

## เอกสารอ้างอิง

1. กรมโรงงานอุตสาหกรรม, 2553, หลักการปฏิบัติเทคโนโลยีการผลิตที่สะอาด(การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและการป้องกันมลพิษ) อุตสาหกรรมก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่, กลุ่มเทคโนโลยีการป้องกันมลพิษ สำนักเทคโนโลยีน้ำและสิ่งแวดล้อม, กรุงเทพมหานคร, หน้า 71-113.
2. คมกริช ถุงคำ, 2551, เทคนิคในการนำความร้อนทิ้งกลับคืนสำหรับกระบวนการผลิตก๋วยเตี๋ยวและอาหารกระป๋อง, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมพลังงาน คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, หน้า 68-76.
3. จรัส จีรวินุลย์, 2553, หม้อไอน้ำ ฉบับใช้ในโรงงาน, พิมพ์ครั้งที่ 1, สำนักพิมพ์สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-จีนแดง), กรุงเทพมหานคร.
4. ประจเวท สาตมาลี, 2549, การเร่งกระบวนการบ่มแผ่นแป้งก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ด้วยการใช้อุณหภูมิต่ำ, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, หน้า 72-73.
5. ปาริฉัตร ชัยมุล, จันทรจิรา ระหงษ์, สุรชา พิมพ์พิไล, 2550, สภาวะการแช่ข้าวที่เหมาะสมสำหรับการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยว, งานวิจัยด้านธัญพืช, ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
6. ปาริฉัตร ศุภชลัสต์, 2543, การประหยัดพลังงานและเทคโนโลยีสะอาดในอุตสาหกรรมก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, หน้า 34-80.
7. พิสุทธิ์ ก้องเกียรติศักดิ์ และ สิริชัย ส่งเสริมพงษ์, 2553, “ผลของอุณหภูมิและความเร็วลมต่ออัตราการอบแห้ง คุณภาพและการใช้พลังงานในเส้นก๋วยเตี๋ยวบแห้ง”, การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ

- ครึ่งปฐมฤกษ์, 15-17 ธันวาคม 2553, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน, กรุงเทพมหานคร.
8. มนตรี พิรุณเกษตร, 2542, การถ่ายเทความร้อน, พิมพ์ครั้งที่ 2, สำนักพิมพ์วิทย์พัฒน์, กรุงเทพมหานคร, หน้า 11-23.
9. วารุณี วารัญญานนท์ และคณะ, “การพัฒนากระบวนการผลิตก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่เพื่อลดปัญหาสิ่งแวดล้อม”, นิทรรศการงานวิจัย 60 ปี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, งานวันเกษตรแห่งชาติ ประจำปี 2546, 31 มกราคม - 8 กุมภาพันธ์ 2446, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.
10. วิภา สุโรจนะเมธากุล และวารุณี วารัญญานนท์, 2540, “ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยว”, ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการผลิตก๋วยเตี๋ยว, สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, หน้า 1-20.
11. วิวัฒน์ ภัททิยชนี, 2549, เทคโนโลยีไอน้ำ, พิมพ์ครั้งที่ 1, สำนักพิมพ์ซีเอ็ดยูเคชั่น, กรุงเทพมหานคร, หน้า 183-235.
12. สไปแรกซ์ ชาร์โก, 2539, หลักสูตรการใช้ไอน้ำ, เอกสารเผยแพร่ทางวิชาการของบริษัท สไปแร็กชาร์โก จำกัด, กรุงเทพมหานคร.
13. สุนีย์ เสริมสิริโสภณ และ จิรศักดิ์ คงเกียรติจิจร, 2548, “ความสัมพันธ์ระหว่างคุณสมบัติทางอุณหภูมิของแป้งข้าวระหว่งการเก็บรักษา”, การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 31, 18-20 ตุลาคม 2548, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี, นครราชสีมา, หน้า 122.

14. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2533, **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมก้วยเตี๋ยว มอก. 959-2533**, กระทรวงอุตสาหกรรม, หน้า 1-10.
15. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2553, **ข้อมูลพื้นฐานเศรษฐกิจการเกษตร**, เอกสารสถิติการเกษตร เลขที่416 กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, หน้า 8-9.
16. BeMiller, J.N. and Whistler, R.L., 1996, “Carbohydrates”, In **Food Chemistry**, 3<sup>rd</sup> ed., Fennema, O.R.(Ed.), Marcel Dekker, New York, p. 171-173, 191-204.
17. Cengel, Y.A. and Boles, M.A., 2011, **Thermodynamics An Engineering Approach**, 6<sup>th</sup> ed , McGraw Hill International Enterprises, Inc.
18. Eliasson, A.C. and Gudmundsson, M., 1996, “Physicochemical and functional aspects”, **Carbohydrate in Food**, Marcel Dekker, INC., New York, p. 431–503.
19. Fellow, P.J., 1990, **Food Processing Technology Principle and Practice**, Ellis Horwood Limited, p. 505.
20. Heldman, D.R. and Lund, D.B., 1992, **Handbook of Food Engineering**, Marcel Dekker, New York, p. 1-34.
21. Incropera, F.P. and Dewitt, D.P., 1990, **Fundamentals of Heat and Mass Transfer**, John Wiley & Sons, Inc, New York, p. 1-49.