

## เอกสารอ้างอิง

- กาญจน์มณี ศรีวิศาลภพ., 2547. *เล่าขานตำนานกาแฟ*. กรุงเทพฯ : เออาร์บิซิเนส เพรส.
- กาญจน์มณี ศรีวิศาลภพ, ณรงค์ชัย ปัญญานนทชัย และธนรัฐ สวัสดิชัย. 2546. *คุณรู้เรื่องกาแฟดีแค่ไหน*. กรุงเทพฯ : ดอกหญ้ากรู๊ป,
- ชนเดช กมลฉันท. 2548. *Coffee times สารพันสาระเพื่อคนรักกาแฟ*. กรุงเทพฯ : บริษัทอมรินทร์ บู้คเซนเตอร์ จำกัด.
- นงนภา วงศ์วาริ. 2548. *The Coffee Lovers*. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้ง.
- นิธิยา รัตนานพนนท์. 2544. *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- บริษัทสยามกาแฟ จำกัด. 2550. “การคั่วกาแฟ.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.siamcoffee.com/s0102/index.php> (28 พฤษภาคม 2550)
- บริษัท Hillkoff. 2550. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.hillkoff.com/about\\_coffee.php](http://www.hillkoff.com/about_coffee.php) (28 พฤษภาคม 2550)
- พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์ และบัณฑิต วาฤทธิ์. 2542. *การปลูกและผลิดกาแฟอาราบิก้าบนที่สูง*. พิมพ์ครั้งที่ 2. เชียงใหม่ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. *วิศวกรรมแปรรูปอาหาร : การถนอมอาหาร*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ โอ.เอส.พริ้นติ้ง เฮ้าส์.
- วสันต์ กันทะมูล. 2550ก. การทำให้เข้มข้นโดยการแช่แข็ง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://202.44.47.77/tam/SubjectsbyWASAN/673352%20FoodProcessingII/freeze%20concentration.pdf> (22 พฤษภาคม 2550).
- วสันต์ กันทะมูล. 2550ข. การแช่แข็ง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://202.44.47.77/tam/SubjectsbyWASAN/673352%20FoodProcessingII/freeze%20food.pdf> (22 พฤษภาคม 2550).
- วิไล รังสาดทอง. 2547. *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด.

- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2543. *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 เรื่อง กาแฟ*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา  
[http://www.qmaker.com/fda/new/images/cms/top\\_upload/1143280447\\_ntf197-2543.pdf](http://www.qmaker.com/fda/new/images/cms/top_upload/1143280447_ntf197-2543.pdf)  
 (16 กรกฎาคม 2550).
- อวยพร เพชรหลากสี. 2550. “แนวทางการพัฒนาการผลิตกาแฟอาราบิก้า.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา.  
<http://www.oae.go.th/model/oypon/arabika.htm> (28 พฤษภาคม 2550)
- Arnold, S., 1974. Advances pre-concentration and dehydration of foods. Applied science publishers Ltd., UK, 116-147.
- AOAC. 2000. Official Method of Analysis of AOAC International. 17<sup>th</sup> ed. Washington D.C. : Association of Analytical Chemists.
- BAM. 2001. “Aerobic plate count” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา.  
<http://www.cfsan.fda.gov/~ebam/bam-3.html> (28 พฤษภาคม 2550)
- BAM. 2001. “Yeast and Mould” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา.  
<http://www.cfsan.fda.gov/~ebam/bam-3.html> (28 พฤษภาคม 2550)
- Business Development Service. 2550. “กระบวนการแปรรูปกาแฟ.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา  
<http://www.tistr-foodprocess.net/Coffee.htm#m3> (22 พฤษภาคม 2550).
- Farrell, S., Hesketh, R. and Steingarten, J. 2002. “The Effect of Brewing Temperature on Coffee Concentration.” [Online]. Available  
<http://users.rowan.edu/~cleary/Freshman/Report%20Example.doc>  
 (28 May 2007).
- Gene, A. S. 1998. Caffeine. CRC Press LLC, U.S.A.
- Goldblith, S. A. 1975. Freeze Drying and Advanced Food Technology. Academic Press Inc., London, 549-565.
- Gu, x., Suzuki, T. and Miyawaki, O. 2005. Limiting Partition Coefficient in Progressive Freeze-concentration. *J. Food Engineering and Physical Properties*, 70(9).
- Haiying, W. and other. 2006. Experimental study on the freezing characteristics of four kinds of vegetables. *LWT* 40 (2007) 1112-1116.

- Ibarz, A. and Barbosa-Canovas, G. V. 2003. Unit Operations in Food Engineering. CRC Press LLC., New York, 309-320.
- Joseph S.G. 2546. *ชงให้เป็นคิมให้ร่อย*. พิมพ์ครั้งที่ 8. เชียงใหม่ : สำนักพิมพ์ The Knowledge center,
- Karel, M. and Lund, D.B. 2003. Physical Principles of Food Preservation. 2<sup>nd</sup> ed. Marcel Dekker, Inc., New York, 235-247.
- Liu, L., Miyawaki, O. and Hayakawa, K. 1998. Progressive Freeze-Concentration of Tomato Juice. *Food.Sci.Technol.Res.*,5(1), 108-112.
- Miyawaki, O. 2001. Analysis and Control of Ice Crystal Structure in Frozen Food and Their Application to Food Processing. *Food.Sci.Technol.Res.*,7(1), 1-7.
- Miyawaki, O., Liu, L. and Nakamura, K. 1998. Effective Partition Constant of Solute between Ice and Liquid Phase in Progressive Freeze-Concentration. *J. Food Sci.Technol.*63(4), 1-3.
- Miyawaki, O. and other. 2005. Tubular ice system for scale-up of progressive freeze-concentration. *J. of Food Engineering.* 69(1), 107-113.
- Niro A/S Company. 2007. "Coffee Process Technologies for The Convenient Coffee Industry." [Online]. Available <http://www.niro.com> (28 May 2007).
- Pardo, J. M. and other. 2002. An investigation into the relationship between freezing rate and mean ice crystal size for coffee extracts. *Trans IChemE*, 80(C).
- Pradistsuwana, C., Theprugsa, P. and Miyawaki, O. 2003. Measurement of Limiting Partition Coefficient in Progressive Freeze-Concentration. *Food Sci.Technol.* 9(2), 190-192.
- United Nations Food and Agriculture Organization. 2550. "การชง." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.ajcn.org/cgi/content/abstract/80/4/862> (28 พฤษภาคม 2550).
- Wang, L. and Weller, C.L. 2006. Handbook of Frozen Food Processing and Packaging. Taylor and Francis Group, LLC., New York, 101-123.