

เอกสารอ้างอิง

- กลุ่มงานเคหกิจเกษตร. 2539. ผลิตภัณฑ์ลำไย . กองพัฒนาการบริหารงานเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร. 35 หน้า.
- จงจิตร หิรัญลาภ , ไสจร ศิริเลิศ , โจเซฟ เคดารี , รัตนชัย ไพรินทร์ และ ศิริบุษ จินดารักษ์ . 2541. การศึกษาสมรรถนะของเครื่องอบแห้งกระเทียมโดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์ร่วมกับพลังงานความร้อนจากชีวภาพ. วารสารวิจัยและพัฒนา มจร. 21(1) : 23 – 32 .
- จริงแท้ ศิริพานิช และ ธีรนุต ร่มโพธิ์ภักดี. 2543 . การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. เอกสารเผยแพร่ทางวิชาการ โครงการเกษตรสู่ชาติ . มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม . 87 หน้า.
- ธงชัย ตรีนพคุณ . 2537 . สมการอบแห้งและแบบจำลองความชื้นสมดุลของผลิตภัณฑ์เกษตร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ.
- พัฒนาภรณ์ ใจอุดม. 2542 . การอบพริกชี้หนูด้วยเครื่องอบแห้งระบบสลับหมุนลมร้อน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 76 หน้า.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2539. อาหารกึ่งแห้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลำไย , คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 203 หน้า.
- พีระพันธุ์ สอนงชาติ .2539. การพัฒนาเครื่องอบแห้งผลไม้แบบถาดหมุน .วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ . 147 หน้า.
- พรวิสาร บุญยงค์. 2544 . การควบคุมการเน่าเสียของผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยว ด้วยสารโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์และน้ำมันหอมระเหยจากมัสตาร์ด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 143 หน้า.
- ภัทรวา ปฐมรังษิย์กุล . 2542 . รายงานการวิจัย เรื่อง การยืดอายุการเก็บรักษาปลาเส้นกึ่งแห้งโดยใช้วิธีร่วมระหว่างการใช้โปแตสเซียมซอร์เบท การบรรจุหีบห่อแบบปรับสภาวะบรรยากาศ และอุณหภูมิในการเก็บ . ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 154 หน้า.
- รัตนา อัดตปัญญา . 2541 . รายงานการวิจัยเรื่อง อุตสาหกรรมแปรรูปลำไย. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร . กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 168 หน้า.

- รัตนา อัดตปัญญา และ อัจฉรา เทียมภักดี . 2542 . รายงานการวิจัยเรื่อง วิธีการยืดอายุการเก็บรักษาลำไยสด เพื่อการแปรรูปเป็นเนื้อลำไยอบแห้งเชิงพาณิชย์. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. 122 หน้า.
- รัตนา อัดตปัญญา และ ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข . 2545 . รายงานการวิจัย เรื่อง การศึกษาเปรียบเทียบคุณภาพของลำไยกระป๋อง และเนื้อลำไยอบแห้งและลำไยทั้งเปลือกที่ทำจากลำไยที่ไม่ใช่ และลำไยที่ใช้โปแตสเซียมโครเรต. โครงการพัฒนาคุณภาพไม้ผลเศรษฐกิจภาคเหนือ. คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 43 หน้า.
- วัฒน์พงษ์ รักชิวีเชีย . 2534. รายงานการวิจัยเรื่อง การพัฒนาเครื่องอบแห้งผลไม้ด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ขนาดอุตสาหกรรม . ภาควิชาฟิสิกส์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร, พิษณุโลก . 319 หน้า.
- วิไล เสือดี. 2541. กระบวนการอบแห้งและการส่งออกลำไยอบแห้ง ของจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท .สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 111 หน้า.
- วันชัย ริจิรวนิช และ ช่อม พลอยมีค่า . 2539. เศรษฐศาสตร์วิศวกรรม. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ . 350 หน้า.
- วิวัฒน์ คล่องพานิช และ ชลทิศ ศรีสัตบุต . 2533 รายงานการวิจัยเรื่อง การศึกษารอบแห้งลำไยโดยใช้ก๊าซหุงต้ม . ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 36 หน้า.
- วิวัฒน์ ตันทะพานิชกุล . 2527. อุปกรณ์อบแห้งในงานอุตสาหกรรม . สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย - ญี่ปุ่น) , กรุงเทพฯ . 169 หน้า.
- ศุภศักดิ์ ลิ้มปิติ , ทวีชัย นิมาแสง , วิบูลย์ ช่างเรือ และเยาวเรศ ไชยกันทา. 2543. รายงานการวิจัย เรื่อง การพัฒนาเครื่องอบแห้งผลิตผลเกษตรแบบสลับทิศทางลมร้อน. เสนอต่อทบวงมหาวิทยาลัย. 112 หน้า.
- ศุภศักดิ์ ลิ้มปิติ . 2544. รายงานการวิจัย เรื่อง การพัฒนาเครื่องอบลำไยทั้งเปลือกด้วยระบบสลับหมุนเวียนลมร้อน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 39 หน้า.
- สุคนธ์ชิน ศรีงาม. 2539. กระบวนการทำแห้ง ใน วิทยาศาสตร์ และ เทคโนโลยีการอาหาร ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร . คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ , กรุงเทพฯ . หน้า 164 – 172 .

