

บรรณานุกรม

- กรมอุตุนิยมวิทยา. (2556). กรมอุตุนิยมวิทยา. (ออนไลน์). สืบค้นเมื่อวันที่ 4 มิถุนายน 2559. จาก
เว็บไซต์ : <http://www.tmd.go.th/>
- คณิตตา พัฒนาภ. (2553). การพัฒนากระบวนการผลิตส้มสายน้ำผึ้งแช่อิ่มอบแห้ง. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรม
เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จินตนา ศรีผุย. (2546). การแปรรูปผักและผลไม้แช่อิ่ม. วารสารศูนย์บริการวิชาการ. 11(1): 58-64.
- จิรพร สวัสดิการ และสาวิณี แก้วเกตุ. (2558). การพัฒนาเครื่องต้มสมุนไพรฝางเสริมคอลลาเจน.
การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ “สร้างสรรค์และพัฒนา เพื่อก้าวหน้าสู่
ประชาคมอาเซียน” ครั้งที่ 2 วันที่ 8-19 มิถุนายน 2558 ณ วิทยาลัยนครราชสีมา อำเภอ
เมือง จังหวัดนครราชสีมา : ภาคโปสเตอร์.
- จุฬามาศ นีวัฒน์. (2542). การทำแห้งสับปะรดด้วยวิธีออสโมซีสระบบต่อเนื่อง. วิทยานิพนธ์
มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.
- ช่อนกลิ่น บุญเข้ม. (2558, 14 พฤษภาคม). สัมภาษณ์. ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านนาเกลือ
ตำบลแหลมฟ้าผ่า อำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ.
- ณัฐวณิชกุล เศรษฐบุรพาโมทย์ ชนารัตน์ หาญวัง และนุชจรินทร์ เครือวงศ์กำ. (2558). คุณภาพการ
เก็บรักษาและทานอายุการเก็บรักษาทางจุลนศาสตร์ของผลิตภัณฑ์สับปะรดกวน. การ
ประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา “การวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน” 3 – 4 กันยายน 2558.
- ดวงสุดา เตโชติรส จุฬา พีร์พัชระ และวรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์. (2552). การพัฒนาผลิตภัณฑ์และ
บรรจุภัณฑ์อาหารจากสับปะรด สำหรับกลุ่มสหกรณ์การเกษตรหุบกะพง จำกัด. รายงาน
วิจัย. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลมหานคร. กรุงเทพมหานคร.

- นิดดา หงส์วิวัฒน์ และทวีทอง หงส์วิวัฒน์. (2550). คุณค่าอาหารและการกิน. ผลไม้ 111 ชนิด. สำนักพิมพ์แสงแดด. กรุงเทพมหานคร. หน้า 57.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2553). เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพมหานคร. 504 หน้า. นพรัตน์ บำรุงรักษา. 2544. ต้นจาก... พืชเศรษฐกิจของป่าชายเลน. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ บริษัทเฟื่องฟ้าพรินต์ติ้ง จำกัด. กรุงเทพมหานคร.
- นันทวัน เทอดไท. (2551). การออกแบบกระบวนการทางอุตสาหกรรมเกษตร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพมหานคร. 160 หน้า.
- ปณิดา บรรจงสินศิริ สุภาภรณ์ ทิศพันธ์ และเกศรา แซ่ควั. (2550). การพัฒนาผลไม้แช่อิ่มอบแห้งที่ให้พลังงานต่ำ. รายงานฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 158 หน้า.
- ปรัชญาณี ธัญญาดี. (2546). ภูมิปัญญาพื้นบ้านหัตถกรรมจักสานต่บจากมุงหลังคากับการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนพึ่งตนเอง : ศึกษาเฉพาะกรณี หมู่ 2 บ้านวัดบางโปรง ตำบลบางโปรง อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสังคมศาสตร์ เพื่อการพัฒนา โครงการบัณฑิตศึกษา. สถาบันราชภัฏธนบุรี.
- ไพโรจน์ วิริยะจारी. (2539). อาหารกึ่งแห้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิถภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 204 หน้า.
- ลดาวัลย์ ช่างชุบและเสาวณีย์เลิศวรสิริกุล. (2554). การพัฒนากรรมวิธีการผลิตเปลือกมะนาวแช่อิ่มอบแห้งแบบออสโมซิส. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49. กรุงเทพมหานคร. หน้า 589-596.
- วนิดา สระทองคำ. (2543). การทำแห้งผักทองด้วยวิธีออสโมซิส. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วิชมณี ยืนยงพุทธกาล. (2556). ปัจจัยที่มีผลต่อการดึงน้ำออกด้วยวิธีออสโมซิสของผักและผลไม้. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. 18 (2556) 1 : 226-233.

- วิชมณี ยืนยงพุทธกาล. (2557). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ฝรั่งแก้วแห้งที่เสริมสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายโดยการดองน้ำออกซิเจนออสโมซิสร่วมกับการทำแห้ง. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- วรรณรัตน์ ลีสุขสวัสดิ์ อนุวัตร แจ่มชัด และนันทวัน เทอดไทย. (2554). ผลของการลวกต่อกิจกรรมของเอนไซม์พอลิฟีนอลออกซิเดสในมังคุดและผลของสารละลายซูโครสร่วมกับกรดซิตริกในการถนอมผลสดระหว่างการออสโมซิส. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิไล รังสาดทอง. (2546). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. กรุงเทพมหานคร.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. (2546). กระบวนการทำแห้งอาหาร. ใน คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บรรณาธิการ). พิมพ์ครั้งที่ 4. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. กรุงเทพมหานคร.
- สมชายวงศ์ สุริยศักดิ์ และสุวิทย์ โชตินันท์. (2556). การพัฒนาเครื่องต้มสมุนไพรจากดอกอัญชันในเชิงพาณิชย์. (ออนไลน์). สืบค้นเมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม 2559. จากเว็บไซต์ : <http://j-com-dev-and-life-qua.oop.cmu.ac.th/uploads/file/bcdfkpru1269.pdf>
- สำนักงานเกษตรอำเภอยะลา. (ม.ป.ป.). (แผ่นพับ)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2550). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผลไม้แห้ง. มผช. 136/2550. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.
- อภิญา เจริญกุล. (2556). เอกสารประกอบการอบรม เรื่อง การทำแห้งแบบออสโมติกและการแช่อิมผลไม้ไทย วันที่ 28 สิงหาคม 2556. มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย. กรุงเทพมหานคร.
- Ames, J.M. (2003). Browning. Encyclopedia of Food Science and Nutrition (2nd). Elsevier Science Ltd. UK. pp. 665-672.
- Azoubel, P. M. and Murr, F. E. X. (2004). Mass transfer kinetics of osmotic dehydration of cherry tomato. Journal of Food Engineering. 61:291-295.

- Falade, K. O., Igbeka, J. C. and Ayanwuyi, F. A. (2007). Kinetics of mass transfer and colour changes during osmotic dehydration of watermelon. *Journal of Food Engineering*. 80: 979-985.
- Haj Najafi, A., Yusof, Y. A., Rahman, R. A. Ganjloo, A. and Ling, C. N. (2014). Effect of osmotic dehydration process using sucrose solution at mild temperature on mass transfer and quality attributes of red pitaya (*Hylocereus polyrhizus*). *International Food Research Journal*. 21(2): 625-630.
- Kaymak-Ertekin, F. and Sultanoglu M. (2000). Modelling of mass transfer during osmotic dehydration of apple. *Journal of Engineering*. 46: 753-758.
- Osabor, V.N., Egbung, G.E. and Okafor, P.C (2008). Chemical Profile of *Nypa fruticans* from Cross River Estuary, South Eastern Nigeria. *Pakistan Journal of Nutrition*. 7 (1): 146-150.
- Osorio, C., Franco, M. S., Castaño, M. P., González-Miret, M. L., Heredia, F. J. and Morales, A. L. (2007). Colour and flavour changes during osmotic dehydration of fruits. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 8: 353–359.
- Owolarafe, O. K., Olabige, M. T., Faborode, M. O. (2007). Physical and mechanical properties of two varieties of fresh oil palm fruit *Journal of Food Engineering*. 78:1228–1232.
- Phisut, N., Rattanawedee, M. and Aekkasak, K. (2013). Effect of osmotic dehydration process on the physical, chemical and sensory properties of osmo-dried cantaloupe. *International Food Research Journal*. 20(1): 189-196.
- Polydera, A. C., Stoforos, N. G., Taoukis, P. S. (2005). Quality degradation kinetics of pasteurised and high pressure processed fresh Navel orange juice: Nutritional parameters and shelf life. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 6 :1 – 9.
- Pramila T, Shiro S. (2011). Chemical characterization of various parts of nipa palm (*Nypa fruticans*). *Industrial Crops and Products*. 34(3):1423-1428.

- Prasad, N., Yang, B., Kong, K.W., Khoo, H.E., Sun, J., and Azlan, A. (2013).
Phytochemicals and Antioxidant Capacity from *Nypa fruticans* Wurmb Fruit.
Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine. 9 p.
- Raoult-Walk, A. L. (1994). Recent advances in the osmotic dehydration foods. *Trend
Food Sci. Tech.* (5): 255-260p.