

## เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2550. “กระชายดำ”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.doa.go.th/pl\\_data/02\\_LOCAL/oard3/kachaidum/body.html](http://www.doa.go.th/pl_data/02_LOCAL/oard3/kachaidum/body.html) (14 เมษายน 2550)
- จริยา เดชบุญชร. 2547. เครื่องดื่มและน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ. สำนักพิมพ์เพชรการเรือน. กรุงเทพฯ.
- จรัส เซ็นนิล และ มนต์รี ตรีขารี. 2545. กระชายดำ สมุนไพรมหัศจรรย์ เล่ม 1. สำนักพิมพ์เคพีเอ็ม มีเดียสยาม, กรุงเทพฯ.
- จรัส เซ็นนิล และ มนต์รี ตรีขารี. 2546. กระชายดำ สมุนไพรมหัศจรรย์ เล่ม 2. สำนักพิมพ์เคพีเอ็ม มีเดียสยาม, กรุงเทพฯ.
- ชนันท์ ราษฎร์นิยม. 2545. การผลิตน้ำลำไยผงโดยวิธีการอบแห้งแบบโฟมเมท. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนাপนนท์. 2545. เคมีอาหาร. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.
- นรินาม. 2547. “กระชายดำสมุนไพรมากค่าที่เมืองเลย” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.phurua.com/subka.html>. (30 กันยายน 2547)
- บัญญัติ สุขศรีงาม. 2527. เครื่องเทศที่ใช้เป็นสมุนไพร. โรงพิมพ์อมรรคาพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2547. หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส. โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535. เครื่องดื่ม. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- พงษ์เทพ อันตะริกานนท์. 2550. เทคโนโลยีการปลูกสมุนไพร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dpu.ac.th/clinictech/download.asp?strFile=blacksoap.pdf> (13 เมษายน 2550)
- รุ่งนภา ยาคี และ วัชร พึ่งสวัสดิ์. 2548. กระชายดำผงโดยวิธีอบแห้งแบบโฟม-แมท (black krachy (*kaempferia parviflora*) instant powder by foam-mat drying). ปัญหาพิเศษ ปริญญาตรี. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง, ลำปาง.
- ลักขณา รุจน์ไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนাপนนท์. 2531. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

- วัชรินทร์ มหัทธนนพรค และรัตนา อัดตปัญญา. 2543. การพัฒนาวิธีการทำน้ำลำไยผงด้วยวิธี *Foam-mat Drying*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- สถาบันการแพทย์แผนไทย. 2548. การศึกษาความเป็นพิษเฉียบพลันและพิษเรื้อรังของผงกระชายดำ. แหล่งที่มา [ระบบออนไลน์] [http://ittm.dtam.moph.go.th/Service/project\\_data/index.htm](http://ittm.dtam.moph.go.th/Service/project_data/index.htm) (30 กันยายน 2548)
- สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. 2547. "ผลวิจัยกระชายดำ หนุทดลองไร้พิษ." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.ifrpd.ku.ac.th>. (25 สิงหาคม 2547)
- สมชาติ โสภณธฤทธ์. 2532. การอบแห้งอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: คณะพลังงานและวัสดุ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- สมบัติ ขอทวีพัฒนา. 2529. *กรรมวิธีการอบแห้ง*. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สุรพงษ์ วงศ์ใหญ่. 2546. การวิจัยกระชายดำในประเทศไทย. รายงานการประชุมวิชาการ 3<sup>rd</sup> Symposium on the Family Zingiberaceae. ขอนแก่น.
- สุรพล อุบัติสฤกุล. 2529. สถิติการวางแผนการตลาด. พิมพ์ครั้งที่ 2. แอสเสทการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2548. *กระชายดำผงสำเร็จรูป (มพข 764/2548)*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://library.tisi.go.th/T/fulltext/CPS/alphabetical/PI.htm>. (10 มกราคม 2550)
- อมราภรณ์ วงษ์พิทักษ์. 2549. *น้ำสมุนไพรและน้ำผักผสม*. สำนักพิมพ์แม่บ้าน. กรุงเทพฯ.
- อรทัย บุญทะวงศ์. 2547. *กรรมวิธีและลักษณะคุณภาพของผลิตภัณฑ์มะเกี๋ยง (Cleistocalyx nervosum var. paniala) ผงชงละลายที่ผลิตโดยวิธีเคลือบผิวน้ำตาล และวิธีอบแห้งแบบโฟมแมท*. การค้นคว้าแบบอิสระ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- อรุณี อภิชาติสรางกุล. 2530. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั่วไป*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- AL-Kahtani, H. A. and Hassan. B. H. 1990. Spray drying of roselle (*Hibiscus sabdariffa L.*) extract. *Journal of Food Science*. 55 : 1073 - 1076
- Akintoye, O. A. and A. O. Oguntunde. 1991. Preliminary investigation on effect of foam stabilizer on the physical characteristics and reconstitution properties of foam-mat dried soymilk. *Drying Technology*. 9 (1) :245-262.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2000. Official method of Analysis, 16<sup>th</sup> ed. Washington D.C. USA.

- Bates, R.P. 1964. Factors affecting foam production and stabilization of tropical fruit products. *Food Technology*. 18: 93-96.
- Berry, R.E., Bissett, O.W.; and Lastinger, J. C. 1965a. Method for evaluating foams from citrus concentrates. *Food Technology*. 19(5): 144-147.
- Berry, R.E.; Bissett, O.W.; Wagner, C.J., Jr., and Veldhuis, M.K. 1965b. Foam-mat-dried rapefruit juice. Time-temperature drying studies. *Food Technology*. 19(3): 126-128.
- Berry, R.E.; Bissett, O.W.; Wagner, C.J., Jr., and Veldhuis, M.K. 1967. Conditions for producing foam-mat-dried grapefruit crystals. *Food Technology*. 21(3): 75-78.
- Beristain, C. I.; Garcia, H.S. and Varquez, A. 1993. Foam-mat dehydration of jamica (*Hibiscus sabdariffa L.*) *Drying Technology*. 11(1): 221-228.
- Bissett, O.W.; Tatum, J.H.; Wagner, C.J., Jr.; Veldhuis, M.K.; Graham, R.P. and Morgan, A.I., JR. 1963. Foam-mat dried orange juice. I. Time-temperature drying studies. *Food Technology*. 17(2): 92-95.
- Brown, A. H.; Van Ardel, W. B. and Morgan, A. I., Jr. 1973. Air drying and drum drying. In Food dehydration, 2<sup>nd</sup> ed. Van Ardel, W. B.; Copley, M. J.; Morgan, A. I., Jr. Volume 1.: Drying Methods and Phenomena, pp. 145-150. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Dow Chemical Company. 2002. Methocel cellulose ethers technical handbook. Dow Chemical Company. USA.
- Ginnette, L.F.; Graham, R.P.; Miers, J.C. and Morgan, A.I., Jr. 1963. Tomato powder by foam-mat-drying. *Food Technology*. 17(6): 133-135.
- Hart. M.R.; Graham, R.P.; Ginnette, L.F. and Morgan, A.I., Jr. 1963 Foams for foam-mat-drying. *Food Technology*. 17(10), 90-92.
- Karim A.A. and Wai, C.C. 1999. Foam-mat-drying of starfruit (*Averrhoa carambola L.*) Puree: Stability and air drying characteristics. *Food Chemistry*. 64(3): 337-343.
- Kirk, R. S. and Sawyer, R. 1991. Pearson's composition and analysis of food. 9<sup>th</sup> ed, : John Wiley & Sons, Inc. New York.
- LaBelle R.I. 1966. Characterization of foams for foam-mat- drying. *Food Technology*. 20(8): 1065-1070.
- Morgan, A.I. 1961. Foam-mat drying. Dechema Monograph 46, pp.155-159. Deutsche Gesellschaft für chemisches Apparatewesen. Frankfurt a.M., Germany.
- Morgan, A.I., Jr.; Ginnette, L.F.; Randall, J.M. and Graham, R.P. 1959. Technique for improving instants. *Food Engineering*. 31(9): 86-87.
- Morgan, A.I., Jr.; Graham, R.P.; Ginnette, L.F. and Randall, J.M. 1960. Foam-mat drying. *Food Processing*. 21(16): 34-35.
- Morgan, A.I., Jr.; Graham, R.P.; Ginnette, L.F. and Williams, G.S. 1961. Recent developments in foam-mat drying. *Food Technology*. 15(1): 37-39.
- Ponting, J.D.; Stanley, W.L. and Copley, M.J. 1973. Fruit and vegetable juices. In Food Dehydration, 2<sup>nd</sup> ed. Van Ardel, W. B.; Copley, M. J., Morgan, A. I., J. Volume 2 : Practices and Application, pp. 215-218. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Sauter, E.A. and Montoure, J.E. 1972. The relationship of lysozyme content of egg white to volume and stability of foams. *Journal of Food Science*. 37(6): 918-920.