

บรรณานุกรม

- คณะวิศวกรรมศาสตร์. 2545. ตารางเทอร์โมไดนามิกส์. คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ลักษณ์ รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนปนนท์. 2533. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เดช พุทธเจริญทอง. 2541. การวิเคราะห์ด้วยวิธีไฟไนต์เอลิเมนต์. ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ : บริษัทพิมพ์ดี จำกัด.
- ชาญชัย รัชชี. 2547. “การถ่ายโอนความร้อนและมวลสารในการทอดผักผลไม้ภายใต้สภาวะสูญญากาศ (Heat and Mass Transfer during Vacuum Frying of Fruit and Vegetables)”, วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมเคมี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- มนัส สังวรศิลป์ และวรัรัตน์ ภัทรอมรกุล. 2543. คู่มือการใช้งาน MATLAB ฉบับสมบูรณ์. กรุงเทพฯ : อินโฟเพรส.
- เสาวลักษณ์ จิตรบรรเจิดกุลม. 2534. เคมีอาหารเบื้องต้น. ภาควิชาอุตสาหกรรมการเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis, 15th ed. Association of Official Analytical Chemists, Washington, DC.
- Choodum, N. and Rojwatcharapibarn, T. 2002. Vacuum frying of fruits and vegetables. Chemical Engineering project (B.E. Thesis). Prince of Songkhla University, Hat Yai, Thailand.

- Garayo, J. and Moreira, R.G. 2002. Vacuum frying of potato chips. *Journal of Food Engineering*, 55 : 181-191.
- Hamilton, C.R. 2002. Value of Animal Fats Recycled Greases in Animal Feeds. Darling International Inc. www.darlingii.com.
- Hoffman, L.C., Prinsloo, J.F., Casey, N.H. and Theron, J. 1994. Effects of five cooking methods on the proximate, fatty acid and mineral composition of fillets of the african sharptooth catfish, *Clarias Gariepinus*. *Die Sa Tydskrif vir Voedselwetenskap en Voeding* 6(4) : 146-152.
- James, F.S. 1996. Rhological Method in Food Process Engineering second edition. East Lansing, USA.
- Kim, Y.S. and Shin, D.H. 2001. Effect of *Rhus verniciflua* Stokes on the Oxidative Stability of Fried Potato Chips During Storage. *Food Science and Biotechnology*, vol. 10, No. 4: 418-422.
- Krokida, M.K., Oreopoulou, V., Maroulis, Z.B. 2000. Effect of frying condition on shrinkage and porosity of fried potatoes. *Journal of Food Engineering*, 43 : 147-154.
- Krokida, M.K., Oreopoulou, V., Maroulis, Z.B. 2000. Water loss and oil uptake as a function of frying time. *Journal of Food Engineering*, 44 : 39-46.
- Krupanyamat, V. and Bhumiratana, S. 1994. Effects of operating condition on product quality of vegetable vacuum frying. Research paper, Department of Food Engineering, King Mongkut's University of Technology Thonburi. <http://www.kmutt.ac.th/organization/Engineering/Food/Research.html>

- Lujan-Acosta, J. and Moreira, R.G. 1997. Reduction of oil in tortilla chips using impingement drying. *Lebensm.-Wiss. u-Techol*, 30 : 834-840.
- Moreira, R.G. and Barrufet, M.A. 1998. A New approach to describe oil absorption in fried Food : a simulation study. *Journal of Food Engineering*, 35 : 1-22.
- Moreira, R.G., Castell-Perez, M.E., and Barrufet, M.A. 1999. Deep-Fat Frying : Fundamentals and Applications. Gathersburg, MD, USA. : Aspen Publishers, Inc.
- Moreira, R.G., Sun, X., and Chen, Y. 1997. Factors affecting oil uptake in tortilla chips in deep fat frying. *Journal of Food Engineering*, 31 : 485-498.
- Shyu, S.L. and Hwang, L.S. 2001. Effect of processing conditions on the quality of vacuum fried apple chips. *Food Research International*, 34 : 133-142.
- Taechapattana, P. and Machchakan, S. 2003. Vacuum Frying of Katuk Fish. Chemical Engineering project (B.E. Thesis). Prince of Songkhla University, Hat Yai, Thailand.
- Wangchakorn, C. and Keawsuk, D. 2001. Quality changes of frying oil. Agro Industry project (B.E. Thesis). Prince of Songkhla University, Hat Yai, Thailand.
- Yamsaengsung, R. 2002. Unit Operation 230-591, Ch.8 : Deep-fat Frying. Department of Chemical Engineering, Prince of Songkhla Univerity, Hat Yai, Thailand.
- Yamsaengsung, R. 2003. Vacuum Frying of Fruits and Vegetables. Department of Chemical Engineering, Prince of Songkhla Univerity, Hat Yai, Thailand.

Yunus, A. C. and Michael, A.B. 2002. Thermodynamic : An Engineering Approach. 4th edition, McGraw-Hill, Inc.