

เอกสารอ้างอิง

1. ฉัฐพล วิทยานุภากรม, 2550, การปรับปรุงประสิทธิภาพการไหลของอากาศในเตาอบไม้ยางพาราด้วยแบบจำลองพลศาสตร์ของของไหล, วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และวิศวกรรมวัสดุ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
2. Tongruk, R., 2009, **Numerical Simulation of Air Flow and Temperature Distribution in Yarn Drying Room**, A Special Research Project Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Master of Engineering (Chemical Engineering) Faculty of Engineering King Mongkut's University of Technology Thonburi
3. Amanlou, Y. and Zomorodian, A., 2010, "Applying CFD for designing a new fruit cabinet dryer", **Journal of Food Engineering** **101**, pp. 8 - 15.
4. ประเมินทร์ มาลีหวด และอดุลย์ จรรยาเลิศอดุลย์, 2554, "การจำลองการไหลของอากาศในตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์โดย CFD", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, ปีที่ 13, ฉบับที่ 4, หน้า 67 - 75.
5. สุเมธ รุจินินนาท, 2544, การอบผลไม้ด้วยเครื่องอบแห้งแบบตู้ที่ใช้แอลพีจีเป็นเชื้อเพลิง, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมเทคโนโลยีอุณหภาพ คณะพลังงานและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
6. ทศวรรษ ปัญญาบุตร, 2546, การอบแห้งลำไยแบบคว้านเมล็ดออก, วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมพลังงาน คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
7. วิบูลย์ เทพนนท์, เวียง อากรชี, ยงยุทธ คงชำน, บัณฑิตา แสงวงษา, นิวัต อาระวิล และอัคคพล เสนาณรงค์, 2554, "เครื่องอบแห้งผักและผลไม้เอนกประสงค์", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร **42**, หน้า 521 - 524.

8. สุรศักดิ์ เทียบรัตน์, 2540, การอบแห้งพริกและกระเทียมโดยใช้พลังงานความร้อนทิ้งจากโรงไฟฟ้าพลังงานความร้อนใต้พิภพ, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมเทคโนโลยีพลังงาน คณะพลังงานและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
9. เกรียงศักดิ์ นักผูก และชวนชื่น เดี่ยววิไล, 2554, “การพัฒนาและประเมินผลตู้อบแห้งชาเขียวลมร้อน”, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42, หน้า 466 - 469.
10. จันทรา ดิษฐานา, ทนุ โตทรายมูล และ สัมพันธ์ ไชยเทพ, 2549, “การศึกษาความสัมพันธ์ของระยะเวลาและคุณภาพสีในการอบแห้งดอกกุหลาบด้วยเทคนิคปั๊มความร้อน”, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37, หน้า 297 - 300.
11. จินดาพร จำรัสเลิศลักษณ์ และสมชาติ โสภณรณฤทธิ์, 2553, “อิทธิพลของลักษณะพื้นผิวของวัสดุที่มีต่อคุณภาพของเปลือกแผ่นอบแห้ง”, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41, หน้า 321 - 324.
12. จงกชพร พิณีอักษร และวัจนา สุจิรพงษ์สิน, 2550, “ชนิดของน้ำมันหอมระเหย”, ตำราวิชาการสุคนธ์บำบัด, หน้า 117 - 118.
13. Cengel, Y.A. and Ghajar, A.J., 2011, “Heat Exchangers”, **Heat and Mass Transfer Fundamentals and Applications**, Fourth Edition in SI Units, pp. 629 - 666.
14. สมชาติ โสภณรณฤทธิ์, 2540, “แนะนำการอบแห้ง”, การอบแห้งเมล็ดพืช และอาหารบางประเภท, หน้า 2 - 3.
15. Ahmed, J., Shivhare, U.S. and Singh, G., (2001), “Drying Characteristics and Product Quality of Coriander Leaves”, **Chemical Engineers Trans IChemE**, Vol 79, pp. 103 - 106.