



เอกสารและสิ่งอ้างอิง

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

- กลอยใจ เชยกลิ่นเทศ. (2556). การผลิตสีผงสำหรับอาหารจากวัสดุธรรมชาติจากการทำแห้งแบบพ่นฝอย. ปทุมธานี : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. (2546). เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2559). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เล่ม 1. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- คลังความรู้สุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข. (2564). วิตามินซี. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://healthydee.moph.go.th/view_article.php?id=1420. 9 กรกฎาคม 2564.
- เจนจิรา จิรัมย์ และประสงค์ สีหานาม. (2554). “อนุมูลอิสระและสารต้านอนุมูลอิสระ : แหล่งที่มาและกลไกการเกิดปฏิกิริยา,” วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏภาพลันธุ์. 1(1) : 59 - 70.
- ช่อลัดดา เทียงพุก และคณะ. (กรกฎาคม - กันยายน 2563). “การพัฒนาเครื่องคั้นน้ำส้มจี๊ดผสมสารสกัดจากเปลือกส้มจี๊ดพร้อมดื่ม,” วิจัยและพัฒนา. 43 (3) : 325 - 336.
- ณัฐดนัย หาญการสุจริต. (2562). การเปลี่ยนเฟสในกระบวนการแปรรูป การบรรจุและเก็บรักษาอาหาร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ณัฐภูมิ เครือพงษ์ศักดิ์, จินดาพร จำรัสเลิศลักษณ์ และชลิดา เนียมนุ้ย. (2011). “อิทธิพลของสภาวะในการอบแห้งแบบพ่นฝอยที่ส่งผลกระทบต่อคุณลักษณะของผงชิริชินจากน้ำดื่มรังไหมพันธุ์ดั้งเดิมของไทย.” *KKU Research Journal*. 16(7) : 813 - 814.
- ณัฐวีพร จันทพันธ์. (2549). การผลิตน้ำบวักผงโดยวิธีอบแห้งแบบพ่นฝอย. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร). เชียงใหม่ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- หัตถดาว ภาณุผล, ประภาพร เพ็ญสังกะ และเทรตรี แจ้งสนาม. (2562). “ผลของปริมาณสารตัวพาต่อสมบัติทางเคมีกายภาพของผงบีตาเลนจากผลผักปลังที่ผ่านการทำแห้งแบบพ่นฝอย” *แก่นเกษตร*. 47 (พิเศษ 1) : 1373 - 1378

- นักรบ นาคประสม และคณะ. (29 พฤศจิกายน - 1 ธันวาคม 2560). “การพัฒนาสูตรที่เหมาะสมสำหรับเครื่องต้มสมุนไพรจากฝางโดยวิธีออกแบบการทดลองแบบผสม,” ใน การประชุมวิชาการชมรมคณะปฏิบัติงานวิทยาการ อพ. สธ. ครั้งที่ 8 “ทรัพยากรไทย : ศักยภาพมากล้นมีให้เห็น” สระบุรี.
- นันทนิตย์ กงวัน. (29 เมษายน 2559). การผลิตเครื่องต้มชนิดผงจากน้ำส้มสายชูหมักผสมน้ำผลไม้ ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยรังสิต ประจำปี 2559. ปทุมธานี.
- ประศาสตร์ พุตระกูล, วรณี มาวิมล และวิลาวัลย์ บุญย์สุภา. (2546). การพัฒนากรรมวิธีการผลิตมะนาวผงและการทดสอบคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปิยธิดา สุดเสนาะ. (2548). หลักการถนอมอาหาร. พระนครศรีอยุธยา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.
- พงศ์พิเชฐ รุ่งทอง และธนัสต์ ชาติสุวรรณ. (2544). การทำส้มผงด้วยวิธีทำแห้งแบบพ่นฝอย. โครงการงานวิศวกรรมศาสตร์. นครปฐม : คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.
- พัชรีย์ สุวรรณเกิด. (2556). พฤติกรรมการบริโภคน้ำสมุนไพรผสมว่านหางจระเข้ของนักศึกษา วิทยานิพนธ์ วท.ม. (สถิติประยุกต์). กรุงเทพฯ : สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- ไพไลรัก อินธิปัญญา และธนกิจ ถาหมี. (พฤษภาคม-สิงหาคม 2557). “ผลของกระบวนการอบแห้งแบบพ่นฝอยต่อคุณภาพของน้ำหม่อนผสมน้ำผึ้งชนิดผง,” วิชาการเกษตร. 32(2) : 139 - 153.
- โพธิ์ทอง ประณีตพลกรัง. (2563). “เทคนิคการอบแห้งแบบพ่นฝอยสำหรับอบแห้งผลผลิตทางการเกษตร,” วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย. 12(2) : 347 - 361.
- มัลลิกา จินดาซังค์. (2562). มหัศจรรย์แห่งส้มจี๊ด (ตอนที่ 1). (ออนไลน์). แหล่งที่มา : www.chumphon2.mju.ac.th. 27 ตุลาคม 2562.
- วิเศษชนม์ นิลนนท์. (2546). การแปรรูปผลไม้ (Fruit Processing). จันทบุรี : ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี.
- วิภาดา มุรินทร์นพมาศ. (2561). หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร. ยะลา : ศูนย์ส่งเสริมการทำผลงานวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.
- วิไล รังสาดทอง. (2547). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : เท็กซ์ แอนด์เจอร์นัล พับลิเคชั่น.

