

เอกสารอ้างอิง

กนกพร สังขรัทษ์ และเจนจิรา โตะแบบ. 2552. เพศตินจากเศษผักกาดขาวและการประยุกต์ใช้. งานประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 19 จังหวัดพัทลุง ประจำปี 2552.

กฤติกา บุรณ์โชคไพศาล และเทิดพงษ์ เฉลียว. 2543. การสกัดเพศตินจากกากมะขามป้อม. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

กระทรวงสาธารณสุข. 2541. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่องฉลากโภชนาการ ราชกิจจานุเบกษาฉบับทั่วไป เล่ม 115 ตอนที่ 47 ง. [ระบบออนไลน์] <http://www.fda.moph.go.th/fda-net/html/product/food/ntf182.html> (25 มีนาคม 2555).

กิตตินันท์ ธรรมไชย. 2549. คุณภาพของมะเดื่อที่ผ่านการอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งแบบถาด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

กิตติพงษ์ ห่วงรักษ์. 2536. เอกสารประกอบการเรียนผักและผลไม้. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. หน้า 249 - 270.

กิตติวัฒน์ วงศ์พิศาล. 2537. การอบแห้งเนื้อในเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ในเครื่องอบแห้งแบบถาด. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเคมี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.phtnet.org/research/view/research_id=ag015 (30 พฤศจิกายน 2553).

งานพัฒนาและส่งเสริมการผลิตไม้ผล มูลนิธิโครงการหลวง. 2544. เสาวรส. จุลสารไม้ผล โครงการหลวง. ปีที่ 2 ฉบับที่ 6 ประจำเดือนพฤศจิกายน หน้า 8 - 9.

จิ่งแท้ ศิริพานิช. 2541. *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จาริณญา สุทธิ. 2554. *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นหมูดไขมันและโซเดียม*.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ฉัตรชัย สังข์มุค จีราภรณ์ สังข์มุค และนพรัตน์ ผาสุข. 2552. *คุณสมบัติทางเคมีและกายภาพของ
เพคตินผงจากเปลือกส้มโอ*. งานประชุมวิชาการ ศูนย์ประชุมอิมแพคเมืองทองธานี จังหวัด
นนทบุรี. วันที่ 1 - 4 เมษายน 2552.

ช่อผกา เทพรัญญี. 2553. *การผลิตข้าวขาวเคลือบด้วยสารสกัดธรรมชาติจากใบเตยแบบห่อหุ้มและ
ทำแห้งด้วยเทคนิคฟลูอิดไอเซชัน*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรม
กระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ชื่นดวงใจ คงบาล. 2554. *เสาวรสผลไม้กล้วยเคี้ยว*. ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร
จังหวัดนครราชสีมา. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://www.aopdh06.doae.go.th/news/new%AA.html>. (2 มีนาคม 2555).

ตลาดไท. 2554. *สถานการณ์ราคาสินค้าเกษตร ตลาดไท ประจำเดือน มกราคม 2554*.
[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
http://www.talaadthai.com/web/resource/price_jan11_end.asp. (7 มีนาคม 2555).

ชนาสิริ เกื้อย่น้ำ. 2549. *การศึกษาคูณภาพน้ำพริกหนุ่มอบแห้งชนิดแผ่น*. บทคัดย่องานวิจัย
นักศึกษาโปรแกรมวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลย -
อลงกรณ์ ในพระราชูปถัมภ์. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
http://agri.vru.ac.th/research_sfod49/student_6.html. (19 กุมภาพันธ์ 2554).