- สิทธิวัฒน์ เลิศศิริ. 2544 . รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การศึกษาปฏิบัติการการเกิดสีน้ำตาลในกระบวนการผลิตซีอิ๊วและเต้าเจี้ยวของไทย . คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ , เชียงใหม่. 300 หน้า.
- สุนีย์รัตน์ ต้อยตา. 2544. การอบแห้งลำไยแบบแก๊สเปลือกด้วยเครื่องอบแห้งแบบสลับทิศทางลมร้อน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 96 หน้า.
- สมชาติ ไสภนรณฤทธิ์ . 2540 . การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท . คณะพลังงานและวัสดุ , มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี , กรุงเทพฯ . 338 หน้า.
- Acharyaviriya ,A. , S. Soponronnarit , J. Tiansuwan . 2000. Drying Kinetics of Longan Flesh. Proc. of The International Agricultural Engineering Conference.4-7 December 2000.Bangkok, Thailand. pp.212-218 .
- Acharyaviriya ,A. , S. Soponronnarit , J. Tiansuwan . 2000. Mathematical Simulation of Longan Friut Drying . Kasetsart J. (Nat. Sci.) . 34(2) : 300-307.
- Adams ,R.L. , J.F. Thomson. 1985. Improving Drying Uniformity in Concurrent Flow Tunnel Dehydrators. Tran. ASAE . 28(3) : 890 – 892.
- Belghit, A., M. Kouhila , B.C. Boutaleb. 2000. Experimental Study of Drying Kinetics by Forced Convection of Aromatic Plants. Energy Conservation and Management . 41 : 1303 – 1321 .
- Brooker, D.B., F.W. Bakker-Arkema and C.W. Hall. 1992 . Drying and Storage Grains and Oil Seeds. Van Nostrand Reinhold , New York. 450 pp.
- Carrier Air Condition Co.,Ltd . 1980 . Handbook of Air Conditioning System Design. Mcgraw Hill Inc. , New York . 610 pp.
- Frank ,P.B. 1997 . Fan Handbook . Mcgraw Hill Inc. , New York . 300 pp.
- Frank ,M.W. 1988. Fluid Mechanics . Mcgraw Hill Inc. , Singapore. 732 pp.
- Hall , C.W. 1980 . Drying and Storage of Agricultural Crops. AVI Publishing Co., Inc. Westport Connecticut. U.S.A. 382 pp.
- Jack ,B.E. , L. , Cheng. 1987 . Fundamental of Fluid Mechanics . Mcgraw Hill Inc. , Singapore. 416 pp.

Soponronnarit ,S. T. Sawasdisevi , S. Wetchacama , W. Wutiwiwatchai. 2001 . Fluidised Bed Drying of Soybeans. J. of Stored Products Research. 37 : 133 – 151. .

Waananen, K. M., J.B. Litchfield and M.R. Okos . 1993 Classification of Drying Model for Porous Solids . Drying Technology 11 : 1 – 25 .

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University