

เอกสารอ้างอิง

1. http://www.thai-restaurant.de/thai/thai-kueche_t.htm.
2. <http://www.clinictech.most.go.th>
3. <http://www.rilc.ku.ac.th>
4. <Http://www.kmutt.ac.th>
5. <http://www.ku.ac.th/e-magazine/february44/agri/food.html>
6. <http://www.doace.go.th/Library/html/detail/linn/Linn9.htm>
7. <http://www.elib-online.com>
8. <http://www.nco-project.com>
9. <http://www.rde.biotec-or.th>
10. <http://www.medplant-mahidol.ac.th>
11. <http://www.update.se.ed.com>
12. <http://www.tistr.foodprocess.net>
13. KU Electronic Magazine ฉบับที่ 2 ปีที่ 2 เดือนกุมภาพันธ์ ปี 2544
14. Method of Analysis of AOAC International 16th ed. Virginia USA 1995.
15. Pearson, D : Chemical Analysis of Foods 6th edith p. 255, Chemical Publishing Co. Inc. New York 1975.
16. ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาศิก กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร,ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หาดใหญ่, 2532.
17. วิไล รังสาดทอง เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร, ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2543.
18. โครงการอนุรักษ์ผักสีเขียว มหัศจรรย์ผัก108 พิมพ์ครั้งที่5, มูลนิธิโตโยต้าประเทศไทยและสถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2542.
19. สำนักงานข้อมูลสมุนไพร สมุนไพรไม้พุ่มบ้าน ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ
20. บุหัตถ์ พัทธกษผล และ คณะ การถนอมอาหารปัจจุบัน , ก้นยายน 2538

21. เกศินี มีทรัพย์ สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเครื่องต้มยำแห้งที่ผลิตโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบไมโครเวฟสูญญากาศและเครื่องอบแห้งแบบลมร้อน , วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2548.
22. วิชัย จันทรักษา, สภาวะการพัฒนาเครื่องอบแห้งตะไคร้พลังงานแสงอาทิตย์ , วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2542.
23. ชนาการต์ อาษาสุจริต, การอบแห้งพริกโดยใช้พลังงานความร้อนเหลือทิ้งจากโรงงานไฟฟ้าพลังงานความร้อยได้พิภพ , วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2538.
25. เชิดชัย อุทธากิจ, การอบแห้งต้นหอมแบ่งโดยใช้พลังงานความร้อนจากก๊าซชีววมวลชน , วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2538.
26. ครุณี ชนะนันท์กุล, เทคโนโลยีการผลิตอาหาร , วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2524.
27. วิลาวรรณย์ เจริญจิระตระกูล, จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร , พิมพ์ครั้งที่1 , คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ , 2539, หน้าที่ 136-140.
28. สวัสดิ์ ขอทวีวัฒนา, กรรมวิธีการอบแห้ง , ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยมหาวิทาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, 2524.
29. อัศวิน ชินธรรมมิตร, การพัฒนากรรมวิธีการอบแห้งแครอทและเนื้อไก่ โดยการอบแห้งแบบลมร้อนร่วมกับการให้ความร้อนด้วยคลื่นไมโครเวฟ , วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, 2524.
30. Chiralt, A., Martinez-Monzo., Chafer, T., Chafer, T. and Fito, P., 2002, Limonene from Citrus : Functional Food V. 2 Biochemical and processing Aspects , CRC press, New York, USA, pp.169-187
31. Drouzas, A. E. and Schubert, H., 1996, Microwave application in Vacuum Drying of fruits, Journal of Food Engineering, Vol 28, pp 203-209
32. Durance, T.D., Lin, T.M. and Scaman, C.H., 1998, Characterization of Vacuum Microwave, Air and Freeze-dried Carrot Slices, Food Research International, Vol.38, pp.954-958
33. Jayaraman, K.S. and Das gupta, D.K., 1995 drying of Fruits and Vegetables, In Handbook of Industrial drying, (Mujumder, A.S.ed.) 2nd ed., vol.2. Marcel Dekker Inc, New York, pp.643-690