ชญานิชา ไร่นากิจ. 2552. *ซอร์ปชันไอโซเทอร์ม คุณภาพทางเคมี กายภาพ และอุณหภูมิกลาสราน*
ซีชันของน้ำลำไยผง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ธิดิพันธ์ จันทพิมพ์. 2549. *การเก็บรักษาหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (Morus alba var. Chiangmai)*.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ณรงค์ ศิธิรัมย์. 2546. *การสกัดและการหาลักษณะเฉพาะของเพคตินที่ได้จากกากฝรั่ง*.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ณัชชา บุญล้อม. 2550. *การประเมินคุณค่าทางโภชนาการและสารต้านอนุมูลอิสระในวัสดุเหลือทิ้งจาก*
การทำน้ำสาวรส. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ณัญญา คนเชื้อ. 2545. *การพัฒนากระบวนการผลิตมะม่วงแก้วอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งพลังงาน*
แสงอาทิตย์แบบอุโมงค์และเครื่องอบแห้งแบบสุญญากาศ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร
มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นักสิทธิ์ ปัญญาใหญ่. 2546. *การลดเวลาอบแห้งหอมหัวใหญ่โดยการลดน้ำด้วยวิธีออสโมติก*.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นัยทัศน์ ภู่อรัมย์. 2521. *การสกัดเพคตินจากผลไม้บางชนิด*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นัยทัศน์ ภูศรีรัมย์ อ่าพิน กินธิยะ และ นราพร เซาว์นวิฑยงกูร. 2543.

การทำแยมสับปะรดเคลือร้ต่ำ. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นิธิยา รัตนปนนท์. 2551. *เคมีอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 3, กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

นิธิยา รัตนปนนท์ และ ดนัย บุญเกียรติ. 2548. ดัชนีการเก็บเกี่ยว. *การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. พิมพ์ครั้งที่ 5, กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. หน้า 59 - 80.

นิภาพร จรุงล้ำเลิศ ศศิประภา แสงฉาย สุกัญญา เชียงจง และหงส์ ลีลาศุกร. 2545. *สภาวะที่เหมาะสมในการสกัดเพคตินจากเปลือกฝรั่ง*. วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

แนวหน้า. 2554. *ตลาดผลไม้ในจีนสื่อแวงแข่งขันเข้มขึ้น ผู้ส่งออกไทยต้องเร่งปรับตัวเพื่อรักษาความเป็นผู้นำ* (รายงานพิเศษ). [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.ryt9.com/s/nnd/1175068> (2 มีนาคม 2555).

บรรณนิสา ทิพย์วิชัย. 2552. *การพัฒนาผลิตภัณฑ์สตรอเบอรี่-ลำไยชนิดแห้ง*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ปราณี วราสวัสดิ์. 2549. *เคมีอาหาร*. สารเพกทิน. หน้า 49-53. เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

ปทุมทริกา รัตนตรีขวงศ์ ปารีษา ทองสุข ศิริพร เพชรมุล สุวิมล ประสม และวิริยุทธิ์ บุญไทย. 2551. *กรรมวิธีการสกัดและการเพิ่มประสิทธิภาพการสกัดเพกทินจากเปลือกส้มโอเพื่อประโยชน์เชิงพานิชย์*. วารสารวิทยาศาสตร้การเกษตร. 39(3): 571-577.

พรพต พงษ์สมบูรณ์. 2550. *ผลของสูตรสารละลายออสโมติก อุณหภูมิในการทำออสโมติก และวิธีการอบแห้งต่อคุณภาพแครอทอบแห้ง*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พวงทอง ใจสันดี จิตรา กลิ่นหอม และอัจฉรา เทียมภักดี. 2541. *การทดสอบการใช้เพคตินที่สกัดได้จากเปลือกเสาวรส*. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เพ็ญขวัญ ชมปริดา. 2550. *การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภค: Sensory Evaluation and Consumer Acceptance*. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

ไพโรจน์ วิรัชจรี. 2545. *การประเมินทางประสาทสัมผัส*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ระกาจันทร์. 2553. *เสาวรส สารพัดประโยชน์*. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://board.palungjit.com/94-241804.html> (25 มีนาคม 2555).

รัตนา อัดตปัญญา และพิไลรัก บุญใหญ่. 2541. *การเลือกใช้เทคโนโลยีและเครื่องจักรในการผลิตผักและผลไม้อบแห้งระดับอุตสาหกรรม: ฉบับสมบูรณ์หลักสูตรฝึกอบรม*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เรณู ปิ่นทอง และนราพร เขาวนวิฑยางกูร. 2540. *แนวทางการผลิตอาหารแคลอรีต่ำโดยมุ่งเน้นไปที่อาหารลดพลังงานจากคาร์โบไฮเดรตเพื่อนำไปสู่การผลิตแยมแคลอรีต่ำ*. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

รุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์. 2544. *การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งขนมถ้วยสำเร็จรูป*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

ลพ ภาณุตานนท์. 2545. *การปลูกกะทกรกฝรั่ง*: ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา www.eto.ku.ac.th/neweto/ebook/plant/tree_fruit/fruit4.pdf (19 กุมภาพันธ์ 2554).

วรรณมา ตูลยชัย. 2549. *เคมีอาหารของคาร์โบไฮเดรต*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. หน้า 99 - 103.

วิศนี วรรณนิม. 2552. *การพัฒนาเยลลี่เสาวรศโดยใช้เพกทินจากเปลือกเสาวรศ*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วิไล รังสาดทอง. 2546. *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ: บริษัทเท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัลพับลิเคชัน จำกัด.

สุจินดา ศรีวัฒนะ. 2547. *เทคโนโลยีผู้บริโภค*. ในนิธิยา รัตนานนท์ และไพโรจน์ วิริยจารี (บก.). *เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร*. เชียงใหม่: Trio Advertising & Media Co., Ltd. หน้า 119 - 134.

สุจินดา ศรีวัฒนะ. 2548. *แบบหุ่นจำลองและสูตรอาหารที่เหมาะสม (Modeling and Optimization for Food Formulation)*. *อาหาร*. 35: 168-176.

สุชาดา นกเดือน. 2554. *การพัฒนาคุกกี้แป้งข้าวเจ้าที่ลดค่าดัชนีน้ำตาลด้วยสารทดแทนน้ำตาลและเส้นใยอาหารจากเปลือกชั้นในของผลส้มโอ*.

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2548. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม สมุนไพรรวมแห้ง มพช. 996/2548*. กรุงเทพฯ: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.

ศิริรณา ชุ่มเชย และ สาวิตรี ฐมา. 2555. *การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำเสาวรผสมเปลือกในเสาวรสพร้อมดื่ม*. วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อนุวัตร แจ่มชัด. 2550. *วิธีการทางสถิติและการประยุกต์ในการพัฒนากลิตภัณฑ์*. ในรุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต (บก.), *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร*. พิมพ์ครั้งที่ 2, กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 49-87.

อัจฉรา เทียมภักดี. 2549. *ผลของฟือส เจลาติน เพกทิน น้ำตาล และน้ำผลไม้ ที่มีต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของกัมมีเยลลี่*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2550. *การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

Ahmed, J. and Ramaswamy, H.S. 2004. Response surface methodology in rheological characterization of papaya puree. *International Journal of Food Properties*. 7(1), 45-58.

Al-Muhtaseb, A.H., McMinn, W.A.M. and Magee, T.R.A. 2010. Water sorption isotherms of starch powders. Part 1: mathematical description of experimental data. *Journal of Food Engineering*. 61: 297-307.

AOAC. 2000. *Official Method of Analysis of AOAC International*. 17th edition. Association of official analytical chemistry. Maryland, USA.

Baker, R.A., Berry, N and Hui, Y.H. 1996. Fruit preserves and jams. *Science and Technology*. 1117-1133.

- Barbosa-Canovas, G., Fontana, A.J.Jr., Schmidt, S.J. and Labuza, T.P. 2007. *Water activity in Foods: Fundamentals and applications*. Oxford: Blackwell Publishing.
- Bell, L.N., and Labuza, T.P. 2000. *Practical Aspects of Moisture Sorption Isotherm Measurement and Use*. Minisota: Egan Press.
- Brunauer, S., Emmett, P.H. and Teller, E. 1938. Adsorption of gases in multimolecular layers. *Journal of the American Chemical Society*. 60: 309-319.
- Buren, J.P. 1991. Function of pectin in plant tissues structure and firmness, In: *The chemistry and technology of pectin*. Ed. Walter, R.H., Cornell iniversity Geneva Newyork.
- Chaplin, M. 2011. "Water activity" [online]. Available : <http://www.lsbu.ac.uk/water/activity.html>. (19 February 2012).
- Charunuch, C., Tangkanakul, P., Rungchang, S. and Sonted, V. 2008. Application of mulberry (*Morus alba* L.) for supplementing antioxidant activity in extruded thai rice snack. *Kasetsart Journal (Natural Science)*. 42: 79-87.
- Deshpande, R.P., Chinnan, M.S. and McWatters, K.H. 2008. Optimization of a chocolate-flavored, peanut-soy beverage using response surface methodology (RSM) as applied to consumer acceptability data. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, 41, 1485-1492.
- Doymaz, I., Tugrul, N. and Pala, M. 2006. Drying characteristics of dill and parsley leaves. *Journal of Food Engineering*. 77: 559-565.
- Dutcosky, S.D., Grossmann, M.V., Silva, R.S.S.F. and Welsch, A.K. 2006. Combined sensory optimization of a prebiotic cereal product using multicomponent mixture experiments. *Food Chemistry*. 98: 630-638.

