

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงอุตสาหกรรม. 2546. ใบบับกผงขงค้ม. ฉบับที่ มพช.๑๖๗/๒๕๔๖. สำนักงานมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม, กรุงเทพมหานคร.
- กระทรวงอุตสาหกรรม. 2547. ลำไยผงขงค้ม. ฉบับที่ มพช.๒๗๒/๒๕๔๗. สำนักงานมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม, กรุงเทพมหานคร.
- กัลยาณี โสมนัส. 2540. การผลิตกล้วยหอมผงโดยการทำแห้งแบบโฟมและแบบแผ่นฝอย. บัณฑิต
วิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร, 146.
- กุลยา จันทรอรุณ. 2540. กรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม.
- คุ่มเกล้า ตุลาคิลก และพินดา รัตนปิติกรณ. 2551. นำ้กระเทียมคองชนิดผงโดยการทำแห้งแบบโฟม-
แมท. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 39(3), 515-518.
- ชนันท์ ราษฎร์นิยม. 2545. การผลิตน้ำลำไยผงโดยวิธีอบแห้งแบบโฟมแมท. วิทยานิพนธ์ปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรม
เกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- ณัฐริพร อินทพันธ์. 2549. การผลิตน้ำบ้วยผงโดยวิธีอบแห้งแบบแผ่นฝอย. วิทยานิพนธ์ ปริญญาวิทยา
ศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิศวกรรม
การเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- ดร.ณิ มุลโรจน์. 2550. การพัฒนากระบวนการผลิตกล้วยน้ำว้าผงด้วยวิธีทำแห้งแบบโฟมแมท.
รายงานการประชุมทางวิชาการ ประจำปี 2550. ศูนย์การศึกษาและฝึกอบรมนานาชาติ
มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- ธัญญรัตน์ ทวีนุด. 2550. คุณภาพทางกายภาพและเคมีของเครื่องค้มบับกผงที่เตรียมโดยวิธีการทำแห้ง
แบบแช่เจือกแข็ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นภคล จรัสสัมฤทธิ์ พาวิน นะโนชัย นพมณี โทปญญานนท์ ธรินุช จันทรชิต วินัย วิริยะอลงกรณ์ และ
พิชัย สมบูรณ์วงศ์. 2543. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไยและลิ้นจี่. ศูนย์วิจัยและ
พัฒนาลำไยและลิ้นจี่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ สิรินาถการพิมพ์, เชียงใหม่.

- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2549. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์ โอ.เอส. พรินติ้ง เฮาส์, กรุงเทพมหานคร, 487.
- นิธิยา รัตนาปนนท์ และคณะ บุญเกียรติ. 2533. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เศรษฐกิจ. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บุญยศ คำจิแจ่ม. 2549. การทำน้ำส้มผองโดยวิธีทำแห้งแบบพ่นฝอย. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิศวกรรมและการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- ปนัดดา นนทนา. 2546. การเพิ่มความเข้มข้นของน้ำมะนาวด้วยวิธีแช่แข็ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535. เครื่องดื่ม. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 354.
- แมน อมรสิทธิ์. 2527. เรื่องของกลิ่นและรส. *วารสารวิทยาศาสตร์*, 33(5), 47-54.
- รจน พลหาญ รุจิรา หล้าวงศา วราห์ ชมิگانนท์ และศรัณญา วัฒนานนท์. 2550. การผลิตน้ำส้มเข้มข้นพร้อมดื่มด้วยวิธีแช่แข็ง. โปรแกรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. วิศวกรรมแปรรูปอาหาร: การถนอมอาหาร. สำนักพิมพ์ โอ.เอส. พรินติ้ง เฮาส์, กรุงเทพมหานคร, 121-157.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต และไพศาล วุฒิจำนงค์. 2545. การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร. เอกสารประกอบการสัมมนา-อบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร.
