

เอกสารอ้างอิง

- กิตติ วงศ์พิเชษฐ. (2555). *วิทยาเอ็มบริโอของพืชดอก*. ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, อุบลราชธานี.
- กานต์นลิน คงศักดิ์, สริญา บริบูรณ์ และบุศราภรณ์ มหาโยธี. (2548). *การพัฒนากระบวนการผลิตผลไม้แช่อิ่มอบแห้งชนิดที่มีปริมาณน้ำตาลต่ำปราศจากสารกลุ่มเมตาไบซัลไฟต์และไม่มีสารเติมวัตถุกันเสีย*. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร, คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยศิลปากร, กรุงเทพฯ.
- จินตนา เขมาวุฒ์. (2534). *ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของกล้วยน้ำว้ากวน*. วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาคหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จุฑามาศ นีวัฒน์. (2542). *การทำแห้งสับประรดด้วยวิธีออสโมซิสระบบต่อเนื่อง*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ณรงค์ นิยมวิทย์ และอัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ. (2528). *วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ทิพสุดา อาสาธรรมกิจ นิพนพรณ์ มุทุมม และสุทัศน์ สุระวัง. (2550). การปรับปรุงคุณภาพสตอเบอร์รี่อบแห้งโดยกระบวนการออสโมติกดีไฮเดรชันสภาวะสุญญากาศ. *วารสารวิทยาศาสตร์การเกษตร*. 38(5) (พิเศษ), 317-320.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2545). *เคมีอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร, กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. 487 หน้า.
- นิราศ กิ่งวาที. (2546). *การใช้สารดูดความชื้นในการปรับปรุงคุณภาพสับประรดแช่อิ่มอบแห้ง*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ปรีชา วิบูลย์เศรษฐ์ และสุคนธ์ สตรีวานิช. (2546). *จุลินทรีย์ในอาหาร*. ในคณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, 48-74.

- ปวีณา อินทจักร์. (2550). *การใช้เทคนิคออสโมติกดีไฮเดรชันในการทำแห้งเนื้อมะม่วงแก้ว*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ประสาน สวัสดิ์ชิตัง. (2538). การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน. *วารสารอาหาร*. 25(3), 160-169.
- พิมพ์ใจ มณีพันธ์ และวิษมณี ยืนยงพุทธกาล. (2552). Effect of Pulse Electric Field Pre-treatment on Mass Transfer and Cell Disintegration Index of Coconut during Osmotic Dehydration, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- พรพล รมย์นุกูล. (2545). *การถนอมอาหาร*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. 222 หน้า.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาสิก, (2532). *กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- ไพโรจน์ ผลประโยชน์. (2545). *ผลไม้ไทยๆ*. กรุงเทพมหานคร: สหมิตรพรีนติ้ง. 142 หน้า.
- ไพโรจน์ วิริยะจारी. (2539). *อาหารกึ่งแห้ง*. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- รัตนา อัดตปัญญา และพิไลรัก บุญใหญ่. (2541). *การเลือกใช้เทคโนโลยีและเครื่องจักรในการผลิตผักและผลไม้อบแห้งระดับอุตสาหกรรม*. หลักสูตรฝึกอบรม, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- วิไล รังสาดทอง. (2546). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ: เท็กซ์แอนด์เจอร์นัลพับลิเคชัน.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม และวรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษ. (2543). *คุณภาพและการควบคุมคุณภาพอาหารโดยการตรวจสอบ*. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- สมบุญ เตชะภิญญาวัฒน์. (2548). *ชีววิทยาพืช*. ภาควิชาพฤกษศาสตร์, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ: จามจุรีโปรดักท์. 297 หน้า.
- อ๋อมเอิบ พันสด. (2006). *การทำแห้ง*. คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.nsrุ.ac.th/e-learning/meattech/about.htm](http://www.nsrु.ac.th/e-learning/meattech/about.htm) (25 กันยายน 2555).

Ade-Omowaye, B. I. O., Rastogi, N. K., Angersbach, A. and Knorr, D. (2002). OD of bell peppers: influence of high intensity electric field pulses and elevated temperature treatment. *Journal of Food Engineering*, 54, 35–43.

Abdel, B. J. and Eugene, V. (2002). Effect of moderate electric field pulses on the diffusion coefficient of soluble substances from apple slices. *Journal of Food Science and Technology*, 37, 73-86.

Ade-Omowaye, B. I. O., Rastogi, N. K., Angersbach, A. and Knorr, D. (2003). Combined effects of PEF pretreatment and partial OD on air drying behavior of red bell pepper. *Journal of Food Engineering*, 60, 89-98.

