

เอกสารอ้างอิง

- การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย. 2545. คู่มือแห่งพลังงานแสงอาทิตย์. เกษตรกรรมชาติ. 1: 57-58.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2540. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ภาควิชาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จงจิตร หิรัญลาภ, โสจร คีรีเลิศ, โจเซฟ เคนารี, รัตนชัย ไพรินทร์ และศิรินุช จินดารักษ์. 2541. การศึกษาสมรรถนะของเครื่องอบแห้งกระเทียมโดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์ร่วมกับพลังงานความร้อนจากชีวมวล. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 21: 23-32.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2545. เคมีอาหาร. โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- พุทธิพงศ์ แสนสบาย. 2539. การพัฒนาเครื่องอบแห้งด้วยปั๊มความร้อนเพื่อใช้ในการอบแห้งผลิตภัณฑ์เกษตร. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- มхимนต์ พรหมทอง, กานต์ บุญฤทธิ์, ไพโรจน์ คีรีรัตน์, กำพล ประทีปชัยกุล และ พิระพงศ์ ทิฆงกุล. 2546. การแห้งตัวของผลิตภัณฑ์สมุนไพรโดยใช้เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ผสมผสานกับพลังงานความร้อนจากไม้ฟืน. การประชุมวิชาการเครือข่ายวิศวกรรมเครื่องกลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 17. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ วิทยาเขตปทุมธานี. 15-17 ตุลาคม 2546.
- วัฒนพงษ์ รัชวิเชียร, สุขฤดี สุขใจ, สมชาติ โสภณธฤทธิ และมานพ อัสโย. 2537. สมรรถนะของเครื่องอบแห้งกล้วยน้ำว้าด้วยแสงอาทิตย์. วารสารวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการวิจัย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 1: 1-15.
- วัฒนา วิริวุฒิก. 2541. ความเป็นไปได้ของการอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์. อาหาร. 28: 220-223.
- วันดี แก้วสุวรรณ. 2534. การศึกษาเครื่องอบแห้งปลาพลังงานแสงอาทิตย์ในเชิงเศรษฐศาสตร์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- วิลาวรรณ คำหาญ. 2547. วารสารศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร. 2: 31-38.
- สรญา ขงประยูร. 2548. หลักการทำงานและการประยุกต์ใช้เครื่องอบพลังงานแสงอาทิตย์ในประเทศไทย. สารวิทยาศาสตร์. 59: 27-33.
- สมชาติ โสภณธฤทธิ. 2537. การอบแห้งเมล็ดพืช คณะพลังงานและวัสดุ. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ.

- สมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์. 2540. การอบแห้งด้วยพลังงานรังสีแสงอาทิตย์ในประเทศไทย. วารสารราชบัณฑิตยสถาน. 22: 121-136.
- สมยศ จรรยาวิลาส, พรศักดิ์ มนต์ศิริเพ็ญ, กฤษณะ เต็มตระกูล และสมบัติ มุกดา. 2533. ตู้อบแห้งแสงอาทิตย์. อาหาร. 20: 233-239.
- สังวาลย์ เฟื่องพัด และวัฒนพงษ์ รัชวิเชียร. 2539. การอบแห้งผลิตภัณฑ์เนื้อและปลาด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ระดับอุตสาหกรรมในครัวเรือน. วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. 28: 1-15.
- เสริม จันทร์ฉาย. 2547. การพัฒนา สาธิตและเผยแพร่เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์สำหรับผลิตผลทางการเกษตร. กรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงานร่วมกับภาควิชาฟิสิกส์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร. กรุงเทพฯ.
- อัญชลี ศิริโชติ. 2528. การอบแห้งปลาหมึกกล้วย (*Loligo* sp.) โดยตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อนุศักดิ์ อินทนิยนาฎ และปรีดา วิบูลย์สวัสดิ์. 2532. ตู้อบแห้งแสงอาทิตย์แบบมีแผงรับรังสีและมีหินเป็นตัวกักเก็บความร้อน. วิศวกรรมสาร. 42: 71-73.
- A.O.A.C. 2000. Official method of analysis of association of official analysis chemists 13th ed. The association of official analytical chemists. Washington, DC.
- Ayensu, A. 1997. Dehydration of food crops using a solar dryer with convection heat flow. Sol. Energy. 59: 121-126.
- Bala, B.K., Mondol, M.R.A. Biswas, B.K., Chowdury, B.L.D. and Janjai, S. 2003. Solar drying of pineapple using solar tunnel dryer. Renew. Energ. 28: 183-190.
- Barbosa-cánovas, G.V. and Vega-mercado, H. 1996. Dehydration of foods. Chapman & Hall. New York.
- Basunia, M.A. and Abe, T. 2001. Thin-layer solar drying characteristics of rough rice under natural convection. J. Food Eng. 47: 295-301.
- Bena, B. and Fuller, R.J. 2002. Natural convection solar dryer with biomass back-up heater. Sol. Energy. 72: 75-83.
- Charm, S.E. 1978. Dehydration. In The foundation of food engineering. 2ndED. p. 298-408. The AVI publishing company, Inc. Connecticut.
- Chen, H.H., Hernandez, C.E. and Huang, T. 2005. A study of the drying effect on lemon slices using a closed-type solar dryer. Sol. Energy. 78: 97-103.

