

บรรณานุกรม

- กองเศรษฐกิจการประมง กรมประมง. (2548). วันที่ค้นข้อมูล 14 สิงหาคม 2550, เข้าถึงได้จาก www.nicaonline.com/articles3/site/view_article.asp?idarticle=110-75k
- กฤษณ์ จันทรโชติกุล. (2545). การศึกษากรรมวิธีและแบบจำลองในการทำแห้งกระเพรา. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยขอนแก่น
- กองโภชนาการ. (2544). ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- นัตริชัย นิยมล. (2548). การอบแห้งอาหารด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง. เทคนิค เครื่องกล ไฟฟ้าอุตสาหกรรม, 22 (252), 144-153.
- ชัยยงค์ เศษะไพโรจน์, ศิริวิมล สันประเสริฐ, สมเกียรติ ปรัชญาวรรการ และสมชาติ โสภณณฤทธิ์. (2549). อิทธิพลของชนิดตัวกลางในการอบแห้งที่มีต่ออุณหภูมิการลดความชื้นและคุณภาพของเนื้อวัว. วารสารราชบัณฑิตยสถาน, 30 (4), 970-987.
- ณรงค์ อังกิมบัวน. (2544). การอบแห้งผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ณัฐพล ภูมิสะอาด, ชนากร บุณเพชร และเจริญพร เลิศสถิตยธนากร. (2546). สมการจลศาสตร์การอบแห้งใบหม่อน ใน การประชุมวิชาการเครือข่ายวิศวกรรมเครื่องกลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 17 วันที่ 15-17 ตุลาคม 2546. ปรานีนบุรี.
- ดลฤดี ใจสุทธิ. (2543). การอบแห้งกุ้งด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ทวีชัย วงศ์ศักดิ์ไพโรจน์. (2543). การอบแห้งหน่อไม้ด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาเทคโนโลยีพลังงาน, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ชนากร บุณเพชร. (2547). อิทธิพลของอุณหภูมิที่มีต่อการอบแห้งใบหม่อน. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาเทคโนโลยีพลังงาน, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

ชนิด สวัสดิ์เสวี, พลสันต์ วงษ์ศรี, สมเกียรติ ปรัชญาวรากร และสมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์.

(2549). อิทธิพลของเกลือต่อการอบแห้งเนื้อหมูโดยใช้ไอน้ำร้อนขวดย้ง. วารสาร
ราชบัณฑิตยสถาน, 31(2), 493-507.

นภาพร รัตนสมบูรณ์, ศักรินทร์ ภูมิรัตน์ และทิพาพร อยู่วิทยา. (2539). การหาสภาวะที่เหมาะสม
ในการอบแห้งเห็ดหอม. วิศวกรรมสาร ฉบับวิจัยและพัฒนา, 7(1), 16-26.

นิธิยา รัตนานนท์. (2545). เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

บริษัท ทีทีไอเอส จำกัด. (2540). ชี้ความสามารถทางเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมอบแห้งไทย
เปรียบเทียบกับคู่แข่งที่สำคัญ, กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, กระทรวงอุตสาหกรรม,
หน้า 70-79.

ประทุม เหมทานนท์. (2542). การผลิตและการศึกษาอายุการเก็บรักษาหอยแมลงภู่ปรุงรส.
วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาผลิตภัณฑ์ประมง, บัณฑิตวิทยาลัย,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ปัทมกร พรหมจรรย์. (2546). การลดค่าวอเตอร์แอคทีวิตีและคุณภาพการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปลา
ข้างเหลืองกึ่งแห้ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชา
เทคโนโลยีอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ปราณี ศรีสมบูรณ์ จันทน์ฉาย แจ่มสว่าง และมาลี เจริญวิทย์วรกุล. (2538). การศึกษาสีสดามีนใน
ผลิตภัณฑ์ปลาบางชนิด. วารสารอาหาร, 25, 35-42.

พลสันต์ วงษ์ศรี. (2548). การศึกษาการอบแห้งเนื้อหมูด้วยไอน้ำร้อนขวดย้ง. วิทยานิพนธ์
ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาเทคโนโลยีการจัดการพลังงาน, บัณฑิต
วิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

ไพโรจน์ ช้ายเกลี้ยง. (2533). การประมงปลาเกะตัก. วารสารการประมง, 43, 339-348.

