

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2549). "การแปรรูปผลิตภัณฑ์ลำไย". [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา http://www.thailandlongan.com/index.php?option=com_frontpage&Itemid=36
(11 พฤศจิกายน 2553).
- กรมการค้าต่างประเทศ สำนักบริหารการนำเข้าส่งออกสินค้าทั่วไป. (2552). *สถานการณ์การค้า
ลำไย*. กรุงเทพฯ.
- ชนันท์ ราษฎร์นิยม. (2545). *การผลิตน้ำลำไยผงโดยวิธีอบแห้งแบบโฟม-แมท*. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นักสิทธิ์ ปัญญาใหญ่. (2546). *การลดเวลาอบแห้งหอมหัวใหญ่โดยการลดน้ำด้วยวิธีออสโมติก*.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร.
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. (2549). *เคมีอาหาร*. โอเดียนสโตร์. กรุงเทพมหานคร.
- บุษกร อุดรภิชาดิ. (2547). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. ภาควิชาชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย
ทักษิณ, สงขลา.
- พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์. (2542). *ลำไยไม่ผลเศรษฐกิจเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม*. คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พาวิน มะโนชัย. (2543). *ลำไย*. สาขาไม้ผลภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร
มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2535). *การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส*. ภาควิชาเทคโนโลยีการ
พัฒนาผลิตภัณฑ์, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 275 น.
- โยษิตา โตเสถ์กษณ์. (2551). *การห่อหุ้มของสารสีธรรมชาติกับผลิตภัณฑ์น้ำผึ้งด้วยวิธีการอบแห้ง*.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร,
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- รัชณี ตันทะพานิชกุล. (2537). *เคมีอาหาร*. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง. กรุงเทพมหานคร.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2535). *วิศวกรรมแปรรูปอาหาร*. การถนอมอาหาร. โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮ้าส์.
กรุงเทพมหานคร.

- วิไล รังสาตทอง. (2546). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. บริษัทเท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัลพับลิเคชัน จำกัด. กรุงเทพมหานคร.
- วีรชัย มาศจมาดล. (2538). *อาหารก็เป็นยาได้ “ผลไม้”*. นานมีบุคส์จำกัด: กรุงเทพฯ.
- สมชาติ โสภณธฤทธิ. (2540). *การอบผลไม้แห้งในการอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท*. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพมหานคร.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. (2529). *กรรมวิธีการอบแห้ง*. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.
- สินธนา ลีนานุรักษ์. (2542). *การแปรรูปผักและผลไม้*. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. (2539). *กระบวนการทำแห้งอาหารในวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.
- สุรินทร์พร ศรีไพโรสนธิ์ และอภิชัย กิตติพานประยูร. (2541). *การผลิตมะนาวผงด้วยวิธีอบแห้งแบบพ่นฝอย*. วิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาขาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2550). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผลไม้แห้ง*. เลขที่ มผช. 136/2546. กรุงเทพมหานคร.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2548). *สถานการณ์ลำไย “มาตรฐานเกรดสินค้า”*. ศูนย์บริหารจัดการลำไย. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพมหานคร.
- ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลิ้นจี่มหาวิทยาลัยแม่โจ้. (2543). *การผลิตลำไย*. สิรินาฎการพิมพ์: เชียงใหม่.
- อุษณีย์ วินิจเขตคำนวณ. (2548). *วิจัยลำไยอบแห้งพบสารต้านมะเร็ง*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dailynews.co.th>. (15 มกราคม 2553).
- Abbasi, S., Mousavi, S.M., Mohebbi, M. (2009). Propose suitable model for modeling of moisture ratio and estimation of effective moisture diffusivity of onion slices by hot air dryer. *International Chemical Engineering Congree & Exhabition*. Ferdowsi University of Mashhad, Iran.
- Almeida, A. R. F., Freire, F. B. and Freire, T. (2010). Transient Analysis of Pasty Material Drying in a Spouted Bed of Inert Particles. *Drying Technology*, 28: 330–340.

- AOAC. (2000). *Official methods of analysis of AOAC international*. 17th ed. Verginia, USA, Association of Official Analysis Chemists.
- Arun S. Mujumdar. (2000). *Drying of food and Agro-products*. Department of Mechanical and Production Engineering. The National University of Singapore, Singapore.
- Barbosa-Cánovas, G.V. and Vega-Mercado, H. (1996). *Dehydration of food*. New York: Chapman and Hall.
- Barbosa-Canovas, G.V., Ortega-Rivas, E., Juliano, P. and Yan, H. (2005). *Food powders physical properties, processing and functionality*. New York: Plenum.
- Becker, H.A. and Sallans, H.R. (1956). A study of the desorption isotherms of wheat at 25°C and 50°C. *Cereal Chemistry*, 33: 79-91.
- Bell, L.N. and Labuza, T.P (2000). *Moisture Sorption: Practical Aspects of Isotherm Measurement and Use*, 2nd Ed., St. Paul, MN: American of Cereal Chemists Inc.
- Benali, M., Amazouz, M, (2006). Drying of vegetable starch solutions on inert particles: Quality and energy aspects . *Food Engineering*, 74:484–489.
- Bhandari, B.R., Datta N., D’Arcy, B. and Rintoul, G.B. (1998). Co-crystallization of honey with sucrose. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie*, 31: 138-142.
- Boonyai, P., Howes, T. and Bhandari, B. (2007). Instrumentation and testing of a thermal mechanical compression test for glass-rubber transition analysis of food powders. *Journal of Food Engineering*, 78: 1333-1342.
- Boquet, R., Chirife, J. and Iglesias, H.A. (1978). Equations for fitting water sorption isotherms of foods: II Evaluation of various two-parameter models. *Journal of Food Technology*, 13: 319.
- Brunauer, S., Emmett, P.H. and Teller, E. (1938). The adsorption of gases in multimolecular layers. *Journal of the American Chemical Society*, 60: 309.
- Cano-Chauca, M., Stringheta, P.C., Ramos, A.M. and Cal-Vidal, J. (2005). Effect of the carriers on the microstructure of mango powder obtained by spray drying and its functional characterization. *Innovative Food Science and Emerging Technologie*, 6: 420 – 428
- Carolina, B.C., Carolina, S., Zamora, M.C. and Jorge, C. (2007). Glass transition temperatures and physical and sensory changes in stored spray-dried encapsulated flavors. *Journal of Food Science and Technology* , 40: 1792-1797.

- Caurie, M. (1981). *Derivation of full range moisture isotherms*. In L.B. Rockland & G. F. Stewart (Eds.), *Water activity: Influences on food quality* (pp. 63–87). New York: Academic Press.
- Chaplin, M. (2009). Water activity [online]. Available : <http://www.lsbu.ac.uk/water/activity.html> (5 February 2009).
- Chung, D.S. and Pfoest, H.B. (1967). Adsorption and desorption of water vapor by cereal Grains and their products. Part I. Heat and free energy changes of adsorption and desorption. *Transactions of the ASAE*, 10: 549.
- Ganesapillai, M., Regupathib, I. and Murugesanc, T. (2008). An Empirical Model for the Estimation of Moisture Ratio During Microwave Drying of Plaster of Paris. *Drying Technology*, 26: 963–978.
- Geldart, D., Abdullah, E.C., Hassanpour, A., Nwoke, L.C. and Wouters, I. (2006). Characterization of powder flowability using measurement of angle of repose. *China Particuology*, 4: 104-107.
- Goula, A.M., Karapantsios, T.D., Achilias, D.S. and Adamopoulos K.G. (2008). Water sorption isotherms and glass transition temperature of spray dried tomato pulp. *Journal of Food Engineering*, 85: 73-83.
- Gowen, A., Abu-Ghannam, N., Frias, J. and Oliveira, J. (2006). Optimisation of dehydration and rehydration properties of cooked chick-peas (*Cicer arietinum* L.) undergoing microwave-hot air combination drying. *Trend in Food Science and Technology*, 17:177-183.
- Fennema, O.R., Damodaran, S. and Parkin, K.L. (2008). *Food Chemistry*, 4th Ed., New York: CRC press.
- Ferreiral, C.F.R.I., Aires, E., Barreira, J.C.M. and Estevinho, L.M. (2009). Antioxidant activity of Portuguese honey sample : Different contributions of the entire honey and phenolic extract. *Food Chemistry*, 114: 1438-1443.
- Halsey, G. (1948). Physical adsorption on non-uniform surfaces. *Journal of Chemical Physics*, 16: 931.
- Henderson, S. M. (1952). A basic concept of equilibrium moisture. in Rahman (Ed.), *Food Properties Handbook* (pp. 25), New York: CRC Press, Inc.
- Herbach, K.M., Stintzing, F.C. and Carle, R. (2006). Betalain stability and degradation structural and chromatic aspects. *Journal of Food Science*, 71, 41-50.

- Iglesias, H.A. and Chirife, J. (1978). An empirical equation for fitting water sorption isotherms of fruits and related products. *Canadian Institute of Food Science Technology Journal*, 11: 12.
- Isse, M.G., Schuchmann, H. and Schubert, H. (1993). Divided sorption isotherm concept: an alternative way to describe sorption isotherm data. *Journal of Food Process Engineering*, 16: 147-157.
- K.B. Mathur. (1972). *Spouted bed, Chapter 17 in Fluidization*, J.F. Davidson and D. Harrison, Academic Press, London.
- Kirca, A., and Cemeroglu, B. (2003). Degradation kinetics of anthocyanins in blood orange juice and concentrate. *Food Chemistry*, 81: 583-587.
- Kumar, M.N.S. and Siddaramaiah. (2007). Moisture sorption characteristics of starch-filled poly (styrene-co-butyl acrylate) latex based composites reinforced with polyester nonwoven fabric. *AUTEX Research Journal*, 7: 111-118.
- Kurozawa, L.E., Park, K.J. and Hubinger, M.D. (2009). Effect of maltodextrin and gum arabic on water sorption and glass transition temperature of spray dried chicken meat hydrolysate protein. *Journal of Food Engineering* 91, 287–296
- Lewis, W.K. (1921). The rate of drying of solid materials. *Journal of Industrial and Engineering Chemistry*, 15: 427-432.
- Li, H.Y. and Li, C.F. (1999). The early high quality and high production techniques for longan trees, *South China Fruits*, 28: 30-31.
- Maldonado, S., Arnau, A., and Bertuzzi, M.A. (2010). Effect of temperature and pretreatment on water diffusion during rehydration of dehydrated mangoes. *Journal of Food Engineering*, 96: 333–341.
- Moraga, G., Martínez-Navarrete, N., Chiralt, A., (2004). Water sorption isotherms and glass transition in strawberry. *Journal of Food Engineering*, 62: 315–321.
- Moraga, G., Martínez-Navarrete, N., Chiralt, A., (2006). Water sorption isotherms and phase transitions in kiwifruit. *Journal of Food Engineering*, 72: 147–156.
- Myhara, R.M. and Sablani, S. (2001). unification of fruit water sorption isotherms using artificial neural networks. *Drying Technology*, 19: 1543-1554.
- Omar, E.A.M. and Roos, Y.H. (2007). Glass transition and crystallization behaviour of freeze-dried lactose-salt mixtures. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, 40, 536-543.

- Oswin, C.R. (1946). The kinetics of package life. III. The isotherm. *Journal of Industrial Chemistry*, 65: 419.
- Pallai, E., Szentmarjay, T., & Szijj'art'o, E. (2001). Effect of partial processes of drying on inert particles on product quality. *Drying Technology*, 19: 2019–2032.
- Panchariya, P.C., Popovic, D., Sharma, A.L. (2002). Thin-layer modelling of black tea drying process. *Journal of Food Engineering* 52: 349–357.
- Paull, R.E. and Chen, N.J. (1987). Changes in longan and rambutan during postharvest storage, *Horticulture Science*, 22: 1303-1304.
- Peleg, M. (1993). Assessment of a semi-empirical four parameter general model for sigmoid moisture sorption isotherms. *Journal of Food Process Engineering*, 16: 21.
- Rangkadilok, N., Worasuttayangkurn, L., Akanimanee, J., Khamkong, P. and Satayavivad, J. (2005). Polyphenolic compounds in longan fruit and their pharmacological activity. 31st Congress on Science and Technology of Thailand, Suranaree University of Technology.
- Rahman, M.S. (1995). *Food properties handbook*. New York: CRC Press, Inc.
- Ramaswamy, H. and Marcotte, M. (2006). Food dehydration. in Ramaswamy, H. and Marcotte, M. (Eds.), *Food processing principles and applications* (pp. 244, 291-295), New York : CRC Press.
- Subhadrabandhu, S. 1990. *Lychee and Longan Cultivation in Thailand*. Rumthai Publication. Thailand. 40 p.
- Schuchmann, H., Ray, I. and Peleg, M. (1990). Empirical models for moisture sorption isotherms at very high water activities. in Rahman (Ed.), *Food Properties Handbook* (pp. 29), New York: CRC Press, Inc.
- Shuhama, I.K., Aguiar, M.L., Oliveira, W.P. and Freitas, L.A.P. (2003). Experimental production of annatto powders in spouted bed dryer. *Journal of Food Engineering*, 59: 93–97.
- Silva, M.A., Sobral, P.J.A. and Kieckbusch, T.G. (2006). State diagrams of freeze-dried camu-camu (*Myrciaria dubia* (HBK) Mc Vaugh) pulp with and without maltodextrin addition. *Journal of Food Engineering*, 77, 426-432.
- Smith, S.E. (1947). The sorption of water vapor by high polymers. in Rahman (Ed.), *Food Properties Handbook* (pp. 25), New York: CRC Press, Inc.

- Sopade, P.A., Lee, S.B., White, E.T. and Halley, P.J. (2007). Glass transition phenomena in molasses. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, 40, 1117-1122.
- Takeuchi, S., Wang, S. and Rhodes, M. (2008). Discrete element method simulation of three-dimensional conical-base spouted beds. *Powder Technol.*, Vol. 184: 141-150.
- Telis, V.R.N., Sobral, P.J., (2001). Glass transitions and state diagram for freeze-dried pineapple. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie*, 34: 199-205.
- Ullah, J. (1990). *Drying Soymilk in a Spouted Bed of Inert Particles*. Ph.D. Thesis. Asian Institute of Technology, Thailand.
- USDA National Nutrient Database for Standard Reference. (2010). *Longan, raw NDB No. 09173* [online]. Available: http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl. (10 March 2011)
- Wachiraphansakul, S. and Devahastin, S. (2007). Drying kinetics and quality of soy residue (okara) dried in a jet spouted bed dryer. *Drying Technology*, 23: 1229-1242.
- Wang, H., Zhang, S., Chen, G., (2008). Glass transition and state diagram for fresh and freeze-dried Chinese gooseberry. *Journal of Food Engineering*, 84: 307-312.
- Young, J.H. (1976). Evaluation of models to describe sorption and desorption equilibrium moisture content isotherms of Virginia-type peanuts. *Transactions of the ASAE*, 19: 146.