- Codorí, M., Echazú and Saravia. 2001. Solar drying of sweet pepper and garlic using the tunnel green drier. *Renew. Energ.* 22: 447-460.
- Codorí, M. and Saravia, L. 1998. The performance of force convection greenhouse drier. *Renew. Energ.* 13: 453-469.
- Doymaz, I. 2004. Convective air drying characteristics of thin layer carrots. *J. Food Eng.* 61: 359-364.
- Doymaz, I. 2007. The kinetics of forced convective air-drying of pumpkin slices. *J. Food Eng.* 79: 243-248.
- Doymaz, I. and Pala, M. 2002. Hot-air drying characteristics of red pepper. *J. Food Eng.* 55: 331-335.
- Ekechukwu, O.V. and Norton, B. 1997. Design and measured performance of a solar chimney for natural-circulation solar-energy dryers. *Renew. Energ.* 10: 81-90.
- Ekechukwu, O.V. and Norton, B. 1999. Review of solar-energy drying systems II: an overview of solar drying technology. *Energ Convers Manage.* 40: 615-655.
- Esper, A. and Mühlbauer, W. 1998. Solar drying - an effective means of food preservation. *Renew. Energ.* 15: 95-100.
- Fellows, P. 2000. *Food processing technology principle and practice*. 2nd Ed. Woodhead publishing. Boca Raton.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry*. 3rd ed. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Ghazanfari, A.T.L.J.a.S., S. 2003. Evaluation a solar dryer for in-shell drying of split pistachio nuts. *Dry Technol.* 21: 1357-1368.
- Geankoplis, C. J. 1995. *Transport processes and unit operations*. 3rd Ed. Prentice-Hall International, Inc. Singapore.
- Heid, J.L. and Joslyn, M.A. 1967. *Fundamentals of food processing operations*. The AVI publishing company, Inc. Connecticut.
- Helman. D.R. and Hartel. R.W. 1997. *Principles of food processing*. Chapman & Hall. New York
- Imre, L. 1997. Solar dryer. *In Industrial drying of foods*. (Baker, C.G.J., ed). p. 210-241. Blackie Academic & Professional. London.
- Janjai, S. and Tung, P. 2005. Performance of solar dryer using hot air from roof-intergrated solar collectors for drying herb and spices. *Renew. Energ.* 30: 2085-2095.

- Kadam, D.M. and Samuel, D.V.K. 2006. Convection flat-plate solar heat collector for cauliflower drying. *Biosyst. Eng.* 93: 189-198.
- Kaleemullah, S. and Kailappan, R. 2005. Drying kinetics of red chillies in rotary dryer. *Biosyst. Eng.* 92: 15-23.
- Kaleemullah, S. and Kailappan, R. 2006. Modelling of thin-layer drying kinetics of red chillies. *J. Food Eng.* 76: 531-537.
- Kashaninejad, M., Mortazavi, A., Safekordi, A. and Tabil, L.G. 2007. Thin-layer drying characteristics and modeling of pistachio nuts. *J. Food Eng.* 78: 98-108.
- Khattab, N.M. and Badawy, M.T.S. 1996. Evaluation of different locations of thermal storage in solar drying system. *Energ sources.* 18: 823-831.
- Kirirat, P., Prateepchaikul, G., Navasut, J., Na Nakorn, N. and Tekasakul, P. 2006. Drying of *Rhinacanthus nasutus* (Linn.) Kurz. Using a solar dryer incorporated with a backup thermal energy storage from wood combustion. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 28: 563-573.
- Koyuncu, T. 2006. An investigation on the performance improvement of greenhouse-type agricultural dryers. *Renew. Energ.* 31: 1055-1071.
- Lahsasni, S., Kouhila, M., Mahrouz, M. and Jaouhari, J.T. 2004. Drying kinetics of prickly pear fruit (*Opuntia ficus indica*). *J. Food Eng.* 61: 173-179.
- Leon, M.A., Kumar, S. and Bhattacharya, S.C. 2002. A comprehensive procedure for performance evaluation of solar food dryers. *Renew. Sust. Energ. Rev.* 6: 367-393.
- Lewicki, P.P. 2006. Design of hot air drying for better foods. *Trends Food Sci. Tech.* 17: 153-163.
- Madhlopa, A., Jones, S.A. and Kalenga S, J.D. 2002. A solar air heater with composite-absorber systems for food dehydration. *Renew. Energ.* 27: 27-37.
- Maltini, E., Torreggiani, D., Venir, E. and Bertolo, G. 2003. Water activity and the preservation of plant foods. *Food chem.* 82: 79-86.
- Márquez, C.A., Michelis, A.D. and Giner, S.A. 2006. Drying kinetics of rose hip fruits (*Rosa eglantria* L.) *J. Food Eng.* 77: 566-574.
- Mdziniso, P., Hinds, M.J., Bellmer, D., Brown, B. and Payton, M.E. 2006. Physical quality and carotene content of solar-dried green leafy and yellow succulent vegetables. *Plant Foods Hum Nutr.* 61: 13-21.

