

## เอกสารอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2542. สารให้ความหวาน. บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด. กรุงเทพฯ.
- เกษร สุนทรเสรี. 2540. กล้วยพืชสารพัดประโยชน์. สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช. กรุงเทพฯ.
- กุลยา จันทร์อรุณ. 2540. กรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง. รายงานวิจัย ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม พิษณุโลก.
- งานเคหกิจเกษตร. 2532. การศึกษาการใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปผักและผลไม้ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรในจังหวัดเชียงใหม่. ฝ่ายพัฒนาไร่และสถาบันเกษตรกร. สำนักงานส่งเสริมเกษตรภาคเหนือเชียงใหม่.
- จรรยา วัฒนทวีกุล และพิพัฒน์ พันพาไพโร. 2523. การตากแห้งโดยใช้ตู้อบแสงแดด. อาหาร. 12 (1) : 60-50.
- จโรจ แก้วทอง และชวัญ จารุอาริยานนท์. 2533. การปรับปรุงเครื่องทดสอบอัตราการอบแห้ง. รายงานการวิจัย ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จรัสพงศ์ เขียวตระกูล. 2542. การศึกษาการอบแห้งกล้วยน้ำว้าโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบถาด. รายงานการวิจัย ภาควิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จินตนา เขมาวุฒย์. 2534. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของกล้วยน้ำว้ากวน. วิทยานิพนธ์ดุษฎีนิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชลลดา ปรีดา. 2538. ชีวเคมีของอาหารจากพืช. ใน เคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร, หน้า 49-92. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- ณัฐยา คนชื้อ. 2544. การพัฒนากระบวนการผลิตมะม่วงแก้วอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์และเครื่องอบแห้งแบบสูญญากาศ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ณัฐวุฒิ คุชฎี. 2534. การพัฒนาระบบการอบแห้งผลไม้โดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์เป็นพลังงานเสริม. วิทยานิพนธ์หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีพลังงาน คณะพลังงานและวัสดุ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

- ธีรชัย ไชยศิริ, บุญยงค์ วัฒนาโกศัย และวิโรจน์ โรจนวิสูตร. 2532. เครื่องอบแห้งกล้วยน้ำว้า พลังงานแสงอาทิตย์. โครงการภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2543. ปฏิบัติการเกิดสีน้ำตาล. ใน เคมีอาหาร, หน้า 307-322. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- บุญเลิศ ศรีสารา และวินัย เพลินชัยวานิช. 2530. ผลไม้และผลิตภัณฑ์จากผลไม้. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เบญจมาศ ศิลาอ้อย. 2538. กล้วย. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปิยะรัตน์ พรหมณี และวิจิตร เส็งหะพันธ์. 2523. การตากกล้วยด้วยตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์. การประชุมวิชาการของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เรื่องพลังงาน วันที่ 25-26 มีนาคม 2523. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พจนา วงษ์ศิริ. 2528. การอบแห้งผลิตภัณฑ์อาหาร โดยใช้เครื่องอบแห้งแสงอาทิตย์แบบมีตัวรับรังสี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- พฤษภา ณ อุษยา. 2542. ส่วนกล้วยหอม. บริษัท เลิฟแอนด์ลิฟเพรส จำกัด. กรุงเทพฯ.
- พรประภา วงศ์ผืน. 2545. การเปลี่ยนสีโดยเอนไซม์ของกล้วยอบ โดยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พิไลรัก บุญใหญ่. 2541. การเลือกใช้เครื่องจักรที่เหมาะสมสำหรับการผลิตผักผลไม้อบแห้ง. ใน การเลือกใช้เทคโนโลยีและเครื่องจักรในการผลิตผักผลไม้อบแห้งระดับครัวเรือน, หน้า 30-31. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พิงพิศ ดุลยพัทธ์. 2541. กล้วยพืชชีวิตของคนไทย. ใน การสัมมนาและนิทรรศการกล้วยครบวงจร, หน้า 21-24. อักษรสยามการพิมพ์. กรุงเทพฯ.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาสิก. 2532. กรรมวิธีแปรรูปอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- ไพศาล วุฒิจำนงค์. 2540. เอกสารประกอบการอบรมเรื่อง อุตสาหกรรมผักและผลไม้อบแห้ง. ส่วนอุตสาหกรรมเกษตร สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมรายสาขา กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.

มณฑาทิพย์ ชุ่นฉลาด. 2539. กรดแอสคอร์บิกและกรดอิริทโรบิก/แอนตี้อ็อกซิแดนท์. อาหาร. 26

(1) : 7-13.

