

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 2536. **มาตรฐานผักผลไม้แห้ง.**
- กองวิจัยสินค้าและการตลาด กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์. 2539. **รายงานการศึกษาการนำเข้าสินค้าเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร. 17.**
- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2521. **เกลือ คุณสมบัติและการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร.** พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เกษม ศรีพงษ์. มปป. **ชีววิทยาแผนใหม่ ม.4 เล่ม 1** ว. 441. สำนักพิมพ์ภูมิบัณฑิต. กรุงเทพฯ.
- จันทร์สุดา จงสวัสดิ์. 2540. **คุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลไม้สดพร้อมบริโภค.** วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธัญนิต์ สิมะโรจน์. 2542. **ผักโภชนาการสูงจากธรรมชาติ.** สำนักพิมพ์หอสมุดกลาง 09 , กรุงเทพฯ.
- นิจศิริ เรืองรังษี. 2534. **เครื่องเทศ.** จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- บริษัททีทีไอเอส จำกัด. 2540. **ขีดความสามารถทางเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมอบแห้งไทยเปรียบเทียบกับคู่แข่งขั้นที่สำคัญ.**
- นิพนธ์ ศรีนฤมล. 2534. **ชีววิทยา: หน่วยของสิ่งมีชีวิต.** แม็ค ม. ปลาย วิทย. 111-134.
- ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. 2538. **การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน.** อาหาร 25(3). 160-169.
- ไพโรจน์ วงศ์พุทธิสิน. 2546. **การคัดเลือกโพลีโกลแซคคารีไรด์จากพืชท้องถิ่นบางชนิดเพื่อใช้เป็นสารพรีไบโอติก.** วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มารีนา มะหิณี และอภิญา เอกพงษ์. 2545. **แนวทางการอบแห้งหอมหัวใหญ่ที่เหมาะสม.** 27th Congress on Science and Technology, Thailand. 714.
- รัตนา อัดตปัญญา และพิไลรัก บุญใหญ่. 2541 . **การเลือกใช้เทคโนโลยีและเครื่องจักรในการผลิตผักและผลไม้อบแห้งในระดับอุตสาหกรรม.** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- เรณู ปิ่นทอง. 2537. **คู่มือจุลชีววิทยาทางอาหาร.** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิตย์. 2535. **วิศวกรรมแปรรูปอาหารการถนอมอาหาร.โอเดียนสโตร์.**
กรุงเทพฯ.
- วัฒนา วิริวุฒิกกร. 2541. **ความเป็นไปได้ของการอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์.**
อาหาร 28(1). 220-223.
- วนิดา สระทองคำ และปรานี อานเป็รื่อง. 2544. **ปัจจัยที่มีผลต่อการทำแห้งพืชของด้วย**
วิธีออสโมซิส. อาหาร 31(4). 279-287.
- วารุณี ครูสง. 2538. **จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร.** โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- ศิริทรัพย์ เกาปฐม. 2544. **อิทธิพลของอุณหภูมิและชั้นความหนาต่อการอบแห้งหอมหัวใหญ่หั่น**
ในเครื่องอบแห้งแบบสลับทิศทางลมร้อน.วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา
วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย(วท.). 2541. **ผักสมุนไพรในภูมิภาค**
เอเชียตะวันออกเฉียงใต้. กรุงเทพฯ.
- สมยศ จรรยาวิลาส, พรศักดิ์ มนต์ศิริเพ็ญ, กฤษณะ เต็มตระกูล และสมบัติ มุกดา. 2533.
ตู้อบแห้งแสงอาทิตย์. อาหาร 20(4): 233-234.
- สมาน แก้วไวยุทธ. มปป. **Analytical Biology ม.4 เล่ม1** จ. 441. บริษัทไฮเอ็ดพับลิชชิง
จำกัด. กรุงเทพฯ.
- สุนทรขึ้น ศรีงาม. 2543. **กระบวนการทำแห้งอาหาร.** วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ
อาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สิงหนาท พวงจันทร์แดง. 2537. **การศึกษากรรมวิธีและแบบจำลองในการอบแห้ง**
หอมหัวใหญ่. วิศวกรรมสาร ม.ช. 21(1/2): 65-76.
- สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่. 2545. **หอมหัวใหญ่.** [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://www.geocities.com/tonginn/Agrieconomy/onion.html> (17 มีนาคม 2545)
- สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ. 2544. **สมาคมเทคโนโลยีที่เหมาะสม.**
พลังงานความร้อนและพลังงานไฟฟ้าจากพลังงานแสงอาทิตย์. 44-45.
- สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
2542. **สรุปสถานการณ์การผลิตและการตลาดผลิตผลการเกษตร ปี 2541และ**
คาดคะเนแนวโน้มปี 2542. ข่าวเศรษฐกิจการเกษตร 45(509): 13-14.
- สำนักงานข้อมูลสมุนไพร คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. **ข้อมูลทั่วไปของ**
หอมหัวใหญ่.[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://medplant.mahidol.ac.th/document/cepa.htm> . (23 กุมภาพันธ์ 2545)

- อ่อนรวี รัตนพันธ์. 2533. หลักการทำแห้งผลไม้ด้วยวิธี Osmotic. *อาหาร* 20(4): 240-245.
- Abhayawick, L., Laguerre, J. C., Tauzin, V. and Duquenoy, A. 2002. Physical Properties of Three Onion Varieties as Affect by the Moisture Content. *J. Food. Eng.* 55: 253-262.
- Adam, E., Mühlbauer, W., Esper, A., Wolf, W. and Spiess, W. 2000. Quality Changes of Onion (*Allium Cepa* L.) as Affected by the Drying Process. *Nahrung* 44: 32-37.
- Ahmed, J. and Shivhare, U. S. 2001. Thermal Kinetics of Colour Degradation and Storage Characteristics of Onion Paste. *Lebensm,- Wiss, U.-Technol.* 34: 380-383.
- Aluminium Foil PAT501. [Online]. Available <http://www.reoamos.cz/english/katolog.php> cat 5&page 14. (26 September 2003)
- A.O.A.C. 2000. Official Methods of the A.O.A.C. 17th ed. Analysis Association of Official Analytical Chemists. Marryland . U.S.A.
- Arsdel, W. B. V., Coptey M. J. and Morgan, A. I. R.1973. Food Dehydration Practice and Applications. Vol 2. Westport Connecticut . The AVI Publishing. Company ,Inc.
- Ayranci, E., Ayranci, G. and Doğantan, Z. 1990. Moisture Sorption Isotherms of Dried Apricot, Fig and Raisin at 20°C and 30°C. *J. Food Sci*, 56(6): 1591-1593.
- Azuara, E. Garcia, H.S. and Beristain, C. 1996. Effect of the Centrifugal Force on Osmotic Dehydration of Potatoes and Apples. *Food Research Int.* 29(2): 195-199.
- Bacon, J. R., Moates, G. K, Ng, A., Rhodes, M. J. C., Smith, A. C. and Waldron, K. W. 1999. Quantitative Analysis of Flavour Precursors and Pyruvate Levels in Different Tissues and Cultivars of Onion (*Allium cepa.*). *Food Chem.* 64: 257-261.

- Bandyopadhyay, C., Srirangarajan, A. N. and Sreenivasan, A. 1970. Studies on Flavour Components of Onion (*Allium Cepa*) I. Thin-layer Chromatographic Investigation of Onion Oil. *J. Chromatography*. 4623.
- Barat, J. M., Chiralt, A. and Fito, P. 1998. Equilibrium in Cellular Food Osmotic Solution Systems as Related to Structure. *J. Food Sci*, 63(5): 836-840.
- Baroni, A. F., Hubinger, M. D. 1999. Kinetics of Dehydration of Onion by Immersion. *Brazilian J. Food Technol.* Preprint Serie, n.11.