- Midilli, A. 2001. Determination of pistachio drying behavior and conditions in a solar drying system. *Int. J. Energ. Res.* 25: 715-725.
- Midilli, A. and Kucuk, H. 2003. Energy and exergy analyses of solar drying process of pistachio. *Energy*. 28: 539-556.
- Mínguez-Mosquera, M. I. and Hornero-Ménd, D. 1994. Comparative study of the effect of paprika processing on the carotenoids in peppers (*Capsicum annuum*) of the *Bola* and *Aridulce* varieties. *J. Agric Food Chem.* 42: 1555-1560.
- Mínguez-Mosquera, M. I., Jaren-Galan, M. and Fernandez-Garrido, J. 1994. Competition between the processes of biosynthesis and degradation of carotenoids during the drying of peppers. *J. Agric Food Chem.* 42: 645-648.
- Ong, K.S. 1999. Solar dryers in the Asia-Pacific region. *Renew. Energ.* 16: 779-784.
- Ong, K.S. 2003. Performance of a solar chimney. *Sol. Energy.* 74: 1-17.
- Pangavhane, D.R. and Sawhney, R.L. 2002. Review of research and development work on solar dryers for grape drying. *Energ. Convers. Manage.* 43: 45-61.
- Prasad, J., Vijay, V.K., Tiwari, G.N. and Sorayan, V.P.S. 2006. Study on performance evaluation of hybrid drier for turmeric (*Curcuma longa* L.) drying at village scale. *J. Food Eng.* 75: 497-502.
- Phoungchandang, S. and Woods, J.L. Solar drying of banana: Mathematical model, laboratory simulation, and field data compared. *J. Food Sci.* 65: 990-996.
- Ratti, C. and Mujumdar, S. 1997. Solar drying of foods: Modelind and numerical simulation. *Sol. Energy.* 60: 151-157.
- Schweiggert, U., Kurz, C., Schiebber, A. and Carle, R. 2007. Effects of processing and storage on the stability of free and esterified carotenoids of red peppers (*Capsicum annuum* L.) and hot chilli peppers (*Capsicum frutescens* L.) *Eur. Food. Res. Technol.* 225: 261-270.
- Singh, R.P. and Heldman, D.R. 1984. Introduction to food engineering. Academic press, Inc. Orlando.
- Singh, S., Singh, P.P. and Dhaliwal, S.S. 2004. Multi-shelf portable solar dryer. *Renew. Energ.* 29: 753-765.
- Soponronnarit, S. 1995. Solar drying in Thailand. *Energy for sustainable development.* 2: 19-25.

- Timoumi, S., Mihoubi, D. and Zagrouba, F. 2004. Simulation model for solar drying process. *Desalination*. 168: 111-115.
- Topuz, A. and Ozdemir, F. 2003. Influence of γ -irradiation and storage of carotenoids of sun-dried and dehydrated of paprika. *J. Agric Food Chem*. 51: 4972-4977.
- Van Arsdel, W.B., Copley M.J. and Morgan, A.I. 1973. *Food dehydration Vol 1*. 2nd Ed. The AVI publishing company, Inc. Connecticut.
- Vega-Mercado, H., Góngora-Nieto, M.M and Barbosa-Cánovas, G.V. 2001. Advances in dehydration of foods. *J. Food Eng*. 49: 271-289.
- Vlachos, N.A., Karapantsios, T.D., Balouktsis, A.I. and Chassapis, D. 2002. Design and testing of a new solar tray dryer. *Dry Technol*. 20: 1239-1267.