

เอกสารอ้างอิง

- กองควบคุมอาหาร. 2547. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 281 (2547) เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร. [http://newsser.fda.moph.go.th/food/file/Laws/Notification of Ministry of PublicHealth/Law03P281.pdf](http://newsser.fda.moph.go.th/food/file/Laws/Notification%20of%20Ministry%20of%20PublicHealth/Law03P281.pdf) (สืบค้น 26 ธันวาคม 2552).
- กิตตินันท์ ธรรมไชย. 2549. คุณภาพของมะเดื่อฝรั่งที่ผ่านการอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งแบบถาด. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม.
- จิราภรณ์ สอดจิตร์ และธีรพร กงบังเกิด. 2550. ผลของโซเดียมเมตาไบซัลไฟด์ โพรพิลพาราเบน 4-hexylresorcinol และ N-acetyl-L-cysteine ต่ออายุการเก็บรักษาลำไยพันธุ์ต่อหลังการเก็บเกี่ยว. เกษตรนเรศวร. 10(2):208-226.
- นักสิทธิ์ ปัญญาใหญ่. 2546. การลดเวลาอบแห้งหอมหัวใหญ่โดยการลดน้ำด้วยวิธีออสโมติก. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2551. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- นิรมล อุดมอ่าง, อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล และสุทัศน์ สุระวัง. 2543. แนวทางในการแปรรูปลำไย. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปิยกฤษณ์ ทองบุญ. 2556. ฤทธิ์ต้านแบคทีเรียของสารสกัดส้มแขกและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ล้างมือ. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ปิยกฤษณ์ ทองบุญ, สุวิทย์ สุวรรณ และสุธีรา เสาวภาคย์. 2554. ประสิทธิภาพสารสกัดน้ำของส้มแขกในการยับยั้งแบคทีเรีย. แพทย์แผนไทยและแพทย์ทางเลือก. 9(1): 30.
- วรรณรัตน์ ลีสุขสวัสดิ์, อนุวัตร แจ่มชัด และนันทวัน เทอดไทย. 2554. ผลของการลวกต่อกิจกรรมของเอนไซม์พอลิฟีนอลออกซิเดสในมังคุด และผลของสารละลายซูโครสร่วมกับกรดซิตริกในการถนอมผลไม้ระหว่างการอบแห้ง. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. 1-4 กุมภาพันธ์ 2554. กรุงเทพฯ. หน้า 508-514.
- วิชมณี ยืนยงพุทธกาล และพรนภา น้อยพันธ์. 2553. ผลของการเตรียมชิ้นต้นและสภาวะการอบแห้งแบบอุณหภูมิสูงเวลาสั้นต่อคุณภาพของกล้วยน้ำว้าอบแห้ง. วิทยาศาสตร์เกษตร. 41(3/1)(พิเศษ): 220-232.
- วีไล รัชสาดทอง. 2545. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. กรุงเทพฯ.

- สถาบันการแพทย์แผนไทย. 2557. ส้มแขก. http://ittm.old.dtam.moph.go.th/product_champion/herb9.htm (สืบค้น 1 เมษายน 2557)
- สำนักงานเกษตรจังหวัดยะลา. ส้มแขก. www.yala.doae.go.th/data/somkak1.doc (สืบค้น 10 พฤษภาคม 2553).
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2546. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผลไม้แห้ง. มผช. 136/2546. <http://www.tisi.go.th/otop/standard/standards.html> (สืบค้น 25 ธันวาคม 2552).
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนส้มแขกแห้ง. มผช. 476/2547. <http://www.tisi.go.th/otop/standard/standards.html> (สืบค้น 25 ธันวาคม 2552).
- Akoy, E.O.M., Hörsten, D.V. and Luecke, W. 2008. Drying kinetics and colour change of mango slices as affected by drying temperature and time. Presentation at the 2008 Tropentag International Conference on Competition for Resources in Changing World: New Drive for Rural Development. Hohenheim, Germany. 7-9 October 2008.
- A.O.A.C. 2000. Official Method of Analysis of AOAC 17th ed. Verginia, USA, Association of Official Analytical Chemists.
- Barbosa-Canovas, G. V., and Vega-Mercado, H. 1996. Dehydration of foods. New York, Chapman & Hall.
- Baroni, A.F. and Hubinger, M.D. 1998. Drying of onion: effects of pretreatment on moisture transport. *Drying Technology*. 16:2083-2094.
- Barta, J. 2006. Fruit drying principles. In Hui, Y.H. (editor). *Handbook of Fruits and Fruit Processing*. Backwell Publishing. Ames. Iowa. USA. pp. 81-93.
- Bobić Z., Bauman, I. and Curic, D., 2002. Rehydration ratio of fluid bed-dried vegetables. *Sadhana*. 27(3):365-374.
- Brennan, M., Le Port, G., Pulvirenti, A. and Gormley, R. 1999. The Effect of Sodium Metabisulphite on the whiteness and keeping quality of slice mushrooms. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol.*, 32: 460-463.
- Dauthy, M.E. 1995. Fruit and vegetable processing. *FAO Agricultural Services Bulletin* 119. FAO. Rome.