- ฤทธิไกร งามชุ่ม. 2547. การอบแห้งกล้วยหอมหั่นบางด้วยเครื่องอบแห้งสุญญากาศร่วมกับรังสีอินฟราเรดไกล. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน คณะพลังงานและวัสดุ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- วิไล รัตนาทอง. 2546. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอนัลพับลิเคชั่น จำกัด, กรุงเทพมหานคร.
- วัฒนา เอื้องตรงจิตต์. 2545. การศึกษาเนื้อลีนี่แช่อบแห้งโดยวิธีแช่อบแบบช้าและวิธีออสโมติก-ดีไฮเดรชัน. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สรศักดิ์ เหลี้ยวไชยพันธุ์. 2548. เอกสารประกอบการสอนสัทธิธรรมชาติและสารแต่งกลิ่น. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์เภสัชกรรม คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- สมชาย จอมดวง. 2548. การเปรียบเทียบกรรมวิธีและลักษณะคุณภาพมะเขິงฝงที่ผลิตโดยวิธีเคลือบผิวน้ำตาลและวิธีอบแห้งแบบโฟมแมท. *วารสารอาหาร*, 35(4), 313-321.
- สมิต อินทร์ศิริพงษ์. 2549. การศึกษาเทคนิคและวิธีการทำให้น้ำตาลสดเข้มข้นเทียบเคียงน้ำผึ้ง. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง.
- สุนทรี่ สมแสง. 2550. การเปรียบเทียบการเปลี่ยนสีของลินจี่ (พันธุ์กวางเจา) ที่ถนอมด้วยความดันสูงยิ่งและความร้อน. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศรีมา แจ้คำ. 2546. การอบแห้งผลไม้และสมุนไพรโดยใช้ป้มความร้อนร่วมกับอินฟราเรดไกล. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน คณะพลังงานและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ศุภกิจ อินพุม เดิมศักดิ์ ส่งวัฒนา และอาภัสรา แสงนาค. 2547. การผลิตแคโรทงโดยการทำแห้งด้วยวิธีทำให้เกิดฟอง. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 9(1-2), 65-72.
- อรุณี อภิชาติสรางกูร. 2530. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารทั่วไป. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรุณี อภิชาติสรางกูร. 2551. รายงานฉบับสมบูรณ์เรื่อง การถ่ายทอดเทคโนโลยีนวัตกรรมของผลิตภัณฑ์ลำไย. สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ เครือข่ายภาคเหนือ.
- อรุณี อภิชาติสรางกูร. 2552. รายงานฉบับสมบูรณ์เรื่อง โครงการน้ำฝักและน้ำผลไม้ฝงเพื่อสุขภาพ โดยใช้ต้นทุนต่ำสำหรับผู้ประกอบการ SMEs. สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ เครือข่ายภาคเหนือ.
- Ahmed, N., Diego, Nino, F. and Moy, V.T. 2000. Measurement of solution viscosity by atomic force microscopy. *Review of Scientific Instruments*, 72(6), 2731-2734.
- Akintoye, O.A. and Oguntunde, A.O. 1991. Preliminary investigation on the effect of foam stabilizers on the physical characteristics and reconstitution properties of foam-mat dried soy milk. *Drying Technology*, 9, 245-262.
- Al-Kahtani, H.A. and Hassan, B.H. 1990. Spray drying of roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) extract. *Journal of Food Science*, 55(4), 1073-1076
- AOAC. 2000. Official methods of analysis of the association of official analysis chemistry. 15th ed. The Association of Official Analysis Chemists, Arlington, Virginia.

- Ball, S. 2008. HPLC analysis of organic acids in wine. in The application notebook. Polymer Laboratories, now a part of Varian, Inc., Shropshire, UK.
- Bouquerand, P.E., Maio, S., Normand, V., Singleton, S. and Atkins, D. 2004. Swelling and erosion affecting flavor release from glassy particles in water. *Bioengineering, Food, and Natural Products*, 50(12), 3257–3270.
- Chandak, A.J. and Chivate, M.R. 1972. Studies in foam-mat drying of coffee extract. *Indian Food Packer*, 26(6), 17-26.
- Charles, O.L. and Van Marie, D.J. 1947. Vacuum drying. *Journal of Industrial and Engineering Chemistry*, 13(7), 600-605.
- Chang-Cherng, C., Pei-Tzu, K., Chi-Huang, M. and Jeng-Leun, M. 2003. Free and glycosidically bound aroma compound in lychee. *Food Chemistry*, 80, 387-392.
- Chatchai, N., Sakamin, D., Thanit, S. and Somchart, S. 2007. Drying of banana slices using combined low-pressure superheated steam and far infrared radiation. *Journal of Food Engineering*, 81, 624-633.
- Clary, C., Gamadhe, A., Cliff, M., Fellmann, J. and Edwards, C. 2006. Flavor and aroma attributes of riesling wine produced by freeze concentration and microwave vacuum dehydration. *Journal of Food Processing and Preservation*, 30(3), 393-406.
- Deshpande, S.S., Bolin, H.R. and Salunkhe, D.K. 1982. Freeze concentration of fruit juices. *Food Technology*, 36, 68-82.
- Drazenka, K., Tomislav, L., Karin, K.G. and Leo, G. 2003. Study of trealose addition on aroma retention in dehydrated strawberry puree. Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia Yugoslavia.
- Dwivedi, B.K. 1991. Sorbitol and mannitol. in Nabors, L.O. and Gelardi, R.C. (eds). *Alternative sweeteners* (2nd ed.), Marcel Dekker, Inc., New York.
- Easton, M.D. 2009. Detection of amino acids using HPLC with CD detection. HPLC Application Note, 2-4.
- Ernst, R.C., Ridgway, J.W. and Tiller, F.M. 1938. Practical vacuum drying. *Journal of Industrial and Engineering Chemistry*, 30, 1122-1125.

- Fennema, O.R. 1976. Principle of food science Part 1. Food chemistry. Marcel Dekker Inc, New York, 347-461.
- Gary, M. and Justin, M. 1996. A Comparison of table and "Late Harvest" stylecayaga white wine made amerlioration, freeze and evapor concentrated juices. *American Society for Enology and Viticulture*. AR72704.
- Hart, M.R., Graham, R.P., Ginnette, L.F. and Morgan, A.I. 1963. Foams for foam-mat drting. *Food Technology*, 17(10), 236-237.
- Jamieson, J.A., Mcfee, R.H., Plass, G.N., Grube, R.H. and Richards, R.G. 1963. Infrared physics and engineering. Ernst. Ridgway, New York.
- Kamdarn, S.S. and Deshpand, S.S. 1995. Lychee. in Salunkhe, D.K. and Kamdam, S.S. (eds), *Fruit science and technology*, NewYork, 435-443.
- Lin, Y.P., Tsen, J.H. and King, V.A.E. 2004. Effect of far-infrared radiation on the freeze-drying of sweet potato. *Journal of Food Engineering*, 68, 249-255.
- Lykow, A.W. 1955. Experimentelle und theoretische grundlagen der trocknung, Berlin.
- McGuire, R.G. 1992. Reporting of objective color measurements. *HortScience*, 27, 1254–1255.
- Michael; A. and Irene, A. 2004. Handbook of preservatives. in Synapse Information Resources, 404.
- Monrgpraneet, S., Abe, T. and Tsurusaki, T. 2002. Accelerated drying of welsh onion by far-infrared radiation under vacuum condition. *Journal of Food Engineering*, 55, 147-156.
- Morgan, A.I., Ginnette, L.F., Randall, J.M. and Graham, R.P. 1959. Technique for improving instants. *Journal of Food Engineering*, 31(9), 86-87.
- Neff, E. and Morris, H.A.L. 1968. Agglomeration of milk powder and its influence on reconstiution properties. *Journal of Daily Science*, 5(33), 330.
- Nguyen, H., Campi, E., Jackson, W. and Patti, A. 2009. Effect of oxidative deterioration on flavour and aroma components of lemon oil. *Food Chemistry*, 112, 388-393.
