

### บรรณานุกรม

- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2542. เอกสารคำสอนเทคโนโลยีของแป้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะ  
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- คณะกรรมการกลุ่มผลิตชุดวิชาเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร. 2539. เอกสารการสอนชุดวิชาเคมี  
และจุลชีววิทยาของอาหาร. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- จริญญา จิโรจน์กุล. 2541. “การถ่ายเทความร้อนและมวลของการทอดในเครื่องทอด  
สุญญากาศ”, วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะ  
วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ชาญชัย รัชชี. 2547. “การถ่ายโอนความร้อนและมวลสารในการทอดผักและผลไม้ภายใต้สภาวะ  
สุญญากาศ (Heat and Mass Transfer during Vacuum Frying of Fruits and Vegetables  
)”, วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเคมี  
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ณัฐพร ชูดำ และธีรภาพ โรจน์วัชรบาล. 2545. “Vacuum Frying of Fruits and Vegetables”,  
โครงการวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ธิวารี โอภิธากร. 2547. “การดูดซึมน้ำมันในการทอดผลิตภัณฑ์เต้าหู้ปลาภายใต้สภาวะ  
สุญญากาศ (Oil Absorption during Vacuum Frying of Fish Tofu)”, วิทยานิพนธ์  
วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเคมี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- นิตยา รันตนาปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์. 504 หน้า.
- นิตยา รันตนาปนนท์ และ ไพโรจน์ วิริยจारी. 2547. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. คณะ  
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2529. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. สงขลา ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร  
คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิจิตร ทรัพย์บุญมาตย์. 2537. “การศึกษาสภาวะที่มีผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์ผักทอดกรอบด้วยเครื่องทอดสูญญากาศ”, วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- วิไล รังสาดทอง. 2543. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- เสาวลักษณ์ จิตรบรรเจิดกุล. 2540. บทปฏิบัติการ เคมีชีววัสดุ. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- A.O.A.C. 2003. Office Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists. 14<sup>th</sup> ed. The Association of official Analytical Chemist, Inc.
- Garayo, J. and Moreira, R.G. 2002. “Vacuum frying of potato chips”, J. Food Eng. 55(2002), 181-191.
- Kawas, M.L. and Moreira, R.G. 2001. “Characterization of product quality attributes of tortilla chips during the frying process”, J. Food Eng. 47(2001), 97-107.
- Krokida, M.K., Oreopoulou, V. and Maroulis, Z.B. 2000. “Effect of frying conditions on shrinkage and porosity of fried potatoes”, J. Food Eng. 43(2000), 147-154.
- Mayor, L. and Sereno, A.M. 2004. “Modeling shrinkage during convective drying of food materials: a review”, J. Food Eng. 61(2004), 373-386.
- National Agricultural Library. 2006. Nutrient Data Laboratory (online). Available: [http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list\\_nut\\_edit.pl](http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl) [2006, October 22]

- Oon-Doo Baik and Gauri S. Mittal. 2005. "Heat and moisture transfer and shrinkage simulation of deep-fat tofu frying", Food Res. 38(2005), 183-191.
- Panyawong, S. and Devahastin, S. 2005. "Determination of deformation of a food product undergoing different drying methods and conditions via evolution of a shape factor", J. Food Eng. 2005.
- Shyi-Liang and Lucy Sun Hwang. 2001. "Effect of processing conditions on the quality of vacuum fried apple chips", Food Res. 34(2001), 133-142.
- Yamsaengsung, R. 2003. "Vacuum Frying of Fruits and Vegetables", Full research report. Department of Chemical Engineering, Prince of Songkla University, Hat Yai, Thailand.
- Yamsaengsung, R. and Moreira, R.G. 2002a. "Modeling the transport phenomena and structural changes during deep fat frying. Part I: model development", J. Food Eng. 53(2002), 1-10.
- Yamsaengsung, R. and Moreira, R.G. 2002b. "Modeling the transport phenomena and structural changes during deep fat frying. Part II: model solution & validation", J. Food Eng. 53(2002), 11-25.