- Boyle, S. P., Dobson, V. L., Duthie, S. J., Kyle, J. A. M., and Collins, A. R. 2000. Absorption and DNA Protective Effects of Flavonoid Glycosides from an Onion Meal. *European J. Nutrition*. 39(5): 213-223.
- Butz, P., Koller, W. D., Tauscher, B. and Wolf, S. 1994. Ultra-High Processing of Onions: Chemical and Sensory Changes. *Lebensm,- Wiss. U.-Technol.* 27: 463-467.
- Cánovas, B. V. G. and Mercado, V. H. 1996. Dehydration of Food. International Thomson Publishing.
- Debnath, S., Hemavathy, J. and Bhat, K. K. 2002. Moisture Sorption Studies on Onion Powder. *Food Chem*. 78(4): 479-482.
- Ekechukwu, O. V. 1999. Review of Solar-energy Drying Systems I: an Overview of Drying Principles and Theory. *Energy Conservation & Management*. 40: 593-613.
- Elustondo, M. P., Pelegrina, A. H. and Urbricain, M. J. 1996. A Model for the Dehydration Rate of Onion. *J. Food Eng*. 29:375-386.
- Esper, A. and Mühlbauer, W. 1998. Solar Drying—An Effect Means of Food Preservation. *Renewable Energy*. 95-100.
- Fellows, P. J. 1997. Food Processing Technology, Principle and Practice. Woodhead Publishing. Cambridge. England.
- Fenwick, G. R. and Hanley, A. B. 1985. The Genus *Allium*. Part 2. *Crit. Rev. Food Sci Nutr.*, 22: 273-377.
- Ferrando, M. and Spiess, W. E. L. 2001. Cellular Response of Plant Tissue During the Osmotic Treatment with Sucrose, Maltose, and Trehalose Solutions. *J. Food Eng*. 49: 115.127.

- Forks, M. and Okos, M. R. 1980. Drying Theories: Their Base and Limitations as Applied to Food. *Adv. Dry.* 119-150.
- Gallali, Y. M., Abujnah, Y. S. and Bannani, F. K. 2000. Preservation of Fruits and Vegetables Using Solar Drier : A Comparative Study of Natural and Solar Drying, III; Chemical Analysis and Sensory Evaluation Data of the Dried Samples (Grapes, Figs, Tomatoes and Onion). *Renewable Energy* 19:203-212.
- Gibson, G. R. 1998. Dietary Modulation of the Human Gut Microflora Using Prebiotics. *The British J. of Nutrition.* 80(4): 209-212.
- Hamilton, B. K., Yoo K. S. and Pike, L. M. 1998. Changes in Pungency of Onions by Soil Type, Sulphur Nutrition and Bulb Maturity. *Scientia Horticulturae.* 74: 249-256.
- Helen, A., Krishnakumar, K., Vijayammal, P. L. and Augusti, K. T. 2000. Antioxidant Effect of Onion Oil (*Allium cepa*. Linn.) on the Damages Induced by Nicotine in Rats as Compared to Alpha-tocopherol. *Toxicology Letters.* 116(1-2): 61-68
<http://faculty.stoc.ce.tn.us/jiwilianis/plasmolysis.htm> (9 January 2004)
<http://www.wisc.edu/foodsci/courses/fs> (30 September 2003)
- Ishii, S. 1982. Enzymatic Extraction and Linkage Analysis of Pectin Polysaccharides from Onion. *Phytochemistry.* 21(3) 778-780.
- Järvenpää, E. P., Zhang, Z., Huopalathi, R. and King, J. W. 1998. Determination of Fresh Onion (*Allium cepa* L.) Volatiles by Solid Phase Microextraction Combined with Gas Chromatography-mass Spectrometry. *Lebensm,-Wiss. U.-Technol.* A207:39-43.
- Jones, A. Reed, R. and Woyers, J. 1998. Practical Skills in Biology. Vol 2. Addison Wesley Longman Ltd. England.
- Kendall, P. and Allen, L. 2002. Drying Vegetables. *Food and Nutrition Series.* Preparation No.9.308.
- Ketter, C.A.T. and Randle, W.M. 1998. Pungency Assessment in Onions. 177-196, in Tested Studies for Laboratory Teaching, Vol. 19. (Karcher, S. J., Editor). Proceeding of the 19th Workshop/Conference of the Association for Biology Laboratory Education (ABLE).

- Khedari, J., Sangprajak, A. and Hiranlabh, J. 2002. Thailand Climatic Zones. *Renewable Energy*. 25:267-280.
- Kirk, R. S. and Sawyer, R. 1991. *Pearson's Composition and Analytical of Food*. 9th. Longman Scientific & Technical. U.K.
- Kowalska, H. and Lenart, A. 2001. Mass Exchange During Osmotic Pretreatment of Vegetables. *J.Food Eng.* 49: 137-140.
- Krokida, M. K. and Kouris, D. M. 2003. Rehydration Kinetics of Dehydrated Products. *J.Food Eng.* 57: 1-7.
- Krokida, M. K., Karathanos, V. T., Maroulis, Z. B. and Kouris, D. M. 2003. Drying Kinetics of Some Vegetables. *J.Food Eng.* 59: 391-403.
- Labuza, T. Creation Moisture Sorption Isotherms for Hygroscopic Materials. [Online]. Available <http://fsci.umn.edu/Ted-Labuza/PDF-files/Papers/Creation-Moisture Isotherms.PDF>. (6 September 2003)
- Lancaster, J. E. and Collin, H. A. 1981. Presence of Alliinase in Isolated Vacuoles and of Alkyl Cysteine Sulphoxides in the Cytoplasm of Bulbs of Onion (*Allium cepa*). *Plant Science Letter*, 22: 169-176.
- Lazarides, H. N. 1994. Osmotic Preconcentration: Developments and Prospects. Minimal Processing of Foods and Process Optimization; an Interface. CRC Press. Boca Raton. 73-85.
- Lazarides, H. N., Gekas, V. and Mavroudis, N. 1997. Apparent Mass Diffusivities in Fruit and Vegetable Tissue Undergoing Osmotic Processing. *J.Food Eng.* 31: 315-324.
- Lazarides, H. N., Katsanidis, E. and Nickolaidis, A. 1995 a. Mass Transfer Kinetics During Osmotic Preconcentration Aiming at Minimal Solid Uptake. *J. Food Eng.* 25: 151-166.
- Lazarides, H. N., Nicolaidis, A. and Katsanidis, E. 1995 b. Sorption Changes Induced by Osmotic Preconcentration of Apple Slices in Different Osmotic Media. *J. Food Sci* 60: 348-350.
- Lee, C. H. and Parkin, K. L. 1998. Relationship Between Thiosulfinates and Pink Discoloration in Onion Extracts, as Influenced by pH. *Food Chem.* 61(3): 345-350.

- Leistner, L. and Gorris, L.G.M. 1995. Food Preservation by Hurdle Technology. *Trends in Food Sci & Tech*. Vol 6.
- Lewicki, P.P. 1998. Some Remarks on Rehydration of Dried foods. *J.Food Eng.* 36: 81-87.
- Lewicki, P. P., Rajchert, D. W., Lazuka, W. P. and Nawak, D. 1998 a. Rehydration Properties of Dried Onion. *International J. Food Properties*. 1(3), 275-290.
- Lewicki, P. P., Rajchert, D. W. and Nowak, D. 1998 b. Effect of Drying Mode on Drying Kinetics of Onion. *Drying Tech.* 16(1/2): 59-81.
- Maarse, H. 1991. Volatile Compounds in Food and Beverages. Marcel Dekker, Inc New York.
- Mankarios, A. T., Hall, M. A., Jarvis, M. C., Thrdfall, D. R. and Friend, J. 1980. Cell Wall Polysaccharides from Onions. *Phytochemical*. 19(8) : 1731-1733.
- Marchand, L., Murphy, S. P., Hankin, J. H., Wilkens, L. R. and Kolonel, L. N. 2000. Intake of Flavonoids and Lung Cancer. *J. The National Cancer Institute*. 92(2) : 154-160.
- Marouzé, C. Giroux, F., Collignan, A. and Rivier, M. 2001. Equipment Design for Osmotic Treatments. *J. Food Eng.* 49: 207-221.
- Maskan, M. and Göçüç, F. 1999. Water Adsorption Properties of Coated and Noncoated Popcorns. *J. Food Processing & Preservation*. 23; 499-513.
- Mauro, M. A., Tavares, D. D. Q. and Menegalli, F. C. 2002. Behavior of Plant Tissue in Osmotic Solution. *J. Food Eng.* 56: 1-15.
- Mayer, B. S., Anderson, D. B. and Bähning, R. H. D. V. 1960. Introduction to Plant Physiology. Nostrand Company. Inc. New Jersey. U.S.A.
- Ng, A., Smith, A. C. and Waldron, K. W. 1998. Effect of Tissue Type and Variety on Cell Wall Chemistry Of Onion (*Allium cepa* L.). *Food Chem.* 63(1): 17-24.
- Onion Cells. [Online]. Available <http://biology.csusb.edu/354Lab1012.doc>. (10 January 2003)
- Ozen, B. F., Dock, L. L., Ozdemir, M. and Floros, J. D. 2002. Processing Factors Affecting the Osmotic Dehydration of Diced Green Peppers. *International J. Food Sci & Tech*. 37: 497-502.

- Pezzutti, A. and Crapiste, G. H. 1997. Sorption Equilibrium and Drying Characteristics of Garlic. *J. Food Eng.* 31: 113-123.
- Pryor, T. 2001. Solar Drying. Woman Leaders on the Uptake of Renewable Energy Seminar, Perth. 123-125.
- Rangana, S. 1977. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products*. Tata McGraw-Hill Publishing Company Ltd. New Delhi.
- Rangana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruits and Vegetables Products*. Tata McGraw-Hill Publishing Company Ltd., New Delhi.
- Rapusas, R. S. and Driscoll, R.H. 1995 a. Kinetics of Non-enzymatic Browning in Onion Slices During Isothermal Heating. *J. Food Eng.* 24:417-429.
- Rapusas, R. S. and Driscoll, R.H. 1995 b. Thermophysical Properties of Fresh and Dried White Onion Slices. *J. Food Eng.* 24:149-164.
- Rapusas, R. S. and Driscoll, R.H. 1995 c. The Thin-layer Drying Characteristics of White Onion Slices. *Drying Tech.* 13(819): 1905-1931.
- Rapusas, R. S. and Driscoll, R. H. and Szrednicki, G. S. 1995. Bulk Density and Resistance to Airflow of Sliced Onions. *J. Food Eng.* 26: 67-80.
- Rastogi, N.K., Raghavarao, K. S. M. S., Niranjana, K. and Knorr, D. 2002. Recent Development in Osmotic Dehydration: Methods to Enhance Mass Transfer. *Trends in Food Science & Technology*. 13:48-59.
- Roberts, D., Hooper, W. and Greenwood, M. 1995. *Practical Food Microbiology*. Public Health Laboratory Service-London.
- Rockland, L. B. and Nishi, S. K. 1980. Influence of Water Activity on Food Product Quality and Stability. *Food Tech.* 34(4): 42-59.
- Rosa, M. D. and Giroux, F. 2001. Osmotic Treatments (OT) and Problems Related to the Solution Management. *J. Food Eng.* 49: 223-236.
- Sa', M.M. and Sereno, A. M. 1999. The Kinetics of Browning Measured During The Storage of Onion and Strawberry. *International J. food Sci and Technol.* 3: 343-349.
- Saengcharoenrat, C. and Guyer, D.E. 2004. Effects of Supercritical Carbon Dioxide Conditions on Onion Oil Desorption. *J Food Eng.* 63(1): 33-37

- Sarsavadia, D. N., Sawhney, R. L., Pangavhane, D. R. and Singh, S. P. 1999. Drying Behaviour of Brined Onion Slices. *J. Food Eng.* 40 : 219-226.
- Schwimmer, S. 1968. Enzymatic Conversion of *Trans-(+)-S-1-Propenyl-L-Cysteine S-Oxide* to the Bitter and Odour-Bearing Components of Onion. *Phytochemistry*. 7: 401-404.
- Schwimmer, S. and Guadagni, D. G. 1962. Relation Between Olfactory Threshold Concentration and Pyruvic Acid Content of Onion Juice. *J. Food Sci.* 27: 94-97.
- Sereno, A. M., Hubinger, M. D., Comesana, J. F. and Correa, A. 2001. Prediction of Water Activity of Osmotic Solutions. *J. Food Eng.* 49: 103-114.
- Schwimmer, S., Weston, W. K. 1961. Enzymatic Development of Pyruvic Acid in Onion as a Measure of Pungency. *J. Agri. Food Chem.* 9: 301-303.
- Simándi, B. Kiss, Á. Czukor, B. Deák, A. Prechl, A. Csordás, A. and Sawinsky, J. 2000. Pilot-scale Extraction and Fractional Separation of Onion Oleoresin Using Supercritical Carbon Dioxide. *J. Food Eng.* 46: 183-188.
- Spiazzi, E. and Mascheroni, R. 1997. Mass Transfer Model for Osmotic Dehydration of Fruits and Vegetables-I Development of the Simulation Model. *J Food Eng.* 34: 387-410.
- Sweet Onion Notes. [Online]. Available
<http://www.mkseeds.com.au/technical/spanalysis.html>. (21 March 2003)
- Torreggiani, D. and Bertolo, G. 2001. Osmotic Pre-treatments in Fruit Processing: Chemical, Physical and Structural Effects. *J. Food Eng.* 49: 247-253.
- Torrington, E., Esveld, E., Scheewe, I., Berg, R. V. D. and Bertels, P. 2001. Osmotic Dehydration as a Pre-treatment before Combined Microwave-hot air Drying of Mushrooms. *J. Food Eng.* 49: 185-191.
- Treybal, R. E. 1968. *Mass Transfer Operations*, 2nd. New York: McGraw-Hill Book Company.
- Tsami, E., Marinos-Kouris, D. and Maroulis, Z. B. 1990. Water Sorption Isotherms of Raisins, Currants, Figs, Prunes and Apricots. *J. Food Sci.* 55(6): 1594-1597.

- Type of Packaging ; Resistance to these Factors. [Online]. Available <http://www.fao.org/WAIRdocs/x5434e/x5434e0g.htm/properties/20/of/20/packaging/20/materials>. (26 September 2003)
- Uddin, M.M. and MacTavish, H. S. 2003. Controlled Atmosphere and Regular Storage-induced Changes in S-alk(en)yl-L-cysteine sulfoxides and Alliinase Activity in Onion. *Postharvest Biology and Technology*. 28:239-245.
- Valentas, K. J., Rotstein, E. and Singh, R. P. 1997. Handbook of Food Engineering Practice. CRC Press Boca Raton. New York.
- VLI Sweet Index™. [Online]. Available <http://www.vidaliaiabs.com/research-findings.htm>. (7 August 2003)
- Yoo, K. S. and Pike, L. M. 1999. Development of an Automated System for Pyruvic Acid analysis in Onion Breeding. *Scientia Horticulturae*. 82: 193-201.
- Yoo, K. S. and Pike, L. M. 2001. Determination of Background Pyruvic Acid Concentrations in Onions, *Allium* species, and Other Vegetables. *Scientia Horticulturae*, 89:249-256.