

บรรณานุกรม

- กนกวรรณ วงศ์पालิย์. (2560). การประยุกต์ใช้โทรศัพท์มือถือตรวจวัดค่าสีในการไทเทรตหาปริมาณคาเฟอีนในเมล็ดกาแฟ. ปรินญาณิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเคมี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
- เกด ริน. 2558. **ที่เรียกว่า กาแฟดริป : Stories of Drip Coffee**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร : โพสต์บุ๊กส์
- เกณิก คชสารทอง และคณะ. (2559). การพัฒนาระบบไหลร่วมกับอุปกรณ์วัดค่าการนำไฟฟ้าแบบไม่สัมผัสสารละลายเพื่อวิเคราะห์ยูเรียในปัสสาวะ. *Veridian E-Journal Science and Technology*. 3(5): 153-155.
- เจนจิรา จันท์หล้า. (2559). การประยุกต์โทรศัพท์มือถือเป็นเครื่องตรวจวัดสำหรับลดขนาดการวิเคราะห์แบบไหล. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาการสอนวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- ชุติมา ศรีวิบูลย์. (2556). **เคมีวิเคราะห์ 1**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง
- ณปภัช พิมพ์ดี. (9 มิถุนายน 2560). การไทเทรต (Titration). สืบค้นจาก <https://www.scimath.org/lesson-chemistry/item/7197-titration>
- ณปภัช พิมพ์ดี. (8 มิถุนายน 2560). การเปลี่ยนสีของอินดิเคเตอร์. สืบค้นจาก <https://www.scimath.org/lesson-chemistry/item/7193-2017-06-08-15-20-55>
- ดวงแก้ว ศรีลักษณ์. (2544). **มหัศจรรย์พันธุ์กล้วยในไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร : แสงแดดเพื่อเด็ก
- ทัสดา สงศิริ. (27 เมษายน 2558). RGB & CMYK. สืบค้นจาก <http://www.dd-groups.com/?p=39>
- ธนัดชัย ตาพา และ วิชัย แซ่มี. (2560). การทำสเปซไอออนของ Fe(II) และ Fe(III) โดยใช้แอปพลิเคชันบนโทรศัพท์มือถือ. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
- ธัญพัชร ปัญญาสุทธิ. (27 พฤษภาคม 2562). การผสมกันของสี. สืบค้นจาก <https://sites.google.com/site/multimediatechnology12home/kar-phsm-kan-khxng-si>.
- นนทวัชร ชิตวิสัย. (2547). การเปลี่ยนแปลงสารประกอบการระเหย และกรดอินทรีย์ระหว่างกระบวนการหมักของกาแฟอาราบิก้าที่ปลูกในประเทศไทย. วิทยานิพนธ์ สาขาเทคโนโลยีอาหารคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยศิลปากร.

- บริษัทชายน์เทค จำกัด. (29 พฤษภาคม 2562). pH meter. สืบค้นจาก <http://www.sciencetech.co.th/pdf/Micro.pdf>
- บริษัท วิริยะประกันภัย จำกัด(มหาชน). (14 ตุลาคม 2560). หอมกรุ่นกาแฟที่แม่ลาน้อย. สืบค้นจาก <https://www.viriyah.co.th/th/content/article.php?page=76>.
- ประเสริฐ ศรีไพโรจน์. (2538). **เทคนิคทางเคมี**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ประกายพริก.
- พรนิตา แก้วเกิดมี . (14 มิถุนายน 2558). **มะม่วงหาวมะนาวโห่**. สืบค้นจาก <http://chum57124.blogspot.com/2015/06/blog-post.html>.
- พัชนี สุวรรณวิศลกิจ. (15 พฤษภาคม 2552). **กาแฟอาราบิก้าไทย**. สืบค้นจาก <http://www.chiangmaicoffee.com/arabica.htm>
- พัชนี สุวรรณวิศลกิจ. (2549). **สารสาระกาแฟ**. พิมพ์ครั้งที่ 1. เชียงใหม่ : นันทพันธ์พรินต์ติ้ง
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (24 พฤษภาคม 2562). **กาแฟอิน**. สืบค้นจาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/4088/caffeine-กาแฟอิน>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. (24 พฤษภาคม 2562). **กล้วย**. สืบค้นจาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2058/banana-กล้วย>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนาปนนท์. (24 พฤษภาคม 2562). **Fruit ripening/การสุกของผลไม้**. สืบค้นจาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1839/fruit-ripening>.
- แม่น อมรสิทธิ์ และคณะ. (2552). **หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์เชิงเครื่องมือ**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ ชวนพิมพ์ 50
- รัชฎาพร นวลดี. (2561). **การตรวจวัดหาปริมาณกรดในกาแฟจากการวัดค่าแม่สีด้วยแอปพลิเคชันบนโทรศัพท์มือถือ**. ปริญญาโท วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเคมี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
- ลานี คิงส์ตัน. (2560). **จักรวาลในถ้วยกาแฟ ศาสตร์แห่งศิลป์ของการชิมรสกลิ่นกาแฟ**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร : Openbooks
- วรากรณ์ สามโกเศศ. (2547). 9 กันยายน. “ประวัติศาสตร์โทรศัพท์มือถือ”. มติชนรายวัน. หน้า 6
- ศศิภา เต็กอวยพร. (2554). **การพัฒนาระบบการวิเคราะห์เชิงภาพถ่ายเพื่อตรวจติดตามคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขนมปังกรอบ**. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร
- ศิริพร จันทร์ศิริ. (2547). **เคมีวิเคราะห์(การวิเคราะห์เชิงปริมาณ)**. พิมพ์ครั้งที่ 2 สงขลา: มหาวิทยาลัยทักษิณ

- สกุลกานต์ สิมลา, สุรศักดิ์ บุญแต่ง และ พัทรี สิริตระกูลศักดิ์. (2556). “การประเมินปริมาณสารพฤกษเคมีบางประการและกิจกรรมของ สารต้านอนุมูลอิสระใน *Carissa carandas L*”. **แก่นเกษตร**. 41(1): 601-606
- สกุลกานต์ สิมลา. (2559). “มะนาวโห่: พืชในวรรณคดีไทยที่มากมายด้วยประโยชน์”. **แก่นเกษตร**. 44(3): 557-566
- สรารุณี สมนาม. (2557). **เคมีวิเคราะห์**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สรารุณี สุธีรวงศ์ . (26 ธันวาคม 2559). **การดูดกลืนแสงของวัตถุสีต่างๆ**. สืบค้นจาก <http://www.krusarawut.net/wp/?p=20662>
- สาธิต คงแสนคำ. (2561). **การออกแบบและประดิษฐ์กล่องควบคุมสถานะสำหรับการตรวจวัดทางเคมีด้วยโทรศัพท์มือถือ**. ปรียญานพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเคมีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
- Black river roasters. (9 May 2019). **The Science of Coffee**. สืบค้นจาก www.blackriverroasters.com/the-science-of-coffee
- Choodum, A., Parabun, K., Krawach, N., Daeid, N.N., Kanathanara, P. and Wongniramigul, W. (2014). Real Time Quantitative Colourimetric Test for Methamphetamine Detection Using Digital and Mobile Phone Technology. **Forensic Science International**. 235: 8-13
- Coffeeshrub.com. (3 เมษายน 2559). **กรรมวิธีของการผลิตเมล็ดกาแฟให้ได้คุณภาพ**. สืบค้นจาก <http://www.coffeefavour.com/processing-and-production-of-coffee-bean/>.
- Coursewares.mju.ac.th. (27 ธันวาคม 2558). **การวัดสี(Color Measuring)**. สืบค้นจาก <https://www.pballtechno.com/article/18/การวัดสี-color-measuring>.
- Daniel C. Harris,. (2003). **Quantitative Chemical Analysis**. 6th ed, New York : W.H. Freeman and Company.
- Dee,S. (25 มิถุนายน 2554). **ทฤษฎีสีของระบบสี RGB**. สืบค้นจาก <https://xn--12cf0dj0aaufr9l0ai2m6ab4p.blogspot.com/2014/06/rgb.html>
- Gray D. Christian,. (2004). **Analytical Chemistry**. 6th ed, New York : John Wiley and Sons.
- Hendon C. H. (2014). The role is dissolve cation in coffee extraction. **Agricultural and food chemistry**. 62(21): 4947 – 4950

- Honorato R. S., Araújo U., Lima R., Zagatto E., Lapa R. and Lima, J. C. (1999). A flow-batch titrator exploiting a one-dimensional optimization algorithm for endpoint search. **Analytica Chimica Acta**. 396: 91 – 97
- Hui, Z. Y., Liang, T., Jun, L. X., Lei, L. L., Xing, C. W., Yan, Z. (2014). “Modeling Dynamics of Leaf Color Based on RGB Value in Rice”. **Integrative Agriculture**. 14(3): 749-759
- Iqbal, Z., and Bjorklund, R.B. (2011). Colorimetric Analysis of Water and Samples Performed on a Mobile Phone. **Talanta**. 84: 118-1123
- James Hoffmann. (2016). **The World Atlas Of Coffee by James Hoffmann**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: บลู สกาย บุ๊คส์
- Kriesi. (2016). **รสสัมผัสของกาแฟจากการคั่ว 3 ระดับ**. สืบค้นจาก <http://coffee-education.com/coffeeroast/>
- Madison Lucas. (18 January 2017). Is your blue my red. สืบค้นจาก <http://lpgauntlet.com/features/blue-red/>
- Magdalena J., Aleksandra S., Krystyna P. and Maria P. (2016). Chlorogenic acids, caffeine content and antioxidant properties of green coffee extracts: influence of green coffee bean preparation. **European food research and technology**. 242: 1403 – 1409.
- Moonrungsee N., Pencharee S. and Jakmunee J. (2015). Colorimetry analyzer based on mobile phone camera for determination of available phosphorus in soil. **Talanta**. 136: 204 - 209.
- National Coffee Association USA. (27 May 2019). **Coffee process 10 steps from seed to cup**. สืบค้นจาก <http://www.ncausa.org/About-Coffee/10-Steps-from-Seed-to-Cup>
- Navarro, L. V., Enrique, J., López, H., Rosa, I., González, C., Guevara, E. A., Guadalupe, M., Morales, G. (2016). “Neuro-Fuzzy Model Based on Digital Images For The Monitoring of Coffee Bean Color During Roasting In a Spouted Bed”. **Expert Systems With Applications**. 54: 162-169
- Nóbrega E. G., Martins V. L., Lyra W. S., Almeida L. F., Silva E.C., Araújo M. C. (2006). Digital image-based titrations. **Analytica Chimica Acta**. 570: 283 – 290.

- Organic Herb Inc. (25 พฤษภาคม 2562). สารสกัดเมล็ดกาแฟเขียวจากกรด Chlorogenic. สืบค้นจาก <https://thai.alibaba.com/product-detail/100-natural-green-coffee-bean-extract-60584274019.html>
- Pohanka, M. (2015). "Photography by Cameras Integrated in Smartphones as a Tool for Analytical Chemistry Represented by an Butyrylcholinesterase Activity Assay". *Sensors*. 15: 13752-13762
- Samo, S., Ivana, K., Alexia, N., Chahan, Y. (2015). "Differentiation of Degrees of Ripeness of Catuai and Tipica Green Coffee by Chromatographical and Statistical Techniques". *Food Chemistry*. 174: 637-642
- Sirichai. (4 may 2016). ส่วนประกอบของเชอร์รี่กาแฟ. สืบค้นจาก <https://beanshere.com/posts/coffee-cherry-physiology-3/>.
- Summer. (2551). **Coffeemia คอกาแฟ**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร : Fullstop
- Theodore, R. K. and Cassandra, M. K. (2015). "A Fresh Look at the Crystal Violet Lab with Handheld Camera Colorimetry". *Chemical Education*. 92: 1692-1695
- Tong, K. (25 พฤศจิกายน 2556). **มะม่วงหาวมะนาวโห่**. สืบค้นจาก http://tongitalianfood.blogspot.com/2013/11/blog-post_25.html
- Torres A. R., Lyra W. S., Andrade S. E., Andrade R. A., Silva E. C., Araújo M. C. and Nóbrega E. G. (2011). A digital image-based method for determining of total acidity in red wines using acid-base titration without indicator. *Talanta*. 84: 601 - 606.
- Wu, D. and Sun, D. W. (2013). "Colour measurements by computer vision for food quality control a review". *Trends in Food Science & Technology*. 29(1): 5-20
- Wyman, W. (25 February 2015). **VBA Excel RGB Property and get RGB Color**. สืบค้นจาก <http://access-excel.tips/vba-excel-rgb-property-and-get-rgb-color/>.
- Youryon, P. and Supapvanich, S. (2017). "Physicochemical quality and antioxidant changes in 'Leb Mue Nang' banana fruit during ripening". *Agriculture and Natural Resources*. 51(1): 47-52