

บรรณานุกรม

- นิติกร จามรดุสิต และ สุชาติ จันทริกานนท์. 2545. “หน่วยที่ใช้และนิยามของสุญญากาศ”, เทคนิคเครื่องกล ไฟฟ้าอุตสาหกรรม. 209(เมษายน 2545), 156-160.
- ประกาศรี สึงห์รัตน์. 2533. วิศวกรรมการแปรรูปอาหาร. สงขลา : ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ปราโมทย์ เตชะอำไพ. 2542. ไฟไนต์เอลิเมนต์ในงานวิศวกรรม. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2529. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. สงขลา : ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- มนตรี พิรุณเกษตร. 2545. อุณหพลศาสตร์ 1 (Thermodynamics I). พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : วิทยพัฒน์.
- มนัส สังวรศิลป์ และ วรรัตน์ ภัทรอมรกุล. 2543. คู่มือการใช้งาน MATLAB ฉบับสมบูรณ์. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : อินโฟเพรส.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. วิศวกรรมแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ : ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- วิจิตร กรุปัญญามาตย์. 2537. “การศึกษาสภาวะที่มีผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์ผักทอดกรอบโดยเครื่องทอดสุญญากาศ”, วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. (สำเนา)
- วิไล รังสาดทอง. 2543. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

A.O.A.C. 2003. Office Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists. 14th ed. The Association of official Analytical Chemist, Inc.

Bird, R.B., Stewart, W.E., and Lightfoot, E.N. 2002. Transport Phenomena. 2nd ed. John Wiley & sons, Inc.

Frakas, B.E., Singh, R.P., and Rumsey, T.R. 1996a. "Modeling heat and mass transfer in immersion frying.I, Model development", J. Food Eng. 29(1996), 211-226.

Frakas, B.E., Singh, R.P., and Rumsey, T.R. 1996b. "Modeling heat and mass transfer in immersion frying.II, Model solution and verification", J. Food Eng. 29(1996), 227-248.

Garayo, J. and Moreira, R.G. 2002. "Vacuum frying of potato chips", J. Food Eng. 55(2002), 181-191.

<http://www.foodcomp.dk>

Krokida, M.K., Oreopoulou, V., and Maroulis, Z.B. 2000. "Water loss and oil uptake as a function of frying time", J. Food Eng. 44(2000), 39-46.

Moreira, R.G., Castell-Perez, M.E., and Barrufet, M.A. 1999. Deep-fat frying of food-fundamentals and applications. Gaithersberg,MD : Aspen Publishers.

Ngadi, M.O., Watts, K.C., and Correia, L.R. 1997. "Finite element method modelling of moisture transfer in chicken drum during deep-fat frying", J. Food Eng. 32(1997), 11-20.

Plumb, O.A., Spolek, G.A., and Olmstead, B.A. 1985. "Heat and mass transfer in wood during drying", J. Heat Mass Transfer. 28(1985), 1669-1678.

Shyi-Liang Shyu and Lucy Sun Hwang. 2001. "Effects of processing conditions on the quality of vacuum fried apple chips", Food Res. 34(2001), 133-142.

Yamsaengsung, R. and Moreira, R.G. 2002a. "Modeling the transport phenomena and structural changes during deep fat frying. Part I: model develop", 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 and validation", J. Food Eng. 53 (2002), 11-25.