

บรรณานุกรม

กรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงาน. (2547). *เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์*.

กรุงเทพฯ. จีรังรีลตี้.

ชมพู่ ยิ้มโต. (2550). *การถนอมอาหาร*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

ณรงค์ อึ้งกิม้วน ภาณุพงศ์ บุญเพียร และวันเพ็ญ หวานระรื่น. (2554). แบบจำลองการอบแห้ง
พริกไทยด้วยตู้อบลมร้อน. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 42(3)(พิเศษ), 533-536.

ณรงค์ อึ้งกิม้วน และภาณุพงศ์ บุญเพียร. (2553). การอบแห้งพริกไทยด้วยคลื่นไมโครเวฟ. ใน
การประชุมวิชาการเครือข่ายวิศวกรรมเครื่องกลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 24. ภาควิชา
ฟิสิกส์ มหาวิทยาลัยบูรพา.

ประทีป ตุ่มทอง ปรมินทร์ มาลีหวล ประพันธ์พงษ์ สมศิลา และอำไพศักดิ์ ทินบุญมา. (2554). ผล
ของอุณหภูมิและความเร็วลมต่ออุณหภูมิการอบแห้งปลานิลด้วยลมร้อน. *วารสาร
วิทยาศาสตร์เกษตร*, 42(3)(พิเศษ), 573-576.

ประทีป ตุ่มทอง และอำไพศักดิ์ ทินบุญมา. (2553). การศึกษาอุณหภูมิการอบแห้งปลานิล
ด้วยลมร้อน. ใน *การประชุมวิชาการเครือข่ายวิศวกรรมเครื่องกลแห่งประเทศไทย ครั้งที่
24*. ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.

ศักชัย จงจำ และอำไพศักดิ์ ทินบุญมา. (2553). การอบแห้งเห็ดป่าด้วยเทคนิคสุญญากาศ
ร่วมกับอินฟราเรด. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี*,
12(3), 75-85.

สมชาติ ไสภณธนฤทธิ. (2540). *การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท* (พิมพ์ครั้งที่ 7).

กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระเจ้าเกล้าธนบุรี.

สุพจน์ คิลานเกล็ด. (2543). *สมุนไพรเครื่องเทศและพืชปรุงแต่งกลิ่นรส*. กรุงเทพฯ :
ประพันธ์สาส์น.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2553). *สถิติการค้าสินค้าเกษตรไทยกับต่างประเทศ ปี 2553*.

กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. หน้า 44-45.

_____. (2553). *พริกไทยดำหรือขาว: ปริมาณและมูลค่าการส่งออกรายเดือน*. วันที่ค้นข้อมูล
7 ตุลาคม 2554, เข้าถึงได้จาก

http://www.oae.go.th/oae_report/export_import/export_result.php

อาณัติ พิลลา สุานิตย์ เมธิยานนท์ และสมชาติ ไสภณรณฤทธิ์ (2551). แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของการอบแห้งมะพร้าวชุดแบบชั้นบาง. ใน การประชุมวิชาการเครือข่ายวิศวกรรมเครื่องกลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 22. ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีมหานคร.

อำไพศักดิ์ ทัพญมา และประทีป ตุ่มทอง. (2554). สมการชั้นบางของปลานิลอบแห้งด้วยลมร้อน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 42(1)(พิเศษ), 567-570.

Agrawal, Y. C., & Singh, R. D. (1977). *Thin layer drying studies on short grain rice*. ASAE Paper No: 3531, ASAE, St. Joseph, MI.

Akpınar, E.K., Bicer, Y., & Yildiz, C. (2003). Thin layer drying of red pepper. *Journal of Food Engineering*, 59, 99-104.

Ayensu, A. (1997). Dehydration of food crops using a solar dryer with convective heat flow. *Solar Energy*, 59(4-6), 121-126.

Doymaz, I. (2005). Drying of characteristics and kinetics of okra. *Journal of Food Engineering*, 69, 275-279.

_____. (2007). The kinetics of forced convective air-drying of pumpkin slices. *Journal of Food Engineering*, 79, 243-248.

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.

Henderson, S. M. (1974). Progress in developing the thin layer drying equation. *Transactions of the ASAE*, 17, 1167-1172.

Kashaninejad, M., Mortazavi, A., Safekordi, A., & Tabil, L.G. (2007). Thin-layer drying characteristics and modeling of pistachio nuts. *Journal of Food Engineering*, 78, 98-108.

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.

Midilli, A., Kucuk, H., & Yapar, Z. (2002). A new model for single layer drying. *Drying Technology*, 20(7), 1503-1513.

- Sacilik, K. (2007). Effect of drying methods on thin-layer drying characteristics of hull-less seed pumpkin. *Journal of Food Engineering*, 79, 23-30.
- Sacilik, K., & Elcin, A.K. (2006). The thin layer drying characteristics of organic apple slices. *Journal of Food Engineering*, 73, 281-289.
- Sharaf-Eldeen, Y. I., Blaisdell, J. L., & Hamdy, M. Y. (1980). A model for ear corn drying. *Transaction of the ASAE*, 23, 1261-1271.
- Togrul, I.T., & Wehlivan, D. (2003). Modelling of drying kinetics of single apricot. *Journal of Food Engineering*, 58, 23-32.
- Verga, A., Fito, P., Andres, A., & Lemus, R. (2007). Mathematical modeling of hot-air drying kinetics of red bell pepper. *Journal of Food Engineering*, 79, 1460-1466.
- Wang, C. Y., & Singh, R. P. (1978). A single layer drying equation for rough rice. ASAE, paper no. 3001.
- Westerman, P. W., White, G. M., & Ross, I. J. (1973). Relative humidity effect on the high temperature drying of shelled corn. *Transactions of the ASAE*, 16, 1136-1139.
- White, G. M., Ross, I. J., & Ponelert, R. (1981). Fully exposed drying of popcorn. *Transactions of the ASAE*, 24, 466-468.
- Yagcioglu, A., Degirmencioglu, A., & Cagatay, F. (1999). Drying characteristics of laurel leaves under different drying conditions. In *Proceedings of the 7th international congress on agricultural mechanization and energy* (pp. 565-569), 26-27 May, Adana, Turkey.
- Yaldiz, O., & Ertekin, C. (2001). Thin layer solar drying of some vegetables. *Drying Technology*, 19, 583-596.