

## บรรณานุกรม

- กล้า อิศราภิรมย์. (2536). *คู่มือปฏิบัติการ ควบคุมคุณภาพฯ และกาแฟ*. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข.
- ณัฐพล ภูมิสะอาด, ธนากร บุรณเพชร และเจริญพร เลิศสถิตยธนากร. (2546). สมการจลนศาสตร์ การอบแห้งใบหม่อน. ใน *การประชุมวิชาการเครือข่ายวิศวกรรมเครื่องกลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 17* ระหว่างวันที่ 15-17 ตุลาคม 2546. มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- ธงชัย ตรีนพคุณ. (2537). *สมการอบแห้งและแบบจำลองความชื้นสมดุลของผลิตภัณฑ์เกษตร*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- นงลักษณ์ ยะฝา. (2550). *การศึกษาสมบัติเชิงความร้อนสำหรับการอบแห้งพริกชี้ฟ้า*. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- แผนกสถิติกรมและป่าไม้ของจังหวัดจันทบุรี. (2007, 15 พฤศจิกายน). *สถิติการปลูกกาแฟใน จังหวัดจันทบุรีประจำปี 2006-2007*. เอกสารทางราชการ ประเทศสาธารณรัฐ ประชาธิปไตยประชาชนลาว
- มารีนา มะหนิ. (2550). *การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางชนิด: รายงานผลการวิจัย*. สงขลา: มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ยุทธนา ภูริระวีชัยกุล และสุภวรรณ ภูริระวีชัยกุล. (2539). สมบัติเชิงความร้อนและจลศาสตร์ของ การอบแห้งชั้นบางของเมล็ดโกโก้. ใน *การประชุมวิชาการวิศวกรรมเคมี และประยุกต์ แห่งประเทศไทยครั้งที่ 15*. สงขลา: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สมชาติ โสภณรัตน์. (2540). *การอบแห้งเมล็ดพืช และ อาหารบางประเภท (พิมพ์ครั้งที่ 7)*. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- สุภวรรณ ภูริระวีชัยกุล และยุทธนา ภูริระวีชัยกุล. (2537). อุปกรณ์อบแห้งเมล็ดพืชชั้นบาง: พารามิเตอร์ของการอบแห้งชั้นบางของเนื้อในเมล็ดมะม่วงหิมพานต์. *Songklanakarin J.Sci. Technol.*, 16(4), 381-392.
- เสริม จันทร์ฉาย. (2550, กันยายน). *โครงการศึกษา พัฒนา และสาธิตระบบอบแห้งด้วยพลังงาน แสงอาทิตย์ สำหรับประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว*. เอกสาร ประกอบการประชุมสัมมนาทางวิชาการ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- Adnan, M., & Haydar, K. (2002). Mathematical modeling of thin layer drying of pistachio by using solar Energy. *Energy Conversion and Management*, 44, 1111-1122.

- Afonso, Jr., P. C., Corrêa, P. C., Pinto, F. A. C., & Sampaio, C. P. (2003). Shrinkage evaluation of five Different Varieties of Coffee Berries during the Drying Process. *Biosystems Engineering*, 86(4), 481-485.
- Ahmet, C., Kamil, K., & Oktay, H. (2006). Modeling of intermittent drying of thin layer rough rice. *Journal of Food Engineering*, 79, 293–298.
- Belma, O., & Gokce, D. (2007). Thin-layer drying characteristics and modeling of mint leaves undergoing microwave treatment. *Journal of Food Engineering*, 83, 541-549.
- Chandrasekar, V., & Viswanathan, R. (1999). Physical and Thermal Properties of Coffee. *J. Agric. Engng Res.*, 73, 227-234.
- Coffee Research Experimentation Centre. (2005). Harvesting and Processing Methods for Coffee. *Arabica Coffee Farm Note-No.3*. Ban Itou. KM 35 Paxong Rd., Bolovens Plateaux Champasak, Lao PDR.
- CRANK, J. (1975). *The Mathematics of Diffusion* (2<sup>nd</sup> ed.). Clarendon Press: OXFORD.
- Debabandya, M., & Srinivasa Rao, P. (2004). A thin layer drying model of parboiled wheat. *Journal of Food Engineering*, 66, 513–518.
- Digvir, S., Jayas, Stefan, C., Stanislaw, P., & William, E. M. (1991). Review of Thin-Layer Drying and Wetting Equations. *Drying Technology*, 9(3), 551-588.
- Dursun, E., & Dursun, I. (2005). Some Physical Properties of Caper Seed. *Biosystems Engineering*, 92(2), 237–245.
- Ebru, K. A., Yasar, B., & Cengiz, Y. (2002). Thin layer drying of red pepper. *Journal of Food Engineering*, 59, 99-104.
- Edward, A., & Baryeh. (2000). Physical properties of bambara groundnuts. *Journal of Food Engineering*, 47, 321-326.
- Edward, W., Jacques, Op de Laak, Tony, M., Herbert, L., & Keit, C. *Arabica coffee manual for Lao PDR*. *FAO Corporate Document Repository*. Retrieved August, 2005 from [http:// www.fao.org/world/regional/rap/highlights.asp](http://www.fao.org/world/regional/rap/highlights.asp).
- Hakan, O. M., & Can, E. (2006). Thin layer drying model for treated and untreated Stanley plums. *Energy Conversion and Management*, 47, 2337-2348.
- Ibrahim, D. (2007). Convective drying kinetics of strawberry. *Chemical Engineering and processing*, 47, 914-919.

- Kamil, S., & Ahmet, K. E. (2005). The thin layer drying characteristics of organic apple slices. *Journal of Food Engineering*, 73, 281–289.
- Kemal, Ç. S., Yunus, P., & ElÇin, Y. (2006). Some Physical Properties of Linseed. *Biosystems Engineering*, 95(4), 607-612.
- Kingsly, A. R. P., & Sing, D. B. (2006). Drying kinetics of pomegranate arils. *Journal of Food Engineering*, 79, 741-744.
- Madamba, P. S., Driscoll, R. H., & Buckle, K. A. (1994). Predicting the Sorption Behaviour of Garlic Slices. *Drying Technology*, 19(3), 669-683.
- Melissa, A., Rodrigues, A., Maria, L. A., Borges, A. S., Franca, L. S., Oliveira, P. C., & Corrêa. (2003). Evaluation of Physical Properties of coffee during Roasting. *Agriculture Engineering International*, 5.
- Nimkar, P. M., Dipali, S., Mändwe, R. M., & Dudhe. (2005). Physical Properties of Moth Gram. *Biosystems Engineering*, 91(2), 183-189.
- Paulo, C. C., Osvaldo, R., & Deise, M. R. (2006). Drying characteristics and kinetics of coffee berry, *Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, Campina Grande*, 8(1), 1-10.
- Rapusas, R. S., & Driscoll, R. H. (1995). The thin layer drying characteristics of white onion slices. *Drying Technology*, 13, 1905-1931.
- Varadharaju, N., Karunanidhi, C., & Kailappan, R. (2001). Coffee Cherry Drying: A two-Layer Model. *Drying Technology*, 19(3&4), 709-715.
- Visvanathan, R., Palanisamy, P. T., Gothandapani, L., & Sreenarayanan, V. V. (1995). Physical Properties of Neem Nut. *J.Agric.Engng Res.*, 63, 19-26.
- Wang & Brennan. (1995). A Mathematical Model of Simultaneous Heat and Moisture Transfer during of Poto. *Journal of food Engineering*, 24, 47-60.
- Zewdu, A. D., & Solomon, W. K. (2006). Moisture-Dependent Physical Properties of Tef Seed. *Biosystems Engineering*, 96(1), 57-63.
- Yang, W., Sokhansanj, S., Tang, J., & Winter, P. (2002). Determination of Thermal Conductivity, Specific Heat and Thermal Diffusivity of Borage Seeds. *Biosystems Engineering*, 82(2), 169-176.