

## เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงอุตสาหกรรม. (2547). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. “เฮลตี้แห้ง”. (มผช. 520/2547). สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม.
- กิตติคุณ ตอพล. (2550). *ผลของสภาวะการอบแห้ง ส่วนผสม และสายพันธุ์ต่อคุณภาพของตะมุดแผ่น*. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จริงแท้ สิริพานิช. (2542). *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ: หน้า 75-98.
- จักรมาส เลหาวิช. (2551). *การศึกษาวีธีการเตรียมข้าวเปลือกด้วยกระบวนการไฮโดรเทอร์มอลโดยใช้รังสีอินฟราเรดร่วมกับการเทมเปอร์ริงเพื่อเพิ่มปริมาณต้นข้าว*. วิทยานิพนธ์ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเครื่องจักรกลเกษตร มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- นัทรชัย นิมมล, สักกมน เทพหัสดิน ณ อยุธยา, ธนิต สวัสดิ์เสวี และ สมชาติ โสภณธณฤทธิ์. (2549). *การอบแห้งแครอทด้วยการแผ่รังสีอินฟราเรดไกลภายใต้สภาวะสูญญากาศ*. รายงานการประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 7 จังหวัดมหาสารคาม.
- ณัฐกรณ์ ไบแสง. (2550). *การเตรียมและศึกษาสมบัติเคมีกายภาพของไคโตซาน-อัลจินตไมโคร/นาโนพาทิกัลที่มีสารสกัดบัวบก*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์เภสัชกรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ณัฐพันธุ์ ดันดินฤพงษ์ ตูลาภรณ์ ม่วงแดง. (2000). *การพัฒนาสมุนไพรต้านเชื้อ*. โครงการพิเศษ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- นฤมล น้อยหอย และศศิธร จันทนวางกูร. (2550). *ผลกระทบของการแปรรูปต่อคุณสมบัติการต้านออกซิเดชันในบัวบก*. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.
- นิธิยา รัตนापนนท์. (2549). “สารไฮโดรคอลลอยด์”. ใน *เคมีอาหาร* (หน้า 193-211). (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: โอ. เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์.

- ประพัฒน์ ทองจันทร์. (2545). การศึกษาวิธีการอบเยื่อหุ้มเมล็ดมะม่วงหิมพานต์โดยใช้รังสีอินฟราเรด. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเครื่องกลเกษตร มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- วิไล รังสาดทอง. (2545). “การอบแห้ง”. ในเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (หน้า 19-44). (พิมพ์ครั้งที่ 2). สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- วิภาพร สกุลครุ. (2547). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่มะม่วง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.
- ศรีมา แจ้คำ. (2546). การอบแห้งผลไม้และสมุนไพรโดยใช้บีมความร้อนร่วมกับอินฟราเรดไกล. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน คณะพลังงานและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ศรีมา แจ้คำ, สมชาติ โสภณธฤทธิ์ และอดิศักดิ์ นาถกรณกุล. (2547). การอบแห้งผักผลไม้และสมุนไพรโดยใช้บีมความร้อนร่วมกับอินฟราเรดไกล. รายงานการประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 5 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ศิริลักษณ์ สิ้นชวาลัย. 2525a. ทฤษฎีอาหาร. เล่ม 2 หลักการถนอมอาหาร. กส.บ คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิริลักษณ์ สิ้นชวาลัย. 2525b. ทฤษฎีอาหาร. เล่ม 3 หลักการทดสอบอาหาร. กส.บ คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิวะ อัจฉริยวิริยะ และสมชาติ โสภณธรมสมบัติ. (2533). การอบแห้งผักและผลไม้ด้วยบีมความร้อน. วารสารเกษตรศาสตร์(วิทยาศาสตร์), คณะพลังงานวัสดุศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพมหานคร, 2; 153-159.
- สมชาติ โสภณธฤทธิ์. (2540). การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ศักดิ์มน เทพหัสติน ณ อุษยา. (2551). การพัฒนาระบบการอบแห้งด้วยไอน้ำร้อนยิ่งยวดร่วมกับรังสีอินฟราเรดไกลภายใต้สภาวะความดันต่ำ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.kmutt.ac.th/rippc/fardry.htm>. (16 มกราคม 2553).
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง และ สิริ ชัยเสรี. (2543). “เยลลี่”. ในลูกกวาด และช็อกโกแลต ในวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หน้า 419-434). พิมพ์ครั้งที่ 3. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร.

