

เอกสารอ้างอิง

- กรมพัฒนาที่ดิน. 2553. คู่มือการปฏิบัติงานกระบวนการวิเคราะห์ตรวจสอบดินทางเคมี. (ระบบ ออนไลน์).
ที่มา: <http://www.ddd.go.th/PMQA/2553/Manual/OSD-03.pdf>. (25 มิ.ย. 2561).
- กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2557. การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตกาแฟ. เอกสาร
วิชาการที่ 3/2557. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.
- โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้โครงการหลวงและพัฒนาศักยภาพชุมชนบนพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) (สวพส.).
2558. คู่มือองค์ความรู้โครงการหลวง การปลูกกาแฟอาราบิก้าคุณภาพ. สถาบันวิจัยและพัฒนา
พื้นที่สูง (องค์การมหาชน).
- ขวลิต กอสัมพันธ์. 2560. โครงการวิจัยเพื่อการคัดเลือกสายพันธุ์กาแฟอาราบิก้าคุณภาพยอดเยี่ยมในพื้นที่
ส่งเสริมและพัฒนาของโครงการหลวง. ในรายงานฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง
(องค์การมหาชน).
- ธิดารัตน์ เมธาวรากุล เบญญา มะโนชัย ปรียานุช จุลกะ ณีภุช พิชกรรม และประภาส ช่างเหล็ก. 2560.
อิทธิพลของการตัดแต่งกิ่งและการให้ปุ๋ยต่อผลผลิตและคุณภาพเมล็ดกาแฟอาราบิก้าที่ปลูกในสถานี
วิจัยเพชรบูรณ์. ว. วิทย. กษ. 48(2) (2560): 284–296.
- ประวีณา อินทร์แขวน และสิรานี มีบุญล้ำ. 2557. การศึกษาปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพื้นที่ที่เหมาะสมในการปลูก
กาแฟอาราบิก้า กรณีศึกษา: อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาภูมิศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์ สุรพล เศรษฐบุตร กมล งามสมสุข และแพรวรินทร์ มหาวรรณ. 2558. การเสริมสร้าง
ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอาราบิก้าบนพื้นที่สูง. ในรายงานฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยและ
พัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน).
- พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์ และ บัณฑิต วาฤทธิ์. 2547. การปลูกกาแฟอาราบิก้าบนพื้นที่สูง. คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 299 หน้า.
- พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์ สมบัติ ศรีชูวงศ์ ชัยวัฒน์ ชุ่มปัน และสมชาย เขียวแดง. 2559. โครงการศึกษาระบบ
การปลูกกาแฟภายใต้การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ. ในรายงานฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยและ
พัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน).
- พัชนี สุวรรณวิมลกิจ. 2555. สรรสาระ “กาแฟ 2”. เชียงใหม่: บริษัท นันทพันธ์พรินต์ติ้ง จำกัด.
- ภูวนัย ต่างแต้มทอง. 2554. “การยอมรับเทคโนโลยีการปลูกกาแฟอาราบิก้าของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟใน
โครงการขยายผลโครงการหลวงปางมะโอ ตำบลแม่นะ อำเภอเชียงดาว จังหวัดเชียงใหม่”. การ
ค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาส่งเสริมการเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มูลนิธิโครงการหลวง. 2555. ความเป็นมา. (ออนไลน์) ที่มา: <http://royalprojectthailand.com/about>.
(30 ส.ค. 2561).
- โรงคั่วกาแฟปริดา. ไม่ปรากฏปีที่พิมพ์. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกาแฟ. (ออนไลน์) ที่มา: <http://www.preda-roastinghouse.com/Articles-กาแฟเรื่องน่าอ่าน/ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกาแฟ.html>. (29 มี.ค.
2561).
- วรรณภา เดชครุฑ และ ดร.ณิ นภาพรหม. 2560. การเปรียบเทียบคุณภาพและองค์ประกอบทางชีวเคมีของเมล็ด
กาแฟอาราบิก้าอินทรีย์ที่ปลูกในระดับความสูงพื้นที่ที่แตกต่างกัน. วารสารเกษตร 33(2) (2560): 163–173.

- สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน). 2558. คู่มือการปลูกและผลิตกาแฟอาราบิก้าคุณภาพในพื้นที่โครงการหลวงและโครงการขยายผลโครงการหลวง.
- สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน). พื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง. (ระบบออนไลน์). ที่มา: <https://www.hrdi.or.th/AreaOfOperations/ExpansionRoyalProject>. (29 พ.ย. 2559).
- สิทธิเดช ร้อยกรอง และชัยวัฒน์ ชุ่มปิ่น. 2555. การผลิตกาแฟอาราบิก้าคุณภาพของโครงการหลวง. (ระบบออนไลน์). ที่มา: <http://www.royalprojectthailand.com/node/2051>. (22 ม.ค. 2561).
- สมิตรา บุญเกิด บำเพ็ญ เขียวหวาน และ ภรณี ต่างวิวัฒน์. 2558. การผลิตกาแฟอาราบิก้าในระบบวนเกษตรของเกษตรกรตำบลห้วยห้อม อำเภอแม่ลาน้อย จังหวัดแม่ฮ่องสอน. การจัดประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 5.
- Amorim, H.V., L.C. Basso, O.J. Crocomo and A.A. Teixeira. 1977. Polyamines in green and roasted coffee. *J. Agric. Food Chem.* 25: 957-958.
- Belitz, H.D. and W. Grosch. 1999. *Food Chemistry* 2nd ed. Springer-Verlag, Berlin. Coffee Favour. 2559. ขั้นตอนการผลิตเมล็ดกาแฟ. (ระบบออนไลน์). ที่มา: <http://www.coffeefavour.com/seed-to-cup/>. (29 มี.ค. 2561).
- Clifford, M.N. 1985. Chemical and physical aspects of green coffee and coffee products, pp. 305-374. In M.N. Clifford and K.C. Wilson, eds. *Coffee Botany Biochemistry and Production of Beans and Beverage*. AVI Publishing Co., Inc, West Port, CN.
- Cited. R. Tressl, M. Holzer. And H. Kamperschroer. 1983. Bildung von aromastoffen in rostkaffee in abhangigkeit vom gehalt an frien aminosauern and reduzierten zuckern. 10th Int. Colloq. Chem. Coffee, pp. 279-292.
- Czerny, M., R. Wagner and W. Grosch. 1996. Detection of odor-active ethenylalkylpyrazines in roasted coffee. *J. Agric. Food Chem.* 44: 3268-3272.
- Deiber, K.D. and Delwiche, J. 2004. *Handbook of Flavor and Characterization*, Marcel Dekker, Inc. New York. 231-257 p.
- Flament, I. 2002. *Coffee Flavor Chemistry*. John Wiley & Sons, Ltd., Chichester, England.
- James Hoffmann. 2016. *Green Coffee – A Photographic Guide*. [Online]. Available: <https://jimseven.com/2007/04/03/green-coffee-a-photographic-guide/>. (24 March 2018).
- Illy, A. and R. Viani. 1996. *Espresso Coffee: The Chemistry of Quality*. Dah Hua Printing Press Co., Ltd., Hong Kong.
- Panbeans. Np. *Coffee Processing Methods*. [Online]. Available: <http://www.panbeans.com/coffee-processing-methods/>. (29 March 2018).
- Thai Arabica Coffee Beans. 2561. (ระบบออนไลน์). ที่มา: <http://www.thaiarabicabeans.com/product.html> (24 มี.ค. 2561).
- Z. Daggett. 2015. How Does Altitude Affect Coffee and Its Taste in the Cup?. [Online]. Available: <https://www.perfectdailygrind.com/2015/06/how-does-elevation-affect-coffee-and-its-taste-in-the-cup/>. (15 November 2018).