

บรรณานุกรม

- จินดาพร จำรัสเลิศลักษณ์, สมเกียรติ ปรัชญาวารการ, อติศักดิ์ นาถกรณกุล และสมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์. (2546). การศึกษาเปรียบเทียบการอบทุเรียนด้วยอากาศร้อนและไอน้ำร้อนขวดยิ่ง. ใน การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 4 13-14 มีนาคม 2546 (หน้า 213-221). กรุงเทพฯ: เศรษฐมณี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิราภรณ์ เชาวลิตรสุมาวาสิ. (2544). โคลน-โคลนโครนสารมหัสจรรย์จากธรรมชาติ. *Lab today*, 12-20.
- จิราวรรณ เข้มประยูร, พุทธทรัพย์ วิรุฬกุล และอรมรัตน์ สุขโข. (2540). อุตสาหกรรมการผลิตกุ้งแห้ง. *วารสารการประมง*, 50 (6), 480-487.
- ฉัตรชัย นิยมม. (2548). การอบแห้งอาหารด้วยไอน้ำร้อนขวดยิ่ง. *เทคนิค เครื่องกล-ไฟฟ้า-อุตสาหกรรม*, 22 (252), 1-13.
- ชลลธร วัฒนาก. (2546). ผลของการเคลือบผิวด้วยคอนยัคที่มีต่ออายุการเก็บรักษากุ้งแห้งหอมทอง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ชลลิต เขาวงศ์ทอง. (2540). ผลของการเคลือบผิวที่บริโภคได้ และอุณหภูมิต่อคุณภาพกุ้งแห้งหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชัยงค์ เตชะไพโรจน์, ศิริวัฒน์ สันประเสริฐ, สมเกียรติ ปรัชญาวารการ และสมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์. (2549). อิทธิพลของชนิดตัวกลางในการอบแห้งที่มีต่ออุณหภูมิของการลดความชื้นและคุณภาพของเนื้อวัว. *วารสารราชบัณฑิตยสถาน*, 30 (4), 970-987.
- จิตติยา รัตนไตรภพ. (2544). การพัฒนาสารเคลือบผิวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษามังคุด. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- คตฤดี ใจสุทธิ. (2543). การอบแห้งกุ้งด้วยไอน้ำร้อนขวดยิ่ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ณรงค์ อังคิมบัว. (2544). การอบแห้งผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรด้วยไอน้ำร้อนขวดยิ่ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

ณรงค์ อึ้งกิม้วน, สมชาติ โสภณธนฤทธิ์, สมเกียรติ ประชุมวารการ และอดิศักดิ์ นาถกรณกุล.

(2547). การอบแห้งเห็ดด้วยไอน้ำร้อนขวดขิงและอากาศร้อน. ใน *การประชุมวิชาการ
นวัตกรรมทางวิศวกรรมเกษตรเพื่อเพิ่มผลผลิตครั้งที่ 5* 26-27 เมษายน 2547 (หน้า 8-14).

กรุงเทพ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

ณรงค์ อึ้งกิม้วน, สมชาติ โสภณธนฤทธิ์ และสมเกียรติ ประชุมวารการ. (2545). การอบแห้งปลา
ด้วยไอน้ำร้อนขวดขิงและอากาศร้อน. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 33* (6)พิเศษ, 395-398.

ทวีชัย วงศ์ศักดิ์ไพโรจน์. (2543). การอบแห้งหน่อไม้ด้วยไอน้ำร้อนขวดขิง. *วิทยานิพนธ์
ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน, บัณฑิตวิทยาลัย,
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.*

ธนิต สวัสดิ์เสวี, พลสันต์ วงษ์ศรี, สมเกียรติ ประชุมวารการ และสมชาติ โสภณธนฤทธิ์.

(2549). อิทธิพลของเกลือต่อการอบแห้งเนื้อหมูโดยใช้ไอน้ำร้อนขวดขิง. *วารสาร
ราชบัณฑิตยสถาน, 31* (2), 493-507.

นภาพร เชี่ยวชาญ และชนารัตน์ ศรีธรรมาธิ. (2547). ไคโดซานกับการยับยั้งจุลินทรีย์ในอาหาร.
วารสารอาหาร, 34 (2), 120-124.

นันทิยา เลียบแหลม. (2548). สหสัมพันธ์ระหว่างสมบัติทางเคมีกายภาพและสมบัติการใช้งานของ
ไคโดซานที่เตรียมภายใต้ภาวะการกำจัดหมู่อะซิดต่างกัน. *วิทยานิพนธ์ปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม, บัณฑิตวิทยาลัย,
มหาวิทยาลัยบูรพา.*

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

บริษัท ทีทีไอเอส จำกัด. (2540). *ขีดความสามารถทางเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมอบแห้งไทย
เปรียบเทียบกับคู่แข่งที่สำคัญ*. กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, กระทรวงอุตสาหกรรม.

พยุหศักดิ์ ท่าไม้สุข. (2546). การอบแห้งข้าวสุกเพื่อเป็นข้าวกล้องสำเร็จรูป. *วิทยานิพนธ์
ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาเทคโนโลยีพลังงาน, บัณฑิตวิทยาลัย,
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.*

พลสันต์ วงษ์ศรี. (2548). การศึกษาการอบแห้งเนื้อหมูด้วยไอน้ำร้อนขวดขิง. *วิทยานิพนธ์
ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการพลังงาน, บัณฑิต
วิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.*

ภาวดี เมฆะคานนท์, อติรา เพื่องฟู และก้องเกียรติ คงสุวรรณ. (2543). ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ
ไคดิน-ไคโดซาน. *เทคโนโลยีวัสดุ, 19*, 9-14.

มนตรี มนตรีพิลา. (2548). การทดลองเปรียบเทียบข้าวเหนียวนึ่งสุกโดยใช้ไอน้ำร้อนขวดขิงและ
อากาศร้อน. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยี
พลังงาน, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

มาระศรี เปลี่ยนศิริชัย, พิระยศ แจ่มจัน, กานดา ทศรักษา และพัชริ คนอิน. (2548). วิธียืดอายุ
การเก็บรักษากลิ้วหอมทองด้วยไคโดซาน. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 24 (4), 13-23.

เบญจมาศ รัตนชินกร, วีระอนงค์ คำศิริ, สุพัตรา ไกรศรี, ยสวัตต์ บุญปวนิช และจตุพร สิงห์โต.
(2547). ผลของไคโดซานต่อคุณภาพการเก็บรักษาส้มโอที่อุณหภูมิห้อง. วารสาร
วิทยาศาสตร์เกษตร, 35 (5-6), 419-421.

มงคล สุขวัฒนาสินธิ์. (2544). การหาระดับอะซิเดชันของไคโดซาน. ใน คู่มือปฏิบัติการประชุม
เชิงปฏิบัติการ ไคดินและไคโดซานจากวัตถุดิบธรรมชาติสู่การประยุกต์ใช้ (หน้า 7).
กรุงเทพฯ:จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

มณฑาทิพย์ ชื่นฉลาด. (2535). ฟิล์มและสารเคลือบที่รับประทานได้. วารสารอาหาร, 22 (1), 1-6.

เขาวลัทธิ รัตนพรวาริสกุล. (2539). ผลของกรดซิตริกที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาทุเรียน.
วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาผลิตภัณฑ์ประมง, บัณฑิต
วิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วัญญู รอดประพัฒน์, อติศักดิ์ นาถกรณกุล, วาณิ เตีย และสมชาติ โสภณธนฤทธิ์. (2548).
การพัฒนาเครื่องดันแบบบอบแห้งข้าวเหนียวแบบฟลูอิดไรซ์เบดโดยใช้ไอน้ำร้อนขวดขิง.
วารสารราชบัณฑิตยสถาน, 30 (2), 363-377.

วรรณธิยา โสภักดี. (2544). การศึกษาอายุการเก็บรักษาทุเรียนในถุงลามิเนตเพื่อการค้า.
วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
เกษตร, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วราวุฒิ กรุสง, ณัฐพล ฟ้าภิญโญ และอพัชชา จินดาประเสริฐ. (2544). การยืดอายุความสดของกล้วย
ไข่โดยอาศัยการเคลือบด้วยวุ้นเซลลูโลสจากแบคทีเรีย *Acetobacter xylinum* DK.
วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรพระจอมเกล้า, 24 (2), 42-49.

วราภา วรพงษ์. (2531). การเก็บรักษาทุเรียนภายใต้สภาพปรียบรรยากาศ. วิทยานิพนธ์ปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร, บัณฑิต
วิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วันชลิ เฟื่องพงศา, อติศักดิ์ นาถกรณกุล และสมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์. (2549). การอบแห้งเนื้อหมูปรุงรสด้วยไอน้ำร้อนขวดยี่งร่วมกับป้้มความร้อน. ใน การประชุมวิชาการเครือข่ายพลังงานแห่งประเทศไทยครั้งที่ 2 วันที่ 27-29 กรกฎาคม 2549. นครราชสีมา: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.

วิเชียร เลี่ยมนาค. (2541). ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตแซนต่อการควบคุมโรคและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และเขียวเสวย. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศิริวัฒน์ สีนประเสริฐ. (2548). การศึกษาการอบแห้งเนื้อวัวด้วยไอน้ำร้อนขวดยี่ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการพลังงาน, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

เสาวคนธ์ นุสดี. (2544). ผลการเคลือบผิวด้วยสารอิมัลชันและไคโตแซนต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของสาลี่. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาพืชสวน, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2550) รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ของหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่. วันค้นข้อมูล 14 มิถุนายน 2550, เข้าถึงได้จาก <http://www.foodsafetymobile.org>

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2533). มอก. 1003-2533: กุ้งแห้ง.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2550). สถิติการนำเข้า-ส่งออก. วันค้นข้อมูล 15 มิถุนายน 2550, เข้าถึงได้จาก <http://www.oae.go.th>

สำราญ ชีช่วงทอง. (2544). การพัฒนาเครื่องต้นแบบของเครื่องอบแห้งกุ้งด้วยไอน้ำร้อนขวดยี่ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

สุดาทิพย์ คงขำ, อติศักดิ์ นาถกรณกุล และสมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์. (2549). การอบแห้งเนื้อไก่ปรุงรสด้วยไอน้ำร้อนขวดยี่งร่วมกับป้้มความร้อน. ใน การประชุมวิชาการเครือข่ายพลังงานแห่งประเทศไทยครั้งที่ 2 27-29 กรกฎาคม 2549. นครราชสีมา: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.

สุทัศน์เทียม บุญทวี. (2544). ผลของน้ำร้อน โซเดียมคลอไรด์ และไคโตซานต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะนาว. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

AOAC.(2000). *Association of Official Analytical Chemist, Inc.* Official method of analysis :
Wachington D.C.

Barbieri, S., Elustondo, M., & Urbicain, M. (2004). Retention of aroma compounds in basil dried with low pressure superheated steam. *Journal of Food Engineering*, 65, 109-115.

Begin, A., & Calsteren, M. V. (1999). Antimicrobial films produced from chitosan. *International Journal of Biological Macromolecules*, 26, 63-67.

Beverly, L. R., Janes, M. E., Prinyawiwatkul, W., & No, H. K. (2007). Edible chitosan films on ready-to-eat roast beef for the control of *Listeria monocytogenes*. *Food Microbiolog.*

Biede, S.L., Himelbloom, B.H., & Rutledge, J.E. (1982). Influence of storage atmosphere on several chemical parameters of sun-dried shrimp. *Journal of Food Science*, 47, 1030-1031.

Bravin, B., Peressini, D., & Sensidoni, A. (2006). Development and application of polysaccharide–lipid edible coating to extend shelf-life of dry bakery products. *Journal of Food Engineering*, 76, 280–290.

Caballero, M. L., Guillen, M. G., Mateos, M. P., & Montero, P. (2005). A chitosan-gelatin blend as a coating for fish patties. *Food Hydrocolloids*, 19, 303-311.

Chen, H. R., & Tsaih, L. M. (1998). Effect of temperature on the intrinsic viscosity and conformation of chitosans in dilute HCl solution. *Biological Macromolecules*, 23, 135-141.

Chen, C., Liao, W., & Tsai, G. (1998). Antibacterial effects of *N*-Sulfonated and *N*-Sulfobenzoyl chitosan and application to oyster preservation. *Journal of Food Protection*, 61, 1124-1128.

Chien, P-J., Sheu, F., & Lin, H-R. (2007a). Quality assessment of low molecular weight chitosan coating on sliced red pitayas. *Journal of Food Engineering*, 79, 736-740.

Chien, P-J., Sheu, F., & Yang, F-H. (2007b). Effects of edible chitosan coating on quality and shelf life of sliced mango fruit. *Journal of Food Engineering*, 78, 225-229.

Cuero, P.G., Osuji, G., & Washington, A. (1991). *N*-Carboxymethyl chitosan inhibition of aflatoxin production. *Role of Zinc in Biotechnology Letters*, 13, 441-444.

- Darmadji, P., & Izumimoto, M. (1994). Effect of chitosan in meat preservation. *Meat Sci.*, 38, 243-254.
- Dong, H., Cheng, L., Tan, J., Zheng, K., & Jiang, Y. (2004). Effects of chitosan coating on quality and shelf life of peeled litchi fruit. *Journal of Food Engineering*, 64, 355-358.
- Geraldine, R. M., Soares, N. D. F. F., Botrel, D. A., & Goncalves, L. D. A. (2007). Characterization and effect of edible coatings on minimally processed garlic quality. *Carbohydrate Polymers*.
- Hanlon, J.F. (1984). *Handbook of Package Engineering* (2nd ed.). New York: United States of America.
- Institute of Nutrition, Mahidol University. (1998). *Food Composition Database for Inmucal Program*. Mahidol University.
- Jamradloedluk, J., Nathakaranakule, A., Soponronnarit, S., & Prachayawarakorn, S. (2003). Drying of Durian Slices in Superheated Steam and Hot Air. In *Proceeding of the 3rd Asia-Pacific Drying Conference I-3 September 2003*. Thailand: AIT.
- Jeon, Y. J., Kamil, J. Y. V. A., & Shahidi, F. (2002). Chitosan as an edible invisible film for Quality preservation of Herring and Atlantic Cod. *Agricultural and Food Chemistry*, 50, 5167-5178.
- Jeon, Y. J., Park, P. J., & Kim, S. K. (2001). Antimicrobial effect of chitooligosaccharides produced by bioreactor. *Carbohydrate Polymers*, 44, 71-76.
- Jiang, Y., & Li, Y. (2001). Effects of chitosan coating on postharvest life and quality of longan fruit. *Food chemistry*, 73, 139-143.
- Kang, H. J., Jo, C., Kwon, J., H., Kim, J. H., Chung, H. J., & Byun, M. W. (2007). Effect of a pectin-based edible coating containing green tea powder on the quality of irradiated pork patty. *Food Control*, 18, 430-435.
- Kantahan, C. (2003). *Effects of chitosan coating on storability of tangerine*. Master 's thesis, Department of Food Engineering, Graduate School, King Mongkut's University of Technology Thonburi.
- Kasaai, M. R., Arul, J., & Charlet, G. (2000). Intrinsic viscosity –Molecular weight relationship for chitosan. *Journal of Polymer Science Part B: Polymer Physics*, 38, 2591–2598.