- สุชาติณี น้อยสุวรรณ. (2543). การใช้แป้งบุก *Amorphophallus oncophyllus* ในผลิตภัณฑ์เยลลี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพมหานคร.
- สุพรรณ ชัยยืน. (2546). การศึกษาลักษณะการอบของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มขิงผงโดยใช้รังสีอินฟราเรด. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเครื่องจักรกลเกษตร มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สุวรรณ สกิมารส. (2543). เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อกโกแลต. พิมพ์ครั้งที่ 1. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพมหานคร.
- อรุณี อภิชาติสรานกุล. (2547). เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิทยาศาสตร์การอาหารชั้นสูง. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- อารีรัตน์ ลออปักษา สุรัตนา อำนวยผล วิเชียร จงบุญประเสริฐ. (2531). การศึกษาสมุนไพรมีฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรียที่ทำให้เกิดการติดเชื้อของระบบทางเดินหายใจ (ตอนที่ 1). *ไทยเภสัชสาร*, 13(1); 23-35.
- อำไพศักดิ์ ทีบุญมา, ธนภัทร สุวรรณคุณ และ สมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์. 2549. การอบแห้งเนื้อด้วยรังสีอินฟราเรด. *วิศวกรรมสารมหาวิทยาลัยขอนแก่น*, 33; 169-180.
- Achanta, S. and Okos, M.R. (2000). Quality changes during drying of food polymers. in Mujumdar, A.S. and Suvachittanont. S (Ed.), *Developments in Drying, vol. II* (pp.195-203), Kasetsart University Press, Thailand.
- Adams, M.R. and Moss, M.O. (1995). *Food Microbiology*. The Royal Society of Chemistry, Cambridge. 1025 p.
- Adapa, P.K. and Schoenau, G.J. (2005). Re-circulating heat pump assisted continuous bed drying and energy analysis. *International Journal of Energy Research*, 29; 961-72.
- Afzal, T.M., Abe, T. and Hikida Y. (1999). Energy and quality aspects during combined FIR-convection drying of barley. *Journal of Food Engineering*, 42; 177-182.
- Ali, M. S. M. (2008). *Analysis of phenolics and other phytochemicals in selected Malaysian tradition vegetables and their activities in vitro*. PhD thesis. University of Glasgow, UK.
- Alves-Filho, O., Eikevik, T., Mulet, A., and Garau, C. and Rossello, C. (2007). Kinetics and mass transfer during atmospheric freeze drying of red pepper. *Journal of Dry Technology*, 25; 1155-1161.

- Andrade, C.T., Azero, E.G., Luciano, L. and Goncalves, M.P. (2000). Rheological properties of mixtures k-carrageenan from *Hypnea musciformis* and galactomannan from *Cassia javanica*. *Journal of Biological Macromolecules*, 27; 349-353
- Anon. (1966). Skin texture improver. Patent: Fr 1,433,383, 3 pp.
- AOAC. (2000). *Official Methods of Analysis of Association of AOAC International*. 17th ed. The United States of America, ch.2, 4, 33.
- Bartley, I. (1999). Coating curing-the role of infrared. *Journal of Pigment and Resin Technology*. 28; 233-236.
- Brinkhaus B., Lindner M., Schuppan D. and Hahn E.G. (2000). Chemical, phamarcological and clinical profile of the East Asia medical plant *Centella asiatica*. *Journal of Phytomedicine*, 7(5); 427-448.
- Britnell, P., Birchall, S., Fitz-Payne, S., Young, G., Mason, R. and Wood, A. (1994). The application of heat pump dryers in the Australian food industry. in *Proceedings of the 9th international drying symposium* (pp.897-904).
- Brook, M. (1971). Sucrose and the food manufacturer. in *sugar chemical, Biological and nutritional aspects of sucrose* (pp.32-45), Butterworth and Co (Publishers) Ltd, England.
- Chen, Y.J., Dai, Y.S. and Chen, B.F. (1999). The effect of tetrandrine and extracts of *Centella asiatica* on acute radiation dermatitis in rats. *Journal of Biological and Pharmaceutical Bulletin*, 22(7); 703-706.
- Cheng, C.L., Guo, J.S. and Luk, J. (2004). The healing effects of Centella extract and asiaticoside on acetic acid induced gastric ulcers in rats. *Journal of Life Sciences*, 74(18); 2237-2249.
- Cho, K.H., Chung, T.J., Kim, S.J., Lee, T.H. and Yoon, C.M. (1981). Clinical experiences of madecassol (*Centella asiatica*) in the treatment of peptic ulcer. *Korean Journal of Gastroenterol* , 13(1); 49-56.
- Choi, M.H., Kim, G.H. and Lee, H.S. (2002). Effects of ascorbic acid retention on juice color and pigment stability in blood orange (*Citrus sinensis*) juice during refrigerated storage. *Journal of Food Research Interantional*, 35; 753-759.
- Cinar, I. (2004). Carotenoid pigment loss of freeze-dried plant samples under different storage conditions. *Food Science and Technology*, 37; 363-367.

- Coogan, R.C. and Wills, R.B.H. (2008). Flavor changes in Asian white radish (*Raphanus sativus*) produced by different methods of drying and salting. *International Journal of Food Properties*, 11(2); 253-7.
- Dea, I. C. M. and Morrison, A. (1975). Chemistry and interactions of seed galactomannans. in *Carbohydrate Chemistry and Biochemistry* (241-312), New York .Academic Press.
- Dhar, M.L., Dhar, M.M. and Dhawan, B.N. (1968). Screening of Indian plants for biological activity: Part I. *Indian Journal of Experimental Biology*, 6; 232-247.
- Erbay, Z. and Icier, F. (2009). Optimization of drying of olive leaves in a pilot-scale heat pump dryer. *Drying Technology*, 27(3); 416-427.
- Erera, C.O. and Rahman, M.S. (1997). Heat pump demohidifier drying of food. *Trends Food Science Technology* , 8; 75-79.
- Fatouh, M., Metwally, M.N., Helali, A.B. and Shedid, M.H. (2006). Herbs drying using a heat pump dryer. *Journal of Energy Conversion and Management*, 47; 2629-43.
- Fu, W.R. and Lien, W.R. (1998). Optimization of far infrared heat dehydration of shrimp using RSM. *Journal of Food Science*, 63(1); 80-83.
- Gartner, C., Stahl, W., and Sies, H. (1997). Lycopene is more bioavailable from tomato paste than from fresh tomatoes. *American Journal of Clinical Nutrition*, 66; 116-122.
- Grimaldi, R., De Ponti, F., D'angelo, L., Caravaggi, M., Guidi, G., Lecchini, S., Frigo, G.M. and Crema, A. (1990). *Journal of Ethnopharmacol*, 28; 235.
- Gross J. (1987). *Pigments in Fruit*. Academic Press, California. 303 p.
- Gunasekaran, S. and Mehmet, M. Ak. (2000). Dynamic oscillatory shear testing of food-selected applications. *Journal of Trends in Food Science and Technology*. 11; 115-127.
- Harborne, J. B. and Williams, C.A. (2000). Advances in flavonoid research since 1992. *Phytochemistry*. 55(6); 481-504.
- Hawlder, M.N.A., Perera, C.O., Tian, M. and Yeo, K.L. (2006). Drying of guava and papaya: impact of different drying methods. *Journal of Dry Technology* , 24; 77-87.
- Hsu, K.-C. (2008). Evaluation of processing qualities of tomato juice induced by thermal and pressure processing. *Journal of LWT-Food Science and Technology*, 41; 450-459.
- Ikegami, F., Sekine, T. and Iijima, O. (1993). Anti-dermatophyte activities of “tea seed cake” and “Pegu-catechu” *Thai Journal of Pharmaceutical Science*, 17(2); 57-59.

- Imeson, A. (1997). Thickening and gelling agents for food. 2nd ed. in *An imprint of Chapman and Hall* (pp.144-159), London.
- Inamdar, P. K., Yeole, R. D., Ghogare, A. B., and Souza, N. J. (1996). Determination of biologically active constituents in *Centella asiatica*. *Journal of Chromatography*, 742; 127-130.
- Infrared Heating Technologies LLC. (2008). Infrared heating. [Online]. Available [http://www.infraredheating.com/infrared\\_heating.htm](http://www.infraredheating.com/infrared_heating.htm). (4 มกราคม 2553)
- Jagger, J. (1967). *Introduction to research in ultraviolet photobiology*. Prentice-Hall, Inc, Englewood Cliffs, New Jersey. 164 p.
- Jangam, S.V., Joshi, V.S., Mujumdar, A.S. and Thorat, B.N. (2008). Studies on dehydration of sapota (*Achras zapota*). *Journal of Dry Technology*, 26; 369-377.
- Jeong, B-S. (2006). Structure-activity relationship study of asiatic acid derivatives for new wound healing agent. *Journal of Archives of Pharmacal Research*, 29(7); 556-562.
- Kays, S.K. (1991). *Postharvest physiology of perishable plant products*. AVI Book, Van Nostrand Reinhold, New York, 532 p.
- Khouryieh, H.A., Aramouni, F.M. and Herald, T.J. (2005). Physical, chemical and sensory properties of sugar-free jelly. *Journal of Food Quality*, 28; 179-190.
- Kormin, S. B. (2005). *The effect of heat processing on triterpene glycosides and antioxidant activity of herbal pegaga (Centella asiatica (L.) Urban)*. M.S Thesis in Bioprocess, Faculty of Chemical and Natural Resources Engineering, Universiti Teknologi Malaysia, Malaysia.
- Kudra, T. and Mujumdar, A.S. (2002). *Advanced drying technologies*. Marcel Dekker, Inc.
- Lin, T.M., Durance, T.M. and Scaman, C.H. (1998). Characterization of vacuum microwave, air and freeze-dried carrot slices. *Food Research International*, 31; 111-117.
- Lin, Y.P., Tsen, J.H. and King, V.A.E. (2005). Effect of far-infrared radiation on the freeze-drying of sweet potato. *Journal of Food Engineering*, 68; 249-255.
- Mahanom, H., Azizah, A.H. and Dzulkifly, M.H. (1999) Effect of different drying methods on concentrations of several phytochemicals in herbal preparation of 8 medicinal plants leaves. *Journal of Nutrition*, 5; 47-54.

- Maquart, F.X., Chastang, F., and Simeon, A. (1999). Triterpenes from *Centella asiatica* stimulate extracellular matrix accumulation in rat experimental wounds. *European Journal of Dermatology*, (4); 289-296.
- Martinez, M.V., and Whitaker, J.R. (1995). The biochemistry and control of enzymatic browning. *Journal of Trends in Food Science and Technology*, 6(3); 195-200.
- Meeso, N., Nathakaranakule, A., Madhiyanon, T. and Soponronnarit, S. (2006). Feasibility of combined FIR and hot-air convection in fluidized bed paddy drying. in *School of Energy Environment and Materials annual report*.
- Meyer, J.P. and Greyvenstein, G.P. (1992). The drying of grain with heat pumps in South Africa: a techno-economic analysis. *International Journal of Energy Research*, 16; 13-20.
- Minija, J. and Thoppil, J.E. (2003). Antimicrobial activity of *Centella asiatica* (L.) Urb. essential oil. *Journal of The Indian Perfumer*, 47(2); 179-81.
- Mohamed, S. and Hussein, R. (1994). Effect of low temperature blanching. Cysteine-HCl, N-acetyl-L-cysteine, Na metabisulphite and drying temperatures on the firmness and nutrient content of dried carrots. *Journal of Food Processing and Preservation*, 18; 343-348.
- Mokkhasmit, M., Ngarmwathana, W., Sawasdimongkol, K. and Permiphaphat, U. (1971). Pharmacological evaluation of Thai medicinal plants. (continued). *Journal of Medical Association of Thailand*, 54(7); 490-504.
- Montecchio, G.P., Samaden, A. and Carbone, S. (1991). *Centella asiatica* triterpenic fraction (Cattf) reduces the number of circulating endothelial cells in subjects with post phlebotic syndrome. *Journal of Haematologica*, 76(3); 256-9.
- Mujumdar A.S. (1987). *Handbook of industrial drying. 2nd ed.* New York (USA): Marcel Dekker.
- Murayama, A., Ichikawa, Y. and Kawabata, A. (1995). Rheological properties of mixed gels of k-carrageenan with galactomannan. *Journal of Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*, 59; 5-10.
- Muungnoi, C. (2007). *Bioaccessibility and angiotensin I converting enzyme (ACE) inhibitory activity of triterpenoids from Centella asiatica* (Linn.) Urban. M.S. Thesis in Nutrition, Bangkok, Faculty of Graduate Studies, Mahidol University.

- Namsanguan, Y. and Tia, W. (2004). Devahastin S, Soponronnarit S. Drying kinetics and quality of shrimp undergoing different two stage drying processes. *Journal of Dry Technology*, 22(4); 759-778.
- Nindo, C.I., Sun, T., Wang, S.W., Tang, J. and Powers, J.R. (2003). Evaluation of drying technologies for retention of physical quality and antioxidants in asparagus (*Asparagus officinalis L.*). *Journal of Technology*, 36; 507-516.
- Nishinari, K., Watase, M., Miyoshi, T., Takaya, T., and Oakenfull, D. (1995). Effects of sugar on the gel-sol transition of agarose and k-carrageenan. *Journal of Food Technology*, 10; 90-96.
- Niu, L-Y., Wu, J-H., Liao, X-J., Chen, F., Wang, Z-F., Zhao, G-H. and Hu, X. (2008). Physicochemical Characteristics of Orange Juice Samples From Seven Cultivars. *Journal of Agricultural Sciences in China*, 7(1); 41-47.
- Pendyata, V.R., Devotta, S. and Patwardhan, V.S. (1990). Heat pump assisted dryer, part 2 : Experimental study, *International Journal of Energy Research*, 14; 493-507.
- Perera, C.O. (2001). Modified atmosphere heat pump drying of food products. in *Proceedings of the second Asia-Oceania drying conference*(pp.469-476), USA.
- Pichichatri, R. and Suntornkitjaraksa, P. (1999). The appropriate extraction of the *Centella asiatica* leaves. *A senior project in Pharmacy*, Faculty of Pharmacy, Chulalongkorn University, Bangkok
- Poizot, A. and Daniele, D. (1978). Modification of the healing kinetics after iterative exeresis in the rat. Action of titrated extract of *Centella asiatica* (TECA) on duration of healing. *Journal of Comptes rendus hebdomadaires des seances de l'Academic des sciences, Serie D: Sciences naturelles*, 286(10); 789-792.
- Pramongkit, K. (1995). *Active constituents of Centella asiatica* (Linn.) Urban in Thailand. Faculty of graduate studies, Mahidol University, Thailand.
- Prasertsan, S. and Saen-saby, P. (1998). Heat pump drying of agricultural materials. *Journal of Drying Technology*, 16(1 and 2); 235 – 250.
- Prasertvithyarn, S., Chaichantipyuth, C. and Uruwannakul, B. (1998). *Centella asiatica* oral mucoadhesive gel. *Thai Journal of Pharmaceutical Science*, 22(3); 16.



- Ratti, C. and Mujumdar, A.S. (1999). *Infrared Drying in Handbook of Industrial Drying*, 3rd ed. New York: CRC Press Taylor and Francis Group and Informa Business, 567-588.
- Rocha, T., Lebert, A. and Marty-Audouin, C. (1993). Effect of pre-treatments and drying conditions on drying rate and colour retention of basil. *Lebensm-Wiss. Journal of Technology*, 26; 456-463.
- Rodriguez, C.M., Garcia-F, M.S. and Simal-G, J. (2002). Control of nutritional labels in beverages with added vitamins: screening of  $\beta$ -carotene and ascorbic acid contents. *Food Chemistry*, 79; 141-144.
- Roos, Y. and Karel, M. (1991). Phase transitions of amorphous sucrose and frozen of sucrose solutions. *Journal of Food Science*, 56; 266-267.
- Rush, W.R., Murray, G.R. and Graham, D.J.M. (1993). *European Journal of Drug Metabolite. Pharmacokinet*, 18; 323.
- Sandu, C. (1986). Infrared radiative drying in food engineering: A process analysis *Biotechnology Progress. Biotechnology Progress*, 2(3); 109-119.
- Sapkoet, M. (2007). *Effects of processing and storage on phytochemical contents and free-radical-scarvenging activity in pennywort (Centella asiatica (Linn.) Urban) beverages*. A thesis for the degree of master of science (food and nutrition for development), Faculty of Graduate Studies Mahidol University. 124 p.
- Schaneberg, B.T., Mikell, J.R. and Khan, I.A. (2003). An improved HPLC method for quantitative determination of six triterpenes in *Centella asiatica* extracts and commercial products. *Pramazie*, 58; 381-384.
- Shakya, B.R., Moledina, K.H. and Flink, J.M. (1986). Dehydration of potato: 4. Influence of process parameters on ascorbic acid retention for natural convection solar drying conditions. *Journal of Food Processing and Preservation*, 10; 145-159.
- Shatry, A.V. and Hartel, R.W. (1996). Crystallization during drying of thin sucrose films. *Journal of Food Engineering*, 30; 75-94.
- Shi, J.X. and Luh, B.S. (1999). Fruit Products. in *Asian Foods Science and Technology* (pp.306-307), Technomic Publishing Company, Inc., U.S.A.
- Shukla, A. and Rasik, Jain G.K. (1999). In vitro and in vivo wound healing activity of asiaticoside isolated from *Centella asiatica*. *Journal of Ethnopharmacol*, 65; 1-11.

- Simon, I. (1966). *Infrared Radiation*. New Jersey: D. Van Nostrand Company, Inc.
- Sokhansanj, S. and Jayas, D.S. (1987). Drying of foodstuffs. in *Handbook of industrial drying*. (pp. 517-554), New York: Marcel Dekker.
- Sokhansanj, S. and Jayas, D.S. (1995). Drying of foodstuffs. in *Handbook of Industrial Drying*, Vol. 1; 2nd Ed. (pp. 589-626), Marcel Dekker, Inc.: New York.
- Song, J., Zhang, H. and Li, M. (2005). Manufacture of dripping pill containing total saponins of *Centella asiatica*. Faming Zhuanli Shenqing Gongkai Shuomingshu CN 1701795, 5 pp.
- Songsriphiphat, K., Saengngam, C. and Saiwichian, C. (1968). *Effect of some medicinal plants on human blood-clotting in vitro*. Special project for the degree of Science. (Pharmaceutical.), Faculty of Pharmacy, Mahidol University, Thailand.
- Soponronnarit, S., Rukprang, P., Nathakranakule, A. and Wetachacama, S. (1997). *Papaya Glace Drying Using Heat Pump*. Paper Presented at the Royal Institute, Bangkok, Thailand.
- Strommen, I., Alves-Filho, O. and Eikevik, T.M. (2005). *Atmospheric freeze drying with heat pumps a new alternative for high quality dried food products*. 3rd Nordic Drying Conference.
- Sunthonvit, N., Szrednicki, G. and Craske, J. (2007). Effects of drying treatments on the composition of volatile compounds in dried nectarines. *Journal of Dry Technology*, 25; 877-881.
- Suntornsuk, L., Gritsanapun W., Nilkamhank, S. and Paochom, A. (2002). Quantitation of vitamin C content in herbal juice using direct titration. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, 28; 849-855
- Suvarnakuta, P., Devahastin, S. and Mujumdar, A.S. (2005). Drying kinetics and  $\beta$ -carotene degradation in carrot undergoing different drying processes. *Journal of Food Science*, 70(8); S521-S526.
- Tan, P.V., Njimi, C.K., and Ayafor, J.F. (1997). Screening of some African medicinal plants for antiulcerogenic activity: Part 1. *Journal of Phytotherapy Research*, 11(1); 45-47.
- Tsai, T.H., Tsai, P.J. and Ho, S.C. (2005). Antioxidant and anti-inflammatory activities of several commonly used spices. *Journal of Food Science*, 70; 43-49.
- Turquois, T., Rochas, C. and Taravel, F.R. (1992). Rheological studies of synergistic kappa carrageenan-carob galactomannan gels. *Journal of Carbohydrate Polymer*, 17; 263-268.

- Van Blarcom, A. and Mason, R.L. (1988). Low humidity drying of macadamia nuts. *Proceedings of the 4th Australasian conference on tree and nut crops*, 239-248.
- Wills, R.H.H. Lee, T.H., Graham, D., McGlasson, W.B. and Hall, E.G. (1998). *Postharvest : An Introduction to the Physiology and Handling of Fruits and Vegetable* (pp. 34-58), New South Wales University, Press, New South Wales, Australia.
- Yudkin, J., Edelman, J. and Hough, L. (1971). Sugar is a Food : an Historical Surve. In *Sugar Chemical, Biological and Nutritional Aspects of Sucrose* (pp.11-17), Butterworth and Co (Publishers) Ltd., England.
- Zhao, L. and Zhao, J. (2006). *Chinese medicinal dripping pill for treating pyelonephritis, cystitis, and urinary tract infection, and its preparation method*. Patent: Faming Zhuanli Shenqing Gongkai Shuomingshu CN 1857647, 9pp.