Amami, E., Vorobieva, E., Kechaoub, N. (2005). Effect of Pulsed Electric Field on the Osmotic Dehydration and Mass Transfer Kinetics of Apple Tissue. *Drying Technology*, 23(3), 581 – 595.

Amami, E., Vorobieva E. and Kechaoub N. (2006). Modelling of mass transfer during osmotic dehydration of apple tissue pre-treated by pulsed electric field. *Food Science and Technology*, 39(9), 1014-1021.

Amami, E., Fersi, A., Khezami, L., Vorobiev, E. and Kechaou, N. (2007). Centrifugal OD and rehydration of carrot tissue pretreated by pulsed electric field. *Food Science and Technology*, 40, 1156–1166.

Angersbach, A., Heinz, V. and Knorr, A. (1999). Electrophysiological model of intact and processed plant tissues: Cell disintegration criteria. *Biotechnology Progress*, 15, 753-762.

Anino, S.V., Salvatori, D.M. and Alzamora, S.M. (2006). Changes in calcium level and mechanical properties of apple tissue due to impregnation with calcium salts. *Food Research International*, 39: 154–164.

Aquino-Bolanos E. N., and Mercado-Silva, E. (2004). *Post Biotechnology*, 33, 275-283.

- Arogba, S. S. (2000). Mango (*Mangifera indica*) Kernel : Chromatographic Analysis of the tannin and Stability of the Associated Polyphenol Oxidase Activity. *Journal Food Composition and Analysis*, 13, 149-156.
- Arora, S., Shivhare, U.S., Ahmed, J., and Raghavan, G.S.V. (2003), Drying Kinetics of *Agaricus bisporus*. *Transactions of the ASAE*, 46(3), 721-724.
- Arias, E., Gonz'alez, J., Peir'o, J.M., Oria, R., Lopez-Buesa, P. (2007). Browning prevention by ascorbic acid and 4-hexylresorcinol: different mechanisms of action on polyphenol oxidase in the presence and in the absence of substrates. *Journal of Food Science*, 72, 464-70.
- Azoubel, P. M. and Murr, F. E. X. (2004). Mass transfer kinetics of osmotic dehydration of cherry tomato. *Journal of Food Engineering*, 61, 291-295.
- Azuara, E., Garcia, H.S., and Beristain, C.I., (1996). Effect of the centrifugal force on osmotic dehydration of potatoes and apples. *Food Research International*, 29(2), 195-199.
- Barbosa-canovas, G. V. and Zhang, Q. H. (2001). Pulse electric field in food processing. Pennsylvania: Technomic publishing company, Inc.
- Barat, J. M., Fito, P. and Chiralt, A. (2001). Modeling of Simultaneous Mass Transfer and Structural Change in Fruit Tissues. *Journal of Food Engineering*, 49, 77-86.
- Belitz, H.D. and Grosch, W. (1999). *Food Chemistry*, 2nd ed., Springer, Germany.
- Betoret, N., Martinez-Monzo, J., Fito, P.J. and Fito, P. (2005). Calcium and iron distribution in fortified vacuum-impregnated fruits determined by electron dispersion X-ray microanalysis. *Journal of Food Science*, 70(1), 26-30.
- Bouzzara, H. and Vorobiev, E. (2000). Solids/ liquid expression of cellular materials enhanced by pulsed electric field. *Chemical Engineering and Processing*, 42(4), 249-257.
- Bolin, H.R. and Huxsoll, C.C. (1993). Partial drying cut pears to improve freeze/thaw texture. *Journal of Food Science*, 58, 357-360.

Buera, M.P., Lozano, R.D. and Petriella, C. (1986). Definition of color in the non-enzymatic browning process. *Die. Farbe* 32, 318–322.

Chenlo, F., Moreira, R., Fernandez-Herrero, C. and Vazquez, G. (2007). Osmotic dehydration of Chestnut with Sucrose: Mass Transfer Processes and Global Kinetics Modeling. *Journal of Food Engineering*, 78, 765-774.

Chiralt, A., Fito, P., Barat, J.M., Andrés, A., Gonzalez-Martinez, C., Escriche, I. and Camacho, M.M. (2001). Use of Vacuum Impregnation in Food Salting Process. *Journal of Food Engineering*, 49, 141–151.

DeMan, J.M. (1990). *Principles of Food Chemistry*. 2nd ed., Van Nostrand Reinhold. New York.

Dong, X., Wrolstad, R. E. and Sugar, D. (2000). Extending shelf life of fresh-cut pears. *Journal of Food Science*, 65, 181–6.372.