Farahnaky, A., Ansari, S. and Majzoobi, M. 2009. Effect of glycerol on the moisture sorption isotherm of figs. *Journal of Food Engineering*. 93: 468-473.

Figura, L.O. and Teixeira, A.A. 2007. *Food Physics: Physical properties - measurement and applications*. Leipzig, Germany: Springer.

Foster K.D., Bronlund J.E. and Paterson A.H.J. 2005. The prediction of moisture sorption isotherms for dairy powders. *International Dairy Journal*. 15: 411-418.

Gacula, M.C. Jr. and Singh, J. 1984. *Statistical Methods in Food and consumer research*. Florida: Academic Press.

Guggenheim E. 1995. Application of statistical mechanics. In: Rao, M., and Rizvi, S. (eds). *Engineering Properties of Food*, 2nd edn. New York: Marcel Dekker Inc., 115-251.

Guine, R.P.F., Mota, C.L., Luciano, C., Dias, A. and Barroca, M.J. 2010. Convective drying of onion: Kinetic and nutritional evaluation. *Food and Bioprocess Technology*. 88: 115-123.

Gurses, A. and Aktas, N. 2005. Moisture adsorption properties and adsorption isosteric heat of dehydrated slices of Pastirma (Turkish dry meat product). *Meat Science*. 71: 571-576.

Hu, R. 1999. *Food Product Design : A Computer-Aided Statistical Approach*. Pennsylvania: Technomic Publishing Co., Ltd.

I.F.T. Committee. 1959. *Pectin standardization*. Final Report the I.F.T. Committee Food Technology. 13: 496-500.

Jena, S. and Das, H. 2007. Modelling for vacuum drying characteristics of coconut presscake. *Journal of Food Engineering*. 79: 92-99.

- Kaymark-Ertekin, F. and Gedik, A. 2004. Sorption isotherm and isosteric heat of sorption for grapes, apricots, and apples and potatoes. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technology*, 37: 429-438.
- Kliemann, E., Simas, K.N., Amante, E.R., Prudencio, E.S., Teofilo, R.F., Ferreira, M.M.C. and Amboni, R.D.M.C. 2009. Potimisation of pectin acid extraction from passion fruit pell (*Passiflora edulis flavicarpa*) using response surface methodology. *International Journal of Food Science and Thchnology*. 44: 476-483.
- Kulkarni, S.G. and Vijayanand, P. 2010. Effect of extraction conditions on the quality characteristics of pectin from passion fruit peel (*Passiflora edulis f. flavicarpa* L.). *LWT - Food Science and Technology*. 43: 1026-1031.
- Labuza T.P. and Hyman, C.R. 1998. Moisture migration and control in multidomain foods. *Trends in Journal of Food Science and Technology*. 35: 463-465.
- Labuza T.P. and Altunakar, B. 2007. "Water activity prediction and moisture sorption isotherms." In *Water activity in food fundamentals and application*. 1st ed. USA: Blackwell Publishing Co., pp.136-139.
- Lee, C.M. and Resurreccion, A.V.A. 2006. Consumer acceptance of roasted peanuts affected by storage temperature and humidity conditions. *LWT - Food Science and Technology*. 39(8): 872-882.
- Lomauro, C.J., Bakshi, A.S. and Labuza, T.P. 1985. "Evaluation of food moisture sorption isotherm equations, Part II: Milk, coffee, tea, nuts, oilseeds, spices and starchy foods". *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technology*. 18: 118-124.
- Long, wu., Orikasa, T., Ogawa, Y. and Tagawa, A. 2007. Vacuum drying characteristics of eggplants. *Journal of Food Engineering*. 83: 422-429.

Madhav, A. and Pushpalatha, P.B. 2002. Characterization of pectin extracted from different fruit wastes. *Journal of Tropical Agriculture*. 40: 53-55.

Maskan, M. and Gogus, F. 1997. The fitting of various models to water sorption isotherms of pistachio nut paste. *Journal of Food Engineering*. 33: 227-237.

Mathlouthi, M. and Roge, B. 2003. Water vapour sorption isotherms and the caking of food powders. *Food Chemistry*. 82: 61 - 71.

Oyelade, O.J., Akintunde, T.Y., Igbeka, J.C., Oke, M.O. and Raji, O.Y. 2008. Modelling moisture sorption isotherms for maize flour. *Journal of Stored Product Research*. 44: 179-185.

Panchev, I.N., Slavov, A., Nikolova, K. and Kovacheva, D. On the water-sorption properties of pectin. *Food Hydrocolloids*. 24: 763-769.

Peng, G., Chen, X., Wu, W. and Jiang, X. 2007. Modeling of water sorption isotherm for corn starch. *Journal of Food Engineering*. 80: 562-567.

Peryam, D.R. and Pilgrim, F.J. 1957. Hedonic scale method of measuring food preferences. *Food Technology*. 11: 9-14.

Phongsomboon, P. and Intipunya, P. 2009. Comparative study on drying of osmotic treated carrot slices. *Journal of Agricultural and Food Industrial*. 2(4): 448-456.

Pinheiro, E.R., Silva, I.M.D.A., Gonzaga, L.V., Amante, E.R., Teofilo, R.F., Ferreira, M.M.C. and Amboni, R.D.M.C. 2008. Optimization of extraction of high-ester pectin from passion fruit peel with citric acid by using response surface methodology. *Bioresource Technology*. 99: 5561-5566.

Prinyawiwatkul, W., McWatters, K.H., Beuchat, L.R. and Phillips, R.D. 1997. Optimizing acceptability of chicken nuggets containing fermented cowpea and peanut flours. *Journal of Food Science*. 62: 889-905.

Pruthi, J.S. and Lal, G. 1995. Study on the nutritive value and utilization of purple passion fruit. *Indian Hort Science*. 12, 34.

Rachtanapun, P., Kumsuk, N. and Thipo, K. 2010. Prediction models for shelf life of pumpkin crackers in different packages based on its moisture content. *Chiang Mai Journal of Science*. 37(3): 410-420.

Rahman, M.S. 1995. *Food properties handbook*. New York: CRC Press, Inc.

Ranganna, S. 1986. *Handbook of analysis and quality control for fruit and vegetable products*. New Delhi: Tata McGraw Hill.

Ross, T., Dalgaard, P. and Tienungoon, S. 2000. Predictive modeling of the growth and survival of *Listeria* in fishery product. *International Journal of Food Microbiology*. 62: 231-245.

Siripatrawan, U. and Jantawan, P. 2009. Determination of moisture sorption isotherms of jasmine rice crackers using BET and GAB models. *International Journal of Food Science and Technology*. 12(6): 459-465.

Sriwattana, S., Laokuldilok, N. and Prinyawiwatkul, W. 2008. Sensory optimization of broken rice based snacks fortified with protein and fiber. *Journal of Food Science*. 73: S333 - S338.

Stencl, J. 2004. Modelling the water sorption isotherms of yoghurt powder spray. *Mathematics and Computers in Simulation*. 65: 157-164.

Tu, K., Nicolai, B. and Baerdemaeker, J.D. 2000. Effect of relative humidity on apple quality under simulated shelf temperature storage. *Scientia Horticulturae*. 85(3): 217-229.

Tulyathan, V., Trakulintra, T. and Jongkaewwattana. 1992. Sodium hexametaphosphate and EDTA extraction of pomelo peel pectins. *Thai Journal of Agricultural Science*. 25: 75-86.

Wang S., Chen, F., Wu, J., Wang, Z., Liao, X. and Hu, X. 2007. Optimization of pectin extraction assisted by microwave from apple pomace using response surface methodology. *Journal of Food Engineering*. 78: 693-700.

Yapo, B.M. and Koffi, K.L. 2006. Yellow passion fruit rind – A potential source of low methoxyl pectin. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 54: 2738-2744.