

เอกสารอ้างอิง

- กมลวรรณ แจ่มชัด และอนุวัตร แจ่มชัด. (2555). การพัฒนาขนมไทยเพื่อสุขภาพและยืดอายุการเก็บรักษาโดยใช้ขนมอาลัวเป็นแบบจำลอง. กรุงเทพมหานคร: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กฤษพร ศรีสังข์. (2551). เอกสารวิชาการเทคโนโลยีการผลิตลำไยคุณภาพเพื่อการส่งออก. สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร เขตที่ 2. พิษณุโลก: กรมวิชาการเกษตร.
- กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการผลิต สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน. (2555). เอกสารประกอบการฝึกอบรม โครงการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตลำไยปลอดภัย GAP และลำไยอินทรีย์ ปี 2555 เรื่อง การผลิตลำไยนอกฤดู. ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนจังหวัดลำพูน อ.เมือง จ.ลำพูน
- เกวลิน หอมหวล, ไพโรจน์ วิริยจารี, ศักดา พริงลำภู, โพธิ์ศรี สีลาภรณ์ และเรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์. (2556). การพัฒนาระบบสารละลายในกระบวนการแทรกซึมภายใต้สุญญากาศเพื่อปรับปรุงลักษณะเนื้อสัมผัสของลำไยอบแห้ง. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัย ระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 14 (น. 359-367). ขอนแก่น: วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- เกษมา ชารีโคตร. (2559). เอกสารประกอบการสอนวิชาหลักการวิเคราะห์อาหาร. อุตรธานี: คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี.
- เข็มทอง นิมจินดา. (2538). ทฤษฎีอาหาร. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์การศาสนา.
- จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. (2541). เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิราภรณ์ บุราคร. (2560). การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัสกับการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร 4.0. วารสารกรมวิทยาศาสตร์บริการ, 65(205), 16-17.
- เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์. (2559). เบเกอรี่. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์.
- จักรพงษ์ คำบุญเรือง. (2562). “ลำไย”ผลไม้มหัศจรรย์เมืองลำพูน. สืบค้นจาก <https://www.chiangmainews.co.th/page/archives/1071723/>
- ฉัตรสุตา มุ่งมงคล, กัลย์สุตา ปานพรม, พชรพร พิสมฐ์พันธ์ และปิยะเนตร วงศ์ศรีชา. (2559). ผลิตภัณฑ์ขนมอาลัวแก้วนาง. สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม.
- ณัฐวดี ดุษฎี, อัจฉรา แก้วกล้า และอภิชาติ สวนคำทอง. (2555). ชุดโครงการ เรื่องการสร้างมูลค่าเพิ่มลำไยตากเกรด (รายงานผลการวิจัย). เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- ทิพย์วรรณ สืบสายสกุล และจิตติชา ชินพวงสานนท์. (2559). การใช้น้ำตาลโตนดทดแทนน้ำตาลทรายบางส่วนในผลิตภัณฑ์ขนมอาลัว. (โครงการพิเศษปริญญาโทเกษตรศาสตรบัณฑิต) กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- ธงชัย สุวรรณสิขินัน. (2555). เทคนิคการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการวิเคราะห์. กรุงเทพมหานคร: ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- นรินทร์ เจริญพันธ์, (2561) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขึ้นกรอบจากลำไยตากเกรด. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 26(5), 834-845.
- นิธิยา รัตนานนท์, (2549). *เคมีอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- ปราณี อานเปื้อง. (2547). *หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส*. กรุงเทพมหานคร: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ผู้จัดการออนไลน์. (2564). “อ้าว” ขนมไทยในกระแส. สืบค้นจาก <https://mgronline.com/travel/detail/9640000041436>
- ฝ่ายการเกษตรประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครเซี่ยงไฮ้. (2563). สถานการณ์การนำเข้าลำไยสด (พิกัด HS 08109030) และลำไยอบแห้ง (HS08134010) จากไทยของประเทศไทย. สืบค้นจาก https://www.opsmoac.go.th/shanghai-situation_price-files-421591791808
- พงษ์ศักดิ์ อังสิทธิ์, ดุษฎี ณ ลำปาง และราไพพรรณ อภิชาติพงศ์ชัย. (2542). *ลำไย. (ไม้ผลเศรษฐกิจสำคัญเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม)*. เชียงใหม่: โรงพิมพ์เมือง.
