

## เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2541. การปลูกกุหลาบ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา:  
<http://web.ku.ac.th/agri/rose/b1.htm> (1 เมษายน 2548).
- กรมศุลกากร. 2540. ข้อมูลสถิติการค้าระหว่างประเทศของไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา:  
[http://www.oie.go.th/industrystat\\_th.asp](http://www.oie.go.th/industrystat_th.asp) (5 มีนาคม 2548).
- ฐานิตย์ เมธิยานนท์, สมชาติ โสภณรณฤทธิ์, และชนิด สวัสดิ์เสวี. 2542. การอบแห้งโดยใช้ไ้ม้  
ความร้อนในระดับอุตสาหกรรม. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการวิจัยเรื่องการประยุกต์  
ใช้ไ้ม้ความร้อนในการอบแห้งผลไม้. สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย, กรุงเทพฯ. 117  
หน้า.
- ณัฐศิริ สุขสุวรรณ. 2545. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวไม้ตัดดอก. โรงพิมพ์จามจุรีโปรดักท์  
กรุงเทพฯ. 175 หน้า.
- นักเศรษฐ์ ชันดิธรากร. 2547. วิธีการอบแห้งที่เหมาะสมสำหรับกลีบดอกกุหลาบสีแดง.  
วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเครื่องกล  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 100 หน้า.
- บริษัท ทนพลวานิช จำกัด. 2548. สารดูความชื้นชนิดต่างๆ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา:  
<http://www.tanapolvanich.com> (1 เมษายน 2548).
- ประทาน รักปรารงค์. 2539. การอบแห้งผลไม้โดยใช้ไ้ม้ความร้อน. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตร  
มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี,  
กรุงเทพฯ. 135 หน้า.
- มโน สุวรรณคำ. 2546. การออกแบบและพัฒนาไ้ม้ความร้อนเพื่อใช้ในระบบอบแห้ง. วิทยานิพนธ์  
วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเครื่องกล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,  
กรุงเทพฯ. 169 หน้า.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2536. วิศวกรรมการแปรรูปอาหารและการถนอมอาหาร. โอ. เอส. พรีน  
ติ้งเฮ้าส์, กรุงเทพฯ. 284 หน้า.
- พยุศักดิ์ บุญสิทธิ์. 2545. การออกแบบและประเมินสมถนะระบบอบแห้งสุญญากาศแบบหัวฉีด  
น้ำ. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมพลังงาน  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 198 หน้า.

- ศิริชัย สายอ้าย. 2547. การพัฒนาตู้อบแห้งข้าวแต๋นโดยใช้ป้้ความร้อน. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบั้ฉฉิต สาขาวิชาวิศวกรรมพลังงาน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 152 หน้า.
- สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อย. 2547. เทคนิคการเลือกดอกไม้สำหรับอบแห้ง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.dryflowery.com/mcontents/marticle.php?headtitle> (5 มีนาคม 2548).
- สามารถ วาวิจจรเกียรติ. 2547. การออกแบบและสร้างเครื่องคั่วและนวดม้วนใบชาจีนแบบกึ่งหมัก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบั้ฉฉิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 103 หน้า.
- สัมพันธ์ ไชยเทพ, ศิริชัย สายอ้าย, สฤทธิพร วิทยผดุง, วัชรพงษ์ สมศรี, กิตติชัย ธัญโกฏ และสามารถ วาวิจจรเกียรติ. 2547. การออกแบบและพัฒนาเครื่องอบแห้งดอกไม้สำหรับอุตสาหกรรมชุมชน. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการวิจัยเรื่องการออกแบบและพัฒนาเครื่องอบแห้งดอกไม้. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. 137 หน้า.
- สมชาติ โสภณรณฤทธิ. 2540. การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท. พิมพ์ครั้งที่ 7. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 338 หน้า.
- สมพงษ์ บัวเยี่ยม. 2548. การเก็บเกี่ยวไม้ตัดดอกไม้. สำนักพิมพ์พงษ์ศาสน. พิมพ์ครั้งที่ 1. 122 หน้า.
- สุคนธ์ฉฉิน ศิริงาม. 2539. กระบวนการทำแห้งอาหาร. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, 172 หน้า.
- สุทธิศักดิ์ ภัทรสถาพรกุล. 2543. การพัฒนาเครื่องอบแห้งระบบป้้ความร้อน. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบั้ฉฉิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 123 หน้า.
- เหมือนจิต แจ่มศิลป์. 2547. สภาวะการทำงานที่เหมาะสมที่สุดของเครื่องอบแห้งมะละกอแช่อิ่มแบบป้้ความร้อน. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบั้ฉฉิต สาขาวิชาวิศวกรรมพลังงาน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 136 หน้า.
- American Society of Heating, Refrigerating and Air Conditioning Engineering. 1997. ASHRAE Handbook 1997: Fundamentals. ASHRAE Inc., Atlanta.
- Balladin, D.A., and O. Headley. 1999. Solar drying of rose (*Rosa sp.*) petals. *Renewable Energy* 18: 249-255.

- Chen, W., K.L.B. Gast, and S. Smithey. 2000. The effects of different freeze-drying on the moisture content, color and physical strength of rose and carnations. *Scientia Horticultural* 84: 321-332.
- Clements, S., X. Jia, and P. Jolly. 1993. Experimental verification of a heat pump assisted continuous in the drying of food product. *International Journal of Energy Research* 17: 19-28.
- Gonnet, J.F. 1998. Color effect of co-pigmentation of anthocyanins revisited-1. A colorimetric definition using the CIELAB scale. *Journal of Food Chemistry*. 63 (3) : 409-415
- Krokida, M.K., E. Tsami, and Z.B. Maroulis, 1998. Kinetics on color changes during drying of some fruits and vegetables. *Drying Technology* 16 (3-5): 667-685.
- Maskan, M. 2000. Microwave/air and microwave finish drying of banana. *Journal of Food Engineering* 44: 71-78.
- Peacock, B. C., C. Murray, S. Kosiyachinda, M. Kosittrakul, and S. Transiriyakul 1986. Influence of harvest maturity of mangoes on storage potential and ripe fruit quality. *ASEAN Food Journal* 2(3) : 99-103
- Prasertsan, S. and Saen-saby, P., (1998). Heat pump drying of agricultural materials. *Drying Technology*, 16 : 1247-1251
- Raymond, G.M. 1992. Reporting of objective color measurement. *HortScience*. 27(12) : 1254-1255.
- Voss, D.H. 1992. Relating colormeter measurement of plant color to the Royal Horticultural Society color chart. *HortScience*. 27(12) : 1256-1260.
- Yanin, S. 2003. Energy requirement and quality of flower dried in microwave and heat air. M.S. Thesis. Chiang Mai University, Chiang Mai. 163 pp.
- Young, G.S., S. Birchall, and R.L. Masan. 1995. Heat pump drying of food product-prediction of performance and energy efficiency. pp. 240-247. *In* : Proceeding Fourth ASEAN Conference on Energy Technology. Bangkok, Thailand.