

บรรณานุกรม

- กาญจนา ขยัน. 2552. การอบแห้งตะไคร้ด้วยเทคนิคการให้ความร้อนแบบไดอิเล็กทริกโดยใช้เครื่องอบไมโครเวฟที่ควบคุมอุณหภูมิได้. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 104 หน้า.
- จิ่งแท้ สิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 369 หน้า.
- จรรยา สุขจันทร์และกามีละห์ หะมะ. 2551. ผลของการใช้น้ำมันทอดต่อคุณภาพกล้วยหินฉาบ. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. 3(1): 11-18.
- ดาวัลย์ ฉิมภู. 2548. ชิวเคมี. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 534 หน้า.
- ธัญญา ชีรศาสตร์. (ไม่ระบุปีที่ตีพิมพ์). น้ำมันงาเจียง เส้นทางใหม่สู่การแก้ปัญหาสุขภาพ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://opac.tistr.or.th>. (7 กุมภาพันธ์ 2554).
- นิธิยา รัตนานนท์. 2548. วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 256 หน้า.
- ปรีมเฉนิย นุ่งการดี. 2012. การสันสลับข้าวของโมเลกุลตามทิศทางของคลื่นไมโครเวฟ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/programme_rafs_ft_01_02_mcf.html. (10 กุมภาพันธ์ 2555).
- พงษ์ศักดิ์ ชินนาบุญ. 2553. ฟิสิกส์ มหาวิทยาลัย 1 เล่ม 2. พิมพ์ครั้งที่ 2. บริษัทวิฑูรย์พัฒนา จำกัด, กรุงเทพฯ. 428 หน้า.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาสิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์โอเดียน-สโตร์, กรุงเทพฯ. 302 หน้า.
- ไพไลรัก บุญใหญ่. 2541. การเลือกใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการผลิตผักผลไม้อบแห้ง. หลักสูตรฝึกอบรม (ฉบับสมบูรณ์) เรื่อง การเลือกใช้เทคโนโลยีและเครื่องจักรในการผลิตผักและผลไม้อบแห้งระดับอุตสาหกรรม. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 59 หน้า.

- ยุทธ อัครมาส. (ไม่ระบุปีที่ตีพิมพ์). คลื่นวิทยุ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.Rmutphysics.com/charud/scibook/physcis-for-everyday/physics-for-everydayuse-content/101-128/in-dexcontent103.html>. (16 กุมภาพันธ์ 2555).
- วันชัย จันทร์ประเสริฐ. 2542. เทคโนโลยีเมล็ดพันธุ์พืชไร่. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 276 หน้า.
- วิไล รังสาดทอง. 2543. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, กรุงเทพฯ. 401 หน้า.
- ศิวะ อัจฉริยวิริยะ, วศิน เรืองกำเนิด, อารีย์ อัจฉริยวิริยะ และยุวนารี นามสงวน. 2548. การประเมินสมรรถนะการอบแห้งสมุนไพรโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบปั๊มความร้อน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.library.uru.ac.th>. (23 กุมภาพันธ์ 2554).
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2516. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำมันรำสำหรับบริโภค. โรงพิมพ์สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ. 60 หน้า.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2521. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำมันปาล์ม. โรงพิมพ์สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ. 12 หน้า.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง. 2546. การให้ความร้อนด้วยพลังงานไมโครเวฟและการฉายรังสีอาหาร. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. หน้า 173-177.
- อัญชลี สงวนพงษ์. 2541. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพบางประการของเมล็ดสะเดาจากอุณหภูมิในการอบแห้ง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://pirun.ku.ac.th/~ouls/data/paper/unchalee06.pdf>. (8 กรกฎาคม 2553).
- อัญชลี สงวนพงษ์, จรัญ ลิขิตรัตน์พร, พนิดา บุษปฤกษ์ และอรรถพล นุ่มหอม. 2548. ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณสารสกัดจากเมล็ดสะเดาและอุณหภูมิในการอบแห้ง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://ora.kku.ac.th>. (19 กุมภาพันธ์ 2553).
- อากัสสรา ชมิดท์. 2543. ชีวเคมี. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์รั้วเขียว, กรุงเทพฯ. 591 หน้า.
- Abassy, R. M. E., P. Donfack and A. Materny. 2010. Assessment of microwave versus conventional heating induced degradation of olive oil by Vis Raman spectroscopy and classical methods [Online]. Available: <http://www.Intechopen.com/articles/show/title/assessment-of-microwave-versus-conventional-heating-induced-degradation-of-olive-oil-by-vis-raman-sp>. [17 September 2011].