- Doymaz, I. 2005. Sun drying of figs : an experimental study. *Journal of Food Engineering* 71: 403-407
- Doymaz, I. 2004. Effect of pre-treatments using potassium metabisulphide and alkaline ethyl oleate on the drying kinetics of apples. *Biosystems Engineering*. 89(3): 281-287.
- Doymaz, I. 2008. Influence of blanching and slice thickness on drying characteristics of leek slices. *Chemical Engineering and Processing: Process Intensification*, 47(1): 41-47.
- Doymaz, I. 2010. Effect of citric acid and blanching pre-treatments on drying and rehydration of Amasya red apples. *Food and Bioproducts Processing*. 88(2-3): 124-132.
- Emerton, V. 2003. *Essential guide to food additives*. 2nd edition. Leatherhead Food International. Surry. UK.
- Farade, K.O. and Abbo, E.S. 2007. Air-drying and rehydration characteristics of date palm (*Phoenix dactylifera* L.) fruits. *Food Engineering*. 79: 724-730.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology Principles and Practice*. 2nd edition. Woodhead Publishing Limited. Cambridge England.
- Giri, S.K. and Prasad, S. 2007. Drying kinetics and rehydration characteristics of microwave-vacuum and convective hot-air dried mushrooms. *Food Engineering*. 78(2): 512-521.
- Hammer, F.E. 1993. Oxidoreductase. In Nagadawithana, T. (editor). *Enzyme in Food Processing*. 3rd edition. Academic Press, Inc. California. USA.
- Hiranvarachat, B., Devahastin, S., Chiewchan, N. 2011. Effects of acid pretreatments on some physicochemical properties of carrot undergoing hot air drying. *Food and Bioproducts Processing*. 89: 116-127.
- Karabulut, I., Topcu, A., Duran, A., Turan, S., and Ozturk, B. 2007. Effect of hot air drying on color values and β -carotene content of apricot (*Prunus armenica* L.). *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*. 40: 753-758.
- Kotwaliwale, N., Bakane, P. and Verma, A. 2007. Changes in textural and optical properties of oyster mushroom during hot air drying. *Food Engineering*. 78: 1207-1211.

- Lewicki, P.P. 2006. Design of hot air drying for better foods. *Trends in Food Science & Technology*. 17: 153-163.
- Lewicki, P.P., Witroma-Rajchet, D. and Mariak, J. 1997. Changes of structure during rehydration of dried apples. *Food Engineering*. 32: 347-350.
- Mackeen, M.M., Ali, A.M., Lajis, N.H., Kawazu, K., Hassan, Z., Amran, M., Habsah, M. Mooi, L.Y. and Mohamed, S.M. 2000. Antimicrobial, antioxidant, antitumour-promoting and cytotoxic activities of different plant part extracts of *Garcinia atroviridis* Griff. Ex T. Anders. *Ethnopharmacology* 72: 395-402.
- Maharaj, V. and Somkat, C.K. 1996. Quality changes in dehydrated dasheen leaves: effects of blanching pre-treatments and drying conditions. *Food Research International*. 29(5-6): 563-568.
- Miller, D.D. 1998. *Food Chemistry A Laboratory Manual*. John Wiley & Sons. USA.
- Negi, P.S., and Roy, S. K. 2000. Effect of blanching and drying method on β -Carotene, ascorbic acid and chlorophyll retention of leafy vegetables. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*. 33(4): 295-298.
- Paul, M. (editor). 2007. *Effects of Food Processing on Bioactive Compounds*. Gene-Tech Books. New Delhi.
- Rittirut, W. and Siripatana, C. 2006. Drying Characteristic of *Garcinia atroviridis*. *Walailak J. Sci & Tech*. 3(1): 13-32.
- Vega-Gálvez, A., Lemus-Mondaca, R., Bibao-Sainz, C. and Andres, A. 2008. Effect of air drying temperature on the quality of rehydrated dried red bell pepper (var. Lamuyo). *Food Engineering*. 85: 42-50.
- Vega-Gálvez, A., Scala, K.D., Rodriguez, K., Lemus-Mondaca, R., Miranda, M., Lopez, J. and Perez-Won, M. 2009. Effect of air-drying temperature on physico-chemical properties, antioxidant capacity, colour and total phenolic content of red pepper (*Capsicum annum*, L. Var. Hungarian). *Food Chemistry*. 117: 647-653.
- Wankhade, P.K., Sapkal, R.S., and Sapkal, V.S. 2013. Drying characteristics of okra slices on drying in hot air dryers. *Procedia Engineering*. 51: 371-374.