Doymaz, I. (2002). Thin-layer drying behavior of mint leaves. *Journal of Food Engineering*, 74, 370-375.

El-belghiti, K. and Vorobiev, E. (2004). Mass transfer of sugar from beets enhanced by pulsed electric field, *Food and Bioproducts Processing*, 82(3), 226-230.

Fennema, O. R. (1975). Water and Ice. (pp. 13-39). In O.R. Fennema, ed. *Principles of Food Science Part I: Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc., New York.

Fennema, O. R. (1981). Water activity at subfreezing temperatures. In L.B. Rockland and G.F.Stewart, ed. *Water Activity: Influences on Food Quality*. Academic Press, Inc., New York.

Fennema, O. R. (1996). *Food Chemistry*. 3rd ed. New York: Marcel Dekker, 1067.

Fito, P., Andres, A., Chiralt, A. and Pardo, P., (1997), Coupling of Hydrodynamic Mechanism and Deformation Relaxation Phenomena during Vacuum Treatments in Solid Porous Food-liquid Systems. *Journal of Food Engineering*, 27, 229-240.

Fito, P., Barat, J. M., Chiralt, A. (1999). Structural change kinetic in osmotic dehydration of apple tissue. *Department of food technology*. University of Plitenica de Valencia, Sapain.

Fito, P. Chiralt, A, Barat, J. Salvatori, D, Andrés, A., Martinez-Monzo, Martinez- Navarrete, N. (2001). Vacuum impregnation for development of new dehydrated products. *Journal of Food Engineering*, 49, 297-302.

Garcia, 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.

Gras, M. L., Vidal-Brotons, D., Betoret, N., Chiralt, A. and Fito, P. (2002). The response of some vegetables to vacuum impregnation. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 3, 263–269.

Health, H. B. (1981). *Source Book of Flavors*. The AVI Publ., Westport. Connecticut, 863.

Hofmeister, L.C., Souza, J.A.R. and Laurindo, J.B. (2005). Use of dyed solutions to visualize different aspects of vacuum impregnation of minas cheese. *Food Science and Technology*, 38, 379–386.

Jemai, A. B. and Vorobiev, E., (2002), Effect of moderate electric field pulses on the diffusion coefficient of soluble substance from apple slices, *International Journal of Food Science and Technology*, 37(1), 73-86.

Kaymak-Ertekin, F., Sultanoglu, M. (2000). Modeling of mass transfer during osmotic dehydration of apples. *Journal of Food Engineering*, 46, 243- 250

Kowalska, H. and Lenart, A. (2001). Mass exchange during osmotic pretreatment of vegetables. *Journal of Food Engineering*, 49(2-3), 137-140.

Kolawole, O. F., Joseph, C. I. and Funke, A. A. 2007. Kinetic of Mass Transfer, and Color Changes during Osmotic Dehydration of Watermelon. *Journal of Food Engineering*. 80, 979 - 985.

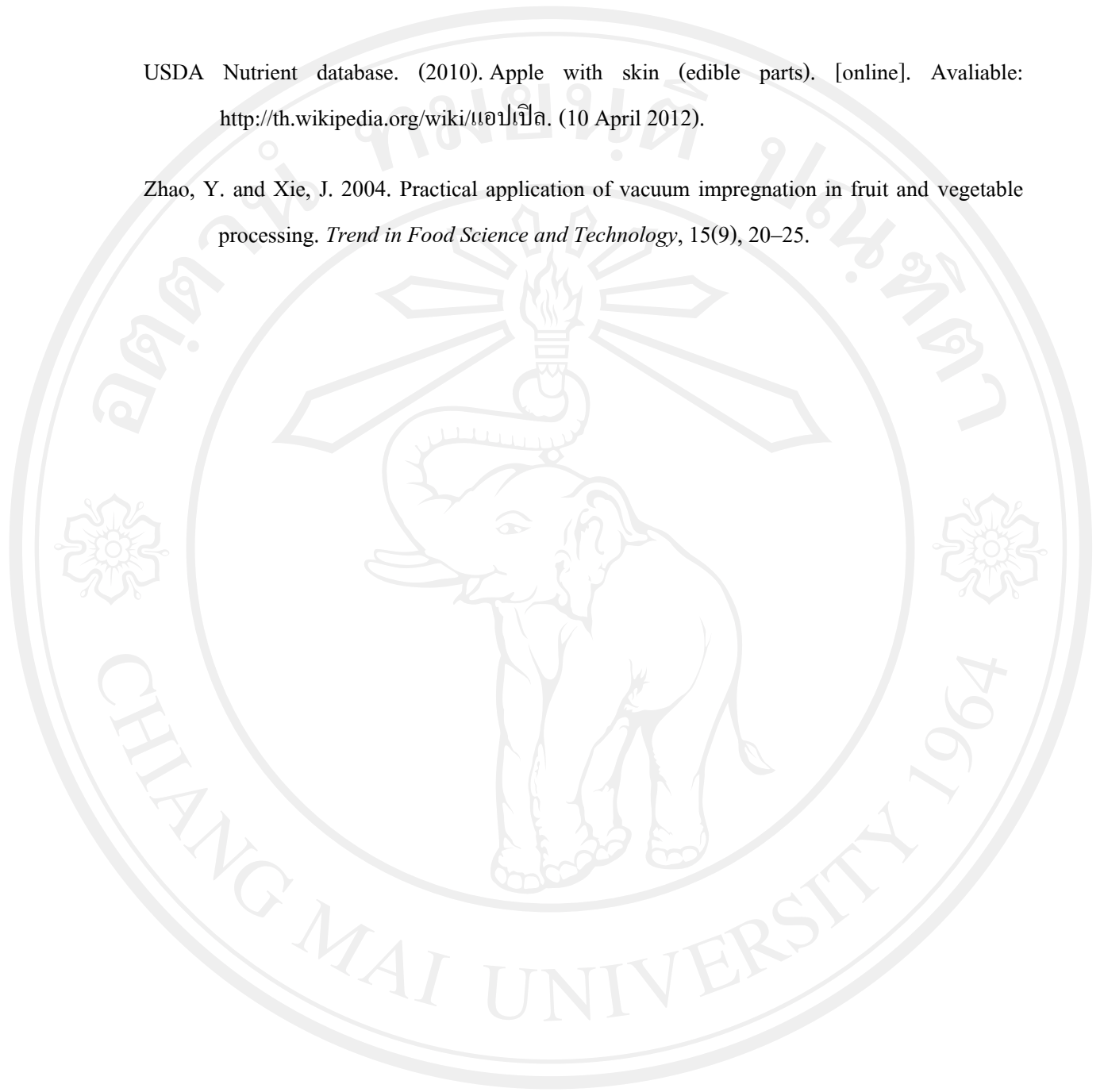
- Khin, M. M., Zhou, W. and Perera, C. O. (2007). Impact of process conditions and coatings on the dehydration efficiency and cellular structure of apple tissue during osmotic dehydration. *Journal of Food Engineering*, 79, 817–837.
- Lazerides, H. N., Gekas, V. and Mavroudis, N. (1997). Apparent mass diffusivities in fruit and vegetable tissues undergoing osmotic processing. *Journal of Food Engineering*, 31, 315–324.
- Lebovka, N. I., Shynkaryk, N. V. and Vorobiev, E. (2006). Pulsed electric field enhanced drying of potato tissue, *Journal of Food Engineering*, 78(2), 606-613.
- Lecos, C. W. (1986). Sulfit. FDA limits use, brosdens labeling. *FDA consumer*, 20(8), 11-13.
- Lyidogan, N. F. and Bayindirli. (2003). Effect of L-cystein, Kojic acid, and 4- hexylresorcinol combination on inhibition of enzymatic browning in Amasya apple juice. *Journal of Food Engineering*, 44, 181-189.
- Luo, Y., Barbosa-Canovas, G. V. (1997). Enzymatic browning and its inhibition in new apple cultivars slices using 4-hexylresorcinol in combination with ascorbic acid. *Food Science Technology International*, 3, 195–201.
- Macrae, R., Robinson, R. K. and Sadler, M. J. (1993). *Encyclopaedia of Food Science. Food Technology and Nutrition*, Academic Press Limited, London.
- Maria, I. G., James, R. G. and Adel, A. K. (1998). responses of Fuji Apple Slices to Ascorbic Acid Treatments and Low-oxygen Atmospheres. *Hort Science*, 33(2), 305-309.
- Marti'n-Dianaa, A. B., Ricoa, D., Fri'asa, J. M., Baratb, J. M., Henehana, G. T. M. and Barry-Ryana, C. (2007). Calcium for extending the shelf life of fresh whole and minimally processed fruits and vegetables: a review. *Trends Food Science Technology*, 18, 210-218.
- Monsalve, A., Barbosa-Canovas, G. V. and Cavalieri, R. P. (1993). Mass transfer and textural changes during processing of apples by combined methods. *Journal of Food Science*, 58, 1118-1124.

- Moreira, R. and Sereno, A. M. (2003). Evaluation of mass transfer coefficients and volumetric shrinkage during osmotic dehydration of apple using sucrose solutions in static and non-static conditions, *Journal of Food Engineering*, 57(1), 25-31.
- Mujica-Paz, H., Valdez-Fragoso, A., Lopez-Malo, A., Palou, E. and Welti-Chanes, J. (2003). Impregnation properties of some fruits at vacuum pressure. *Journal of Food Engineering*, 56, 307–314.
- Nieto, A. B., Salvatori, D. M., Castro, M. A. and Alzamora, S. M. (2004). Structural changes in apple tissue during glucose and sucrose osmotic dehydration: Shrinkage, porosity, density and microscopic features. *Journal of Food Engineering*, 61(2), 269-278.
- Oms-Oliu, G., Aguil'o-Aguayo, I. and Mart'in-Belloso, O. (2006). Inhibition of browning on fresh-cut pear wedges by natural compounds. *Journal of Food Science*, 71, 216–240.
- Ozoglu, H. and Bayindirli, A. (2002). Inhibition of enzymatic browning in cloudy apple juice with selected antibrowning agents. *Food Control*, 13(4-5), 213-221.
- Ramaswamy, H. and Marcotte, M. 2006. *Food Processing*. (pp 233-316). CRC Press Tsylor & Frsnic Group, UK.
- Rastogi, N. K. and Raghavarao, K. S. M. S. (1994). Effect of temperature and concentration on osmotic dehydration of coconut. *Lebensmittel Wissenschaft and-Technologie*, 27(6), 564-567.
- Rastogi, N. K., Eshtiaghi, M. N. and Knorr, D. (1999). Accelerated mass transfer during osmotic dehydration of high intensity electrical field pulse pretreated carrots. *Journal of Food Science*, 64, 1020-1022.
- Rahimzade Khoyi, M. and Hesari, J. (2007). Osmotic dehydration kinetics of apricot using sucrose solution, *Journal of Food Engineering*, 78, 1355-1360.
- Rojas-Grau, M. A., Sobrino-L'opez, A., Tapia, M. S. and Mart'in-Belloso, O. (2006). Browning inhibition in fresh-cut 'Fuji' apple slices by natural anti-browning agents. *Journal of Food Science*, 71, 59–65.

- Ruhiye, Y. (2003). Natural Inhibitors of enzymatic browning. University of Florida.
- Sapers, G. M. (1993). Browning of foods: Control by Sulfites, Antioxidants, and Other Mean, *Food Technology*, 47, 75-84.
- Salvatori, D., Andres, A., Chiralt, A., and Fito, P. (1998). The response of some properties of fruits to vacuum impregnation. *Journal of Food Process Engineering*, 21, 59-73.
- Shinoda, Y., Komura, H., Homma, S. and Murata, M. (2005). Browning of Model Orange Juice Solution: Factors Affecting the Formation of Decomposition Products. *Bioscience, Biotechnology, Biochemistry*, 69(11), 2129-2137.
- Son, S., Moon, K. and Lee, C. (2001). Inhibitory effects of various anti-browning agents on apple slices. *Food Chemistry*, 73, 23-30.
- Taiwo, K. A., Angersbach, A., Ade-Omowaye, B. I. O. and Knorr, D. (2001). Effects of Pretreatments on the Diffusion Kinetics and Some Quality Parameters of Osmotically Dehydrated Apple Slices. *Food Chemistry*, 49, 2804-2811.
- Taiwo, K.A., Angersbach, A. and Knorr, D. (2002). Influence of high intensity electric field pulses and OD on the rehydration characteristics of apple slices at different temperatures. *Journal of Food Engineering*, 52, 185-192.
- Tedjo, W., Taiwo, K. A., Eshtiaghi, M. N. and Knorr, D. (2002). Comparison of pretreatment method on water and solid diffusion kinetics of osmotically dehydrated mangos. *Journal of Food Engineering*, 53, 133-142.
- Tonon, R. V., Baroni, A. F., Hubinger, M. D. (2007). Osmotic dehydration of tomato in ternary solution: influence of process variables on mass transfer kinetics and an evaluation of retention of carotenoid. *Journal of Food Engineering*, 82, 509-517.
- Wedzicha, B. L. (1984). Chemistry of Sulphur Dioxide in Foods, Elsevier Applied Science Publishers, New York, 205-206, 219-226.

USDA Nutrient database. (2010). Apple with skin (edible parts). [online]. Available: <http://th.wikipedia.org/wiki/แอปเปิ้ล>. (10 April 2012).

Zhao, Y. and Xie, J. 2004. Practical application of vacuum impregnation in fruit and vegetable processing. *Trend in Food Science and Technology*, 15(9), 20–25.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved