บรรณานุกรม

กลุ่มบริหารการคลังและทรัพย์สิน. 2544. **การตีราคาทรัพย์สิน**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.moe.go.th/webfnd/mo29.htm. 15 พฤศจิกายน 2555.

กองโภชนาการ กรมอานามัย. 2530. **ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนที่เกิน 100 กรัม.** กรุงเทพฯ : กองโภชนาการ กรมอานามัย.

กอบพัชรกุล เป็นบุญ. 2550. **การอบแห้งลำไยแผ่นโดยใช้เทคนิคผสมระหว่างเตาอบพลังงานแสงอาทิตย์กับเตาอบลมร้อนและเตาอบพลังงานแสงอาทิตย์กับเตาอบไมโครเวฟแบบสุญญากาศ**. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

จรัสพล รินทระ. 2548. **หอยนางรมคุณค่าของสารอาหารต่อร่างกาย**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.clinicneo.co.th/detailcolumn.php?grp=1&sdata=&col_id=168 : 6 ตุลาคม 2554.

ณรงค์ นิยมวิทย์. 2538. **องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร**. กรุงเทพฯ : ฟอร์แมทพริ้นติ้ง.

ทัศวรรณ ปัญญาบุตร. 2546**. การอบแห้งลำไยแบบคว้านเมล็ดออก**. วิทยานิพนธ์ วศ.ม. (วิศวกรรมพลังงาน). เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ธนาคารแห่งประเทศไทย. 2555. **อัตราดอกเบี้ยเงินให้สินเชื่อ**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.bot.or.th/thai/statistics/financialmarkets/interestrate/_layouts/application/interest_rate/IN_Rate.aspx : 15 พฤศจิกายน 2555.

ธีรพจน์ แนบเนียน. 2554. **การพัฒนาเครื่องอบแห้งพริกโดยใช้เทคโนโลยี Plate Heat Exchanger เพื่อการประหยัดพลังงานและลดภาวะโลกร้อน.** รายงานการวิจัย คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี.

นิรนาม. 2549. **หอยนางรม**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.horapa.com/content.php?Category=Healthy&No=226 : 26 กันยายน 2554.

นิรนาม. 2552. **ข้อมูลเกี่ยวกับหอยนางรม**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา http://www.majiciris.com/magic.php?proid=hoiyai. 8 ตุลาคม 2554

ปทุมพร โสตถิรัตนพันธุ์. 2551. **การดัดแปลงกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบว่าวพร้อมบริโภค.** รายงานการวิจัย สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา.

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

พงษ์ศักดิ์ เทียมทัน. 2544. **การพัฒนาตู้อบลมร้อนขนาดเล็ก**. วิทยานิพนธ์ วศ.ม. (วิศวกรรมเกษตร). กรุงเทพ ฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พัชรกานต์ บัวนาค. 2546. **คุณภาพของกล้วยน้ำว้าอบด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์และเครื่องอบแห้งลมร้อนแบบถาดหมุน**. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พรรณี วงค์ไกรศรีทอง และณรงค์ นิยมวิทย์. 2530. **การผลิตข้าวเกรียบโดยใช้เครื่องรีดแผ่น**. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (คหกรรมศาสตร์). กรุงเทพ ฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พิทักษ์ จันเจริญ กิตติศักดิ์ วสันติวงศ์ และทรงพล การเกตุ. 2546. **การวิเคราะห์การทำแห้งหน่อไม้ไผ่ตงโดยเครื่องอบแห้งชนิดถาด**. กรุงเทพ ฯ : สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สถาบันราชภัฏสวนดุสิต.

ไพโรจน์ วิริยจารี ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และณัฏยา คนซื่อ. 2544. **การพัฒนากระบวนการผลิตมะม่วงแก้วอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์และเครื่องอบแห้งแบบสูญญากาศ**. รายงานการวิจัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหการ. 2550. **ความหมายของการจัดการ**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา http://www.kmitnbxmie8.com/index.php?lay=show&ac=article&Id=5355384&Ntype=3. : 12 กันยายน 2555.

มณีรัตน์ กุเวตัย. 2553. **หอยนางรม**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา http://www.bedo.or.th/lcdb/biodiversity/view2.aspx?id=8550 : 7 ตุลาคม 2554.

รังสรรค์ พงษ์พัฒนอำไพ และปพณ สะอาดยวง. 2554. **การออกแบบและพัฒนาเครื่องอบแห้งกระท้อนแช่อิ่มแบบไฮบริดจ์**. รายงานการวิจัย คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี.

วรพุทธ ศิลาจันทร์ ธนพงษ์ กิจดารงทรัพย์ และธิติวัฒน์ ไมตรีแพน. 2551. **การเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการภายในองค์กร กรณีศึกษา ร้านบาบีคิว ฮัท จังหวัดขอนแก่น.** รายงานการวิจัย สาขาการจัดการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

วัฒนา ดำรงรัตน์กุล และอนุวัตร แจ้งชัด. 2549. **แบบจำลองของการดูดซับความชื้นและการอบแห้งของผักแผ่นปรุงรส**. รายงานการวิจัย ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร.

