

## เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2545. ข้อมูลพืชเชิงสถิติ-เศรษฐกิจ. [ระบบออนไลน์].  
แหล่งที่มา: [http://www.doa.go.th/pl\\_data/02\\_LOCAL/oard4/mango\\_indus/main.html](http://www.doa.go.th/pl_data/02_LOCAL/oard4/mango_indus/main.html)  
(12 ตุลาคม 2548)
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2546. ข้อมูลสภาพการเพาะปลูกไม้ผล ไม้ยืนต้น. [ระบบออนไลน์].  
แหล่งที่มา: <http://www.doae.go.th/stat> (12 ตุลาคม 2548)
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2546. สถิติการเกษตรไม้ผล ไม้ยืนต้น. [ระบบออนไลน์].  
แหล่งที่มา: <http://www.doae.go.th/temp.asp?gpg=data/kasetfx>  
(29 กันยายน 2549)
- กรมส่งเสริมการส่งออก. 2547. สรุปสถานการณ์ส่งออกสินค้าอาหารประจำเดือนธันวาคม 2547  
(ระหว่างเดือนมกราคม-ธันวาคม 2547). [ระบบออนไลน์].  
แหล่งที่มา: [http://www.depthai.go.th/Interdata/service\\_product01/Dec04.doc](http://www.depthai.go.th/Interdata/service_product01/Dec04.doc)  
(27 ตุลาคม 2548)
- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. 2544. รายงานเกณฑ์คุณภาพและวิธีการตรวจวัดคุณภาพวัตถุดิบมะม่วง  
เพื่ออุตสาหกรรมเกษตร, กรุงเทพฯ: ส่วนอุตสาหกรรมเกษตร สำนักพัฒนาอุตสาหกรรม  
รายสาขา กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.
- กรมอนามัย. 2544. ตารางแสดงคุณค่าทางอาหารของอาหารไทย. กลุ่มงานวิเคราะห์อาหารและ  
โภชนาการ กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, นนทบุรี. 132 หน้า.
- คำนึ่ง วาทยโยธา และเสรี วงศ์พิเชษฐ. 2549. การอบแห้งมะม่วงด้วยไมโครเวฟ. จดหมายข่าว  
หลังการเก็บเกี่ยว, ปีที่ 5(2): 1-4.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวางของพืช. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและ  
ฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม.  
453 หน้า.
- ชัยพร ทรวงแสง. 2545. ความเป็นไปได้ของโครงการโรงงานผลิตผลไม้แช่อบแห้งเพื่อการ  
ส่งออก: กรณีศึกษาการตั้งโรงงานในจังหวัดราชบุรี. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. 141 หน้า.

- รัชชชัยรัตน์หเลส พฤกษ์ ยิบมันตะสิริ รุ่งทิพย์ อุทุมพันธ์ และปฐมมา เคชะ. 2545. มะม่วงแก้ว สำหรับที่ดอนอาศัยน้ำฝน. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, เชียงใหม่. 140 หน้า.
- ธารา ศรีสกุล. 2540. การพัฒนากระบวนการผลิตและการเก็บรักษาปลั๊กกิ่งแห้งสายพันธุ์อั้งไต และนูชิน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 178 หน้า.
- คณัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 226 หน้า.
- คณัย บุญเกียรติ. 2544. สรีรวิทยาของพืช. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 230 หน้า.
- นิรนาม. 2548. การเก็บรักษาเมล็ดทานตะวัน. [ระบบออนไลน์]  
แหล่งที่มา: <http://www.nfi.or.th> (18 กันยายน 2548)
- นิรนาม. 2548. Gas กับความสดใหม่ของอาหาร. [ระบบออนไลน์]  
แหล่งที่มา: <http://www.phtnet.org/article/viewArticle.asp?id=22>  
(25 พฤศจิกายน 2548)
- นิริยา รัตนาปนนท์. 2549. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 487 หน้า.
- นิริยา รัตนาปนนท์. 2543. ผลของกระบวนการแปรรูปต่ออาหารและสารอาหาร. ภาควิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 119 หน้า.
- ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์. 2543. การนำเสียของอาหาร. ใน คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หน้า 73-91). สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์ และสุดสาย ตีรวานิช. 2546. จุลินทรีย์ในอาหาร. ใน คณาจารย์ภาควิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หน้า 48-74). สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ประสิทธิ์ แก่นแก้ว. 2548. ผลของออกซิเจนและวอเตอร์แอกทีวิตีต่อคุณภาพของเนื้อลำไยอบแห้ง ระหว่างการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 104 หน้า.
- ประเสริฐ ศรีสาคร. 2544. คู่มือการทำสวนมะม่วง. อักษรสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 142 หน้า.
- พรพล รมย์นุกูล. 2545. การถนอมอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 222 หน้า.

- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาทิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 302 หน้า.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. อาหารกึ่งแห้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาศิลปกรรม, คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 203 หน้า.
- ไพโรจน์ วิริยจารี ถักขณา รุจนะไกรกานต์ และณัญญา คนชื้อ. 2544. รายงานวิจัยเรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตมะม่วงแก้วอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งพลังแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์ และเครื่องอบแห้งสุญญากาศ (ระยะที่ 1). คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 162 หน้า.
- ไพโรจน์ วิริยจารี ถักขณา รุจนะไกรกานต์ และณัญญา คนชื้อ. 2545. รายงานวิจัยเรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตมะม่วงแก้วอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งพลังแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์ และเครื่องอบแห้งสุญญากาศ (ระยะที่ 2). คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 185 หน้า.
- มาลัยวรรณ อารยะสกุล สิริ ชัยเสรี และเนื่อทอง วนานวัช. 2545. การถนอมอาหารและการเก็บรักษา. ใน นฤดม บุญหลง และกล้าณรงค์ ศรีรอด (บก.), อาหารเพื่อมนุษยชาติ (หน้า 284-306). โครงการบริหารวิชาบูรณาการ หมวดศึกษาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ภูวนาท นนทรีย์. 2540. มะม่วง. โครงการหนังสือเกษตรชุมชน, กรุงเทพฯ. 120 หน้า.
- เมธินี หัวซึ้งเจริญ. 2542. เอกสารประกอบการบรรยายกระบวนการวิชา 604412 Bioprocess Unit Operation 49 เรื่อง กระบวนการถ่ายเทมวลสาร อ้างโดย เสาวลักษณ์ คุวานรินทร์ และ อารีรัตน์ รุ่งอินทร์. ศึกษาปรากฏการณ์การถ่ายเทมวลสารในน้ำมันฝรั่ง. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 50 หน้า.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. วิศวกรรมแปรรูปอาหาร: การถนอมอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 284 หน้า.
- รัตนา อัดตปัญญา และพิไลรัก บุญใหญ่. 2541. การเลือกใช้เทคโนโลยีและเครื่องจักรในการผลิตผักและผลไม้อบแห้งระดับครัวเรือน หลักสูตรฝึกอบรม ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 43 หน้า.
- วิชัย เพชราฉายดา. 2540. การอบแห้งต้นหอมสับด้วยวิธีฟลูอิดไดเซชัน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.phtnet.org> (24 กันยายน 2546)

- วิจิตร วังโน. 2529. มะม่วง. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. บริษัท ศรีสมบัติการพิมพ์ จำกัด, กรุงเทพฯ. 301 หน้า.
- วิจิตร วังโน. 2533. พันธุ์มะม่วง. ใน ไพบุลย์ ไพรีพายฤทธิ (บก.), การทำสวนมะม่วง (หน้า 1-17). สำนักงานส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม.
- วิจิตร วังโน. 2536. พันธุ์มะม่วง. ใน โครงการคู่มือประกอบอาชีพสำหรับประชาชน ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, การทำสวนมะม่วง (หน้า 18-24). สำนักงานส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.
- วิไล รางสาตทอง. 2545. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. บริษัท เท็กซ์แอนด์เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด, กรุงเทพฯ. 477 หน้า.
- วัฒนา เอื้อตรงจิตต์. 2545. การศึกษาเนื้อลิ้นจี่เชื่อมอบแห้งโดยวิธีแช่อบแบบช้าและวิธีออสโมติกดีไฮเดรชัน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 145 หน้า.
- ศิริลักษณ์ สิ้นทาลัย. 2523. ทฤษฎีอาหาร. โรงพิมพ์บำรุงนุกุลกิจ, กรุงเทพฯ. 270 หน้า.
- สมบุญ เตชะภิญญาวัฒน์. 2548. ชีววิทยาพืช. ภาควิชาพฤกษศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. จามจุรีโปรดักท์, กรุงเทพฯ. 297 หน้า.
- สมศักดิ์ ดำรงค์เลิศ. 2528. ฟลูอิดไดเซชัน. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 255 หน้า.
- สนั่น จำเลิศ. 2536. การทำสวนมะม่วง. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 229 หน้า.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2546. กระบวนการทำแห้ง. ใน คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หน้า 187-195). สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สุภาภรณ์ มานะรังสรรค์. 2540. กระบวนการถ่ายเทมวลสาร. ภาควิชาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. 133 หน้า.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. จุลชีววิทยาทางอาหาร. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ. 454 หน้า.

- สุรภา จีระสันติกุล. 2548. ผลการวิเคราะห์ทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ของเนื้อลำไยอบแห้งที่ผลิตในจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 81 หน้า.
- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. 2545. เครื่องอบแห้งข้าวเปลือกแบบฟลูอิดไดซ์-เบด และเตาเผาแลกเปลี่ยนไอโคลน. [ระบบออนไลน์].  
แหล่งที่มา: <http://www.trf.or.th/up/> (14 ตุลาคม 2546)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2533. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลไม้แห้ง: มอก. 919-2532. กระทรวงอุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ. 13 หน้า.
- สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร. 2539. แนวทางพัฒนามะม่วงในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 (2540-2544), กรุงเทพฯ. 39 หน้า.
- องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ. 2545. สถิติการเกษตร. [ระบบออนไลน์].  
แหล่งที่มา: [http://www.fao.org/waicent/portal/statistics\\_cn.asp](http://www.fao.org/waicent/portal/statistics_cn.asp)  
(24 กันยายน 2548)
- Ade-Omowaye, B. I. O., N. K. Rastogi, A. Angersbach and D. Knorr. 2002. Osmotic dehydration of bell peppers: Influence of high intensity electric field pulses and elevated temperature treatment. *Journal of Food Engineering*, 54(1): 35-43.
- Association of Official Analytical Chemists. 2002. Official Methods of Analysis of the AOAC, 17<sup>th</sup> ed., Vol. 2. Washington, U.S.A.
- Azoubel, P. M. and F. E. X. Murr. 2004. Mass transfer kinetics of osmotic dehydration of cherry tomato. *Journal of Food Engineering*, 61: 291-295.
- Barat, J. M., P. Fito and A. Chiralt. 2001. Modeling of simultaneous mass transfer and structural changes in fruit tissues. *Journal of Food Engineering*, 49: 77-86.
- Bray, E. A., J. Bailey-Serres and E. Weretilnyk. 2000. Responses to abiotic stresses. *In* A. B. Nieto, D. M. Salvatori, M. A. Castro and S. M. Alzamora. 2004. Structural change in apple tissue during glucose and sucrose osmotic dehydration: shrinkage, porosity, density and microscopic features. *Journal of Food Engineering*, 61: 269-278.
- Chenlo, F., R. Moreira, C. Fernández-Herrero and G. Vázquez. 2007. Osmotic dehydration of chestnut with sucrose: Mass transfer processes and global kinetics modeling. *Journal of Food Engineering*, 78: 765-774.
- Cinar, I. 2004. Carotenoid pigment loss of freeze-dried plant samples under different storage conditions. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologi*, 37(3): 363-367.
- Cohen, J. S. and T. C. S., Yang. 1999. Osmotic dehydration and its application in nutrient infusion. Advanced Process Team. U.S. Army SBCCOM, USA.

- Coste, F., M. P. Raveneau and Y. Crozat. 2005. Spectrophotometrical pod colour measurement: a non-destructive method for monitoring seed drying. *Journal of Agricultural Science*, 143: 183-192.
- Desobry, S. A., F. M. Netto and T. P. Labuza. 1998. Preservation of  $\beta$ -carotene from carrots. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 38 (5): 381-396.
- Devies, R., G. G. Birch and K. J. Parker. 1976. *Intermediate Moisture Food*. Applied Science Publisher Ltd., London. p. 306.
- Falade, K. O., J. C. Igbeka and F. A. Ayanwuyi. 2006. Kinetics of mass transfer and colour changes during osmotic dehydration of watermelon. *Journal of Food Engineering*. [Online]. Available : [www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com) (4 October, 2006)
- Feng, H., J. Tang, D. S. Mattinson, J. K. Fellman. 1999. Microwave and spouted bed drying of frozen blueberries: The effect of drying and pre-treatment methods on physical properties and retention of flavour volatiles. *Journal of Food Processing and Preservation*, 23: 463-479.
- Fito, P., J. M. Barat and A. Chiralt. 1999. Structural change kinetic in osmotic dehydration of apple tissue. Department of Food Technology. University of Politenica de Valencia, Spain.
- Giraldo, G., P. Talens, P. Fito and A. Chiralt. 2003. Influence of sucrose solution concentration on kinetics and yield during osmotic dehydration of mango. *Journal of Food Engineering*, 58: 33-34.
- Grabowski, S., M. Marcotte, M. Poirier, and T. Kudra. 2002. Drying characteristics of osmotically pretreated cranberries. [Online]. Available: <http://cetcvarennes.nrcan.gc.ca/eng/publication/r2002083e.html> (28 January, 2006)
- Hovmand, S. 1995. Fluidized Bed Drying. In A. S. Mujumdar (ed.), *Handbook of Industrial Drying 2<sup>nd</sup> ed. revised and expanded, Volume 1* (pp. 195-248). Marcel Dekker, Inc., New York.
- Jena, S. and H. Das. 2005. Modeling for moisture variation during osmo-concentration in apple and pineapple. *Journal of Food Engineering*, 66: 425-432.
- Jowitt, R. 1977. Heat transfer in some food processing application of fluidization. *IFST Proceeding*, 10(3): 117-121.
- Jumah, R. Y., A. S. Mujumdar and G. S. V. Raghavan. 1996. A mathematical model for constant and intermittent batch drying of grains in a novel rotating jet spouted bed. In A. S. Mujumdar (ed.), *Handbook of Industrial Drying* (pp. 339-380). Marcel Dekker, Inc., New York.
- Jumah, R. Y. and A. S. Mujumdar. 2000. Spouted Bed for Drying. In A. S. Mujumdar and S. Suvachittanont (ed.), *Developments in Drying Volume II: Drying of Food and Agro-products* (pp. 229-242). Kasetsart University Press, Thailand.

- Kaymak-Ertekin, F. 2002. Drying and rehydrating kinetics of green and red peppers. *Journal of Food Science*, 67: 168-175.
- Khin, M. M., W. Zhou and C. O. Perera. 2006. A study of mass transfer in osmotic dehydration of coated potato cubes. *Journal of Food Engineering*, 77: 84-95.
- Khoyi, M. R. and Hesari, J. 2007. Osmotic dehydration kinetics of apricot using sucrose solution. *Journal of Food Engineering*, 78: 1355-1360.
- Kirwan, M. J. 2005. Paper and paperboard packaging technology. [Online]. Available: <http://books.google.co.th> (2 September, 2006)
- Kunii, D. and O. Levenspiel. 1969. *Fluidization Engineering*. Toppan printing company, LTD., Japan. p. 534.
- Krokida, M. K. and C. Philippopoulos. 2006. Volatility of apples during air and freeze drying. *Journal of Food Engineering*, 73(2): 135-141.
- Lazarides, H. N. 2001. Reasons and possibilities to control solid uptake during osmotic treatment of fruits and vegetables. *In* P. Fito, A. Chiralt, J. M. Barat, W. E. L. Spiess and D. Behnlian (ed.), *Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation* (pp. 33-42). Technomic Publishing Company, Inc., U.S.A.
- Lazarides, H. N., E. Katsanidis and A. Nickolaidis. 1995. Mass transfer kinetics during osmotic preconcentration aiming at minimal solid uptake. *Journal of Food Engineering*, 25: 151-166.
- Lazarides, H. N., V. Gekas and N. Mavroudis. 1997. Apparent mass diffusivities in fruit and vegetable tissue undergoing osmotic processing. *Journal of Food Engineering*, 31: 315-324.
- Lewicki, P. P. and A. Lenart. 1995. Osmotic dehydration of fruits and vegetables. *In* A. S. Mujumdar (ed.), *Handbook of Industrial Drying* 2<sup>nd</sup> ed. revised and expanded, Volume 1 (pp. 691-714). Marcel Dekker, Inc., New York.
- Lin, T. M., T. D. Durance and C. H. Scaman. 1998. Characterization of vacuum microwave, air and freeze dried carrot slices. *Food Research International*, 31(2): 111-117.
- Lortz, P., A. Murkowski and B. Saunders. 2004. The Diffusion/Osmosis Lab. [Online]. Available: <http://northonline.sccd.ctc.edu/bio200s/bio201/201diffusionlab.html> (18 January 2005)
- Madamba, P. S. and R. I. Lopez. 2002. Optimization of the osmotic dehydration of mango (*Mangifera indica* L.) slices. *Drying Technology*, 20(6): 1227-1242.
- Mahmutoglu, T., F. Emir and Y. B. Saygi. 1996. Sun/solar drying of differently treated grapes and storage stability of dried grapes. *Journal of Food Engineering*, 29: 289-300.
- Mahmutoglu, T., Y. Birol Saygi, M. Borcakli and G. Ozay. 1996. Effects of pretreatment-drying method combinations on the drying rate, quality and storage stability of apricots. *Lebensmittel-Wissenschaft and Technologi*, 29: 418-424.

- Marabi, A., U. Thieme, M. Jacobson and I. S. Saguy. 2006. Influence of drying method and rehydration time on sensory evaluation of rehydrated carrot particulates. *Journal of Food Engineering*, 72(3): 211-217.
- Mizrach, A., U. Flitsanov, Z. Schmilovitch and Y. Fuchs. 1999. Determination of mango physiological indices by mechanical wave analysis. *Postharvest Biology and Technology*, 16: 179-186.
- Mongpraneet, S., T. Abe and T. Tsurusaki. 2002. Accelerated drying of welsh onion by far infrared radiation under vacuum condition. *Journal of Food Engineering*, 55(2): 147-156.
- Mujumda, A. S. 1995. *Handbook of Industrial Drying* 2<sup>nd</sup> ed. Marcel Dekker, Inc., New York. p. 742.
- Negi, P. S. and S. K. Roy. 2001. Effect of drying conditions on quality of green leaves during long term storage. *Food Research International*, 34(4): 283-287.
- Nieto, A. B., D. M. Salvatori, M. A. Castro and S. M. Alzamora. 2004. Structural change in apple tissue during glucose and sucrose osmotic dehydration: shrinkage, porosity, density and microscopic features. *Journal of Food Engineering*, 61: 269-278.
- Pallai, E., T. Szentmarjay and A. S. Mujumdar. 1995. Spouted Bed Drying. In A. S. Mujumdar (ed.), *Handbook of Industrial Drying* (pp. 435-488). Marcel Dekker, Inc., New York.
- Pan, Y. K., L. J. Zhao, Z. X. Dong, A. S. Mujumdar and T. Kundra. 1999. Intermittent drying of carrot in a vibrated fluid bed: effect on product quality. *Drying Technology*, 17: 2323-2340.
- Ploetz, R. C., G. A. Zentmyer, W. T. Nishijima, K. G. Rohrbach and H. D. Ohr. 1994. *Compendium of Tropical Fruit Disease*. APS PRESS American Phytopathological Society. p. 88.
- Polonelli, L., M. G. Menozzi, L. Campani, M. Gerlohi, S. Conti, G. Morace and C. Chezzi. 1992. Anaerobic yeast killer systems. *European Journal of Epidemiology*, 8(3): 471-476.
- Pott, I., S. Neidhart, W. Mühlbauer and R. Carle. 2005. Quality improvement of non-sulphited mango slices by drying at high temperature. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 6: 412-419.
- Prakash, S., S. K. Jha and N. Datta. 2004. Performance evaluation of blanched carrots dried by three different driers. *Journal of Food Engineering*, 62: 305-313.
- Ravindran, G. 1989. Osmotic dehydration of pineapple. *Singapore Institute of Food Science & Technology*, B409: 109-112.
- Robertson, G. L. 1993. *Food Packaging Principles and Practice*. Marcel Dekker, Inc., New York. p. 676.



- Rockland, L. B. and S. K. Nishi. 1980. Influence of water activity on food product quality and stability. *Food Technology*, 34(4): 42-51.
- Salvatori, D. M. and S. M. Alzamora. 2000. Structural change and mass transfer during glucose infusion of apple as affected by branching and process variable. *Drying Technology*, 18: 21-48.
- Sereno, A. M., R. Moreira and E. Martinez. 2001. Mass transfer coefficients during osmotic dehydration of apple in single and combined aqueous solutions of sugar and salt. *Journal of Food Engineering*, 47: 43-49.
- Shukla, B. D. and S. P. Singh. 2007. Osmo-convective drying of cauliflower, mushroom and greenpea. *Journal of Food Engineering*, 80: 741-747.
- Sian, N. K. and S. Ishak. 1991. Carotenoid and anthocyanin contents of papaya and pineapple: Influence of blanching and predrying treatments. *Food Chemistry*, 39(2): 175-185.
- Singh, B., A. Kumar and A. K. Gupta. 2007. Study of mass transfer kinetics and effective diffusivity during osmotic dehydration of carrot cubes. *Journal of Food Engineering*. [Online].  
Available: [www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com) (4 October, 2006)
- Sofos, J. N. and F. F. Busta. 1993. Sorbic Acid and Sorbate. *In* P. M. Davidson and A. L. Branen (ed.), *Antimicrobials in Food* (pp. 49-94). Marcel Dekker, Inc., New York.
- Soponronnarit, S. 2000. Fluidized Bed Grain Drying. *In* A. S. Majumdar and S. Suvachittanont (ed.), *Development in Drying, Volume II: Drying of Food and Agro-products* (pp. 135-148). Kasetsart University Press, Thailand.
- Soponronnarit, S., S. Wetchacama, T. Swasdisevi and N. Poomsa-ad. 1999. Manageing moist paddy by drying, tempering and ambient air ventilation. *Drying Technology*, 17: 335-344.
- Tedjo, W., K. A. Taiwo, M. N. Eshtiaghi and D. Knorr. 2002. Comparison of pretreatment methods on water and solid diffusion kinetics of osmotically dehydrated mango. *Journal of Food Engineering*, 53: 133-142.
- The International Aluminium Institute. 2000. Aluminium Packaging. [Online].  
Available: <http://www.worldaluminium.org/applications/packaging/index.html> (9 June, 2006)
- Varanyanound, W. and K. Wongkrajand. 2002. Effects of some parameters on the osmotic dehydration of mango cv. Kaew. *Thai Journal of Agricultural Science*, 33: 123-135.
- Wikipedia Foundation. 2007. Yeast. [Online].  
Available: <http://en.wikipedia.org/wiki/Yeast> (10 February 2007)