

บรรณานุกรม

- กาญจน์ สาขา. (2543). การออกแบบเครื่องอบแห้งชนิดอุโมงค์แบบอากาศไหลสองทิศทาง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กิตติพงษ์ ห่วงรักษ์. (2537). **ผักและผลไม้**. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- กัลยาณี โสมนัส. (2540). การผลิตกล้วยหอมผงโดยการทำแห้งแบบโฟมและแบบพ่นฝอย. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- คณิตนันท์ เอช. (2557). การศึกษาผลของสภาวะการอบแห้งแบบพ่นฝอยที่มีต่อคุณภาพและลักษณะทางกายภาพของน้ำตาลมะพร้าวผง, วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมชีวภาพ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ
- ดวงพร คุณาพรสุจริต.(2554). การผลิตเครื่องดื่มลำไยผงโดยการอบแห้งแบบพ่นฝอย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ดวงพร ตั้งบำรุงพงษ์ และ สุเทพ อภินันท์จารุพงศ์. (2543). กระบวนการผลิตน้ำผักผลไม้รวมผงโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบพ่นกระจายและไมโครเวฟสุญญากาศ, วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ธัญนิชา ไร่นากิจ. (2552). ซอร์ปชันไอโซเทอม คุณภาพทางเคมี กายภาพและอุณหภูมิกลาสทรานซิชันของน้ำลำไยผง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิดดา หงส์วิวัฒน์และทวีทอง หงส์วิวัฒน์. (2550). **ระกำในผลไม้ 111 ชนิด:คุณค่าอาหารและการกิน**. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- พรศักดิ์ มั่นสศิริเพ็ญ และสมยศ จรรยาวิลาส. (2533). การทำแห้งแบบพ่นฝอย. **วารสารอาหารสถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**, 20(4), หน้า 246-252.
- โยชิตา โตเสาวลักษณ์. (2552). การห่อหุ้มร่วมของสารสีธรรมชาติกับผลิตภัณฑ์น้ำผึ้งด้วยวิธีการอบแห้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2535). **วิศวกรรมแปรรูปอาหาร: การถนอมอาหาร**. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- วราพร ก่อเกียรติสกุลชัย. (2552). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำอ้อยผงพร้อมดื่มด้วยเครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- วารารณณ์ คุ่มผล และสุรศักดิ์ สนวนทอง. (2542). **การศึกษาผลของตัวแปรในกระบวนการพ่นแห้งต่อคุณสมบัติทางกายภาพของผงพ่นแห้ง**. วิทยานิพนธ์เภสัชศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาบริหารเภสัชกรรม, มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- วสันต์ ต้วงคำจันทร์.(2546). **ปัจจัยในการทำงานที่สำคัญสำหรับการออกแบบเครื่องอบแห้งแบบพ่นฝอย: กรณีศึกษากระเจี๊ยบฝง**. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- วิลาวัลย์ บุญยศุภา.(2547). **การพัฒนากรรมวิธีการผลิตมะนาวฝงในระดับอุตสาหกรรม การประเมินอายุการเก็บรักษาและการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะนาวฝง**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วันวิสาข์ ศรีขำ. (2548). **การทดสอบเครื่องอบแห้งแบบพ่นฝอยในระดับอุตสาหกรรม**. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- วิเชียร ดวงสีเสน. (2555). **การศึกษาการอบแห้งกากมันสำปะหลังโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบตะแกรงหมุน**. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- ศรวิกรม ดิษฐ์อุดมโพธิ์. (2549). **งานวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักผลไม้แผ่น**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- สโรบล สโรชวิสิต และ ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี (2554). **ผลของอุณหภูมิการอบแห้งและสารช่วยอบแห้งต่อคุณภาพของน้ำสับปะรดฝงโดยวิธีอบแห้งแบบพ่นฝอย**.วารสารวิจัยและพัฒนา มจร., 34, หน้า 203-215.
- สมชาติ โสภณรณฤทธิ์. (2540). **การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท**. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา.(2529). **กรรมวิธีการอบแห้ง**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุธรรมา พิสุทธิโสภณ. (2547). **ภาวะที่เหมาะสมสำหรับการผลิตน้ำตาลสดฝงโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบพ่นฝอย**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- อนุสรรา เมืองมา. (2552). **การลดการเกาะติดของน้ำฝงระหว่างการอบแห้งแบบพ่นฝอย**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อมรรัตน์ ตั้งสกุล. (2550). **การผลิตสารปรุงแต่งกลิ่นรสจากโอเลโอเรซินหอมหัวใหญ่ชนิดฝงโดยการเอนแคปซูลชั้น**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวเคมี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- Ahmed M. et al . (2010) .Encapsulation by spray drying of bioactive components, physicochemical and morphological properties from purple sweet potato. **Food Science and Technology**, 43, pp.1307-1312.
- Bhandari BR. et al. (1993). Spray drying of concentrated fruit juices. **Drying Technology**, 11(5), pp. 1081-1092.

- Bhandari, B.R., Datta, N., & Howes, T. (1997). A semi-empirical approach to optimize the quantity required to spray dry sugar rich-foods during. **Drying Technology**, 15, pp. 2509-2525.
- Bhandari, B.R., & Howes, T. (1999). Implication of glass transition for the drying and stability of dried foods. **Journal of Food Engineering**, 40, pp.71-79.
- Fernando P.M., & Rolando A.F. (1997). Characterization of a spray drying system for soymilk. **Drying Technology**, 15(3-4), pp.1023-1043.
- Gauvin W.H., & Katta S. (1976). Basic Concepts of spray dryer design. **American Institute of Chemical Engineers Journal**, 22(4), 713-724.
- Goula, A.M., & Adamopoulos, K.G. (2008). Effect of maltodextrin addition during spray drying of tomato pulp in dehumidified air: II. powder properties. **Drying Technology**, 26, pp.726-737.
- Jayasundera, M. et al. (2011). Surface protein coverage and its implications on spray-drying of model sugar-rich foods: Solubility, powder production and characterization. **Food Chemistry**, 28, pp.1003-1016.
- Kessler H.G. (1967).Dimensions of spray drying tower. **Chemie-Ingenieur-Technik**, 39(1110), pp.601-606.
- Masters K. (1991). **Spray Drying Handbook**. 5th ed. New york : Longman Scientific and Technical.
- Zaini N.A. et al. (2013).Purification and characterization of membrane-bound polyphenoloxidase (mPPO) from Snake fruit [Salacca zalacca (Gaertn.) Voss]. **Food Chemistry**, 136, pp. 407-414.
- Vinh T. (1994). **Spray drying of Tamarind concentrate and its quality evaluation**. Unpublished master's thesis, Asian Institute of Technology, Pathum Thani, Thailand.