



บรรณานุกรม

มหาวิทยาลัยพระปริยัติธรรม

บรรณานุกรม

- [1] สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (ไม่ปรากฏวันที่ เดือน 2545). ผลการประมาณการผลิตลำไย 2546. สืบค้นเมื่อ วันที่ 10 กรกฎาคม 2546. จาก: <http://www.oae.go.th>.
- [2] สมชาติ โสภณรณฤทธิ์. (2537). การอบแห้งเมล็ดพืช. กรุงเทพฯ: คณะพลังงานและวัสดุ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- [3] ทนงเกียรติ เกียรติศิริโรจน์. (2531). อนุกรมพลังงานนอกแบบและการใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ เล่มที่ 1 การแผ่รังสีดวงอาทิตย์และตัวรับรังสี. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- [4] ณัฐวุฒิ ดุษฎี. (2534). การพัฒนาระบบอบแห้งผลไม้โดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์เป็นพลังงานเสริม. วิทยานิพนธ์ วท.ม., สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- [5] จงจิตร นีรัญลาภ และคณะ. (2542). การอบแห้งพริกโดยใช้โปรตีนเซอร์แก๊สจากเตาผลิตแก๊สแบบไหลขึ้น. *Research and Development Journal of Engineering Institute of Thailand, Under H.M. The King's Patronage*, 10(1), 68-77.
- [6] พัฒนาการณ์ ใจอุดม. (2542). การอบแห้งพริกขึ้นหูด้านเครื่องอบแห้งระบบสลับหมุนเวียนลมร้อน. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- [7] จงจิตร นีรัญลาภ และคณะ. (2541). การศึกษาสมรรถนะของเครื่องอบแห้งกระเทียมโดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์ร่วมกับพลังงานความร้อนจากชีวมวล. *วารสารวิจัยและพัฒนา มจร.* 21(1), 23-32.
- [8] ศิริศักดิ์ ศิริสมบุญ. (2544). การอบแห้งตะไคร้โดยใช้พลังงานจาก Producer gas. วิทยานิพนธ์ วศ.ม., มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- [9] ทวีชัย นิมาแสง. (2545). การปรับปรุงเครื่องลดความชื้นกระบะ. เชียงใหม่: ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร คณะวิศวกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- [10] สุเมธ รุจินินนาท และคณะ. (2545). การอบแห้งผลไม้ด้วยเครื่องอบแห้งแบบตู้ที่ใช้แก๊สแอลพีจีเป็นเชื้อเพลิง. *วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย*, 9(1), 42-49.
- [11] ชูศักดิ์ ขวประดิษฐ์. การอบแห้งทดสอบการอบแห้งผลิตผลเกษตรด้วยเครื่องอบแห้งแบบอุโมงค์. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยเกษตรวิศวกรรม.

- [12] วัฒนพงษ์ รัชวีเชียร. (2545). รายงานการวิจัยเรื่องเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์เพื่อใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร. พิษณุโลก: ศูนย์วิจัยและฝึกอบรมพลังงานแสงอาทิตย์.
- [13] กรมพัฒนาและส่งเสริมพลังงาน. (ไม่ปรากฏวันที่ เดือน 2545). การศึกษาประสิทธิภาพเตาเผาชีวมวลประสิทธิภาพสูง. สืบค้นเมื่อวันที่ 20 เมษายน 2546. จาก: <http://www.dede.go.th>.
- [14] BENON BENA and R.J.FULLER (2002). Natural convection solar dryer with biomass back-up heater. *Solar Energy*, 72(1), 75-83.
- [15] Aree Achariyaviriya et al. (2000). Mathematical Simulation of Longan Fruit Drying. *Kasetsart Journal. (Nat. Sci.)* 34, 300-307.
- [16] ธนาคารกรุงเทพ จำกัด (มหาชน). (ไม่ปรากฏวันที่ เดือน ปีที่เผยแพร่). อัตราดอกเบี้ยเงินกู้. สืบค้นเมื่อวันที่ 30 กรกฎาคม 2547. จาก: <http://www.bangkokbank.com>.
- [17] การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค. (1 มีนาคม 2544). อัตราค่าไฟฟ้า. สืบค้นเมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2546. จาก: <http://www.pea.co.th>.
- [18] ประพันธ์ เศวตนันท์ และไพศาล เล็กอุทัย. (2535). *หลักเศรษฐศาสตร์ (พิมพ์ครั้งที่3)*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- [19] W.F STOKER. (1989). *Design of Thermal System (3rd)*. Singapore: McGraw-Hill.
- [20] ณัฐวุฒิ คุชฎี และคณะ. (2547). รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการศึกษาทดสอบเตาอบแห้งลำไย. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- [21] วีนัส ทัดเนียม. (2542). การอบแห้งผักด้วยพลังงานแสงอาทิตย์แบบใช้น้ำเป็นพลังงานเสริมระดับอุตสาหกรรม. วิทยานิพนธ์ วศ.ม., มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าธนบุรี.
- [22] สมศักดิ์ ดำรงค์เลิศ. (2528). *ฟลูอิดเซชัน*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- [23] สมศรี จรุงเรือง. (2542). *ระเบียบวิธีวิเคราะห์การถ่ายเทความร้อน*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- [24] พาวิน มะโนชัย. (2543). *ลำไย*. เชียงใหม่: ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- [25] รจนา วงศ์นิชชากุล. (2540). *การศึกษาค่าความชื้นสมดุลและอัตราการอบแห้งของลำไย*. วิทยานิพนธ์ วศ.ม., มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- [26] ดนุวัต เฟ็งอั้น. (2544). การศึกษาและพัฒนาประสิทธิภาพเตาอบเพื่ออุตสาหกรรมครัวเรือนชนบท. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- [27] Azhar Abdul Aziz. (1999). Drying of agriculture products using small biomass combustion. Proceeding of the First Asian-Australian Drying Conference (ACD99). Bali, Indonesia, 24-27 October 1999.
- [28] Inci Turk Togrul and Dursun Pehliven. (2004). Modeling of thin layer drying kinetics of some fruit under open-air sun drying process. Journal of Food Engineering. 65(2004), 413-425.
- [29] M.Augastrus Leon. S.kumar. S.C.Bhattacharya. (2002). A Comprehensive Produce for Performance Evaluation of Solar Food Dryer. Master Thesis, Asian Institute of Technology, Thailand.
- [30] O.V. Ekechukwu. (1999). Review of solar-energy drying system I: an overview of drying principles and theory. Energy Conversion & Management. 40(1999) 593-613.
- [31] B.K. BALA (1997). Drying and Storage of Cereal Grains. New Delhi: Oxford & IBH.
- [32] นกสิทธิ์ คูวัฒนาชัย. (2526). การถ่ายเทความร้อน (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: ฟิสิกส์เซ็นเตอร์.
- [33] จงรักษ์ แก้วประสิทธิ์. (ไม่ปรากฏวันที่ เดือน ปีที่เผยแพร่). พริก (chili). สืบค้นเมื่อวันที่ 30 มิถุนายน 2547. จาก: http://www.charpa.co.th/article/chili_1.html.
- [34] ประพันธ์สาสน์. (18 พฤษภาคม 2545). ตะไคร้. สืบค้นเมื่อวันที่ 30 มิถุนายน 2547. จาก: <http://www.praphansam.com/herb>.
- [35] สาวิกา แสงธราทิพย์. (ไม่ปรากฏวันที่ เดือน ปีที่เผยแพร่). มะกรูด. สืบค้นเมื่อวันที่ 30 มิถุนายน 2547. จาก: <http://dhf.moph.go.th>.
- [36] C.Ertekin and O.Yaldez. (2003). Drying of eggplant and selection of a suitable thin layer drying model. Journal of Food Engineering. 63(2004), 349-359.
- [37] Ebru Kavak Akpınar and et al. (2002). Thin layer drying of red pepper. Journal of Food Engineering. 63(2003), 99-104.