

บรรณานุกรม

- เกษตรภาคเหนือ,สำนักงาน. 2542. ตารางสถิติแสดงแหล่งเพาะปลูกลำไยภาคเหนือปี พ.ศ. 2536-2540. จ.เชียงใหม่. 1 หน้า. (อัดสำเนา)
- เกษตรภาคเหนือ,สำนักงาน. 2542. ตารางข้อมูลผู้ใช้เตาอบลำไย 5 จังหวัดภาคเหนือปี พ.ศ.2540. จ.เชียงใหม่. 1 หน้า. (อัดสำเนา)
- เกษตรจังหวัดเชียงใหม่, สำนักงาน. 2541. การแปรรูปลำไยอบแห้ง. จังหวัดเชียงใหม่. 12 หน้า.
งานพัฒนาสถาบันเกษตร. 2540. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมในครัวเรือน ลำไยอบแห้ง.
สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน กรมส่งเสริมการเกษตร. 10 หน้า.
- ฉันทนา ศรีดา. 2531. การศึกษาการเจริญของดอกและผลลำไย. วิทยานิพนธ์. ภาควิชาพืชศาสตร์
และบัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 44 หน้า.
- คุณฎี ณ ลำปาง. 2539. ธุรกิจการเกษตร. เอกสารประกอบวิชาธุรกิจเกษตรกับการส่งเสริมเกษตร.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (อัดสำเนา)
- พนอรรัตน์ สิทธิปณี. 2533. ลำไยอบแห้ง. วารสารอุตสาหกรรมสาร. 33(8) : 36-39.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. อาหารกึ่งแห้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 203 หน้า.
- พาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่, สำนักงาน. 2542. ข้อมูลสถิติการส่งออกลำไย ตลาดส่งออกลำไย.
จ.เชียงใหม่. 1 หน้า. (อัดสำเนา)
- รัตนา อัดตปัญญา, ลักษณะ มีน่วม และสุนทร วงศ์สวัสดิ์. 2520. รายงานการวิจัยเรื่องการศึกษา
เปรียบเทียบ เพื่อหาวิธีการทำลำไยอบแห้งที่เหมาะสมกับลำไยแต่ละพันธุ์. ภาควิชาวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 52 หน้า.
- รัตนา อัดตปัญญา, กมล งามสมสุข, อนุสนธิ์ อัดตปัญญา, ศรีณีย์ อารยะรังสฤษฎ์, เขาวเรศ
เขาวพูนผล และจิรวรรณ กิจชัยเจริญ. 2541. โครงการวิจัยอุตสาหกรรม แปรรูปลำไย.
คณะอุตสาหกรรมเกษตร และภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย
เชียงใหม่. 171 หน้า.
- วรรณิการ์ หุ่นภู. 2540. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมในครัวเรือน ลำไยอบแห้ง. สำนักงาน
เกษตรจังหวัดลำพูน กรมส่งเสริมการเกษตร. 5 หน้า.

- วิวัฒน์ คล่องพานิช และชลธิศ ศรีสัตบุตร. 2533. การศึกษาการอบแห้งลำไยโดยใช้ก๊าซหุงต้ม. ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 36 หน้า.
- วีระ ฟ้าเพื่อวิทยากุล. 2541. การปรับปรุงเครื่องอบแห้งลำไยแบบไม่แกะเปลือก. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัย เชียงใหม่. 78 หน้า.
- สถาบันอาหาร. 2541. คู่มือ การอบรมควั่น-อบแห้งลำไย. บริษัทอิน โนมี้เดียจำกัด กรุงเทพฯ. 74 หน้า.
- สมชาติ ไสภณรณฤทธิ์. 2535. การอบแห้งเมล็ดธัญพืช. คณะพลังงานและวัสดุ สถาบัน เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. พิมพ์ครั้งที่ 5. 378 หน้า.
- สิริชัย ส่งเสริมพงษ์. 2541. การอบแห้งลำไยคุณภาพเพื่อการส่งออก. รายงานการสัมมนาทางวิชาการเชิงปฏิบัติการ เรื่อง เทคโนโลยีการผลิตลำไยครบวงจร 14 – 15 กันยายน 2541 จ. เชียงใหม่. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. จ.เชียงใหม่. หน้า 86-94.
- AOAC Internation. 1995. Official methods of analysis of the AOAC Internation. Arlington, Va.
- Elustondo-M.P., Pelegrina-A.H. and Urbicain-M.J.. 1996. A Model for the Dehydration Rate of Onions. Journal of Food Engineering. Vol.29 (3/4) : 375-386.
- Hall, C.W. 1980. Drying and Storage of Agricultural Crops. AVI Publishing Company., Inc. Westport Connecticut. USA:382p.
- Klongpanich,W. 1991. Longan Drying in Thailand. Ph.D.Thesis, University of Reading:241p.
- McGuire,R.G. 1992. Reporting of objective color measurements. Hort Science. 27(12):1254 – 1255.
- Rapusas-RS and Driscoll-RH. 1995. The thin-layer drying characteristics of white onion slices. Drying-Technology. Vol.13 (8/9) : 1905-1931.
- Robinson, C. 1965. Interferometric studies in Diffusion. Determination of Concentration Distribution. Proc. Roy.Soc.Arg.204:339.