ภาณุวัฒน์ สรรพกุล. (2550). การคายความชื้น ณ อุณหภูมิเดียวกันของฝอยทอง. วันที่ค้นข้อมูล 23
กรกฎาคม 2550, เข้าถึงได้จาก www.scisoc.or.th/stl/30/sec_f/paper/stl30_F0003.pdf

มนตรี มนตรีพิลา. (2548). การทดลองเปรียบเทียบข้าวเหนียวนึ่งสุกโดยใช้ไอน้ำร้อนขวดย้งและ
อากาศร้อน. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยี
พลังงาน, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

มัทนา แสงจินดาวงษ์. (2548). ผลิตภัณฑ์ประมงของไทย (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

มานา สุริยา, ทัศนียาภรณ์ สัตย์มาก, กนิษฐา นาคประเสริฐ, ยงยุทธ เฉลิมชาติ และรัตน ม่วงรัตน์.

(2550). ผลของอุณหภูมิที่มีต่อมอยเจอร์ชอร์พชั่น ไอโซเทอร์มของมะหมี่กิ่งสำเร็จรูปผสมแป้งข้าวเจ้า. วันที่ค้นข้อมูล 23 กรกฎาคม 2550, เข้าถึงได้จาก

http://www.irpus.org/project_file/2549_2007-06-05_R14913007.pdf

มานิต สุขจินดาเสถียร. (2536). แนวทางการอบแห้งคั้นหอมสับแบบเป็นวงที่เหมาะสม.

วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

มารีนา มะหิ, จอมภพ แวศักดิ์, สุวิทย์ เพชรห้วยลึก และภรณา บัวเพชร. (2549). การศึกษาความชื้นสมดุลของแกนสับปะรดเชื่อม. ใน การประชุมวิชาการเครือข่ายพลังงานแห่งประเทศไทยครั้งที่ 2 วันที่ 27-29 กรกฎาคม 2549. นครราชสีมา: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

รัตนันท์ พรรณนารุโณทัย. (2543). บทบาทของ Water activity ในอุตสาหกรรมอาหาร. วารสารจอร์ฟ, 56(7), 57-61.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2535). วิศวกรรมแปรรูปอาหาร : การถนอมอาหาร. กรุงเทพฯ : โอ.เอส.พริ้นติ้ง เฮาส์.

วาทัญญู รอดประพัฒน์, อติศักดิ์ นาถกรณกุล, วารุณี เตีย และสมชาติ โสภณธณฤทธิ์. (2548). การพัฒนาเครื่องคั้นแบบอบแห้งข้าวเหนียวแบบฟลูอิดไรเซชันโดยใช้ไอน้ำร้อนยวดยิ่ง. วารสารราชบัณฑิตยสถาน, 3 (2), 363-377.

วรรณนิยา โสภักดิ์. (2544). การศึกษาอายุการเก็บรักษาแห้งในถุงลามิเนตเพื่อการค้า. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วรรณวิภา สุวรรณรักษ์. (2546). ดัชนีวัดคุณภาพปลากระดี่คั่วแห้ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาผลิตภัณฑ์ประมง, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วันชลี เพ็งพงศา, อติศักดิ์ นาถกรณกุล และสมชาติ โสภณธณฤทธิ์. (2549). การอบแห้งเนื้อหมูปรุงรสด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่งร่วมกับป้อนความร้อน. ใน การประชุมวิชาการเครือข่ายพลังงานแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 2 วันที่ 27-29 กรกฎาคม 2549. นครราชสีมา: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.

วิไล รังสาดทอง. (2543). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ.

วินิต ชินนาพันธ์, ปวีณา ประดิษฐ์พงษ์ และรัตนา ม่วงรัตน์. (2548). การศึกษาอเทอร์เซอร์พชั่น

ไอโซเทอร์มของแป้งข้าวหอมมะลิ. วันที่ค้นข้อมูล 23 กรกฎาคม 2550, เข้าถึงได้จาก

http://www.irpus.org/project_file/2548_2006-08-28_R14813001.pdf

ศิริวัฒน์ สีนประเสริฐ. (2548). การศึกษาการอบแห้งเนื้อวัวด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง. วิทยานิพนธ์

ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาเทคโนโลยีการจัดการพลังงาน, บัณฑิต

วิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

ศูนย์พัฒนาประมงทะเลฝั่งอันดามัน จังหวัดภูเก็ต, กรมประมง. (2550). ปลากระดี่. วันที่ค้นข้อมูล

23 กรกฎาคม 2550, เข้าถึงได้จาก [http://www.fisheries.go.th/marine/KnowledgeCenter/](http://www.fisheries.go.th/marine/KnowledgeCenter/knowledge/Anchovy/Anchovy.htm)

[knowledge/Anchovy/Anchovy.htm](http://www.fisheries.go.th/marine/KnowledgeCenter/knowledge/Anchovy/Anchovy.htm)

สถาบันวิจัยและพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2545).