วัฒนา ประทุมสินธุ์. 2525. **การถนอมอาหาร.** พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ประสานมิตร.

วิไล รังสาดทอง. 2543. **เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร.** พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ศูนย์นวัตกรรมและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว. 2545. **Water Activity กับการควบคุมอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา http://www.phtnet.org /article/view-article.asp?aID=12 : 29 กันยายน 2554.

ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน อันเนื่องมาจากพระราชดำริ. ม.ป.ป.. **การบริหารโครงการศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน อันเนื่องมาจากพระราชดำริ**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา http://www.fisheries.go.th/cf-kung_krabaen/admin.htm : 15 สิงหาคม 2555.

ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน อันเนื่องมาจากพระราชดำริ. 2554. **รายงานประจำปี 2554**. จันทบุรี : ศูนย์ฯ.

ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน อันเนื่องมาจากพระราชดำริ. ม.ป.ป.. **จากยอดเขาสู่ท้องทะเล**. จันทบุรี : ศูนย์ฯ.

สมบัติ อินทร์คง. 2546. **คู่มือการเพาะและอนุบาลหอยนางรมสำหรับการเลี้ยง**. กรุงเทพ ฯ : สถาบันวิจัยทรัพยากรทางน้ำ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สวัสดิ์ พลศักดา. 2551. **การบริหารจัดการห้างหุ้นส่วนจำกัดประเภทรับเหมาก่อสร้าง : กรณีศึกษา ห้างหุ้นส่วนจำกัด ไลอันเมคคานิค 3**. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (การจัดการและการประเมินโครงการ). เลย : มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย.

สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2540. **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุดารัตน์ พริกบุญจันทร์. 2547. **การพัฒนาคุณภาพข้าวเกรียบปลา**. รายงานการวิจัย คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม.

สิรินทัศน์ เลี่ยมแหลม. 2551. **คุณภาพของมะเดื่อ (มะนอด) แช่อิ่มอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งแบบถาด.** วิทยานิพนธ์ วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2554. **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ข้าวเกรียบ.** กรุงเทพฯ : สำนักงานฯ.

อุมาพร สุนุรัตน์. 2540. **ข้าวเกรียบใบหม่อนและข้าวเกรียบกากสับปะรด.** รายงานการวิจัย คณะเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

อรนุช สีหามาลา. 2545. **การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและและยืดอายุการเก็บรักษาข้าวเกรียบปลา**. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

AOAC. 1995. **Official Methods of Analysis**. 16th ed. Washington. D.C. : Association of Official Analytical Chemists.

Cano-Chauca, M., Ramos, A.M., and Stringheta, P.C. 2002. **Color and texture change during banana drying (Musa spp nanica)**. (Online). Available : http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsidt=13924168. (20 October 2012)

Che Man, Y.B., Irwandi, J., Jinap,Y., and Sugisawa, H. 1997. "Effect of difference dryers and drying conditions on acceptability and physicochemical characteristics of durian leather," **Journal of Food Processing and Preservation,** 21 (5), 425-441.

Doymaz, I. 2005. "Drying behavior of green beans," **Journal of Food Engineering** 69 (2) : 161-165.

Doymaz, I., Tugrul, N., and Pala, M. 2006. "Drying characteristics of dill and parsley leaves," **Journal of Food Engineering,** 77(3) : 559-565.

Geankoplis, C.J. 2003. **Transport process and separation process principles.** 4th ed. , New Jersey : Prentice Hall Professional Technical Reference.

Irwandi, J. and Che Man, Y.B. 1996. "Durian leather : Development, properties and storage Stability," **Journal of Food Quality.** 19 (6): 479-489.

Karabulut, I., Topcu, A., Duran, A., Turan, S., and Ozturk, B. 2006. **Effect of hot air drying and sun drying on color values and β-carotene content of apricot (Prunus Armenica L.). Lebensmittel-Wissenshaft and technologie-Food Science and Technology.** (Online). Available : www.sciencedirect.com. (13 October 2012).

Kotwaliwale, N., Bakane, P., and Verma, A. 2007. "Changes in textural and optical properties of oyster mushroom during hot air drying," **Journal of Food Engineering.** 78 (4) : 1207-1211.

Lee, G.H., Ratphitagsanti, W., and Hsieh, F. 2004. "Hot air drying of strawberry leather," **Food Engineering : Thermal processes**. (Online). Available: http://ift.confex.com/ift/2004/techprogram/paper_24779.htm. (30 October 2005).

Lewicki, P.P., and Jakubczyk, E. 2004. "Effect of hot air temperature on mechanical

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

properties of dried apples," **Journal of Food Engineering.** 64 (3) : 307-314.

Mwithiga, G. and Olwal, J.O. 2005. "The drying of kale (Brassica oleracea) in a convective hot air dryer," **Journal of Food Engineering.** 71 (4) : 373-378.

Robbins, Paul R. 2003. **Understanding psychology**. J.Weston walch publisher, 208p.

Robbins, Stephen P. and DeCenzo, David A. 2004. **Fundamentals of Management:** Essential Concepts and Applications. Pearson Prentice Hall, 471 p.

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี