



บรรณานุกรม

มหาวิทยาลัยพระเชตุвр

บรรณานุกรม

- กรมส่งเสริมการเกษตร. (1 เมษายน 2546). **ตารางแสดงพื้นที่เพาะปลูกไม้ผลรวมทั้งประเทศ ประเทศไทย. สืบค้นเมื่อ 11 กุมภาพันธ์ 2549, จาก**
http://www2.doae.go.th/baseinfor/MIS/kpp/rpt2_18.htm.
- กรมส่งเสริมสหกรณ์. (2547). **คู่มือการผลิตสินค้าชุมชนหมวดอาหารและเครื่องดื่มที่ได้มาตรฐาน. กรุงเทพฯ: ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.**
- กุลยา จันทร์อรุณ. (2541). **กรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง. กรุงเทพฯ: โครงการตำราวิชาการราชภัฏเฉลิมพระเกียรติ เนื่องในวโรกาสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเจริญพระชนมพรรษา 6 รอบ.**
- คำนึ่ง วาทยโยธา. (25 กรกฎาคม 2546). **การอบกล้วยด้วยไมโครเวฟ. ข่าวสารเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว. สืบค้นเมื่อ 8 เมษายน 2549, จาก**
http://www.phtnet.org/newsletter/Issue15/research_of_the_issue.asp.
- คำนึ่ง วาทยโยธา. (4 ตุลาคม 2548). **การอบแห้งขึ้นมันสำปะหลังด้วยไมโครเวฟและลมร้อน. ข่าวสารเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว. สืบค้นเมื่อ 8 เมษายน 2549, จาก**
http://www.phtnet.org/newsletter/Issue15/research_of_the_issue.asp.
- ชลดา มานะกุล. (2537). **การศึกษาอิทธิพลของปริมาณความชื้นในอาหารที่มีต่อค่าสัมประสิทธิ์การแพร่ในกระบวนการดึงน้ำออกจากอาหารด้วยแรงดันออสโมติก. วิทยานิพนธ์ วศ.ม., สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ.**
- นิธยา รัตนพานนท์. (2544). **หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.**
- เบญจมาศ ศิลาชัย. (2538). **กล้วย. กรุงเทพฯ: ประชาชน.**
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และ สมพร คงเจริญเกียรติ. (2541). **บรรจุภัณฑ์อาหาร. กรุงเทพฯ: แพคเมทส์**
- พานิชย์ ยศปัญญา. (2542). **กล้วยในเมืองไทย. กรุงเทพฯ: มติชน**
- วิไล รังสาดทอง. (2545). **เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ: เท็กซ์ แอนด์เจอร์นัลพับลิเคชั่น.**
- ศิริโสม ทุงแก้ว. (2543). **ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร. ชลบุรี: ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.**
- ศูนย์วิทยบริการ. (13 ตุลาคม 2548). **มาตรฐานกล้วย. สืบค้นเมื่อ 10 มีนาคม 2549, จาก**
http://elib.fda.moph.go.th/library/default.asp?page=news_detail&id=1326.

สายสนม ประดิษฐ์ดวง. (2546). **การให้ความร้อนด้วยพลังงานไมโครเวฟและการฉายรังสีอาหาร**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. (2546). **กระบวนการทำแห้งอาหาร**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุดารัตน์ เจียมยังยืน. (2546). **การประเมินทางประสาทสัมผัสในอาหาร**. พิษณุโลก: คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. มหาวิทยาลัยนเรศวร.

สุธิดา อัญญาโพธิ์. (ไม่ปรากฏวันที่ เดือน ปีที่เผยแพร่). **กล้วยสารพัดนึก**. สืบค้นเมื่อ 12 พฤษภาคม 2549, จาก <http://www.update.se-ed.com/218/banana.htm>.

หมายใจ จิตธีธรรม. (2548). **สารพันกล้วย**. กรุงเทพฯ: แม็ค.

Association of official of analytical chemists. (1990). In Horwitz. E. (Ed.). **Official method of analysis**. (15th ed.). Arlinton: Association of official of Analytical Chemists.

Akyildiz, A., Aksay, S., Benli, H., Kirođ, F., and Fenerciođlu, H. (2004). Determination of changes in some characteristics of persimmon during dehydration at different temperatures. **Journal of Food Engineering**, 65(1), 95-99.