คู่มือการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ. กรุงเทพฯ.

สมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์. (2540). การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท (พิมพ์ครั้งที่ 7).

กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

สำราญ ธิช่วงทอง. (2544). การพัฒนาเครื่องค้นแบบของเครื่องอบแห้งด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง.

วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม,

บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

สิงหนาท พวงจันทร์แดง. (2537). การศึกษากรรมวิธีและแบบจำลองในการอบแห้งหอมหัวใหญ่.

วิศวกรรมสาร ม.ช., 21(1-2), 65-76.

สิงหนาท พวงจันทร์แดง, ปัญญา แสงชัย และกฤษณ์ จันทโชติกุล. (2546). การพัฒนาเครื่องทำแห้ง

แบบลดความชื้นเพื่อพัฒนาการทำแห้งพืชผักสมุนไพรไทย (ใบกะเพรา). อาหาร, 33(2),

146-155.

สุดาทิพย์ คงขำ, อติศักดิ์ นาดกรณกุล และสมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์. (2549). การอบแห้งเนื้อไก่

ปรุงรสด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่งร่วมกับป้อนความร้อน. ใน การประชุมวิชาการเครือข่าย

พลังงานแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 2 วันที่ 27-29 กรกฎาคม 2549. นครราชสีมา:

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.

สุรพล อุปดิษฐกุล. (2537). สถิติการวางแผนการตลาด เล่ม 2 (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ:

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุรีย์ นานาสมบัติ. (2549). ปฏิบัติการจุลชีววิทยาที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการแปรรูปอาหาร.

โครงการตำราคณะวิทยาศาสตร์, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร

ลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.

- อริคม จิรจินดาเลิศ. (2546). การนึ่งข้าวกล้องด้วยไอน้ำร้อนขวดขิง. วิทยานิพนธ์ปริญญา
วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม, บัณฑิตวิทยาลัย,
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- อรุณี ผุดผ่อง, สมชาติ โสภณธนฤทธิ์ และวารุณี เดีย. (2533). การศึกษาพารามิเตอร์สำหรับ
วิเคราะห์การอบแห้งเมล็ดข้าวโพด. *วิศวกรรมสาร*, 4, 95-101.
- อากัสสร สิริจริยวัตร. (2547). คีโอรพชั่นไอโซเทอร์มและแบบจำลองการทำแห้งของตะไคร้โดย
การทำแห้งแบบใช้ลมร้อน. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชา
เทคโนโลยีการอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ไพศาล วุฒิจำนงค์. (2546). *Water activity และการทำนายอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหารใน
ภาชนะบรรจุ*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. เอกสารคำสอน.
- วัฒนา ดำรงรัตน์กุล. (2548). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักแผ่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตร
มหาบัณฑิต, สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร, บัณฑิตวิทยาลัย,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- AOAC. (1990). *Association of Official Analytical Chemist, Inc.* Official methods of analysis:
Wachington D.C.
- _____. (1995). *Association of Official Analytical Chemist, Inc.* Official methods of analysis:
Wachington D.C.
- Ariahu, C.C., Kaze, S.A., & Achem, C.D. (2006). Moisture sorption characteristics of tropical
fresh water crayfish (*Procambarus Clarkii*). *Journal of Food Engineering*, 75,
356-363.
- Barbieri, S., Elustondo, M., & Urbicain, M. (2004). Retention of aroma compounds in basil
dried with low pressure superheated steam. *Journal of Food Engineering*,
65, 109-115.
- Basunia, M.A., & Abe, T. (2001). Moisture desorption isotherms of medium-grain rough rice
Journal of Stored Products Research, 37, 205-219.
- Belghit, A., Kouhila, M., & Boutaleb, B. C. (2000). Experimental study of drying kinetics by
forced convection of aromatic plants. *Energy Conversion and Management*, 41,
1303-1321.

