



เอกสารและสิ่งอ้างอิง

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

- กลุ่มบริหารการคลังและทรัพย์สิน. (2544). การตีราคาทรัพย์สิน. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.moe.go.th/webfnd/mo29.htm>. 15 พฤศจิกายน 2555.
- กองโภชนาการ กรมอนามัย. (2530). ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนที่เกิน 100 กรัม. กรุงเทพฯ : กองโภชนาการ กรมฯ.
- กอบพัชรกุล เป็นบุญ. (2550). การอบแห้งลำไยแผ่นโดยใช้เทคนิคผสมระหว่างเตาอบพลังงานแสงอาทิตย์กับเตาอบลมร้อนและเตาอบพลังงานแสงอาทิตย์กับเตาอบไมโครเวฟแบบสูญญากาศ. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จรัสพล รินทระ. (2548). หอยนางรมคุณค่าของสารอาหารต่อร่างกาย. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.clinicneo.co.th/detailcolumn.php?grp=1&sdata=&col_id=168. 6 ตุลาคม 2554.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. (2538). องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร. กรุงเทพฯ : ฟอรัมพรีนติ้ง.
- ทศวรรษ ปัญญาบุตร. (2546). การอบแห้งลำไยแบบคว้านเมล็ดออก. วิทยานิพนธ์ วศ.ม. (วิศวกรรมพลังงาน). เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธนาคารแห่งประเทศไทย. (2555). อัตราดอกเบี้ยเงินให้สินเชื่อ. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.bot.or.th/thai/statistics/financialmarkets/interestrates/_layouts/application/interest_rate/IN_Rate.aspx. 15 พฤศจิกายน 2555.
- ธีรพจน์ แนนเนียน. (2554). การพัฒนาเครื่องอบแห้งพริกโดยใช้เทคโนโลยี Plate Heat Exchanger เพื่อการประหยัดพลังงานและลดภาวะโลกร้อน. ดุษฎีนิพนธ์ : คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- นรินนาม. (2549). หอยนางรม. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.horapa.com/content.php?Category=Healthy&No=226>. 26 กันยายน 2554.
- _____. (2552). ข้อมูลเกี่ยวกับหอยนางรม. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.majiciris.com/magic.php?proid=hoiyai>. 8 ตุลาคม 2554.
- ปทุมพร โสถถิรัตนพันธุ์. (2551). งานวิจัยการตัดแปลงกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบว่าวพร้อมบริโภค. นครราชสีมา : สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา.

- พงษ์ศักดิ์ เทียมทัน. (2544). การพัฒนาตู้อบลมร้อนขนาดเล็ก. วิทยานิพนธ์ วศ.ม. (วิศวกรรมเกษตร). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พัชรกานต์ บัวนาถ. (2546). คุณภาพของกล้วยน้ำว้าอบด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์และเครื่องอบแห้งลมร้อนแบบถาดหมุน. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พรรณี วงศ์ไกรศรีทอง และณรงค์ นิยมวิทย์. (2530). การผลิตข้าวเกรียบโดยใช้เครื่องรีดแผ่น. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (คหกรรมศาสตร์). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พิทักษ์ จันเจริญ กิตติศักดิ์ วสันตวิงศ์ และทรงพล การเกตุ. (2546). การวิเคราะห์การทำแห้งหน่อไม้ไผ่แดงโดยเครื่องอบแห้งชนิดถาด. กรุงเทพฯ : สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สถาบันราชภัฏสวนดุสิต.
- ไพโรจน์ วิริยจารี ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และณัญญา คนชื้อ. (2544). การพัฒนากระบวนการผลิตมะม่วงแก้วอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์และเครื่องอบแห้งแบบสูญญากาศ. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). เชียงใหม่ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม. (2550). ความหมายของการจัดการ. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.kmitnbxmie8.com/index.php?lay=show&ac=article&Id=5355384&Ntype=3>. 12 กันยายน 2555.
- มณีรัตน์ กุวาศัย. (2553). หอยนางรม. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.bedo.or.th/lcdb/biodiversity/view2.aspx?id=8550>. 7 ตุลาคม 2554.
- รังสรรค์ พงษ์พัฒนาอำไพ และปพน สะอาดขวง. (2554). การออกแบบและพัฒนาเครื่องอบแห้งกระท้อนเชื่อมแบบไฮบริดจ์. ลพบุรี : คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทพสตรี.
- วรพุทท ศิลาจันทร์ ธนพงษ์ กิจดำรงทรัพย์ และธิดาวัฒน์ ไมตรีแพน. (2551). การเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการภายในองค์กร กรณีศึกษา ร้านบาบีคิว ฮัท จังหวัดขอนแก่น. ขอนแก่น : สาขาการจัดการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- วัฒนา คำรงค์นกุล และอนุวัตร แจ่มชัด. (2549). แบบจำลองของการดูซับความชื้นและการอบแห้งของผักแผ่นปรุงรส. กรุงเทพฯ : ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร.
- วัฒนา ประทุมสินธุ์. (2525). การถนอมอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : ประสานมิตร.
- วิไล รังสาดทอง. (2543). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ : เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น.

