



เอกสารและสิ่งอ้างอิง

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## เอกสารและสิ่งอ้างอิง

- กนกวรรณ โสมาบุตร. (2559). การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ทุเรียนเชื่อมของกลุ่มแม่บ้าน  
ตำบลทางเกวียน อำเภอแกลง จังหวัด. วิทยานิพนธ์ บธ.ม. (บริหารธุรกิจสำหรับผู้บริหาร).  
ชลบุรี : มหาวิทยาลัยบูรพา
- กฤษณกัณฑ์ ภาโพธิ์รัตน์, ธนภพ โสตรโยม, ชญาภัทร์ ก่ออารีโย และน้อมจิตต์ สุชีบุตร.  
(2560). “การพัฒนาผลิตภัณฑ์เปลือกกล้วยน้ำว้าเชื่อมอบแห้ง,” วารสารสังคมศาสตร์  
วิชาการ. 10 (ฉบับพิเศษ กรกฎาคม - ตุลาคม) : 200 - 214.
- คณิตตา พัฒนาภา. (2553). การพัฒนากระบวนการผลิตส้มสายน้ำผึ้งเชื่อมอบแห้ง. วิทยานิพนธ์  
วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ญาธิปวีร์ ปักแก้ว. (2559). “ทุเรียนราชาแห่งผลไม้รับประทานอย่างไร... ได้ประโยชน์,”  
วารสารอาหาร. 46 (3) : 15 - 20.
- ณัฐดนัย หาญการสุจริต. (2559). เอกสารประกอบการสอนวิชาการบรรจุในอุตสาหกรรมอาหาร.  
ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ. กรุงเทพฯ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ทรงพล สมศรี. (2551). ทุเรียนไทยและการปรับปรุงพันธุ์ : กรณีศึกษาพันธุ์จันทบุรี 1 จันทบุรี 2  
จันทบุรี 3. กรุงเทพฯ : กรมวิชาการเกษตร.
- ทวีป รื่นรมย์และกาวนา อัสวะประภา. (2534). ทุเรียนภาคตะวันออก. ระบุของ :  
สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคตะวันออก.
- ธีรพล ฟ้าคำตัน, ธนภพ โสตรโยม และน้อมจิตต์ สุชีบุตร. (2563). “การพัฒนาผลิตภัณฑ์เปลือก  
เสาวรสเชื่อมอบแห้งและการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคตำบลแม่คำ อำเภอแม่จัน  
จังหวัดเชียงราย,” วารสารสังคมศาสตร์วิชาการ. 13 (1) : 165 - 177.
- นิรนาม. (2535). สถิติสินค้าส่งออกแยกตามชนิดสินค้าประจำปี พ.ศ. 2535. กรุงเทพฯ :  
การส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์.
- นิราศ กิ่งวาที. (2546). การใช้สารดูดความชื้นในการปรับปรุงคุณภาพสับประรดเชื่อมอบแห้ง.  
วิทยานิพนธ์ วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปาริฉัตร หงสประภาส. (2559). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เล่ม 2. กรุงเทพฯ :  
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2560). **กลีเซอรอล. Food Network Solution.** (ออนไลน์).  
แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1926/glycerol>.  
20 ธันวาคม 2564.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาทิก. (2532). **กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร.** สงขลา : ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร  
คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- รพีพร ตลับใหม่. (2551). **การพัฒนากระบวนการผลิตมะกรูดเชื่อมอบแห้งด้วยเทคนิคเครื่องขยับ  
ประสาทเทียม.** วิทยานิพนธ์ วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร). กรุงเทพฯ :  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วรรณนิดา แสงปัดสา. (2552). **การเชื่อมอบแห้งมะม่วง (*Mangifera Indica* Linn.) ที่เหมาะสม  
โดยใช้สารแทนไบซัลไฟต์และสารดูดความชื้นชนิดต่าง ๆ.** วิทยานิพนธ์ วท.ม.  
(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). พิษณุโลก : มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (2562). **กลีเซอรอล.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา :  
<https://th.wikipedia.org/wiki/กลีเซอรอล> . 20 กรกฎาคม 2564.
- วิษณีย์ ยืนยงพุทธกาล และธีรารัตน์ อธิธิโสภณกุล. (2560). **รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์การสร้าง  
มูลค่าเพิ่มให้ผลไม้ไทยโดยการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ขึ้นรูปใหม่คล้ายของสดด้วยการ  
เตรียมชั้นต้นวิธีออสโมซิสในสภาวะสุญญากาศ:กรณีศึกษาน้อยหน่า ลองกอง และมังคุด.  
โครงการวิจัยประเภทงบประมาณเงินรายได้จากเงินอุดหนุนรัฐบาล (งบประมาณแผ่นดิน)  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560.** ชลบุรี : มหาวิทยาลัยบูรพา.
- วิล รังสาดทอง. (2547). **เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร.** กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเจ้า  
พระนครเหนือ.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. (2535). **เทคโนโลยีการระเหยน้ำ.** กรุงเทพฯ : ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์  
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สมศักดิ์ วรรณศิริ. (2530). **ทุเรียน.** กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2558). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผักและผลไม้แห้ง  
มผช.136/2558.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0136\\_58.pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0136_58.pdf) .  
20 ธันวาคม 2564.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2564). **ข้อมูลการผลิตสินค้าเกษตร.** (ออนไลน์).  
แหล่งที่มา : <https://www.oae.go.th/assets/portals/1/files/journal/2565/yearbook2564.pdf>.  
20 ธันวาคม 2564.

- สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. (2534). **ทุเรียนภาคตะวันออกเฉียงเหนือ**. ราชบัณฑิตยสถาน : กรุงเทพมหานครและเผยแพร่ สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. (2543). **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร กระบวนการทำแห้งอาหาร**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร.
- สุธาทิพย์ ภักตร์กุลวิชัย, จิรวัดน์ กนต์เกรียงวงศ์, ประเวทย์ ต้อยเต็มวงศ์ และวรวจน์ สุนทรสุข. (2549). **การยืดอายุการเก็บรักษาทุเรียนกวนด้วยสารฮีวเมกแทนท์. เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 สาขาวิทยาศาสตร์. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44. : 641-648. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.**
- สุธีรา เลิศวุฒิชัยกุล. (2540). **การลดเวลาในการผลิตสับประรดแช่แข็ง**. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- แสวง กุศิริ. (2527). **เรื่องทุเรียน**. ตรีง : วิทยาลัยเกษตรกรรมตรีง.
- อดิศักดิ์ เอกโสภาวรรณ. (2548). **อาหารพลังงานต่ำ**. กรุงเทพฯ : ที พี เอ็น เพรส.
- Agnelli, M.E., Marani, C.M. and Mascheroni, R.H. (2005). "Modelling of heat and mass transfer during(osmo) dehydrofreezing of fruits," **Journal of Food Engineering**. 69 (4) : 415 - 424.
- AOAC. (2000). **Official Methods of Analysis**. 17th Edition, Association of Official Analytical Chemists, Washington DC. (Online). Available : [https://www.scirp.org/\(S\(lz5mqp453edsnp55rrgjt55.\)\)/reference/referencespapers.aspx?referenceid=2795864](https://www.scirp.org/(S(lz5mqp453edsnp55rrgjt55.))/reference/referencespapers.aspx?referenceid=2795864). 20 December 2021.
- Ertekin, F.K. and Cakalo, T. (1996). "Osmotic Dehydration of Peas : Influence of Process Variables on Mass Transfer," **Journal of Food Processing and Preservation**. 20 (2) : 87 - 104.
- Khin, M.M., Zhou, W. and Perera, C.O. (2007). "Impact of Process Conditions and Coatings on the Dehydration Efficiency and Cellular Structure of Apple Tissue During Osmotic Dehydration," **Journal of Food Engineering**. 79 (3) : 817 - 827.
- Lazarides, H.N. (2001). Reason and Possibilities to Control Solid Uptake during Osmotic Treatment of Fruit and Vegetables, pp. 33-40. In P. Fito, A. Chiralt, J.M. Barat, W.E.L. Spiess and D. Behnlian., Eds. **Food Preservation Technology Series, Osmotic Dehydration & Vacuum Impregnation**. Technomic Publishing Company, Inc. USA.