

บรรณานุกรม

- กิตติศักดิ์ วิธินันทกิตต์. 2553. ศึกษาการอบแห้งสมุนไพรด้วยเครื่องอบแห้งแบบลมร้อนร่วมกับรังสีอินฟราเรดไกล. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 41 (1): 529-531.
- ชยันต์ พิเชียรสุนทร, แม้นมาส ขวลิตและวิเชียร จีรวงศ์. 2542. คำอธิบายตำราพระโอสถพระนารายณ์. บริษัทอัมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์ พลัปปลิซซิ่ง จำกัด (มหาชน). กรุงเทพฯ.
- ฤทธิไกร งามชุ่ม. 2547. การอบแห้งกล้วยหอมหั่นบางด้วยเครื่องอบแห้งสุญญากาศร่วมกับรังสีอินฟราเรดไกล. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน คณะพลังงานและวัสดุ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ภูมิใจ สะอาดโฉม. 2548. การจำลองทางคณิตศาสตร์ของการอบแห้งกล้วยหอมทองด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับรังสีอินฟราเรดไกล. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- สุพรรณม ยั่งยืน. 2546. การศึกษาคุณลักษณะการอบของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชงผงโดยใช้รังสีอินฟราเรด. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ศรีมา แจ้คำ. 2546. การอบแห้งผลไม้และสมุนไพรโดยใช้บีมความร้อนร่วมกับอินฟราเรดไกล. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน คณะพลังงานและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ศักดิ์ชัย จงจำและอำไพศักดิ์ ทีบุญมา. 2552. ศึกษาการอบแห้งหญ้าปักกิ่งด้วยสุญญากาศร่วมกับอินฟราเรด. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. 15 (2): 76-86
- ศิศิโรตม์ เกตุแก้ว. 2545. ตู้อบผักถั่วลิสงด้วยเครื่องอินฟราเรด. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 33(6 (พิเศษ)): 313 - 317.
- ฐานข้อมูลสมุนไพร คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. ขลุ่ (KhlU). (ม.ป.ป.) [เข้าถึงเมื่อ 19 พฤศจิกายน 2558]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.phargarden.com>
- ยุทธนา สุดเจริญ. รายงานการวิจัยเรื่อง การประเมินคุณประโยชน์ผักและสมุนไพรพื้นบ้านจังหวัดสมุทรสงคราม. กรุงเทพฯ: ศูนย์ข้อมูลจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2553. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา. [อินเทอร์เน็ต] 2553. [เข้าถึงเมื่อ 19 พฤศจิกายน 2558] เข้าถึงได้จาก: www.ssruiir.ssru.ac.th/bitstream/ssruir/320/1/049-53.pdf
- วิวัฒน์ ตัณฑะพานิชกุล, 2525. อุปกรณ์อบแห้งในอุตสาหกรรม, สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น), หน้า 37-56.
- สมชาติ โสภณธณฤทธิ์, 2540. การอบแห้งเมล็ดธัญพืช, พิมพ์ครั้งที่ 5, คณะพลังงานและวัสดุ, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 338 หน้า.
- สุทธิชัย ภมรสมิต, ทรงชัย วิริยะอำไพวงศ์, อำไพศักดิ์ ทีบุญมา. 2549. การศึกษาสมรรถนะเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ร่วมรังสีอินฟราเรด. รายงานการประชุมวิชาการเครือข่ายพลังงานแห่งประเทศไทยครั้งที่ 2 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.

- อำไพศักดิ์ ทีบุญมา , ธนภัทร สุวรรณภูมิ. 2549. **ศึกษาการอบแห้งเนื้อด้วยรังสีอินฟราเรด.** วารสารมหาวิทยาลัยขอนแก่น. 33 (2): 169-180.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2549). “**มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนขามผข. 120/2549.**”[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.tisi.go.th/otop/pdf_file/tcps768_48.pdf (11พฤศจิกายน2558)
- ขลุ่ (ออนไลน์) สืบค้นจาก :<https://sites.google.com/site/kluwangluang/1-2> [17 พฤศจิกายน 2558]
- ประโยชน์ของขลุ่ (ออนไลน์) สืบค้นจาก :<http://www.oknation.net/blog/lovelearnlife/2011/03/15/entry-1> [17 พฤศจิกายน 2558]
- AOAC. 2000. **Official methods of analysis of the association of official analysis chemistry.** 15thed. The Association of Official Analysis Chemists, lington, Virginia.
- Aroldo Arealopinedo,Fernada E.X. Murr., 2007.**Influence of pre-treatments on the drying kinetics during vacuum drying of carrot and pupkin .**Journal of Food Engineering. 80: pp.152-156.
- Charles O.L., Van Marie D.J., 1947. **Vacuum drying.**Journal of Industrial and Engineering Chemistry, 13(7), pp.600-605.
- Nimmol C.,Devahastin S., Swasdisevi T.,Soponronnarit S., 2007.**Drying of banana slices using combined low-pressure superheated steam and far infrared radiation.**Journal of Food Engineering, 81, pp.624-633.
- Ernst, R.C., Ridgway, J.W., Tiller, F.M. 1938. **Practical vacuum drying.**Journal of Industrial and Engineering Chemistry, 30, pp.1122-1125.
- 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.
- Lin, Y.P., Tsen, J.H., King, V.A.E. 2004.**Effect of far-infrared radiation on the freeze-dryingof sweet potato.**Journal of Food Engineering, 68, 249-255.
- Monrgpraneet S., Abe T.,Tsurusaki T. 2002.**Accelerated drying of welsh onion by far infrared radiation under vacuum condition.** Journal of Food Engineering, 55, pp.147-156.
- Nindo C.I., Kudo, Y. ,Bekk, E., 1995.**Test Model for Studying Sun Drying of Rough Rice using Far Infrared Radiation.**Drying technology, Vol. 13, No. 1&2, pp.225-238.
- Nowak, D.,Lewicki P. 2004. **Infrared drying of apple slices.** Innovative Food Science and Emerging Technologies,5(3), pp.353-360.

- Ratti, C., Mujumdar, A.S., 1995. **Infrared Drying**. In Handbook of Industrial Drying, 2nd ed., Mujumdar, A.S. (Ed.), Marcel Dekker, New York, pp. 567-588.
- Sakai N., Hanzawa T., 1994. **Application and Advances in Far-infrared Heating in Japan**. Trends in Food Science & Technology, Vol. 5, pp. 357-362.
- Sandu, C., 1986. **Infrared Radiative Drying in Food Engineering: a Process Analysis**. Biotechnology Progress, Vol. 2, pp. 109-111.
- Sharma, G.P., Verma, R.C., Pathare P.B., 2005. **Thin-layer infrared radiation drying of onion slices**. Journal of Food Engineering, 67, pp. 361-366.
- Swasdisevi T., Devahastin S., Sa-Adchom P., Soponronnarit S., 2009. **Mathematical modeling of combined far-infrared and vacuum drying banana slice**. Journal of Food Engineering . vol. 92 ,pp. 100-106
- Umesh H., Vishwanathan K.H., Ramesh M.N., 2004. **Development of combined infrared and hot air dryer for vegetables**. Journal of Food Engineering, 65, pp. 557-563.



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี