บรรณานุกรม

ณัฐวดี หงษ์บุญมี และณัฐพงศ์ จันต๊ะวงศ์. (2020). การประยุกต์ใช้เทคนิคการเรียนรู้เชิงลึกเพื่อวัดระดับความหวานของแตงโมผ่าน สมาร์ทโฟน. **วารสารวิทยาการและเทคโนโลยีสารสนเทศ**, 10 (1), มกราคม – มิถุนายน 2020, 59-69.

นพมาศ สุนทรเจริญนนท์. (2013). **เห็ดหลินจือจากงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา: https://www.pharmacy.mahidol.ac.th/th/researchknowledge /article/19/เห็ดหลินจือจากงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์. 27 ตุลาคม 2561.

พรพิมล ฉายแสง. (2559). การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณความหวานของสารละลายและสัมประสิทธิ์การส่งผ่านด้วยคลื่นไมโครเวฟ. **วารสารวิชาการเทคโนโลยีอุตสาหกรรม: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา,** 4(2), 14-24.

สำนักนโยบายภาษี. (2560). **ภาษีเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลกับการลดโรคอ้วน.** Tax Policy Bureau, Fiscal Policy Office, Ed. 1, 47. 31 กรกฎาคม 2560**.**

อิทเบเกอรี่. (2561). **เข้าใจ ขา pinout ของ Arduino**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา: http://itbakery.net/2018/03/21/เข้าใจ-ขา-pinout-ของ-arduino. 31 มีนาคม 2563.

Adedayo, O. O. Isa, M. M. & Budayawan, K. (2012). **Artificial neural network model for microwave propagation in water melon**. 2012 IEEE International Conference on Circuits and Systems (ICCAS). 3-4 Oct. 2012 Kuala Lumpur, Malaysia.

Analog Devices. (2018). **RF/IF Gain and Phase Detector**. (Online). Available: https://www.analog.com/media/cn/technical-documentation/data-sheets/AD8302.pdf. 1 July 2020.

Angkawisittpan, N. & Manasri, T. (2012). Determination of sugar content in sugar solutions using interdigital capacitor sensor. **Measurement Science Review,** 12 (1), 8-13.

Bhosale, A. A. (2017). Detection of sugar content in citrus fruit by capacitance method. **Procedia Engineering**, 181, 466-471.

Boyes, W. (2010). **Instrumentation reference book**. 4th ed, Elsevier: USA.

Boylestad, R. L. (2013). **Electronic devices and circuit theory**. 11th ed. Pearson Education: USA.

DeMartino, C. (2015). **Understanding mixers and their parameters**. (Online). Available: https://www.mwrf.com/technologies/components/article/21846332/understanding-mixers-and-their-parameters. 1 July 2020.

Damayanti, S. Permana, B. & Weng, C. C. (2012). Determination of sugar content in fruit juices using high performance liquid chromatography. **Acta Pharmaceutica Indonesia**, 37 (4), 139 - 145.

David, W. B. (2006). Concentration scales for sugar solutions. **Journal of Chemical Education**, 83 (10), October 2006, 1489 – 1491.

Guo, W. Zhu, X. Liu, Y. & Zhuang, H. (2010). Sugar and water contents of honey with dielectric property sensing. **Journal of Food Engineering,** 97, 275–281.

Haykin, S. (2009). **Neural networks and learning machines**. 3 ed. Pearson Education: USA.

Hayt, W. H. Kemmerly, Jr. J. E. & Durbin, S. M. (2012). **Engineering circuit analysis**. 8th ed. McGraw-Hill: USA.

He, Y. Wu, D. Feng, S. & Li, X. (2007). Fast measurement of sugar content of yogurt using Vis/NIR-spectroscopy. **International Journal of Food Properties**. 10, 1 – 7.

Herres, D. (2016). **Basics of frequency mixing and mixers**. (Online). Available: https://www.testandmeasurementtips.com/basics-of-frequency-mixing. 1 July 2020.

Islam, M. T. Rahman, MD. N. Singh, M. S. J. & Samsuzzaman, MD. (2018). Detection of salt and sugar sontents in water on the basis of dielectric properties using microstrip antenna-based sensor**. IEEE Access.** 6, 4118 – 4126.

Kaye, G. W. C. & Laby, T. H. (1986) **Table of physical and chemical constants**. 15th ed, Longman.

Kelebek, H. Selli, S. Canbas, A. & Cabaroglu, T. (2009). HPLC determination of organic acids, sugars, phenolic compositions and antioxidant capacity of orange juice and orange wine made from a Turkish cv. Kozan. **Microchemical Journal**, 91 (2009), 187–192.

Leekul, P. Soontornwong, P. & Chivapreecha, S. (2014). **Low complexity artificial neural network unit for sugar content detection in microwave sensor system**. APSIPA 2014,

Livingstone, D. J. (2008). **Artificial neural networks methods and applications**. Humana Press.

Marrubini, G. Papetti, A. & Genorini, E. & Ulrici, A. (2017). Determination of the sugar content in commercial plant milks by near infrared spectroscopy and Luff-Schoorl total glucose titration. **Food Anal. Methods,** (10), 1556–1567.

Meywes, E. (2019). **What is a brix refractometer, and how do they work**. (Online) Available:https://www.instrumentchoice.com.au/news/what-is-a-brix-refractometer-and-how-do-they-work. 1 July 2020.

Oda, M. MASE, A. & Uchino, K. (2011). **Non-destructive measurement of sugar content in apples using millimeter wave reflectometry and artificial**

neural networks for calibration. Asia-Pacific Microwave Conference 2011, 1386-1389.

Paul N. Gardner, (2019). **Digital immersion refractometer**. (Online). Available: https://gardco.com/pages/optical/re/pan1.cfm. March 2020.

Pozar, D. M. (2012). **Microwave engineering**. 4th ed. John Wiley & Sons: USA.

Rosman,R. Dimon, M. N. Yeow, Y. K. (2018). Correlation between reflection coefficient, dielectric properties and Brix Level of Malaysian oranges at microwave frequencies. **Indonesian Journal of Electrical Engineering and Computer Science.** 10 (3) June 2018, 853 - 858.

Serpen, J. Y. (2012). Comparison of sugar content in bottled 100% fruit juice versus extracted juice of fresh fruit. **Food and Nutrition Sciences**, 3 (11), Article ID:24482, 5 pages.

Thomason, S. J. & Bialkowski, K. S. (2018). **Towards an automated, non-destructive method to measure sugar content using dielectric spectroscopy**. Proceedings of 2018 Asia-Pacific Microwave Conference.

Walker, R. W. & Goran, M. I. (2015). Laboratory Determined Sugar Content and Composition of Commercial Infant Formulas, Baby Foods and Common Grocery Items Targeted to Children. **Nutrients**. 7(7), Jul 2015, 5850–5867.

WHO. (2018). **Diabetes**. (Online). Available: http://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/diabetes. 28 February 2020.

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี