

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กระทรวงอุตสาหกรรม. 2532. **ขมิ้นชันแห้ง**. สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ.

ฐานิตย์ เมธิยานนท์ สมชาติ โสภณธนฤทธิ์ และ ธนิต สวัสดิ์เสวี. 2542. **การอบแห้งโดยใช้ป้มความร้อนในระดับอุตสาหกรรม**. วิทยาสารเกษตรศาสตร์ (วิทยาศาสตร์) 33: 461-473.

ประทาน รักปรังค์. 2539. **การอบแห้งผลไม้โดยใช้ป้มความร้อน**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ.

พิทยา สรวมศิริ. 2529. **พืชเครื่องเทศ (Spices)**. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 243 น.

สมยศ เชิญอักษร และสุทธิศักดิ์ ภัทรสถาพรกุล. 2543. **การพัฒนาเครื่องอบแห้งระบบป้มความร้อนด้วยชุดกลักความร้อน**. รายงานการประชุมประจำปี 2543, สมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย. 137-152.

สมยศ เชิญอักษร และเทวรัตน์ ทิพย์วิมล. 2546. **แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของเครื่องอบแห้งระบบป้มความร้อน**. รายงานการประชุมประจำปี 2546. สมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย. หน้า 367-374.

ส่วนวิจัยเกษตรกรรม ฝ่ายวิชาการธนาคารกสิกรไทย. 2530. **เครื่องเทศ ปีที่ 8: ฉบับที่ 1/2530**. ธนาคารกสิกรไทย, กรุงเทพฯ. 206 น.

สายสนม ประดิษฐ์ดวง และวราภา มหากาญจนกุล. 2537. **การปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวสมุนไพรและแปรรูปเครื่องเทศ**. สรุปผลการดำเนินงานวิจัย โครงการวิจัย KIP ประจำปี 2536. สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 219 น.

Barbosa-Cannvas, G.V. and H. Vega-Merado. 1996. **Dehydration of Food**. Chapman & Hall, New York. 330p.

- Chau Kian Jon, Arun S. Mujumder, Chou Siaw Kiang, Ho Jial Choy and Mohammad Nural Alam Hawlader. 2000. Heat Pump Drying Systems: Principles, Applications and Potential, P 95-134. **In Development in Drying Volume II Drying of Food and Agro-Product, ed.** Arun S. Mujumdar and Sirikalaya Suvachittanont. Kasetsart university Bangkok, Thailand.
- Clements, S., X. Jia and P. Jolly. 1993. **Experimental verification of heat pump assisted continuous dryer simulation model.** Int. J. Energy Res. 18: 605-622
- Govindarajan, V.S. 1980. **Turmeric-chemistry, technology and quality of turmeric rhizomes during storage.** J. Food Sci. and Technol. 30(5): 362-364.
- Guillermo H. Crapiste and Enrique Rotstein. 1997. Design and Performance Evaluation of Dryers, P 125-166. **In Handbook of Food Engineering Practice, ed.** Kenneth J. Valentas, Enrique Rotstein and R. Paul Singh. CRC Press, Boca Raton.
- Krishnamurthy, M.N., R. Padmabai, C.P. Natarajan and S. Kuppuswamy. 1975. **Colour content of turmeric varieties and studies on its processing.** J. Food Sci. and Technol. 12(1): 12-14.
- Myer, J. P. and G. P. Greyvenstein. 1992. **The drying of grain with heat pumps in south Africa: A techno-economic analysis.** Int. J. Energy Res. 16: 13-20.
- Pendyala, V. R., S. Devotta and V. S. Patwardhan. 1990. **Heat-pump-assisted dryer. Part 2: Experimental study.** Int. J. Energy Res. 14: 493-507.
- Pesek, C.A. and L.A. Wilson. 1986. **Spice quality: effect of cryogenic and ambient grinding on color.** J. Food Sci 51(5): 1386-1388.

- Poduval, A. M. K. and S. S. Murthy. 1992. **Performance of a dehumidifying compression heat pump with auxiliary heat input.** Heat Recovery Systems & CHP. 12 (3): 211-223.
- Purseglove, J.W. , E.G. Brown, C.L. Green and S.R.J. Robbins. 1981. **Turmeric., Spices Vol. II.** Tropical Agricultural Series. Longman Inc., New York. 813 p.
- Prasertsan, S., P. Sean-saby . 1998. **Heat pump drying of agricultural materials.** Drying Technology 16(1&2): 235-250.
- Pruthi, C.A. and L.A. Wilson. 1986. **Spice quality : effect of cryogenic and ambient grinding on color.** J. Food Sci. 51(5): 1386-1388.
- Said, M. And Ch. A. Hussain. 1964. **Curing and processing of turmeric.** J. Agri. Res. 2(3): 22-25.
- Sampathu, S.R., N. Krishnamurthy, H.B. Sowbhagya and M.L. Shankaranarayans. 1988. **Studies on quality of turmeric (Curcuma longa) in relation to curing methods.** J. Food Sci. And Technol. 25(3): 152-155.
- Tainter, D.R. and A.T. Grenis. 1993. **Spices and Seasoning: A Food Technology Handbook.** VCH Publishers, Inc., New York. 226 p.
- Zyla, R., S.P. Abbas, K.W. Tai, S. Devotta, F.A. Watson and F.A. Holland. 1982. **The potential for heat pumps in drying and dehumidification system. I: Theoretical considerations. Int. J.Energy Res. 6: 305-322.**