

เอกสารอ้างอิง

- คชยิมณ สุวิธา. 2544. **8 เชียนแก้วมังกร**. บริษัท นาคาอินเตอร์มีเดีย จำกัด. กรุงเทพฯ, 128 หน้า.
- จดหมายข่าวส่งเสริมการเกษตร. 2546. **แก้วมังกรพืชเศรษฐกิจทางเลือกใหม่ของคนไทย**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://www.fruitboard.doae.go.th/news/20%20Nov_03.html (3 กันยายน 2552).
- ชยานินทร์ พัวพันธูมา. 2543. **ความสัมพันธ์ของสมบัติทางกายภาพและทางเคมีที่มีต่อลักษณะเนื้อสัมผัสและสีของเมล็ดสาเก**. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2550. **การบรรจุอาหาร**. บริษัท เอส.พี.เอ็ม. การพิมพ์ จำกัด. กรุงเทพฯ, 389 หน้า.
- นักสิทธิ์ ปัญโญใหญ่. 2546. **การลดเวลาอบแห้งหอมหัวใหญ่โดยการลดน้ำด้วยวิธีออสโมติก**. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 120 หน้า.
- นิตยสารใกล้หม้อ. 2552. **ประโยชน์จากผลไม้ที่คนไทยไม่คุ้น**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://bbs.soizaa.com/viewthread.php?action=printable&tid=9175> (3 กันยายน 2552).
- นริยา รัตนปนนท์. 2543. **ผลของกระบวนการแปรรูปต่ออาหารและสารอาหาร**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 119 หน้า.
- นิพนธ์ ศรีนฤมล. 2534. **ชีววิทยา: หน่วยของสิ่งมีชีวิต**. แม็ค ม.ป.ล.าย. วิทย. 111-134.
- ปวีณา อินทจักร์. 2550. **การใช้เทคนิคออสโมติกดีไฮเดรชันร่วมกับฟลูอิดไดเซชันในการทำแห้งเนื้อมะม่วงแก้ว**. สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 171 หน้า.
- ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์. 2543. **การนำเสียในอาหารในคณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ, 73-91.

- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. **อาหารถึงแห่ง**. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่, 203 หน้า.
- ไพโรจน์ วิริยจารี ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และณัฏญา คนเชื้อ. 2544. **รายงานวิจัยเรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตมะม่วงแก้วอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบ อุโมงค์และเครื่องอบแห้งแบบสูญญากาศ**. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 162 หน้า.
- เมธินี เห่วซึ่งเจริญ. 2542. **เอกสารประกอบการบรรยายกระบวนการวิชา 604412 Bioprocess Unit Operation 49 เรื่อง กระบวนการถ่ายเทมวลสาร อ้างโดย ปวีณา อินทจักร์. การใช้เทคนิค ออสโมติกดีไฮเดรชันร่วมกับฟลูอิดไดเซชันในการทำแห้งเนื้อมะม่วงแก้ว**. สาขาวิทยาการ หลังการเก็บเกี่ยว วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 171 หน้า.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. **วิศวกรรมแปรรูปอาหาร**. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 269 หน้า.
- รัตนา อัดตปัญญา และพิไลรัก บุญใหญ่. 2541. **การเลือกใช้เทคโนโลยีและเครื่องจักรในการผลิต ผักและผลไม้อบแห้งระดับครัวเรือน**. หลักสูตรฝึกอบรม ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่, 43 หน้า.
- วิไล รังสาดทอง. 2546. **เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร**. ครั้งที่ 3. บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด. กรุงเทพฯ ๑, 500 หน้า.
- วัฒนา เอื้อตรงจิตต์. 2545. **การศึกษาเนื้อลีนจ้เชื่อมอบแห้งโดยวิธีเชื่อมแบบช้าและวิธีออสโมติก ดีไฮเดรชัน**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 145 หน้า.
- ศิริลักษณ์ สิ้นธวาลัย. 2523. **ทฤษฎีอาหาร**. โรงพิมพ์บำรุงนุกุลกิจ. กรุงเทพฯ, 270 หน้า.
- สมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์. 2540. **การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท**. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี กรุงเทพฯ, 375 หน้า.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2546. **กระบวนการทำแห้งในคณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ, หน้า 187-195.

- สิรินทัศน์ เลี่ยมแหลม. 2551. **คุณภาพของมะเดื่อ (มะนอด) แช่อิ่มอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งแบบ**
ถาด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ
 อาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 141 หน้า.
- สุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 2544. **แก้วมังกร พืชเศรษฐกิจ ผลไม้สุขภาพ.** ฟันนี้พับบลิชชิง.
 กรุงเทพฯ, 208 หน้า.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2533. **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลไม้แห้ง:**
มอก. 919-2532. กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ, 39 หน้า.
- อ่อนรวี รัตนาพันธุ์. 2533. **หลักการทำให้แห้งผลไม้ด้วยวิธี Osmotic.** กรุงเทพฯ, 20(4):240-245.
- Alline, C.C.R., Rosiane L.C. and Mirian, D.H. 2003. **Rheological Properties and Colour**
Evaluation of Papaya During Osmotic Dehydration Processing. J. Food Eng,
 59: 129-135.
- Alvarado, J.D.E. 2007. **Analytical Solution for Food-Drying Kinetics Considering Shrinkage**
and Variable Diffusivity. J. Food Eng, 79: 208-216.
- AOAC. 1995. **Official Method of Analysis. 16th ed.** The Association of Official Analytical
 Chemists. Inc. Arlington, Virginia. USA.
- Arun, S. Mujumdar. 2000. **Drying Technology in Agriculture and Food Sciences.**
 Department of Mechanical and Production Engineering, The National University of
 Singapore, 313 p.
- Association of Official Analytical Chemists. 2002. **Official Method of Analysis. 17th ed.** Vol. 2.
 Washington, USA.
- Azoubel, P.M. and Murr, F.E.X. 2004. **Mass Transfer Kinetics of Osmotic Dehydration of**
Cherry Tomato. J. Food Eng, 61(3): 291-295.
- Azuara, E. Garcia, H.S. and Beristain, C. 1996. **Effect of the Centrifugal Force on Osmotic**
Dehydration of Potatoes and Apples. J. Food Research, 29(2): 195-199.
- Barat, J. M., Fito P. and Chiralt, A. 2001. **Modeling of Simultaneous Mass Transfer and**
Structural Change in Fruit Tissues. J. Food Eng, 49: 77-86.
- Bray, E.A., J. Bailey-Serres and Weretilnyk, E. 2000. **Responses to abiotic stresses** In A.B.
 Neito, D.M. Salvatori, M.A. Castro and Alzamora, S.M. 2004. **Structural Change in**
Apple Tissue During Glucose and Sucrose Osmotic Dehydration: Shrinkage, Porosity,
Density and Microscopic Features. J. Food Eng, 61: 269-278.

- Cano-Chauca, M., A.M. Ramos and Stringheta, P.C. 2002. **Colour and Texture Change during Banana Drying (*Musa spp nanica*)**. [online]. Available :<http://cat.inist.fr/?amodele=afficheN&cpsid=13924168>, (5 sep, 2008).
- Chenlo, F., R. Moreira, C. Fernandez-Herro and Vazquez, G. 2007. **Osmotic Dehydration of Chestnut with Sucrose: Mass Transfer Process and Global Kinetics Modeling**. J. Food Eng, 78: 765-774.
- Cohen, J.S. and Yang, T.C.S. 1999. **Osmotic Dehydration and its Application in Nutrient Infusion**. Advanced Process Team. U.S. Army SBCCOM, USA.
- Fennema, O.R. 1996. **Enzymes. In Food chemistry** 3rd ed. Marcel Dekker Inc., New York, 431-530.
- Fito, P., J.M. Barat and Chiralt ,A. 1999. **Structural Change Kinetic in Osmotic Dehydration of Apple Tissue**. Department of Food Teachnology. University of Politennica de Valencia, Spain.
- Fellows, P.J. 1997. **Food Processing Technology**. Ellis Horwood. England, 505 p.
- Garia, E. and Barrett, D.M. 2002. **Preservative Treatment for Fresh-cut Fruits and Vegetables**. Department of Food Science and Technology. University of California (Davis). California.
- Geankoplis, C.J. .2003. **Transport Processes and Separation process principles (includes unit operation)**. 4thed., Pearson Education, Inc.
- Gustavo, V. Barbosa-Canovas and Vega-Mercado, H. 1996. **Dehydration of Foods**. ITP International Thomson Publishing. New York, 288 p.
- Kanthamoon, W. (no date). **Optical property** . Property of Bio Material and Food, 10 pages.
- Kolawole, O.F., Joseph, C.I. and Funke, A.A. 2007. **Kinetic of Mass Transfer, and Colour Changes during Osmotic Dehydration of Watermelon**. J. Food Eng. 80: 979 -985.
- Laura, A. R and Rodolfo, H.M. 2005. **Rate of Water Loss and Sugar Uptake During the Osmotic Dehydration of Pineapple**. Brazilian Archives of Biology and Technology. 48: 761-770.
- Lazarides, H. N., Katsanidis, E. and Nickolaidis, A. 1995. **Mass Transfer Kinetics During Osmotic Preconcentration Aiming at Minimal Solid uptake**. J. Food Eng, 25(2): 151-166.

- Lozano, J.E., Rotstein, E. and Urbicain, M.J. 1983. **Shrinkage, Porosity and Bulk Density of Foodstuffs at Changing Moisture Content.** J. Food Sci, 48: 1497-1502.
- Mandala, I.G., Anagnostaras, E.F. and Oikonomou, C.K. 2005. **Influence of Osmotic Dehydration Conditions on Apple Air-drying Kinetics and Their Quality Characteristics.** J. Food Eng, 69 : 307-316.
- Manuela, L. and Felix, E. 2007. **Aluminium Foil as a Food Packaging Material in Comparison with Other Materials.** Food Reviews International, 23: 407 – 433.
- Maroulis, Z.B., Kiranoudis, C.T. and Marinou-Kouris, D. 1995. **Heat and Mass Transfer Modeling in Air Drying of Food.** J. Food Eng, 26: 113-130.
- 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.
- Mayor, L. and Sereno, A.M. 2004. **Modelling Shrinkage during Convective Drying of Food Materials: A Review.** J. Food Eng., 61:373-386.
- Mizrahi, Y. and A. Nerd and Nobel, P.S. 1997. **Cacti as Crops.** Hort. Rev, 18:291-319.
- Mohammad R. K. and Java, H. 2007. **Osmotic Dehydration Kinetic of Apricot using Sucrose solution.** J. Food Eng, 78: 1355-1360.
- Mohsenin, N. N. 1980. **Thermal Properties of Food and Agricultural Materials.** Gordon and Breach, Science Publishers, Inc., New York.
- Morton, J. 1987. **Strawberry Pear.** Fruits of warm climates. p.347-348.
- Muratore, G., Licciardello, F. and Maccarone, E. 2005. **Evaluation of the chemical quality of a new type of small-sized tomato cultivar, the plum tomato (*Lycopersicon lycopersicum*).** Italian Journal of Food Science, 17(1): 75-81.
- Nieto, A. B., D. M. Salvatori, M.A. Castro and Alzamora, S.M. 2004. **Structural Change in Apple Tissue Drying Glucose and Sucrose Osmotic Dehydration: Shrinkage, Porosity Density and Microscopic Feature.** J. Food Eng, 61: 269-278.
- Otniel Corzo and Nelson Bracho. 2007. **Water Effective Diffusion Coefficient of Sardine Sheets During Osmotic Dehydration at Different Brine Concentrations and Temperature.** J. Food Eng, 80: 497 - 502.

- Otniel Corzo, Nelson Bracho, Jaime Rodriguez and Maresvi Gonzalez. 2007. **Predicting the Moisture and Salt Contents of Sardine Sheets During Vacuum Pulse Osmotic Dehydration.** J. Food Eng, 80: 781-790.
- 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.
- Rahman, S. 1995. **Food Properties Handbook.** 2nd. CRC Press. Florida, USA.
- Rastogi, N.K. and Raghavarao. 2004. **Mass Transfer during Osmotic Dehydration of Pineapple: Considering Fickian Diffusion in Cubical Configuration.** J.Food sci, 37: 43-47.
- Salvatori, D.M. and Alzamora, S.M. 2000. **Structural Change and Mass Transfer during Glucose Infusion of Apple as Affected by Aranching and Process Variable.** Drying Technology, 18: 21-48.
- Shi, J., Le Maquer, M., Kakuda, Y., Liptay, A. and Niekamp, F. 1999. **Lycopene Degradation and Isomerization in Tomato Dehydration.** Journal of Food Research International, 32:15-21.
- Singh. R.P. and Heldman, D.R. 1993. **Introduction to Food Engineering.** Academic Press. Inc. London. 479 p.
- Szczesniak, A.S. 1998. **Effect of Storage on Texture.** In Taub, I.A. and R.P., Singh. (eds)., Food Storage Stability, USA.