- Nowak, D. and Lewicki P. 2004. Infrared drying of apple slices. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 5(3), 353-360.

- Panomwan, W., Kongpensook, V. and Tananuwong, K. 2552. Effects of maltodextrin on quality of carrot added rice cracker. 35th Congress on Science and Technology of Thailand, Bangkok, Thailand.
- Phunchaisri, C. and Apichartsrangkoon, A. 2005. Affect of ultra-high pressure on biochemical and physical modification of Lychee (*Litchi chinensis* Sonn.). *Food Chemistry*, 93, 57-64.
- Phunchaisri, C. 2006. Characterisation of pigments, flavour components and cell structure of Lychee (CV. *Hong Huey*) following high pressure processing. Ph.D. Thesis. Department of Food Science and technology, Chiang Mai University, Thailand.
- Ponting, J.D., Stanley, W.L. and Copley, M.J. 1973. Fruit and vegetable juices. in Food dehydration, 2nd ed. Particles and Application, 215-218
- Rajkumar, P., Kailappan, R., Viswanathan, R. and Raghavan, G.S.V. 2007. Drying characteristics of foamed alphonso mango pulp in a continuous type foam mat dryer. *Journal of Food Engineering*, 79, 1452–1459.
- Ray, P.K. 1998. Post-harvest handling of litchi fruits in relation to colour retention a critical appraisal. *Journal of Food Science and Technology*, 53(2), 103-116.
- Rodriguez-Comesana, M., Garcia-Falcon, M.S. and Simal-Gandara, J. 2002. Control of nutritional labels in beverages with added vitamins: screening of β -carotene and ascorbic acid contents. *Food Chemistry*, 79, 141-144.
- Sakai, N. and Hanzawa, T. 1994. Application and advances in far-infrared heating in Japan. *Trends in Food Science and Technology*, 5, 357-362.
- Saprow, E.M. and Cess, R.D. 1970. Radiation heat transfer. California.
- Sandhu, C. 1989. Infrared radiative drying in food engineering. *A process Analysis Biotechnology Progress*, 2(3), 109-119.
- Schwartzberg, H.G. and Rao, M.A.. 1990. Food freeze concentration. Biotechnology and food process engineering. Marcel Dekker, New York, 129-196.
- Sharma, G.P., Verma, R.C. and Pathare, P.B., Thin-layer infrared radiation drying of onion slices. *Journal of Food Engineering*, 67, 361-366.
- Somogyj, L.P., Barrett, D.M. and Hui, Y.H. 1996. Processing fruit science and technology. Technomic publishing company book, New York.

- Sriseadka, T, Wongpornchai, S., and Kitsawatpaiboon, P. 2006. Rapid method for quantitative analysis of the aroma impact compound, 2-acetyl-1-pyrroline, in fragrant rice using automated headspace gas chromatography. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 54, 8183-8189.
- Thijssen, H.A.C. 1975. Current development in the freeze concentration of liquid foods. in Freeze drying and advanced food technology.
- Thuwapanichayanan, R., Prachayawarakorn, S. and Soponronnarit, S. 2008. Drying characteristics and quality of banana foam mat. *Journal of Food Engineering*, 86(4), 573-583.
- Umesh, H., Vishwanathan, K.H. and Ramesh, M.N. 2004. Development of combined infrared and hot air dryer for vegetables. *Journal of Food Engineering*, 65, 557-563.
- Unal, U.M. 2007. Properties of polyphenol oxidase from 'Anamur' banana (*Musa cavendishii*). *Food Chemistry*, 100(3), 909-913.
- Universal Starch Chem Allied. 2005. Dextrose monohydrate. [online]
http://www.universalstarch.com/catalog/view_products.asp?pr_id=10&open=3&tp=Application
(Available August 15, 2009)
- Van Pelt, W.H.J.M. 1975. Freeze concentration of vegetable juices. in Goldblith, S.A., Rey, L. and Rothmayr, W.W. (Eds.), *Freeze drying and advanced food technology*. Academic Press, London, 549-563.