- พิสมัย ศรีชาเยช. (2547). *ผลของสภาวะการผลิตและกระบวนการให้ความร้อนต่อคุณลักษณะทางกายภาพและเคมีของคาราเมล*. (สารนิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2561. *การประเมินทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation)*. พิมพ์ครั้งที่ 2. เชียงใหม่: ศูนย์บริหารงานวิจัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พัชรเมณี อุณหพิพัฒพงศ์. (2560). *ขั้นตอนการอบแห้งและการลดการเกิดสีคล้ำที่เหมาะสมในลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- ยุธนา พิมพ์ศิริผล. (2561). *เทคนิคการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร*. เชียงใหม่: ศูนย์บริหารงานวิจัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ยุธนา พิมพ์ศิริผล, พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์ และโปรดปราน ทาเขียว. (2554). *โครงการการพัฒนาการผลิตฟรุ้งโตโอลิโกแฉีกคาไรด์ผงจากน้ำเชื่อมลำไยด้วยวิธีทางเอนไซม์*. สืบค้นจาก https://epms.arda.or.th/src/Research/OldSummaryExSummary.aspx?ID=2234&fbclid=IwAR2aQPBHyTqpQ21Dp47boBUYtct8_1wrQNefZ2OHYLRrdQzKjeWQpEjavc
- วิภาวรรณ วงศ์สุตาลักษณ์. (2562). *การพัฒนาขนมทองพับลดพลังงานและเสริมคุณค่าทางโภชนาการด้วยจาปาตะ* (รายงานผลการวิจัย). สงขลา: มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา.
- วิไลรัตน์ มั่นคง, จิราภรณ์ โตแหมม, จิราพัทธ์ แก้วศรีทอง, ผกาดี เอี่ยมกำแพง และอารี ธนวัฒน์ชัย. (2558). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนเสริมผงตะไคร้* (รายงานผลการวิจัย). กำแพงเพชร: มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร.
- วัชร เลิศมงคล. 2542. *งา (Saseme)*. กรุงเทพฯ: เท็กแอนด์เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด.
- วันชัย อิงปัญจลาภ. (2545). *ขนมไทย*. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิชจำกัด.

- ศรัณยา ลากส่งผล. (2550). *ผลของสภาวะการอบแห้งต่อสารประกอบระเหยง่ายที่ให้แก่ลิ้นรสและสารประกอบฟีนอลิกในลำไยอบแห้งพร้อมเปลือกและชาลำไย*. (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต) กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ศิลปวัฒนธรรม. (2564). *อยุธยาเมืองขนม ทำไมเรียก “ขนม” ทำไมชื่อ “อาลัว”*. สืบค้นจาก https://www.silpa-mag.com/history/article_66590
- ศุภเวช ทิพย์ธารา. (2560). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนเสริมฟักข้าว*. (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต) กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- คันสนีย์ อุดมอ่าง. (2549). *เอกสารประกอบการสอนรายวิชาขนมอบ*. เพชรบูรณ์: คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.
- สมเจตน์ บุญวิทย์. (2557). *การออกแบบสื่อบูรณาการผลิตภัณฑ์น้ำตาลลำไย*. (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต) กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- สายสวาท กุลวัฒนาพร. (2547). *การแปรรูปลำไยเพื่อให้ได้คุณภาพ*. สืบค้นจาก <http://opac.tistr.or.th/Multimedia/STJN/4704/4704-18.pdf>
- สิริมนต์ ชายเกตุ, พรเพ็ญ มรกตจินดา และ วิภา ทองรอด. (2560). การพัฒนาขนมไทยเพื่อสุขภาพ : กรณีศึกษาขนมทองเอก. *วารสารหน่วยวิจัยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อมเพื่อการเรียนรู้*, 8(2), 261-270.
- สุนิชา วิไลพัฒน์ และจิราพร อัครศิสุวรรณ. (2554). *การใช้กัมมะพร้าวเสริมในทองม้วน*. (โครงการพิเศษปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต) กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- สุนันท์ บุตรศาสตร์ สาริณี เสริมไธสง และรุ่งทิพย์ เจริญมูล. (2561). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทองม้วนข้าวกล้องมันปูผสมแกนตะวันเสริมสารสีจากพืช* (รายงานผลการวิจัย). มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.
- สุวิมล ตีรกานันท์. (2549). *ระเบียบวิธีการวิจัยทางสังคมศาสตร์ : แนวทางสู่การปฏิบัติ*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เสาวภา ศักยพันธ์. (2548). *เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมอบ*. เชียงใหม่ : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน. (2561). *สถานการณ์การผลิตลำไยจังหวัดลำพูน ปี 2561*. สืบค้นจาก <http://www.lamphun.doae.go.th/>
- สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน). (2563). *การทำเกษตรแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า*. สืบค้นจาก https://www.arda.or.th/knowledge_detail.php?id=11
- สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอบ้านโฮ้ง จังหวัดลำพูน. (2560). *ประวัติความเป็นมาอำเภอบ้านโฮ้ง*. สืบค้นจาก <https://district.cdd.go.th/banhong/%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B8%A7%E0%B8%B1%E0%B8%95%E0%B8%B4%E0%B8%84%E0%B8%A7%E0%B8%B2%E0%B8%A1%E0%B9%80%E0%B8%9B%E0%B9%87%E0%B8%99%E0%B8%A1%E0%B8%B2/>

- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2563). ลำไย: เนื้อที่ยืนต้นเนื้อที่ให้ผลผลิตและผลผลิตต่อไร่ ราย
อำเภอ ปี 2563. สืบค้นจาก [http://www.oae.go.th/assets/portals/1/fileups/
prcaidata/files/longan%20dit%2063%20update.pdf](http://www.oae.go.th/assets/portals/1/fileups/prcaidata/files/longan%20dit%2063%20update.pdf)
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2562). ลำไย: เนื้อที่ยืนต้นเนื้อที่ให้ผลผลิตและผลผลิตต่อไร่ ราย
อำเภอ ปี 2562. สืบค้นจาก [http://www.oae.go.th/assets/portals/1/fileups/
prcaidata/files/longan%2062%20district.pdf](http://www.oae.go.th/assets/portals/1/fileups/prcaidata/files/longan%2062%20district.pdf)
- อนาสีตา กัปป์ และนางลักขณ์ มโนวัลย์เลา. (2559). ธุรกิจขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับ
ผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี*, 10(2), 274-288.
- อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล, 2559. *หลักการประกอบอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 13.
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์. คณะเกษตร.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อาตมา สันตะกุล, อบเชย วงศ์ทอง, กาญจนา ลุคนันทน์, และสมบัติ ขอทวีวัฒนา. (2549). การ
พัฒนาขนมอาลาวีให้ได้สูตรมาตรฐาน. *เอกสารการประชุมทางวิชาการของ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 วันที่ 30 มกราคม -2 กุมภาพันธ์ 2549*, 557-564.
- อุดมเกียรติ พรรณประเทศ และรัชนี สว่างคพันธ์. (2532). บทบาทและปฏิกิริยาของสารซัลไฟต์ใน
อาหาร. *วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์*, 31(1), 63-71.
- อรัญญา ศรีบุศราคม. (2555). ลำไย. *วารสารจุลสารข้อมูลสมุนไพร*, 30(1), 2-11.
- Miwfood. (2563). *ทำความรู้จักกับขนมทองม้วนขนมไทยที่มีประวัติยาวนาน*. สืบค้นจาก
<https://www.miwfood.com/thong-muan-thai-roll-wafer/>