- Li, Y.B., Seyed-Yagoobi, J., Moreira, G.R., & Yamsaengsung, R. (1999), Superheated steam impingement drying of tortilla chip. *Drying Technology*, 17(1&2), 191-213.
- Moreira, R. G. (2001). Impingement drying of foods using hot air and superheated steam. *Journal of Food Engineering*, 49, 291-295.
- Nathakaranakule, A., Kraiwanichkul, W., & Soponronnarit, S. (2007). Comparative study of different combined superheated-steam drying techniques for chicken meat. *Journal of Food Engineering*, 80, 1023-1030.
- Namsanguan, Y. (2004). *Drying of Shrimp Using Hybrid Superheated Steam and Heat Pump Dryers*. Master 's thesis, Department of Thermal Technology, Graduate School, King Mongkut's University of Technology Thonburi.
- Namsanguan, Y., Tia, W., Devahastin, S., & Soponronnarit, S. (2004). Drying kinetics and quality of shrimp undergoing different two-stage drying process. *Drying Technology*, 22(4), 759-778.
- Namsanguan, Y., Tia, W., Devahastin, S., & Soponronnarit, S. (2003). Drying kinetics and quality of shrimp undergoing two-stage superheated steam and heat pump drying. In *Proceeding of the 3rd Asia-Pacific Drying Conference 1-3 September 2003*. Thailand: AIT.
- Namsanguan, Y., Tia, W., Devahastin, S., & Soponronnarit, S. (2002). Quality Assessment of Dried Shrimp Using Two-Stage Superheated Steam and Heat Pump Dryers. In *Proceeding of the International Conference on Innovations in Food Processing Technology and Engineering 11-13 December 2002*. Thailand: AIT.
- Niamnuy, C., Devahastin, S., & Soponronnarit, S. (2007). Effects of process parameters on quality changes of shrimp during drying in a jet-spouted bed dryer. *Journal of Food Science*, 72, 553-563.
- Pen, L. T., & Jiang, Y. M. (2003). Effects of chitosan coating on shelf life and quality of fresh-cut Chinese water chestnut. *Lebensmitte Wissenschaft und Technologie*, 36, 359-364.
- Prachayawarakorn, S., Soponronnarit, S., Wetchacama, S., & Jaisut, D. (2002). Desorption isotherms and drying characteristics of shrimp in superheated steam and hot air. *Drying Technology*, 20 (3), 669-684.

- Pronyk, C., Cenkowski, S., & Muir, W. E. (2004). Drying foodstuffs with superheated steam. *Drying Technology*, 22 (5), 899-916.
- Rahman, M.S., Guizanib, N., & Al-Ruzeikib, M.H.(2004). D- and Z-values of microflora in tuna mince during moist- and dry-heating. *Lebensmittel Wissenschaft and Technoogiel*, 37, 93-98.
- Rinaudo, M. (2006). Chitin and chitosan: Properties and applications. *Progress in Polymer Science*, 31, 603-632.
- Rordprapat, W., Nathakarakakule, A., Tia, W., & Soponronnarit, S. (2005). Comparative study of fluidized bed paddy drying using hot air and superheated steam. *Journal of Food Engineering*, 71, 28-36.
- Sagoo, S., Board, R., & Roller, S. (2002). Chitosan inhibits growth of spoilage microorganisms in chilled pork products. *Food Microbiology*, 29, 275-312.
- Shahidi, F., Arachchi, J. K. V., & Joen, Y. J. (1999). Food applications of chitin and chitosans. *Trends in Food Sciences & Technology*, 10, 37-51.
- Soponronnarit, S., Nathakarakakule, A., Jirajindalert, A., & Taechapairoj, C. (2006). Parboiling brown rice using super heated steam fluidization technique. *Journal of Food Engineering*, 75, 423-432.
- Toei, K., & Kohara, T. (1976). Conductometric method for colloid titrations. *Analytica Chimica Acta.*, 83, 59-65.
- Uengkimbuan, N., Soponronnarit, S., Prachayawarakorn, S., & Nathakarakakule, A. (2003). Comparative study of pork dried using superheated steam and hot air. In *Proceeding of the 3rd Asia-Pacific Drying Conference 1-3 September 2003*. Thailand: AIT.
- Xie, W., Xu, P., Wang, W., & Liu, Q. (2002). Preparation and antibacterial activity of a water-soluble chitosan derivative. *Carbohydrate Polymer*, 50, 35-40.
- Zobell, C.E. (1946). *Marin Microbiology*. Chronico Botonica, Co., Massachusett.
- Setha, S. (1999). *Effect of chitosan coating on delayed ripening of cavendish banana*. Master 's thesis, Department of Postharvest Technology, Graduate School, King Mongkut's University of Technology Thonburi.