

บรรณานุกรม

- กุลพร พุทธิณี. (2553). เอกสารประกอบการอบรมการแปรรูปกระวาน. จันทบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- กองโภชนาการ กรมอนามัย. (2553). **คุณค่าทางโภชนาการของกระวาน**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.scimath.org/article-biology/item/495-amomum-krevanh-pierre> 25 มิถุนายน 2564.
- จิราวรรณ เปรื่องปราษฎ์ และวิพัทธ จินตนา. (2561). ผลผลิตและการจัดการกระวานในระบบวนเกษตร บ้านตามูล ตำบลทรายขาว อำเภอสอยดาว จังหวัดจันทบุรี. **วารสารวิชาการเกษตร**, 36(1), 95-108.
- ชมพู ยิ้มโต. (2551). **จุลชีววิทยาทางอาหาร**. ปทุมธานี : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- ฐานข้อมูลเครื่องยาสมุนไพร คณะเภสัชศาสตร์. (2550). **กระวานไทย**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : www.Thaicrudedrug.com. 25 กันยายน 2564.
- ทักษพร ปิ่นสุวรรณ และธัญนันท์ ศรีพันธลัม. (2556). การสกัดน้ำมันหอมระเหยจากพืชสมุนไพรเพื่อยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร. ใน **งานประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 5 การวิจัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืนกับการก้าวสู่ประชาคมอาเซียน วันที่ 18-19 กรกฎาคม พ.ศ.2556** (หน้า 220-224). นครปฐม : มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.
- เทวรัตน์ ทิพย์วิมล. (2555). การคงคุณภาพผักอบแห้งกิ่งสำเร็จรูปด้วยเทคนิคการอบแห้งแบบปั๊มความร้อน. นครราชสีมา : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- ธนกิจ ถาหมี และพีไลรัก อินธิปัญญา. (2559). การพัฒนาสูตรชาขิงใบหอมผสมผลหม่อนโดยใช้การทดลองออกแบบส่วนผสม. **วารสารเกษตร**, 32(2), 235-245.
- นิจศิริ เรืองรังษี. (2542) **เครื่องเทศ**. กรุงเทพฯ : คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นิตดา หงส์วิวัฒน์, ทวีทอง หงส์วิวัฒน์ และสุภาพรรณ เยี่ยมชัยภูมิ. (2550). **ผักชนิดคุณค่าอาหารและการกิน**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด.
- บุษกร อุดรภักดี. (2550). **จุลชีววิทยาทางอาหาร**. สงขลา : ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ปัญญาณัฐ ศิลาลาย. (มปป.). **การสร้างเครือข่ายอนุรักษ์พันธุ์กระวานเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระบรมราชินีนาถ**. จันทบุรี : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- ผดุงศักดิ์ วานิชชัง. (2551). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อบแห้ง “กระวาน”**. หนังสือพิมพ์เดลินิวส์ วันพุธ ที่ 16 มกราคม 2551.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิตยา รัตนาปนนท์. (มปป.). **การทำแห้ง**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com/>. 13 ตุลาคม 2564.
- พืชเกษตร. (2560). **กระวาน (Cardamom) สรรพคุณ และการปลูกกระวาน**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://puechkaset.com/กระวาน/>. 11 ธันวาคม 2563.
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. (2560). **กระวาน (Cardamom) สรรพคุณ และการปลูกกระวาน**. (ออนไลน์) แหล่งที่มา : <https://puechkaset.com/>. 3 ตุลาคม 2564.
- มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. (2563). **รายละเอียดข้อมูลท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี "กระวาน"**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.eculture.rbru.ac.th/ID114-กระวาน>. 11 ธันวาคม 2563.

- มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. (ม.ป.ป.). **กระวานไทย**. (ออนไลน์) แหล่งที่มา : <https://apps.phar.ubu.ac.th/thaicrudedrug/main.php?action=viewpage&pid=11>. 11 ธันวาคม 2565.
- เมตไทย. (2563). **กระวาน สรรพคุณและประโยชน์ของกระวานไทย 37 ข้อ**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://medthai.com/กระวานไทย/>. 11 ธันวาคม 2563.
- เยสสปาไทยแลนด์. (ม.ป.ป.). **วิธีการผลิตการสกัดน้ำมันหอมระเหย**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.yesspathailand.com/น้ำมันหอมระเหย/วิธีการผลิตการสกัดน้ำมันหอมระเหย.html>. 11 ธันวาคม 2563.
- รัชพล พะวงรัตน์, (2558). **กระบวนการปรับสภาพเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตเอทานอลจากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรประเภทลิกโนเซลลูโลส**. นครปฐม : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วันัญญา แก้วแก้วปาน. (2550). **งานวิจัยการศึกษาของกลุ่มของสารให้กลิ่นจากสารสกัดของพรรณไม้หอม**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วราภา มหากาญจนกุล และชิตชม อีรวงษ์. (2552). **แนวทางการผลิตอาหารให้ปลอดภัยสำหรับ SMEs: อาหารแห้งและกึ่งแห้ง**. กรุงเทพฯ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วลัย หุตะโกวิท และคนอื่นๆ. (2550). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกแกงสำเร็จรูปเพื่ออุตสาหกรรมส่งออก**. วารสาร วิชาการและวิจัย มทร.พระนคร. 1(1), 9-20.
- วิภาดา มุรินทร์นพมาศ. (2551). **การผลิตวุ้นสวรรค์และวุ้นสวรรค์ในน้ำผลไม้บรรจุขวด**. เอกสารประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติการโครงการพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษาที่สอนเกษตรระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง ระหว่างวันที่ 24-25 มีนาคม 2551. มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.
- วิภาดา มุรินทร์นพมาศ. (2561). **หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร**. ยะลา : ศูนย์ส่งเสริมการทำ ผลงานวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.
- วีระเชษฐ์ จิตตานิชย์. (2559). **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2556). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสมุนไพรรวมผงสำเร็จรูป**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1441_56\(สมุนไพรรวมผงสำเร็จรูป\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1441_56(สมุนไพรรวมผงสำเร็จรูป).pdf). 11 ธันวาคม 2565.
- สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ. (2563). **กระวาน**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : https://www.bedo.or.th/bedo/backend/upload/content/2020_06/1593501220_8674.pdf. 3 ตุลาคม 2564.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. (2540). **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูลผลกุล. (2558). **หลักการประกอบอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 11. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรพิน ชัยประสพ. (2548). **การถนอมอาหาร**. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- อร่าม อรรถเจตีย์. (2550). **พืชพื้นบ้าน อาหารจันทบูร**. จันทบุรี : โรงพิมพ์ต้นฉบับ.
- อโรมาฮับ. (ม.ป.ป.). **การสกัดน้ำมันหอมระเหย**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.aromahub.com/th/articles-thai/25-essential-oil-articles/91-2014-11-12->. 5 ธันวาคม 2565.

- Cassel, E. et al. (2009). Steam distillation modeling for essential oil extraction process. **Industrial crops and products**, 29(1), 171-176.
- Diao, W. R. et al. (2014). Chemical composition, antibacterial activity, and mechanism of action of the essential oil from *Amomum kravanh*. **Journal of food protection**, 77(10), 1740-1746.
- Fennema, O. R. (1996). Water and ice. **Food science and technology-New York-marcel dekker-**, 17-94.
- Kilcast, D., & Subramaniam, P. (Eds.). (2000). **The stability and shelf-life of food**. Cambridge : Woodhead Publishing Limited.
- Luo, J.G., Yin, H., & Kong, L.Y. (2014). Monoterpenes from the fruits of *Amomum kravanh*. **Journal of Asian natural products research**, 16(5), 471-475.
- Tangjitjaroenkun, J. et al. (2020). Chemical compositions of essential oils of *Amomum verum* and *Cinnamomum parthenoxylon* and their *in vitro* biological properties. **Journal of Herbmed Pharmacology**, 9(3), 223-231.



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี