

## บรรณานุกรม

- จีระพงศ ศรีวิชัย และ คมกฤษณ ศรีสุวรรณ. (2558). **กรณีศึกษาการอบแห้งลมร้อนด้วยวิธีความร้อนเหนี่ยวนำ**. วารสารวิทยาศาสตร์ลาดกระบัง, 24 (1), 16-26.
- เชียงใหม่นิวส์. (3 ตุลาคม 2559). **เห็นหลินจือ สรรพคุณ 108 ม.แม่ใจทำได้**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา: <https://www.chiangmainews.co.th/page/archives/524604>. 25 มกราคม 2564.
- เซ็นทรัล เวิลด์ อินเตอร์เทรด. (2010). **ตู้อบลมร้อนระบบไฟฟ้าควบคุมการทำงานอัตโนมัติ**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา: <http://www.onlines-product.com/ตู้อบลมร้อน-ระบบไฟฟ้า-อัตโนมัติ-ตู้อบลมร้อน-ระบบไฟฟ้า-สแตนเลส-อัตโนมัติตู้อบแก๊ส.html>. 25 มกราคม 2564.
- ทูเก็ตแวร์. (2559). **อบแห้งลมร้อน ระบบแก๊ส และระบบไฟฟ้า**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา: <http://www.2getware.com/2015/08/hot-air-oven.html>, 12 มกราคม 2564.
- นพมาศ สุนทรเจริญนนท์. (2013). **เห็นหลินจือจากงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา: <https://www.pharmacy.mahidol.ac.th/th/researchknowledge/article/19/เห็นหลินจือจากงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์>. 27 ตุลาคม 2561
- ปฎิวัติ วรามิตร นันทวัฒน์ วีระยุทธ และอำไพศักดิ์ ทีบุญมา. (2558). การทำนายอัตราส่วนความชื้นการอบแห้งด้วยลมร้อนโดยใช้แบบจำลองเอมพีรีคัลและแบบจำลองโครงข่ายประสาทเทียม. วารสารวิศวกรรมศาสตร์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 6 (1), 39-47.
- ประพันธ์ ลีกุล (2560). การประยุกต์ใช้โครงข่ายประสาทเทียมเพื่อคัดแยกคุณภาพนมจากคุณสมบัติไดอิเล็กตริก. วารสารวิชาการคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม : เทพสตรี, 11 (2), 131-140.
- ประพันธ์ ลีกุล และธัญวัฒน์ ลิ้มปิติ. (2562). การพัฒนาสายอากาศโมโนโพลย่านความถี่ C ร่วมกับการเรียนรู้ของโครงข่ายประสาทเทียมเพื่อประยุกต์ใช้ในการตรวจสอบน้ำยาปนเปื้อน. วารสารวิชาการเทคโนโลยีอุตสาหกรรม: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 7 (2), 24-33.
- พินิจ เนื่องภิรมย์ นพรัตน์ เตชะพันธ์รัตน์กุล สาคร ปันตา ดิเรก มณีวรรณ และกัจจา ไชยทนต์. (2561). การพัฒนาศักยภาพและเพิ่มขีดความสามารถในการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด กรณีสุขประเสริฐฟาร์มเห็ด. วารสารวิชาการรับใช้สังคม, 2 (2), 41- 51.
- มายอาดูโย. (2015). **Arduino คืออะไร? ตอนที่2**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา: <https://www.myarduino.net/article/4/บทความ-arduino-คืออะไร-ตอนที่2-แนะนำ-arduino-รุ่นต่างๆกัน>. 16 มิถุนายน 2563.
- ไมโครอิเล็กทรอนิกส์. (2560). **ผลิตภัณฑ์ ARDUINO**. (ออนไลน์) แหล่งที่มา: [https://microtroniclifestyle.blogspot.com/2017/04/arduino\\_4.html](https://microtroniclifestyle.blogspot.com/2017/04/arduino_4.html). เมษายน 2564.

- วิเชียร ดวงสีเสน. (2555). **การศึกษาการอบแห้งกากมันสำปะหลังโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบ ตะแกรงหมุน**. ปริญญาโทวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- อินเวนเตอร์. (2556). **สตีปเปอร์มอเตอร์**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา: <https://www.inventor.in.th/home/สตีปเปอร์มอเตอร์/#.XucKJ9UzblU>. 23 พฤศจิกายน 2020.
- Argyropoulos, D. Heindl, A. & Müller, J. (2011). Assessment of convection, hot-air combined with microwave-vacuum and freeze-drying methods for mushrooms with regard to product quality. **International Journal of Food Science and Technology**, 46, 333–342.
- Barbosa, J. Borges, S., Amorim, M. Pereira, M. J. Oliveira, A. Pintado, M. E. & Teixeira, P. (2015). Comparison of spray drying, freeze drying and convective hot air drying for the production of a probiotic orange powder. **Journal of Functional Foods**, 17, 340-351.
- Bijalwan, A. Bahuguna, K. Vasisht, A. Singh, A. [Alankar], Chaudhary, S. Tyagi, A. Thakur, M. P. Thakur, T. K. Dobriyal, M. JR. Kaushal, R. Singh, A. [Arjun], Maithani, N. Kumar, D. Kothari, G. & Chourasia, P. K. (2020). Insights of medicinal mushroom (*Ganoderma lucidum*): prospects and potential in India. **Biodiversity International Journal**, 4 (5), 202-209.
- Binder. (2019). **Model FD 5 6 | drying and heating chambers with forced convection**. Data Sheet.
- Chin, S.K., Law, C.L. and Cheng, P.G. (2011). Effect of drying on crude ganoderic acids and water-soluble polysaccharides content in *Ganoderma lucidum*. **International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Science**, 3 (1), 38-43.
- Cui, Z. Xu, S. Sun, D. & Chen, W. (2006). Dehydration of concentrated *Ganoderma lucidum* extraction by combined microwave-vacuum and conventional Vacuum Drying, **Drying Technology**, 24, 595–599.
- Dehghannya, J. Hosseinalar, S. H. & Heshmati, M. K. (2018). Multi-stage continuous and intermittent microwave drying of quince fruit coupled with osmotic dehydration and low temperature hot air drying. **Innovative Food Science and Emerging Technologies**, 45, 132–151.
- Gridling, G. & Weiss, B. (2007). **Introduction to microcontrollers**. Vienna University of Technology.

- Hapuarachchi, K. K. Elkhateeb, W. A., Karunarathna, S. C., Bandara, A. R. Kakumyan, P. Hyde, K. D. Daba, G. M. Cheng, C. R. & Wen, T. C. (2018). Current status of global *Ganoderma* cultivation, products, industry and market. **Mycosphere**, 9 (5), 1025-1052.
- Haykin, S. (2008). **Neural networks and learning machines**. 3<sup>rd</sup> ed. Pearson, London, United Kingdom, 129-141.
- Hennicke, F. Cheikh-Ali, Z. Liebisch, T. Maciá-Vicente, J. G. Bode, H. B. & Piepenbring, M. (2016). Distinguishing commercially grown *Ganoderma lucidum* from *Ganoderma lingzhi* from Europe and East Asia on the basis of morphology, molecular phylogeny, and triterpenic acid profiles. **Phytochemistry**, 127, 29-37.
- Kerdpi boon, S. Kerr, W. L. & Devahastin, S. (2006). Neural network prediction of physical property changes of dried carrot as a function of fractal dimension and moisture content. **Food Research International**, 39, 1110-1118.
- Kotwaliwale, N. Bakane, P. & Verma, A. (2007). Changes in textural and optical properties of oyster mushroom during hot air drying. **Journal of Food Engineering**, 78 (4), 1207-1211.
- Leekul, P. Soontornwong, P. & Chivapreecha, S. (2014). Low complexity artificial neural network unit for sugar content detection in microwave sensor system, **Signal and Information Processing Association Annual Summit and Conference (APSIPA)**, Electrical Engineering/Electronics, Computer, Telecommunications and Information Technology (ECTI) Association of Thailand, Siem Reap, Cambodia, 1-4.
- Leekul, P., Wongsiritorn, P. & Chaisaeng, P. (2021). Development of humidity monitoring system in greenhouse with electromagnetic X- band and artificial neural networks. **Progress In Electromagnetics Research M**, 100, 93-103.
- Liu, X. Chen, X. Wu, W. & Peng. G. (2007). A neural network for predicting moisture content of grain drying process using genetic algorithm. **Food Control**, 18, 928-933.
- Mohamad Ansor, N. Abdullah N. & Aminudin, N. (2013). Anti-angiotensin converting enzyme (ACE) proteins from mycelia of *Ganoderma lucidum* (Curtis) P. Karst. **BMC Complementary and Alternative Medicine**, 13 (256), 1-8.

- Persistence Market Research. (2018). **Medicinal mushrooms market: global industry trend analysis 2013 to 2017 and forecast 2018 – 2028**. (online). Available: <https://www.persistencemarketresearch.com/market-research/medicinal-mushrooms-market.asp>. January, 9 2021.
- Prasetyo, D. J. Jatmiko, T. H. Poeloengasih, C. D. & Kismurtono, M. (2017). Drying characteristics and water-soluble polysaccharides evaluation of kidney shape *Ganoderma lucidum* drying in air circulation system. **Conf. Series: Earth and Environmental Science**, 101, 1-6.
- Qinghui, W. Zhongxin, L. Jinsong, Y. Long, X. Shixiang, Z. & Zhenjiang, G. (2014). Dried characteristics of cherry tomatoes using temperature and humidity by stages changed hot-air drying method. **Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering**, 30 (3), 271-276.
- Tulek, Y. (2011). Drying kinetics of Oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) in a convective hot air dryer. **Journal of Agricultural Science and Technology**, 13, 655-664.
- Zhao, R. & Gao, T. (2016). Research progress of hot air drying technology for fruits and vegetables. **Advance Journal of Food Science and Technology**, V10 (3), 160-166.