รัชนี ดิยพันธ์, ไพฑูรย์ ต้นขศิริ, ชลิตา นิภารักษ์, สุภาพ เดชะรินทร์, อังคาบ บุญย้อย, นกตล เล็ก  
สวัสดิ์, อันธิกา สุปรียศิลป์, วัฒนาวดี ศรีวัฒนพงษ์ และพุดพิงษ์ พุกกะมาน. 2535. การ  
ศึกษาวิธีการเก็บรักษาลำไย โดยใช้แผ่นทดลองทางสถิติ. รายงานการวิจัย ภาควิชา  
ฟิสิกส์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

รัชนี ตัฒพะพานิชกุล. 2536. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

กรุงเทพฯ.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. การทำแห้งอาหาร. ใน วิศวกรรมแปรรูปอาหาร : การถนอมอาหาร,  
หน้า 222-232. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยี  
พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. สำนักพิมพ์ไอ.เอส.พรินติ้งเฮาส์. กรุงเทพฯ.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2538. คาร์โบไฮเดรต. ใน เคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร, หน้า 41-102.

โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

วรางคณา อินทร์สา. 2542. การพัฒนาผลิตภัณฑ์สังขยากล้วยหอม. รายงานการวิจัย คณะอุตสาหกรรม  
เกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วิจิตร คงมูล. 2524. พลังงานกับชีวิต. สำนักพิมพ์ไอเดียนส์ โตร์. กรุงเทพฯ.

วิลาสินี สุนทร. 2532. คุณภาพเชิงฟิสิกส์ของผลิตภัณฑ์เครื่องอบแห้งที่ได้จากตู้อบพลังงานแสง  
อาทิตย์ขนาดอุตสาหกรรม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาฟิสิกส์ มหาวิทยาลัย  
ศรีนครินทรวิโรฒ พิษณุโลก.

วิไล รังสาดทอง. 2545. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล  
พับลิเคชัน จำกัด. กรุงเทพฯ.

วัฒนพงษ์ รัักษ์วิเชียร. 2534. การพัฒนาเครื่องอบแห้งผลไม้ขนาดอุตสาหกรรม. รายงานการวิจัย  
ภาควิชาฟิสิกส์ มหาวิทยาลัยนเรศวร.

วัฒนพงษ์ รัักษ์วิเชียรและสังวาล เพ็งพัด. 2535. การพัฒนาเครื่องอบแห้งผลไม้ด้วยพลังงานแสง  
อาทิตย์ระดับอุตสาหกรรม. รายงานการวิจัย ภาควิชาฟิสิกส์ มหาวิทยาลัยนเรศวร.

วัฒนา วิริวุฒิก. 2541. ความเป็นไปได้ของการอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์. อาหาร. 28 (3) :

220-223.