Cano-Chauca, M., Ramos, A.M., and Stringheta, P.C. (2002). Color and texture evaluation during banana drying (*Musa app nanica* (AAA)). **Alimentaria**, 329, 153-158.

Cano, P., Marin, M.A., and Fuster, C. (1990). Freezing of banana slices, influence of maturity level and thermal treatment prior to freezing. **Journal of Food Science**, 55, 1070-1072.

Chang, C.H., Lin, H.Y., Chang, C.Y., and Liu, Y.C. (2006). Comparisons on the antioxidant properties of fresh, freeze-dried and hot-air-dried tomatoes. **Journal of Food Engineering**, 77(3), 478-485.

Dewanto, V., Wu, X., Adom, K.K., and Liu, R.H. (2002). Thermal processing enhances the nutritional value of tomatoes by increasing total antioxidant activity. **Journal of Agricultural Food Chemistry**, 50(10), 3010-3014.

Dincer, B., Colak, A., Aydin, N., Kadioglu, A and Güner, S. (2002). Characterization of polyphenoloxidase from medlar fruits (*Mespilus germanica* L., Rosaceae) **Food Chemistry**, 77(1), 1-7.

- El-Aouar, A.A., Azoubel, P.M., Barbosa, J.L., and Murr, F.E.X. (2006). Influence of the osmotic agent the osmotic dehydration of papaya. **Journal of Food Engineering**, 75(2), 267-274.
- Erle, U. and Schubert, H. (2000). Combined osmotic and microwave-vacuum dehydration of apples and strawberries. **Journal of Food Engineering**, 49(2-3), 193 -199.
- Falade, K.O. and Abbo, E.S. (2007). Air-drying and rehydration characteristics of date plam (*Phoenix dactylifera L.*) fruits. **Journal of Food Engineering**, 79(2), 724-730.
- Fernandes, F.A.N., Rodrigues, S., Gaspareto, O.C.P., and Oliveira, E.L. (2006a). Optimization of osmotic dehydration of bananas followed by air-drying. **Journal of Food Engineering**, 77(1), 188-193.
- Fernandes, F.A.N., Rodrigues, S., Gaspareto, O.C.P., and Oliveira, E.L. (2006b). Optimization of osmotic dehydration of papaya followed by air-drying. **Food Research Intemational**, 39(4), 492-498.
- Gahler, S., Otto, K. and Böhm, V. (2003). Alteration of vitamin C, total phenolic, and antioxidant capacity as affected by processing tomatoes to different products. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 51(27), 7962-7968.
- Hussain, I., Iqbal, M., Shakir, I., and Ayub, N. (2004). Effect of sucrose and glucose mixture on the quality characteristics of osmotically dehydrated banana slices. **Pakistan Journal of nutrition**, 3(5), 282-284.
- Isse, M.G., and Schubert, H. (1992). Osmotic dehydration of mango : mass transfer between mango and syrup. In D. Behrens (Ed.), **Proceedings of fourth world Congress of Chemical Engineering** (pp.728-745). Karlsruhe: Federal Republic of Germany.
- Kanazawa, K. and Sakakibara, H. (2000). High content of dopamine, a strong antioxidant, in Cavendish banana. **Journal of Agricultural Food Chemistry**, 48, 844-848.

- Kostaropoulos, A.E. and Saravacos, G.D. (1995). Microwave pre-treatment for sun-dried raisins. **Journal of Food Science**, 60(2), 344-347.
- Kotwaliwale, N., Bakane, P. and Verma, A. (2007). Changes in textural and optical properties of oyster mushroom during hot air drying. **Journal of Food Engineering**, 78(4), 1207-1211.
- Leite, J.B., Mancini, M.C. and Borges, S.V. (2007). Effect of drying temperature on the quality of dried bananas cv. *prata* and *d'agua*. **Food Science and Technology**, 40(2), 319-323.
- Lenart, A. (1992). Mathematical modeling of osmotic dehydration of apple and carrot. **Acta Alimentaria Polonica**, 42(1), 33-44.
- Lenart, A., and Flink, J.N. (1984). Osmotic concentration of potatoes : Criteria for the end point of osmotic effect. **Journal of Food Technology**, 19, 65-89.
- Lewicki, P.P. and Jakubczyk, E. (2004). Effect of hot air temperature on mechanical properties of dried apples. **Journal of Food Engineering**, 64(3), 307-314.
- Litvin, S., Mannheim, C.H. and Miltz, J. (1998). Dehydration of carrot by a combination of freeze drying, microwave heating and air or vacuum drying. **Journal of Food Engineer**, 36(1), 103-111.
- Maskan, M. (2000). Microwave/air and microwave finish drying of banana. **Journal of Food Engineering**, 44(2), 71-78.
- Maskan, M. (2001a). Kinetics of colour change of kiwifruits during hot air and microwave drying. **Journal of Food Engineering**, 48(2), 169-175.
- Maskan, M. (2001b). Drying, shrinkage and rehydration characteristics of kiwifruits during hot air and microwave drying. **Journal of Food Engineering**, 48(2), 177-182.
- Mayor, L., Moreira, R., Chenlo, F., and Sereno, A.M. (2006). Kinetics of osmotic dehydration of pumpkin with sodium chloride solution. **Journal of Food Engineering**, 74(2), 253-262.
- Miller, G.L. (1959). Use of dinitro salicylic acid reagent for determination of reducing sugar. **Analytical Chemistry**, 31, 426-428.

