

เอกสารอ้างอิง

- กรมการค้าภายใน. 2548. “รายงานภาวะสินค้าลำไย พ.ศ. 2546-2548.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dit.go.th/aboutdetail.asp?catid=10409&ID=553>
- งานพัฒนาสถาบันเกษตรกร. 2540. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมในครัวเรือนลำไยอบแห้ง สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน กรมส่งเสริมการเกษตร. 10 หน้า.
- ดาวเรือง ศรีกอก. 2530. ดัชนีการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาผลลำไยพันธุ์ดอ. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 98 หน้า.
- ดำรง สุภามูล. 2541. การถนอมผลผลิตลำไยโดยการอบแห้งของเกษตรกรในเขตกิ่งอำเภอ ดอยหล่อ จังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชา ส่งเสริมการเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 96 หน้า.
- บัณฑิต จริโมภาส. 2546. สมบัติทางกายภาพของผลิตภัณฑ์เกษตร : เอกสารประกอบการบรรยาย วิชา 201323 คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน. นครปฐม.
- เบญจมาศ พวงสมบัติ. 2544. การพัฒนากระบวนการผลิตลิ้นจี่อบแห้งทั้งเปลือกและอายุการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 107 หน้า.
- ประกาศองค์การตลาดเพื่อเกษตรกร เรื่อง การกำหนดคุณภาพลำไยอบแห้ง ตามโครงการแทรกแซง ตลาดลำไยปี 2545. ประกาศ ณ วันที่ 12 กรกฎาคม พุทธศักราช 2545. 1 หน้า
- พิเชษฐ น้อยมณี. 2546. ผลของระยะเวลาการสับลมและความเร็วลมต่ออัตราการลดความชื้นและคุณภาพลำไยที่อบแห้งทั้งเปลือก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 124 หน้า.
- ภัทรา ปฐมรังษิยังกุล. 2542. รายงานการวิจัยเรื่อง การยืดอายุการเก็บรักษาปลาเส้นกึ่งแห้งโดยใช้วิธีร่วมระหว่างการใช้โปแตสเซียมซอร์เบท การบรรจุหีบห่อแบบปรับสภาวะบรรยากาศ และอุณหภูมิในการเก็บ. ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่. 154 หน้า.

- มนัสวี สกุดแก้ว. 2546. การปรับปรุงระบบกระจายอากาศร้อนของเครื่องอบแห้งลำไยแบบแกะเปลือก. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 103 หน้า.
- รัตนา อัดตปัญญา. 2543. คู่มือวิธีการเก็บรักษาลำไยสดและการแปรรูปในเชิงพาณิชย์. สำนักงานสนับสนุนกองทุนการวิจัย พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ. 29 หน้า.
- รัตนา อัดตปัญญา, กมล งามสมสุข, อนุสนธิ์ อัดตปัญญา, ศรีณีย์ อารยะรังสฤษฎ์, เขาวเรศ เขาวพุลผล, และจิรวรรณ กิจชัยเจริญ. 2541. รายงานเรื่อง โครงการวิจัย อุตสาหกรรมแปรรูปลำไย. คณะอุตสาหกรรมเกษตรและภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 171 หน้า.
- รัตนา อัดตปัญญา, ลักขณา มีน่วม และสุนทร วงศ์สวัสดิ์ 2520. รายงานวิจัยเรื่อง การศึกษาเปรียบเทียบเพื่อหาวิธีการทำลำไยอบแห้งที่เหมาะสมกับลำไยแต่ละพันธุ์. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 52 หน้า.
- วิไล รังสาดทอง. 2543. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, กรุงเทพฯ. 401 หน้า
- วิไล เสือดี. 2541. กระบวนการอบแห้งและการส่งออกลำไยอบแห้งของจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูน. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 115 หน้า.
- วิวัฒน์ คล่องพานิช และชลทิศ ศรีสัตบุตร. 2533. รายงานการวิจัยเรื่อง การศึกษาการอบแห้งลำไยโดยใช้ก๊าซหุงต้ม. ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 36 หน้า.
- วีระ ฟ้าเฟื่องวิทยากุล. 2541. การปรับปรุงเครื่องอบลำไยแบบไม่แกะเปลือก. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 78 หน้า.
- ศุภศักดิ์ ลิ้มปิติ. 2544. รายงานการวิจัยเรื่อง การพัฒนาเครื่องอบแห้งลำไยทั้งเปลือกด้วยระบบสลับหมุนเวียนลมร้อน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 39 หน้า.
- สมชาติ โสภณธฤทธิ์. 2540. การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท. คณะพลังงานและวัสดุ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 338 หน้า.

- อุมพร สีวิสัย. 2543. ผลของชั้นความหนาและขนาดลำใยต่อคุณภาพหลังการอบแบบแห้งผล. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, กรุงเทพฯ. 65 หน้า.
- Aree Achariyaviriya, Somchart Soponronnarit, and Jirawa Tiansuwan. 2000. Mathematical simulation of longan drying. School of energy and materials. Master's thesis. King monkut's university of technology thonburi, Bangkok. 152 pp.
- Association of Official Analytical Chemists. 2000. Official Methods of Analysis of the AOAC, 17th ed, Vol 2, Chapter 44, Washington, U.S.A. 1-2.
- Brooker, D.B.; F.W. Bakker-Arkema, and C.W. Hall. 1992. Drying and Storage Grains and Oil Seed. Van Nostrand Reinhold, New York. 450 p.
- Giese, J. 1995. Measuring physical properties of food. Food Technol. 45(2) : 54-63.
- Hall, C.W. 1980. Drying and storage of Agricultural Crops. AVI Publishing Co., Inc. Westport Connecticut. U.S.A. 382 p.
- Klongpanich, W. 1991. Longan Drying in Thailand. Ph.D.Thesis, University of Reading : 241 p.
- Malcoin, C. B. 1982. Food Texture and Viscosity, Concept and Measurement. Department of Food Science and Technology, New York State Agricultural Experiment Station and Institute of Food Science Cornell University Geneva, New York. 327 p.
- Mohsenin, Nuri N. 1978. Physical Properties of Plant and Animal Materials. Gordon & Breach Science Publishers, New York. 742 p.
- Rahman, R. 1995. Food Properties Handbook. CRC Press. New York. 500 p.
- Sitthiphong, N., A, Hiran., W, Klongpanich., P, Terdtoon., T, Siratanapanta., and S, Thavornun. 1988, "Multi-Crop Dryers Projects" Final report of first phase (1986 – 1988) IDRC File No. 3 – P – 85 – 0063. 179 p.