

บรรณานุกรม

กรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงาน (2547). เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์.

กรุงเทพฯ: จีรังริชต์

กิตติศักดิ์ วิธินันทกิตต์ วาญญู รอดประพัฒน์ และนเรศ นาได้ (2553). การอบแห้งปลาสดด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 47(1 พิเศษ), 524 – 527.

คำพันธ์ บัวละพัน. (2550) การอบแห้งด้วยหม้อแผ่นด้วยอากาศร้อนร่วมกับไอน้ำร้อนยวดยิ่ง.

วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน, คณะพลังงาน สิ่งแวดล้อมและวัสดุ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

จินดาพร จำรัสเลิศลักษณ์ (2550). การอบแห้งเห็ดอกแผ่นด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่งและอากาศร้อน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 38(6 พิเศษ), 127 – 130.

จินดาพร จำรัสเลิศลักษณ์. (2550). การอบแห้งอาหารด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 12(2), 63 – 70.

ชมพู ยิ้มโต. (2550) การถนอมอาหาร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

ณรงค์ อึ้งกิมบัวน (2544). การอบแห้งผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง.

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน, คณะพลังงานและวัสดุ, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

ณรงค์ อึ้งกิมบัวน และกาญจน์พงศ์ บุญเพียร (2553). การอบแห้งพริกไทยด้วยไมโครเวฟ. ใน การประชุมวิชาการเครือข่ายวิศวกรรมเครื่องกลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 24. ภาควิชาฟิสิกส์ มหาวิทยาลัยบูรพา.

ณรงค์ อึ้งกิมบัวน สมชาติ โสภณรณฤทธิ์ และสมเกียรติ ปรัชญาวารากร. (2545). การอบแห้งปลาร้าด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่งและอากาศร้อน วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 33(6 พิเศษ), 395-398

ดลฤดี ใจสุทธิ (2543). การอบแห้งกุ้งด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน, คณะพลังงานและวัสดุ, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

ทวีชัย วงศ์ศักดิ์ไพโรจน์. (2543). การอบแห้งหน่อไม้ด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน, คณะพลังงานและวัสดุ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

- ธัญญ์ยศ สมใจ. (2547) การวัดพารามิเตอร์การอบแห้งและการจำลองสร้างแบบอบแห้งลำไยที่มีอากาศนำกลับมาใช้ใหม่. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิศวกรรมพลังงาน, คณะวิศวกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ประทีป ตุ่มทอง อำไพศักดิ์ ทิบุญมา ประพันธ์พงษ์ สมศิลา และธนกร หอมจำปา. (2555). การศึกษาพฤติกรรมการอบแห้งปลานิลด้วยอากาศร้อน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 43(3 พิเศษ), 115 – 118.
- พนารัตน์ สังข์อินทร์. (2553). การอบแห้งปลากะตักสดแช่น้ำเกลือและต้มด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- มนตรี มนต์พิลา. (2548). การทดลองเปรียบเทียบข้าวเหนียวหนึ่งสุกโดยใช้ไอน้ำร้อนยวดยิ่งและอากาศร้อน. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน, คณะวิศวกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- เยาวภา ไหวพริบ ยাত্রา ยมสูงเนิน วทัญญู รอดประพัฒน์ และอนันต์ ทองทา. (2552). ผลของชนิด อุณหภูมิ และความเร็วของตัวกลางการทำแห้ง (ไอน้ำร้อนยวดยิ่งและอากาศร้อน) ต่อสีของกุ้งแห้ง ใน การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 ระหว่างวันที่ 17 – 20 มีนาคม 2552 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (หน้า 250 - 257). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- วันเพ็ญ หวานระรื่น ภาณุพงศ์ บุญเพียร และณรงค์ อึ้งกิม้วน. (2554). แบบจำลองการอบแห้งพริกไทยด้วยตู้อบลมร้อน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 42(3 พิเศษ), 533-536.
- ศรันย์ ฉายากุล. (2550) การอบแห้งเส้นอุ้งเตุญี่ปุ่นโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบไอน้ำร้อนยวดยิ่ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิศวกรรมพลังงาน, คณะวิศวกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศิริวัฒน์ สีนประเสริฐ. (2548). การศึกษาการอบแห้งเนื้อวัวด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการพลังงาน, คณะพลังงานและวัสดุ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- สิรินทร เนินชัด. (2551). จลนพลศาสตร์การอบแห้ง และสัมประสิทธิ์การแพร่ความชื้นประสิทธิผลของเผือกแผ่นที่ผ่านการอบแห้งด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่งและอากาศร้อน. ใน การประชุมวิชาการทางวิศวกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ครั้งที่ 6 วันที่ 8 – 9 พฤษภาคม 2551 (หน้า 432 – 437)

- สุนทร สืบคำ และฤทธิ์ชัย อัครราชันย์. (2554). แบบจำลองทางคณิตศาสตร์การอบแห้งสำหรับ
 วัสดุพริก. วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย, 17(1), 59 – 68.
- สุพจน์ คิลานเกสัช. (2543) สมุนไพรเครื่องเทศและพืชปรุงแต่งกลิ่นรส. กรุงเทพฯ :
 ประพันธ์สาส์น.
- สมชาติ โสภณรณฤทธิ์. (2540). การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท (พิมพ์ครั้งที่ 7).
 กรุงเทพฯ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- สำนักงานวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร. (2555) พริกไทยจันทบุรี: พืชเศรษฐกิจที่ชาวสวนต้อง.
 เข้าถึงได้จาก [http://www.oae.go.th/ewtadmin/ewt/oae_baer/
 ewt_news.php?nid=390&filename=index](http://www.oae.go.th/ewtadmin/ewt/oae_baer/ewt_news.php?nid=390&filename=index)
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2555). พริกไทย. เข้าถึงได้จาก
<http://www.agriinfo.doae.go.th/year55/plant/mar55/veget/pepper.pdf>
- อำไพศักดิ์ ทัพญมา และศักดิ์ จงจำ. (2553). การอบแห้งขิงด้วยเทคนิคสูญญากาศร่วมกับ
 อินฟราเรด. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 15(2), 76 – 86.
- AOAC. (1990) *Official methods of analysis*. Arling, VA. Association of Official Analytial
 Chemists
- Duc, L.A., Hun, J W., & Keum, D.H. (2011). Thin layer drying characteristics of
 rapeseed *Journal of Stored Products Research*, 47, 32 – 38.
- Eetekin, C., & Yaldiz, O. (2004). Drying of eggplant and selection of a suitable thin layer
 model. *Journal of Food Engineering*, 63, 349 – 359.
- Elustondo, D., Elustondo, M P., & Urbicain, M J. (2001). Mathematical modeling of
 moisture evaporation from foodstuffs exposed to subatmospheric pressure
 superheated steam. *Journal of Engineering*, 49, 15 – 24.
- Iyota, H., Nishimura, G., Elena, M , Onuma, T., & Nomura, T. (2001). Drying of
 sliced raw potatoes in superheated steam and hot air. *Drying Technology*,
 19(7), 1411 – 1424.
- Madamba, P.S., Driscoll, R.H., & Buckle, K A. (1996). The thin-layer drying
 characteristics of garlic slices. *Journal of Food Engineering*, 29, 75 – 97.

- Prachayawarakorn, S., Soponronnarit, S., Wetchacama, S., & Jaisut, D. (2002). Desorption isotherm characteristics of shrimp in superheated steam and hot air *Drying Technology*, 3, 669 – 683.
- Tang, Z , Cenkowski, S , & Muir, E.W (2000). Dehydration of Sugar – Beet Pulp in Superheated Steam and Hot Air *Transaction of the American Society of Agricultural Engineers(ASAE)*, 43(3), 685 – 689.
- Tarnawaki, W Z., Mitera, J., Borowski, P , & Klepaczka, A. (1996). Energy Analysis on Use of Air and Superheated Steam as Drying Media. *Drying Technology*, 14(7&8), 1773 – 1749.
- Uengkimbuan, N., Soponronnarit, S., Prachayawarakorn, S., & Nathakaranakule, A. (2006) A Comparative Study of Pork Drying Using Superheated Steam and Hot Air *Drying Technology*, 24(12), 1665 – 1672.