- Ozkan, I., Akbudak B. and Akbudak N. (2007). Microwave drying characteristics of spinach. *Journal of Food Engineering*, 78(2), 577-583.
- Peiró, R., Dias, V.M.C., Camacho, M.M., and Martínez-Navarrete, N. (2006). Micronutrient flow to the osmotic solution during grapefruit osmotic dehydration. *Journal of Food Engineering*, 74(3), 299-307.
- Pereira, N.R., Antonio, M.Jr. and Ahn, L.M. (2007). Effect of microwave power, air velocity and temperature on the final drying of osmotically dehydrated bananas. *Journal of Food Engineering*, 81(1), 79-87.
- Rahman, ABD. (1995). *Osmotic dehydration of pineapple*. Doctoral dissertation, Ph.D., University of Reading, England.
- Saurel, R., Raoult-Wack, A.L., Rios, G., and Guilbert, S. (1994). Mass transfer phenomena during osmotic dehydration of apple. I: Fresh plant tissue, *International Journal of Food Science and Technology*, 29(5), 531-542.
- Sharma, G.P. and Prasad, S. (2000). Drying of garlic (*Allium sativum*) cloves by microwave-hot air combination. *Journal of Food Engineering*, 50(2), 99-105.
- Someya, S., Yoshiki, Y. and Okubo, K. (2002). Antioxidant compounds from banana (*Musa cavendish*). *Food chemistry*, 79(3), 351-354.
- Soysal, Y. (2004). Microwave drying characteristics of Parsley. *Biosystems Engineering*, 89(2), 167-173.
- Torreggiani, D. and Bertolo, G. (2001) Osmotic pre-treatments in fruit processing: chemical, physical and structural effects. *Journal of Food Engineering*, 49(2-3), 247-253.
- Tsamo, C.V.P., Bilame, A., Ndjouenkeu, R., and Nano, Y.J. (2005). Study of material transfer during osmotic dehydration of onion slices (*Allium cepa*) and tomato fruits (*Lycopersicon esculentum*). *Food Science and Technology*, 38(5), 495-500.
- Turkmen, N., Sari, F. and Velioglu, Y. S. (2005). The effect of cooking methods on total phenolics and antioxidant activity of selected green vegetables. *Food chemistry*, 93(4), 713-718.

- Valencia Rodriguez, T., Rojas, A.M., Campos, C.A., and Gerchenson, L.N. (2003). Effect of osmotic dehydration on quality of air-dried *Porphyra*. **Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie**, 36(4), 415-422.
- Van Dender, A.G., Baldiniv, L.S., and Melo, E.M. (1986). Efeito da Desidratação sobre as Qualidades Protéicas dos Alimentos. **Boletim do Ital**, 23,147-168.
- Wais, N.L. (August 25, 2004). Osmotic dehydration and combined osmotic dehydration-hot air drying of banana and apple slices. Mass transfer and quality issues. **Proceedings of the 14th International Drying Symposium**. Retrieved May 10, 2007, from <http://www.feq.unicamp.br/~ids2004/volC/pp%202201-2206.pdf>
- Zhang, D. and Hamauzu, Y. (2004). Phenolics, ascorbic acid, carotenoids and antioxidant activity of broccoli and their changes during conventional and microwave cooking. **Food chemistry**, 88(4), 503-509.