- ศูนย์นวัตกรรมและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว. (2545). **Water Activity** กับการควบคุมอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.phtnet.org/article/view-article.asp?aID=12>. 29 กันยายน 2554.
- ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน อันเนื่องมาจากพระราชดำริ. (ม.ป.ป.). การบริหารโครงการศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน อันเนื่องมาจากพระราชดำริ. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.fisheries.go.th/cf-kung_krabaen/admin.htm. 15 สิงหาคม 2555.
- ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน อันเนื่องมาจากพระราชดำริ. (2554). รายงานประจำปี 2554. จันทบุรี : ศูนย์ฯ.
- ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน อันเนื่องมาจากพระราชดำริ. (ม.ป.ป.). จากยอดเขาสู่ท้องทะเล. จันทบุรี : ศูนย์ฯ.
- สมบัติ อินทร์คง. (2546). คู่มือการเพาะและอนุบาลหอยนางรมสำหรับการเลี้ยง. กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยทรัพยากรทางน้ำ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สวัสดิ์ พลศักดิ์. (2551). การบริหารจัดการห้างหุ้นส่วนจำกัดประเภทรับเหมาก่อสร้าง : กรณีศึกษาห้างหุ้นส่วนจำกัด ไลอันแมคคานิค 3. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (การจัดการและการประเมินโครงการ). เลข : มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. (2540). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุदारัตน์ พริกบุญจันทร์. (2547). การพัฒนาคุณภาพข้าวเกรียบปลา. พิษณุโลก : คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม.
- สิรินทศน์ เลี่ยมแหลม. (2551). คุณภาพของมะเดื่อ (มะนอด) แช่อิ่มอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งแบบลาด. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2554). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ข้าวเกรียบ. กรุงเทพฯ : สำนักงานฯ.
- อุมพร สุนรัตน์. (2540). ข้าวเกรียบใบหม่อนและข้าวเกรียบกากสับปะรด. ขอนแก่น : คณะเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- อรนุช สีหามาตา. (2545). การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและยืดอายุการเก็บรักษาข้าวเกรียบปลา. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- AOAC. (1995). **Official Methods of Analysis**. 16th ed. Washington, D.C. : Association of Official Analytical Chemists.

- Cano-Chauca, M., Ramos, A.M., and Stringheta, P.C. (2002). **Color and texture change during banana drying (*Musa spp nanica*)**. (Online). Available : <http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsidt=13924168>. 20 October 2012.
- Che Man, Y.B., Irwandi, J., Jinap, Y., and Sugisawa, H. (1997). "Effect of difference dryers and drying conditions on acceptability and physicochemical characteristics of durian leather," **Journal of Food Processing and Preservation**. 21 (5) : 425 - 441.
- Doymaz, I. (2005). "Drying behavior of green beans," **Journal of Food Engineering**. 69 (2) : 161 - 165.
- Doymaz, I., Tugrul, N., and Pala, M. (2006). "Drying characteristics of dill and parsley leaves," **Journal of Food Engineering**. 77(3) : 559 - 565.
- Geankoplis, C.J. (2003). **Transport process and separation process principles**. 4th ed. New Jersey : Prentice Hall Professional Technical Reference.
- Irwandi, J. and Che Man, Y.B. (1996). "Durian leather : Development, properties and storage Stability," **Journal of Food Quality**. 19 (6) : 479 - 489.
- Karabulut, I., Topcu, A., Duran, A., Turan, S., and Ozturk, B. (2006). **Effect of hot air drying and sun drying on color values and β -carotene content of apricot (*Prunus Armenica L.*)**. **Lebensmittel-Wissenschaft and technologie-Food Science and Technology**. (Online). Available : www.sciencedirect.com. 13 October 2012.
- Kotwaliwale, N., Bakane, P., and Verma, A. (2007). "Changes in textural and optical properties of oyster mushroom during hot air drying," **Journal of Food Engineering**. 78 (4) : 1207 - 1211.
- Lee, G.H., Ratphitagsanti, W., and Hsieh, F. (2004). "Hot air drying of strawberry leather," **Food Engineering : Thermal processes**. (Online). Available : http://ift.confex.com/ift/2004/techprogram/paper_24779.htm. 30 October 2005.
- Lewicki, P.P., and Jakubczyk, E. (2004). "Effect of hot air temperature on mechanical properties of dried apples," **Journal of Food Engineering**. 64 (3) : 307 - 314.
- Mwithiga, G. and Olwal, J.O. (2005). "The drying of kale (*Brassica oleracea*) in a convective hot air dryer," **Journal of Food Engineering**. 71 (4) : 373 - 378.