

เอกสารอ้างอิง

- กิติวัศส์ มูลแก้ว. 2545. การวิเคราะห์ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจส่งออกลำไยอบแห้งของผู้ส่งออกในจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูนด้วยแบบลูกโซ่แห่งคุณค่า. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, จังหวัดเชียงใหม่. 133 หน้า.
- จิตธนา แจ่มเมฆ. 2543. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 528 หน้า.
- ชารา ศรีสกุล. 2540. การพัฒนากระบวนการผลิตและการเก็บรักษาปลั๊กกิ่งแห้งสายพันธุ์อั้งไสและนูชิน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, จังหวัดเชียงใหม่. 178 หน้า.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 487 หน้า
- เบญจมาศ พวงสมบัติ. 2544. การพัฒนากระบวนการผลิตลีนจ๊อบแห้งทั้งเปลือกและอายุการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, จังหวัดเชียงใหม่. 159 หน้า.
- ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. 2538. การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน. วารสารอาหาร. 25: 160-169.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 302 หน้า.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. อาหารกิ่งแห้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนผลผลิตภัณฑ์, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, จังหวัดเชียงใหม่. 203 หน้า.
- รัตนา อัดตปัญญาและอัจฉรา เทียมภักดี. 2542. วิธีการยืดอายุการเก็บรักษาลำไยสด เพื่อการแปรรูปเป็นเนื้อลำไยอบแห้งในเชิงพาณิชย์ : รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, จังหวัดเชียงใหม่. 29 หน้า.
- รัตนา อัดตปัญญา, นิธิยา รัตนาปนนท์, สุรภา จีระสันติกุล จารุพรรณ ปัญญาเทพ และจิตติมาพร บัลลังค์แก้ว. 2547. รายงานผลการศึกษเกี่ยวกับองค์ประกอบคุณภาพและความปลอดภัยของลำไยอบแห้ง. โครงการศึกษาค้นคว้าคุณภาพลักษณะสำคัญที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการบ่งชี้คุณภาพ การแบ่งชั้นคุณภาพลำไยอบแห้งและกำหนดรหัสขนาดลำไยอบแห้งทั้งเปลือก. 55 หน้า.

- รัตนา อัดตปัญญา โย, จิตติมาพร บัดลังค์แก้ว, สุรภา จีระสันติกุล, และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2548. การสำรวจกระบวนการผลิตเนื้อลำไยอบแห้งสีทอง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 36 (5-6พิเศษ) : 528-531.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2548. ศูนย์บริหารจัดการลำไยปี 2548. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ.
- สัมภาษณ์ คุณบัวเดือน ภักดี ประธานกลุ่มแม่บ้านตำบลหนองช้างค้ำ จังหวัดลำพูน (เก็บข้อมูลในช่วงการศึกษาผลของออกซิเจนและค่าแวนเดอร์แอกทิวิตีต่อคุณภาพของเนื้อลำไยอบแห้งระหว่างการเก็บรักษา, 1 ตุลาคม 2548)
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2539. กระบวนการทำแห้งอาหาร. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- Aaron, L.B., and S.M. Kenneth. 1997. The Wiley Encyclopedia of Packaging Technology. Wiley-interscience, New York. p. 1023.
- Adom, K.K., V.P. Dzogbefia, W.O. Ellis, and B.K. Simpson. 1996. Solar drying of okra-effects of selected package materials on storage stability. Food Research International. 29: 589-593.
- Association of Official Analytical Chemists. 2000. Official Methods of Analysis of the AOAC, 17th ed, Vol. 2, Washington, U.S.A.
- Barger, H.R., E.G.B. Gooding, and H.G. Wagner. 1995. Progress of research in the United Kingdom on fruit and vegetable dehydration. Food Technology. 9: 168-172.
- Beveridge, T., and S.E. Weintraub. 1995. Effect of blanching pretreatment on color and texture of apple slices at various water activities. Food Research International 28: 83-86.
- Bolin, H.R., and R. Jackson. 1985. Factors affecting sulfur dioxide binding in dried apples and apricots. Journal of Food Processing and Preservation. 9: 25-34.
- Bolin, H.R., and R.J. Steele. 1987. Nonenzymatic browning in dried apples during storage. Journal of Food Science. 52: 1654-1657.
- Figen, K.E., and A. Gedik. 2005. Kinetic modelling of quality deterioration in onions during drying and storage. Journal of Food Engineering. 68: 443-453.

- Giovanelli, G., and P. Angela. 2002 Stability of dried and intermediate moisture tomato pulp during storage. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 7277-7281.
- Hall, C.W. 1980. *Drying and Storage of Agricultural Crops*. The AVI Publishing company, Inc., Westport, Connecticut. p. 382.
- John, B.H. 1999. *Food Color and Appearance*, 2nd ed. An Aspen Publication, Aspen Publishers Inc., Gaithersburg, Maryland. p. 610.
- Joubert, E., L.W. Gideon, and S. Annalene. 2001. Effect of temperature and fruit-moisture content on discoloration of dried, sulphured Bon Chretien pears during storage. *International Journal of Food Science and Technology*. 36: 99-105.
- Labuza, T.P., and M.K. Schimdl. 1986. Advances in the control of browning reactions in foods. *In* O.R. Fennema, W.H. Chang, and C.Y. Lii. *Role of Chemistry in the Quality of Processed Food*. Westport, Connecticut, Food and Nutrition Press. p. 65-95.
- Lee, D.S., S.K. Chung., and K.J. Yaki. 1991. Non-enzymic browning in dried red peper products. *Journal of Food Quality*. 14: 153-163.
- Mahmutoglu, T., Y. Birol Saygi, M. Borcakli, and G. Ozay. 1996. Effects of pretreatment-drying method combinations on the drying rate, quality and storage stability of apricots. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*. 29:418-424.
- Pongsakul, N., N. Rakariyatham, and B. Leelasart. Not specify year. Inhibition of enzymatic browning in dried longan fruit. Department of Chemistry, Faculty of Science, Chiang Mai University, Chang Mai, Thailand.
- Piotr, P.L., and E. Jakubczyk. 2004. Effect of hot air temperature on mechanical properties of dried apples. *Journal of Food Engineering*. 64: 307-314.
- Prachayawarakorn, S., S. Sawangduanpen, T. Poolpatarachewin, S. Sophonrarit, and A. Nathakarakule. 2004. Kinetics of colour change during storage of dried garlic slices as affected by relative humidity and temperature. *Journal of Food Engineering*. 62: 1-7.

- Proudlove, R.K. 1989. *The Science and Technology of Foods*. 2nd ed. Forbes Publications Ltd., London. p. 210.
- Rapusas, R.S., and R.H. Driscoll. 1995. Kinetics of non-enzymatic browning in onion slices during isothermal heating. *Journal of Food Engineering*. 24: 417-429.
- Sanjuan, N., J. Bon, G. Clemente, and A. Mulet. 2004. Changes in the quality of dehydrated broccoli florets during storage. *Journal of Food Engineering*. 62: 15-21.
- Tarr, C.R., and P.R. Clingeleffer. 2004. Use of an oxygen absorber for disinfestation of consumer packages of dried vine fruit and its effect on fruit colour. CSIRO Plant Industry, Horticulture Unit, Private Mail Bag, Merbein, Victoria. Australia.
- Wedzieha, B. 1995. Interaction involving sulfites, sorbic acid, and benzoic acid. *In* *Ingredient Interactions: Effect on Food Quality*. (A.G. Saonkar ed.), Marcel Dekker, Inc., New York. p. 529-548.
- Wijewickreme, A.N., and D.D. Kitts. 1999. Influence of reactions on the oxidative behavior of model Maillard reaction products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 45: 4571-4576.
- Wong, M., and D.W. Stanton. 1992. Effect of removal of amino acids and phenolic compound on non-enzymatic browning in stored kiwi fruit juice concentrates. *Lebensmittel wissenschaft und Technology*. 26:138