- ศรมน สุทิน. (1 มกราคม - มิถุนายน 2559). “วิตามินกับอนุมูลอิสระ (Vitamins and Free Radicals),” *วิทย. เทคโนโลยี. หัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ*. 2(1) : 80 - 92.
- ศิริลทิพย์ ฝอยศ และคณะ. (2562). “การศึกษาผลของมอลโทเดกซ์ทรินและอนุหภูมิษาเข้าต่อสมบัติของมะม่วงสุกผง,” *วิทยาศาสตร์เกษตร*. 50 : 1(พิเศษ) : 511 - 517.
- ศิริพร สอนสมบูรณ์สุข. (2561). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะตูมผงสำเร็จรูปด้วยการทำแห้งแบบพ่นฝอย*. วิทยานิพนธ์ วศ.ม. (วิศวกรรมเครื่องกลและระบบกระบวนการ). นครราชสีมา : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- สมอ. (2547). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนมะนาวผง มผช. 537-/2547*. กรุงเทพฯ : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- สำนักพิมพ์แสงแดด. (2550). *๑๒๑ น้ำจิ้มสูตรอร่อย*. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- สำเร็จ ช่างประเสริฐ และกมลภัทร ศิริพงษ์. (2558). *ส้มจี๊ด (Som Chit) Citrus Madurensis Lour.* กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร.
- สุธิดา กิจเกษตรสถาพร. (2551). *การผลิตสารสกัดชนิดผงจากพริกแดงสด โดยการทำแห้งแบบโฟม-เมท.* วิทยานิพนธ์ วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). เชียงใหม่ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุภิญญา สายเหล็ก และคณะ. (พฤษภาคม-สิงหาคม 2563). “การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทำแห้งแบบพ่นฝอย,” *วิทยาศาสตร์บูรพา*. 25(2) : 448 - 463.
- สุรพงษ์ โกสิยะจินดา, ดวงพร อมัตร์ตันะ และมานิตย์ โหมยิตตระกุล. (2528). “คุณภาพบางประการของผลมะนาวและส้มจี๊ด,” *วิทยาศาสตร์*. 18(6) : 403 - 413.
- หฤทัย แก่นลา. (2558). *วิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตส้มจี๊ด (Citrus mitis Blanco.) ในเขตพื้นที่ภาคตะวันออก*. จันทบุรี : สำนักงานวิจัยและพัฒนาเกษตรเขตที่ 6.
- อชิป สกุลเผือก. (2557). “อนุมูลอิสระและสารต้านอนุมูลอิสระ” *บทความวิชาการ ศูนย์การศึกษาต่อเนื่องทางเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์*. 1 - 12.
- โอภา วัชรคุปต์ และคณะ. (2549). *สารต้านอนุมูลอิสระ*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : นิเวศมิตรการพิมพ์.
- AOAC. (2000). *Official Methods of Analysis of AOAC international*. 17th ed. Washington. D.C. : Association Analysis Chemists.
- Nor Madihah and et al. (July 2015). “Effect of Maltodextrin in Product of Spray Dried Kaffir Lime,” *Advanced Materials Research*. (1113) : 296 - 299.

- Odriozola-Serrano and et al. (2007). "Lycopene, Vitamin C, and Antioxidant Capacity of Tomato Juice as Affected by High-intensity Pulsed Electric Fields Critical Parameters. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 55(22) : 9036 - 9042.
- Quek, Siew Young, Chock Ngan King and Swedlund, Peter. (2007). "The Physicochemical Properties of Spray-dried Watermelon Powders," **Chemical Engineering and Processing**. 46(5) : 386 - 397.
- Shyi-Neng Lou, Ya-Siou Hsu and Chi-Thang Ho. (February 2014). "Flavonoid Compositions and Antioxidant Activity of Calamondin Extracts Prepared Using Different Solvents," **Journal of Food and Drug Analysis**. 22(3) : 290 - 295.
- Tuyet T.A. Tran and Ha V. H. Nguyen. (2018). "Effects of Spray-Drying Temperatures and Carriers on Physical and Antioxidant Properties of Lemongrass Leaf Extract Powder," **Beverages**. 4(84) : 1 - 14.
- Weerachet Jittanit, Siriwon Niti-Att and Onuma Techanun Tachaikul. (2010). "Study of Spray Drying of Pineapple Juice Using Maltodextrin as an Adjust," **Chiang Mai J. Sci**. 37(3) : 498 - 506.