- Adi, B. and L. Otten. 1996. Microwave heating and mass transfer characteristics of white bean. *Journal of Agricultural Engineering Research* 64: 71-78.
- Akinoso, R., J. C. Igbrika and T. M. A. Olayanju. 2006. Process optimization of oil expression from sesame seed (*Sesamum indicum* L.). *Agricultural Engineering International: the CIGR Ejournal* 8: 1-7.
- Akoh, C. C. and D. B. Min. 2008. *Food Lipid*. CRC Press and Taylor & Francis Group, New York, U.S.A. 914 pp.
- Albi, T., A. Lanzón., A. Guinda., M. C. Pérez-Camino. and M. León. 1997. Microwave and conventional heating effects on some physical parameters of edible fat. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 45: 3000-3003.
- Angelo A. J. St. 1992. *Lipid Oxidation in Food*. American Chemical Society, New York, U.S.A. 553 pp.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 18th ed. AOAC International. Gaithersburg, Maryland, U.S.A.
- Asif, M. and A. Kumar. 2010. Nutritional and functional characterizations of *Perilla frutescens* seed oil and evaluation of its effect on gastrointestinal motility. *Malaysian Journal of Pharmaceutical Sciences* 8(1): 1-12.
- Baixauli, R., A. Salvador., S. M. Fiszman and C. Calvo. 2002. Effect of oil degradation during frying on the color of fried, battered squid rings. *Journal of the American Oil Chemists' Society* 79(11): 1127-1131.
- Bankole, S. A., A. Osho., A. O. Joda and O. A. Enikuomehin. 2005. Effect of drying method on the quality and storability of 'equisi' melon seeds (*Colocynthis citrullus* L.). *African Journal of Biotechnology* 4(8): 799-803.
- Biermann, U., W. Butte., R. Holtgreffe., W. Feder and J. O. Metzger. 2010. Esters of calendula oil and tung oil reactive diluents for alkyd resins. *European Journal of Lipid Science and Technology* 122: 103-109.
- Borchani, C., S. Besbes., Ch. Blecker and H. Attia. 2010. Chemical characteristics and oxidative stability of sesame seed, sesame paste and olive oils. *Journal of Agricultural Science and Technology* 12: 585-596.

- Bouriga, N., S. Selmi., E. Faure and M. Trabelsi. 2008. Changes in proximate composition and lipid quality of *Atherina* sp. During sun drying process. *Bulletin Institute Science and Technology* 35: 69-72.
- Brenner, D. (No date). Perilla [Online]. Available: http://www.hort.purdue.edu/new_cropefactsheets/perilla.pdf. [5 August 2010].
- Cain, A., W. Greendyke and L. A. Hoskins. (2004). Modifying macronutrient compositions. [Online]. Available: http://www.bio.davidson.edu/people/kabernd/seminar/2004/Grp2/fat_fats.html. [17 February 2012].
- Caponio, F., A. Pasqualone and T. Gomes. 2003. Changes in the fatty acids composition of vegetable oils in model doughs submitted to conventional or microwave heating. *International Journal Food Science and Technology* 38: 481-486.
- Chen, X. D. and A. S. Mujumdar. 2008. *Drying Technology in Food Processing*. C.O.S. Printers Pte Ltd, Singapore. 322 pp.
- Chokeprasert, P., A. L. Charles., K. H. Sue and T. C. Huang. 2006. Volatile component of the leaves, fruits and seeds of wampee [*Clausena lansium* (Lour.) Skeels]. *Journal of Food Composition and Analysis* 20: 52-56.
- Coulter, T. 2009. *Food the Chemistry of its Components*. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, UK. 432 pp.
- Daglioglu, O., M. Tasan and B. Tuncel. 2000. Effects of microwave and conventional baking on the oxidative stability and fatty acid composition of puff pastries. *Journal of the American Oil Chemists' Society* 77(5): 543-545.
- Deynze, A. E. V., W. D. Beversdorf and K. P. Pauls. 1993. Temperature effects on seed color in black- and yellow-seeded rapeseed. *Canadian Journal of Plant Science* 73: 383-387.
- Eskin, N. A. M., B. E. McDonald., R. Przybylski., L. J. Malcolmson., R. Scarth., T. Mag., K. Ward and D. Adolph. 1996. *Edible Oil and Fat Products: Oil and Oilseeds*. 5th ed. John Wiley & Sons, New York, U.S.A. 374 pp.
- Famurewa, A. V., P. O. Emuekele and K. F. Jaiyeoba. 2011. Effect of drying and size reduction on the chemical and volatile oil contents of ginger (*Zingiber officinale*). *Journal of Medicinal Plants Research* 5(14): 2941-2944.

