



เอกสารและสิ่งอ้างอิง

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

- กรเทพ ดิเรกโภาค และจรรยา โคตรภูธร. (2554). การศึกษาสภาวะทอดสุญญากาศที่เหมาะสมสำหรับกล้วยน้ำว้า. โครงการวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต. ขอนแก่น : ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด. (2542). เอกสารการสอนเทคโนโลยีของแป้ง. นนทบุรี : ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- กองบรรณาธิการ HONESTDOCS. (2563). กล้วยหอมทอง. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.honestdocs.co/banana-types-and-benefits>. 4 กรกฎาคม 2563.
- กุลชนันท์ ตะวงส์. (2543). การออกแบบเครื่องทอดภายใต้สุญญากาศ. โครงการวิศวกรรมอาหาร. กรุงเทพฯ : ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ขวัญใจ แซ่ลิ้ม. (2552). ผลของกระบวนการแปรรูปต่อสมบัติการต้านออกซิเดชันของสตรอว์เบอรี่. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร). สงขลา : มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- จริญญา จิโรจน์กุล. (2541). การถ่ายเทความร้อนและมวลของการทอดในเครื่องทอดสุญญากาศ. วิทยานิพนธ์ วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ชญานิ เล่าสุสุวรรณ. (2549). การดูดซึมน้ำมันของกล้วยทอดภายใต้สภาวะสุญญากาศ. โครงการวิศวกรรมอาหาร. นครปฐม : ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชัยวัฒน์ เผ่าสันต์พาณิชย์ และคณะ. (2551). “ออกแบบพัฒนาเครื่องทอดสุญญากาศ,” ว. วิทย. กษ. 39 (3) : 357 - 360.
- เชาว์ อินทร์ประสิทธิ์. (2555). การทอดภายใต้สภาวะสุญญากาศ. โครงการวิศวกรรมอาหาร ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร. นครปฐม : คณะวิศวกรรมศาสตร์กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.
- ณัฐชา เปี่ยมกล้า และเชาว์ อินทร์ประสิทธิ์. (2546). การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับการทอดทุเรียนสุกด้วยเครื่องทอดสุญญากาศ. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 4 ระหว่างวันที่ 13 - 14 มีนาคม 2546 ณ เศรษฐกิจ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. หน้า 607 - 615.

ณัฐพร ชูตา และธีรภาพ โรจน์วัชรบาท. (2545). **Vacuum Frying of Fruits and Vegetables.**

โครงการวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต. สงขลา : สาขาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

คารณิ คล้ายเครือ. (2550). **การศึกษาวิธีการลดปริมาณน้ำมันดูดซับของผลิตภัณฑ์อาหาร**

หลังการทอด. วิทยานิพนธ์ วศ.ม. (เทคโนโลยีอาหาร). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศิลปากร.

ถาวร อริยัญชัย. (2550). **แบบจำลองการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของกล้วยที่ผ่านการทอด**

ภายใต้สภาวะสุญญากาศ. วิทยานิพนธ์ วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี). สงขลา : บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ธีวารี โอภิชากร. (2547). **การดูดซึมน้ำมันในการทอดผลิตภัณฑ์เต้าหู้ปลาภายใต้สภาวะสุญญากาศ.**

วิทยานิพนธ์ วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี). สงขลา : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสงขลา
นครินทร์.

นันทวัน เทิดไทย, ไพศาล วุฒิจำนงค์, อนุวัตร แจ่มชัด และนัทรลดา กู้สุจริต. (2550).

“Optimization of Vacuum Frying Condition for Shallot,” วารสารวิทยาการ
เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 41 (5) : 338 - 342.

นิธิยา รันตนปนันท และไพโรจน์ วีริยจรี. (2547). **เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร.** เชียงใหม่ :

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นิธิยา รันตนปนันท. (2545). **เคมีอาหาร.** กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

บริษัท แอมวิช ยูนิเทค จำกัด. (2563). **คุณค่าทางโภชนาการของกล้วยหอม.** (ออนไลน์).

แหล่งที่มา : www.amwishunitech.com/news-detail.php?id=671&category=2.

12 เมษายน 2563

เบญจมาศ ศิลาชัย. (2545). **กล้วย. พิมพ์ครั้งที่ 3.** กรุงเทพฯ : ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ประกาศ ชมพู่ทอง และคณะ. (2562). **การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทอง**

ด้วยระบบสุญญากาศ. วารสารการประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาลัยนครราชสีมา
ครั้งที่ 6 ประจำปี พ.ศ.2562. หน้า 1016 - 1025.

ปิยะทิพย์ สัมพันธ์ประทีป. (2550). **ผลของการเตรียมการก่อนการทอด และระดับความสุก**

ต่อคุณภาพกล้วยหอมทองแวนทอดภายใต้สุญญากาศ. วิทยานิพนธ์ วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร).

กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

- ผาณิต รุจิรพิสิฐ. (2552). “ผลของอุณหภูมิและเวลาต่อคุณภาพของรากบัวทอดสุญญากาศ,”
วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าธนบุรี. 40 (3 พิเศษ) : 65 - 68.
- พิชามญช์ ทิพย์เมืองพรหม และฤทธิชัย อัสวราชันย์. (2561). **สถานะที่เหมาะสมในการทอด
สุญญากาศของกล้วยน้ำว้าแผ่น**. วารสารการประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัย
ครั้งที่ 7. หน้า 1317 - 1325.
- รักษ์ พกษชาติ. (2553). **กล้วยพืชเศรษฐกิจทำเงิน**. กรุงเทพฯ : นีออน บุ๊ค มีเดีย.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต และไพศาล วุฒิจำนงค์. (2545). **การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
อาหาร**. เอกสารประกอบการสัมมนา-อบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร อ้างจาก
วารสารจาร์พา ปีที่ 9 ฉบับที่ 68 เดือนกันยายน/ตุลาคม 2545.
- วิจิตร กรุปัญญามาตย์. (2537). **การศึกษาสถานะที่มีผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์ผักทอดกรอบ
ด้วยเครื่องทอดสุญญากาศ**. วิทยานิพนธ์ วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร). กรุงเทพฯ :
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- วิไล รังสาดทอง. (2543). **เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร**. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยี
พระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- สหกรณ์การเกษตรท่ายาง. (2560). **กล้วยหอมทอง**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา :
https://www.technologychaoban.com/what-news/article_28497. 8 กรกฎาคม 2563.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2554). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผักและผลไม้
ทอดกรอบ**. กรุงเทพฯ : กระทรวงอุตสาหกรรม.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2563). **กล้วยหอมทอง**. (ออนไลน์).
แหล่งที่มา : <https://www.oae.go.th/view/1/siteunderconstruction/TH-TH>. 8 กรกฎาคม
2563.
- Da Silva, P.C., and R.G. Morei. (2008). “Vacuum Frying of High-quality Fruit and Vegetable-
based Snacks,” **Lebensmittel Wissenschaft and Technology - food Science and
Technology**. 41 (10) : 1558 - 1567.
- Garayo, J. and Moreira, R.G. (2002). “Vacuum Frying of Potato Chips,” **J. Food Eng.** 55 (2) :
181 - 191.
- Kawas, M.L. and Moreira, R.G. (2001). “Characterization of Product Quality Attributes of
Tortilla Chips During the Frying Process,” **J. Food Eng.** 47 (2) : 97 - 107.

- Krokida M.K., Oreopoulou V. and Maroulis, Z.B. (2000 a). "Effect of Frying Conditions on Shrinkage and Porosity of Fried Potatoes," **Journal Food Eng.** 43 (3) : 147 - 154.
- _____. (2000 b). "Water Loss and Oil Uptake as a Function of Frying Time," **Journal of Food Engineering.** 44 (1) : 39 - 46.
- Mariscal, M., and P. Bouchon. (2008). "Comparison between Atmospheric and Vacuum Frying of Apple Slices," **Food Chemistry.** 107 (4) : 1561 - 1569.
- Moreira R.G., Sun, X., and Chen, Y. (1997). "Factors Affecting Oil Uptake in Tortilla Chips in Deep - Fat Frying," **J Food Eng.** 31 (4) : 485 - 498.
- Troncoso, E., F. Pedreschi, and R.N. Zuniga. (2009). "Comparative Study of Physical and Sensory Properties of Pre-treated Potato Slices During Vacuum and Atmospheric Frying," **Lebensmittel Wissenschaft and Technologies - Food Science and Technology.** 42 (1) : 187 - 195.