- ศิวะ อัจฉริยวิริยะ และสมชาติ โสภณธฤทธิ์. 2532. การพัฒนาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของการอบแห้งมะละกอบแห้งที่เหมาะสม. การประชุมวิชาการร่วมสาขาวิศวกรรมเครื่องกลและวิศวกรรมเคมี วันที่ 12-13 ธันวาคม 2532. คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศิวาพร ศิวเวช. 2535. วัตถุเจือปนในอาหาร. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม.
- สมทรรศน์ นันทะไชย. 2541. งานวิจัยและพัฒนากล้วยบพาทของกรมวิชาการเกษตร. ในการสัมมนาและนิทรรศการกล้วยครบวงจร, หน้า 13-15. อักษรสยามการพิมพ์. กรุงเทพฯ.
- สมชาติ โสภณธฤทธิ์, ณัฐวดี คุชฎี, จงจิตร หิรัญลาภ, พิชัย นามประกาย และศิริชัย เทพา. 2535. การจำลองแบบอบแห้งผลไม้โดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์เป็นพลังงานเสริม. วิศวกรรมสารฉบับวิจัยและพัฒนา. 3(1) : 1-12.
- สมชาติ โสภณธฤทธิ์. 2535. การอบแห้งเมล็ดพืช. พิมพ์ครั้งที่ 5. คณะพลังงานและวัสดุ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- สมชาติ โสภณธฤทธิ์. 2540. การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2544. การใช้ตู้อบแห้ง Tray Dryer และตู้อบแสงอาทิตย์. ใน หลักสูตรการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องเทคโนโลยีการผลิตอาหารแห้ง สำหรับสถาบันราชภัฏระหว่างวันที่ 5-9 มีนาคม พ.ศ.2544 จัดโดยศูนย์พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สมศักดิ์ วรรณศิริ. 2541. สวานกล้วย. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม. กรุงเทพฯ.
- สุขฤดี สุขใจ. 2535. สมรรถนะของเครื่องอบแห้งกล้วยน้ำว้าด้วยแสงอาทิตย์แบบหมุนเวียนและต่อเนื่อง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีพลังงาน. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2539. กระบวนการทำแห้งอาหาร. ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, หน้า 164-172. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุทธิดา ปัญญาอินทร์. 2544. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในการแปรรูปอาหารของเกษตรกรจากระบบอินทรีย์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- สุรีย์ นานาสมบัติ. 2534. การเสี้ยวของกล้วยตากและการเก็บรักษาในสภาพควบคุมความชื้นสัมพัทธ์. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2532. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลไม้แห้ง. กระทรวงอุตสาหกรรม.
- อรุณี อภิชาติสรานกูร. 2545. โครงการปฏิบัติการฟีนอลออกซิเดสของกล้วยอบด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์. รายงานการวิจัย ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- A.O.A.C. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC. 17<sup>th</sup> ed., Association of Official Analytical Chemists. Anlington, Verginia, USA.
- Biale, J.B. 1960. Fruit respiration. in W. Ruhland (ed.). Encyclopidia of Plant Physiology. Springer Verlag, Berlin., 12(12) : 536-592.
- Bolin, H.R., Huxsoll, C.C. and Jackson, R. 1983. Direct gas sulfuring of fruit for drying to reduce air pollution. J. Food Proc. and Pres. 7 (2) : 67.
- Chou, S.K., Hawlader, M.N.a., Ho, J.C., Wijesundera, N.E. and Rajasekar S. 1993. Heat Pump in the drying of food products. International Journal of Energy Research, (14) : 379-406.
- CSTRO. 1972. Banana ripening guide. Division of Food Research Circular 8. Commonwealth Scientific and Industrial Research Organization (CSIRO), Melbourne, Australia.
- European Community (general provisions on the control of additives, And in particular colours and sweeteners for use in foodstuffs) Regulation. 1995. [Online]. Availble [http://www.outreach.missouri.edu/perry/food&nut/ftt\\_8.htm](http://www.outreach.missouri.edu/perry/food&nut/ftt_8.htm)
- Fuller, R.J.A Review of Solar Drying of Fruit, Vegetable and Other Food Corps. Department of Agriculture werribee, Victiria 3030.
- Ghosh, B. and Chakravorty, S.C. 1979. Prevention of browning in canned resogollas by added sulfur dioxide. Indian Food Packer. 33 (4) : 49.
- James, C.S. 1995. Analytical Chemistry of Foods. Chapman&Hall, Glasgow, UK.
- Janjai, S. 1999. Seminar on Solar Drying Technology. Royal Chitralada Projects, Bangkok.
- JETRO. 1997. Specification and Standards for Food, Food Additives, etc. Under The Food Sanitation Law. 4<sup>th</sup> ed., Japan External Trade Organization (JETRO). Japan.

- Fennema, O.R. 1996. Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Luikov, A.V. 1966. Application of irreversible thermodynamic methods to investigation of heat and transfer. *Int.J.Heat and Mass Transfer*, 9 : 139-152.
- Marriott, J. 1980. Bananas—physiology and biochemistry of storage and ripening For optimum quality. *CRC Citr.Rev. Food Sci. Nutr.*, 13 : 41–88.
- Mcweeny, D.J. Prog. 1981. *Food Nutr. Sci.* 5 : 395.
- Schirmer, P., Janjai, S. 1995. Experimental investigation of the performance of the solartunnel dryer for drying bananas. *Renewable Energy Journal*, 7(2) : 119–129.
- Soponronnarit, S., Assayo, M. and Rakwichian, W. 1994. Performance Evaluation of a Solae Banana Dryer. *REIC International Energy Tounrnal.*, 12(2) : 71-79.
- Soponronnarit, S., Dussadee, N., Hirunlabh, J., Namprakai, P. and Thepa, S. 1992. Computer Simulation of Solar Assisted Fruit Cabinet Dryer. *REIC International Energy Journal.* 14(1) : 56-70.
- Statutory Rule 1996 No.50, Miscellaneous Food Additive Regulations (Northern Ireland). 1996. [Online]. Availble. <http://www.aerocia.com/foodnews17.htm>.
- Troller, J.A. and Christian, J.H.B. 1978. Water Activity and Food. Academic Press, New York.
- USDA Nutrient Database for Standard Reference. 2001. Banana, raw NDB No. 0 9040. [Online]. Availble. [http://www.nal.usda.gov/fnic/cgi\\_bin/list\\_nut.pl](http://www.nal.usda.gov/fnic/cgi_bin/list_nut.pl).