- Fellows, P. J. 2000. Food Processing Technology Principles and Practice. 2nd ed. TJ International, Cornwall, UK. 562 pp.
- Güner, F. S., Y. Yağcı and T. Erciyes. 2006. Polymers from triglyceride oil. *Progress in Polymer Science* 31: 633-670.
- Gunstone, F. D. 2002. Vegetable Oil in Food Technology Composition, Properties and Uses. Blackwell Publishing Ltd Editorial Offices, Oxford, UK. 340 pp.
- Gutiérrez, L. F., C. Ratti and K. Belkacemi. 2008. Effect of drying method on the extraction yields and quality of oils from quebec sea buckthorn (*Hippophaë rhamnoides* L.) seeds and pulp. *Food Chemistry* 106: 896-904.
- Hall, C. W. 1980. Drying and Storage of Agricultural Crops. AVI Publishing Company, Inc, Westport Connecticut, U.S.A. 381 pp.
- Henderson, M. S. and Perry, L. R. 1976. Agricultural Process Engineering. 3rd ed. AVI Publishing Company, Inc, Westport Connecticut, U.S.A. 278 pp.
- Ho, C. T. and T. G. Hartman. 1993. Lipids in Food Flavors. 6th ed. American Chemical Society, Washington DC, U.S.A. 436 pp.
- Ibrahim, M., K. Sopian and W. R. W. Daud. 2009. Study of the drying kinetics of lemon grass. *Journal of Applied Sciences* 6(6): 1070-1075.
- Igwe, I. O. 2004. The effects of temperature on the viscosity of vegetable oils in solution. *Journal of Industrial Crops and Products*. 19: 185-190.
- Inchuen, S., W. Narkrugsa., P. Pornchaloempong., P. Chanasinchana and T. Swing. 2008. Effect of drying methods on chemical composition, color and antioxidant properties of Thai red curry powder. *Maejo International Journal of Science and Technology* 1(Special Issue): 38-49.
- Jittanit W. 2011. Kinetics and temperature dependent moisture diffusivities of pumpkin seeds during drying. *Kasetsart Journal (Natural Science)* 45: 147-158.
- Jittepotch, N., T. Kongbangkerd and K. Rojisuntornkitti. 2010. Influence of microwave irradiation on lipid oxidation and acceptance in peanut (*Arachis hypogaea* L.) seeds. *International Food Research Journal* 17: 173-179.
- Kahyaoglu, T. and S. Kaya. 2006. Modeling of moisture, color and texture changes in sesame seeds during the conventional roasting. *Journal of Food Engineering* 75: 167-177.

- Kalou, B. G., L. Matos., J. M. Nzikou., F. B. G. Po., K. E. Malela., M. T. Landou., R. M. Bitsangou., Th. Silou and S. Desobry. 2009. Physico-chemical properties of seed oil from papaya (*Carica papaya*) and the kinetics of degradation of the oil during heating. *Advance Journal of Food Science and Technology* 3(1): 45-49.
- Kermer, G. (No date). Perilla Oil. [Online]. Available: http://www.kremerpigmente.com/media/files_public.html. [17 February 2012].
- Kosoko, S. B., L. O. Sanni, A. A. Adebawale, A. O. Daramola and M. O. Oyelakin. 2009. Effect of period of steaming and drying temperature on chemical properties of cashew nut. *African Journal of Food Science* 3(6): 156-164.
- Makeri, M. U., S. M. Bala and A. S. Kassum. 2011. The effects of roasting temperatures on the rate of extraction and quality of locally-processed oil from two Nigerian peanut (*Arachis hypogea* L.) cultivars. *African Journal of Food Science* 5(4): 194-199.
- Malheiro, R., I. Oliveira., M. V. Boas., S. Falcão., A. Bento and J. A. Pereira. 2009. Effect of microwave heating with different exposure times on physical and chemical parameters of olive oil. *Food and Chemical Toxicology* 47: 92-97.
- Maskan, A., S. Kaya and M. Maskan. 2002. Hot air and sun drying of grape leather (pestil). *Journal of Food Engineering* 54: 81-88.
- Megahed, M. G. 2011. Effect of microwave heating of linseed oil on the formation of primary and secondary oxidation products. *Agriculture and Biology Journal of North America* 2(4): 673-679.
- Mohagir, A. M., R. Kanga., C. Kapseu and C. F. Abi. 2009. Optimization of some pre-treatments involved in the press extraction of shea (*Vitellaria paradoxa* Gaertner F.) butter. *Asian Journal of Applied Sciences* 2(4): 372-384.
- Momenzadeh, L., A. Zomorodian and D. Mowla. 2011. Experimental and theoretical investigation of shelled corn drying in a microwave-assisted fluidized bed dryer using artificial neural network. *Food and Bioproducts Processing* 89: 15-21.
- Moradi, Y., J. Bakar., S. H. Syed Muhamad and Y. Che Man. 2009. Effect of different final cooking methods on physico-chemical properties of breaded fish fillets. *American Journal of Food Technology* 4(4): 136-145.

- Mujumdar, S. A. 2000. Drying Technology in Agriculture and Food Sciences. Science Publishers, Inc, Enfield (NH), U.S.A. 313 pp.
- Nollet, L. M. L. 2004. Handbook of Food Analysis. Marcel Dekker, New York, U.S.A. 877 pp.
- Nzikou, J. M., L. Matos., G. B. Kalou., C. B. Ndangui., N. P. G. P. Tobi., A. Kimbonguila., Th. Silou., M. Linder and S. Desobry. 2009. Chemical composition on the seeds and oil of sesame (*Seamum indicum* L.) grown in congo-brazzaville. *Advance Journal of Food Science and Technology* 1(1): 6-11.
- Nzikou, J. M., M. M. Tsiéri., C. B. Ndangui., N. P. G. P. Tobi., A. Kimbonguila., B. Loumouamou., Th. Silou and S. Desobry. 2010. Characterization of seeds and oil of sesame (*Sesamum indicum* L.) and kinetics of degradation of the oil during heating. *Research Journal of Applied Sciences, Engineering and Technology* 2(3): 227-232.
- Öngen, G., S. Sargin., D. Tetik and T. Köse. 2005. Hot air drying of green table olives. *Food Technology and Biotechnology* 43(2): 181-187.
- Onyeike, E. N. and J. U. Oguike. 2003. Influence of heat processing methods on the nutrient composition and lipid characterization of groundnut (*Arachis hypogaea*) seed pastes. *Biochemistry* 15(1): 34-43.
- Oomah, B. D., J. Liang., D. Godfrey and G. Mazza. 1998. Microwave heating of grapeseed: effect on oil quality. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 46: 4017-4021.
- Ranganna, S. 1977. Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products. Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited, New Delhi, India. 634 pp.
- Robert, A. M., B. H. Kevi and J. P. Michael. 1999. Effect of heat pretreatment on the yield and composition of oil extracted from corn fiber. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 47: 2869-2871.
- Rocha, R. P., E. C. Melo., L. C. A. Barbosa and L. L. Radünz. 2011. Effect of drying air temperature upon the essential oil content of *Mikania glometa*. *African Journal of Food Science and Technology* 2(8): 184-188.
- Rossell, B. 2009. Vegetable Oils. Leatherhead Food International Ltd, Leatherhead Surrey, UK. 365 pp.
- Sahin, S. and S. G. Sumnu. 2009. Alternative Frying Technologies: Advances in Deep-Fat Frying of Food. 7th ed. CRC Press, Boca Raton, U.S.A. 321 pp.

- Schubert, H. and M. Regier. 2005. *The Microwave Processing of Foods*. CRC Press LLC, Florida, U.S.A. 351 pp.
- Serjouie, A., C. P. Tan., H. Mirhosseini and Y. B. C. Man. 2010. Effect of vegetable-based oil blends on physicochemical properties of oil during deep-fat frying. *American Journal of Food Technology* 5(5): 310-323.
- Shahidi, F. 2006. *Nutraceutical and Specialty Lipids and their Co-Products*. CRC Press, Boca Raton, U.S.A. 584 pp.
- Shahidi, F., C. M. L. Pathirana and D. S. Wall. 2006. Antioxidant activity of white and black sesame seeds and their hull fractions. *Food Chemistry* 99: 478-483.
- Shakerardekani, A., R. Karim., H. M. Ghazali and N. L. Chin. 2011. Effect of roasting conditions on hardness, moisture content and colour of pistachio kernels. *International Food Research Journal* 18: 704-710.
- Shaw, W., V. Meda., L. Tabil Jr and A. Opoku. 2007. Drying and color characteristics of coriander foliage using convective thin-layer and microwave drying. *Journal of Microwave power & Electromagnetic Energy* 41(2) 41-2-56.
- Silip, J. J., A. H. Tambunan., E. Hambali., Sutrisno and M. Surahman. 2010. Extracted oil yield and biomass change during on-treematurity, ripening and senescence of *Jatropha curcas* L. fruit. *European Journal of Scientific Research* 44(4): 602-609.
- Singh, R. P. and D. R. Heldman. 2001. *Introduction to Food Engineering*. 3rd ed. Academic Press, London, UK. 331 pp.
- Sirisomboon, P. and P. Kitchaiya. 2009. Physical properties of *Jatropha curcas* L. kernels after heat treatments. *Biosystems Engineering* 102(2): 244-250.
- Soetaredjo, F. E., G. M. Boudijanto., R. I. Prasetyo and N. Indraswati. 2008. Effect of pre-treatment condition on the yield and quality of neem oil obtained by mechanical pressing. *Asian Research Publishing Network Journal of Engineering and Applied Sciences* 3(5): 9-23.
- Stauffer, E. 2005. A review of the analysis of vegetable oil residues from fire debris samples: spontaneous ignition, vegetable oils and the forensic approach. *Journal of Forensic* 50(5): 1091-1100.

- Taiwo, A. A., M. O. Agbotoba., J. A. Shobo., I. Oluwadare and M. O. Olawanmi. 2010. Effect of drying methods on properties of water melon (*Citrullus lanatus*) seed oil. *African Journal of Food Agriculture Nutrition and Development* 10(10): 492-501.
- Takagi, S. and H. Yoshida. 1999. Microwave heating influences on fatty acid distributions of triacylglycerols and phospholipids in hypocotyls of soybeans (*Glycine max* L.). *Food Chemistry* 66: 345-351.
- Talbott, S. M. and Hughes, K. 2006. Perilla seed oil (*Perilla frutescens*). In: The Health Professional's Guide to Dietary Supplements. Lippincott & Wilkins, Baltimore, MD., U.S.A. 566 pp.
- Tan, C. P., Y. B. Man., S. and M. S. A. Yusoff. 2001. Effect of microwave heating on changes in chemical and thermal properties of vegetable oils. *Journal of the American Oil Chemist's Society* 78: 1227-1232.
- Tys, J., A Sujak and A. Bogdan. 2002. Changes to the composition of colorants caused by the temperature of drying rapeseed. *International Agrophysics* 16: 307-312.
- Uquiche, E., M. Jeréz and J. Ortíz. 2008. Effect of pretreatment with microwaves on mechanical extraction yield and quality of vegetable oil from chilean hazelnuts (*Gevuina avellana* Mol) [Online]. Available: http://captura.uchile.cl/jspui/bitstream/2250/7278/1/Uquiche_Edgar.pdf. [17 August 2011].
- Vaclavik, V. A. and E. W. Christian. 2003. Essentials of Food Science. 2nd ed. Kluwer Academic/Plenum Publishers, New York, U.S.A. 482 pp.
- Venkatesh, M. S. and G. S. V. Raghavan. 2005. An overview of dielectric properties measuring techniques. *Canadian Biosystems Engineering* 47: 7.15-7.30.
- Wei, P. C., C. Y. May., M. A. Ngan and C. C. Hock. 2005. Supercritical fluid extraction of palm carotenoids. *American Journal of Environmental Sciences* 1(1): 264-269.
- Weselake, R. J. 2008. Teaching Innovations in Lipid Science. CRC Press and Taylor & Francis Group, New York, U.S.A. 263 pp.
- Workneh, T. S., V. Raghavan and Y. Garipey. 2011. Microwave assisted hot air ventilation drying of tomato slices. *International Conference on Food Engineering and Biotechnology* 9: 150-160.