- Brennan, J. G. (1994). *Food Dehydration: Dictionary and Guide*. Butterworth- Heinemann.
- Chen, C. (2002). Sorption isotherm of sweet potato slices. *Biosystems Engineering*, 83(1), 85-95.
- Chirife, J., & Iglesias, H.A. (1978). Equations for fitting water sorption isotherms of foods. Part I :A review. *Journal of Food Technology*, 13, 159-174.
- Clemente, G., Bon, J., Garcia-Pascual, P., Monleon, A., & Mulet, A. (2002). Sorption Isotherm of Pork Muscle Bicep Femoris at Difference Temperature. In *Drying '2002- Proceedings of the 13th International Drying Symposium (IDS' 2002), Beijing, China, 27-30 August '2002* (pp 1591).
- Delgado, A., & Sun, Da Wen E. (2002a). Desorption isotherms and glass transition temperature for chicken meat. *Journal of Food Engineering*, 55, 1-8.
- _____. (2002b). Desorption isotherms for cook and cure beef and pork. *Journal of Food Engineering*, 51, 163-170.
- Ertekin Figen Kaymak, & Sultano glu Mustafa. (2001). Moisture sorption isotherm characteristics of peppers. *Journal of Food Engineering*, 47, 225-231.
- Fagan, John D. Gormley, T. Ronan., & Mhuircheartaigh, Mary Uí. (2003). Effect of freeze-chilling, in comparison with fresh, chilling and freezing, on some quality parameters of raw whiting, mackerel and salmon portions. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, 36(7), 647-655.
- Figen, K.E., & Atil, G. (2004). Sorption isotherms and isosteric heat of sorption for grapes, apricots, apple and potatoes. *Lebensmitte Wissenschaft und Technologie*, 37, 429-438.
- Francisco, J.T., Pei, C.Y., & Tuan, Q. P. (2003). Moisture sorption isotherm of fresh lean beef and external beef fat. *Journal of Food Engineering*, 60, 357-366.
- Geankoplis, C. J. (1993). *Transport Processes and Unit Operations* (3rd ed.). Prentice-Hall International.
- George, M. Pigott, & Barbee, W. Tucker. (1990). *Seafood : Effect of Technology on Nutrition*. New York: Marcel Dekker.
- Ghodake, H.M., Goswami, T.K., & Chakraverty, A. (2007). Moisture sorption isotherms, heat of sorption and vaporization of withered leaves, black and green tea. *Journal of Food Engineering*, 78, 827-835.

- Giovanelli, G., Zanoni, B., Lavelli, V., & Nani, R. (2002). Water sorption, drying and antioxidant properties of dried tomato product. *Journal of Food Engineering*, 52, 135-141.
- Goulas, Antonios E., & Kontominas, Michael G. (2005) Effect of salting and smoking – method on the keeping quality of chub mackerel (*Scomber Japonicus*): biochemical and sensory attributes. *Food Chemistry*, 93(3), 511-520.
- Guilan Peng, Xiaoguang Chen, Wenfu Wu, & Xiujuan Jiang. (2007). Modeling of water sorption isotherm for corn starch. *Journal of Food Engineering*, 80, 562-567.
- Hadrich, Bilel, Boudhrioua, Nourhene, & Kechaou, Nabil. (2008). Experimental and mathematical study of desorption isotherms of tunisian sardine (*Sardinella aurita*). *Food and bioproducts processing*, 86, 242–247.
- Himmelblau, D.M., & Riggs, J.B. (2004). *Basic Principles and Calculations in Chemical Engineering*. (7th ed.). Prentice-Hall International.
- Iglesias, H.A., & Chirife, J. (1995). An alternative to the guggenheim, anderson and de boer model for the mathematical description of moisture sorption isotherms of foods. *Food Research International*, 28(3), 317-321.
- Iyota, H., Nishimura, N., Onuma, T., & Nomura, T. (2001). Drying of sliced raw potatoes in superheated steam and hot air. *Drying Technology*, 19(7), 1411-1424.
- Jamradloedluk, J., Nathakarakakule, A., Soponronnarit, S., & Prachayawarakorn, S. (2003). Drying of Durian Slices in Superheated Steam and Hot Air. In *Proceeding of Third Asia-Pacific Drying Conference* (pp. 667-677). Bangkok.
- Kaleemullah, S., & Kailappan R. (2004). Moisture sorption isotherms of red chillies. *Biosystems Engineering*, 83(1), 85-95.
- Karina, D.S., & Guillermo, C. (in press). Drying kinetics and quality changes during drying of red pepper. *Lebensmitte Wissenschaft und Technologie*.
- Kaya, A., Aydın, O., & Demirta, C. (2007). Drying kinetics of red delicious apple. *Biosystems Engineering*, 96(4), 517–524.
- _____. (2009). Experimental and theoretical analysis of drying carrots. *Desalination*, 237, 285–295.

- Kouhila, M., Belghit A., Daguene, T.M., & Boutaleb, B.C. (2001). Experimental determination of the sorption isotherms of mint (*Mentha viridis*), sage (*Salvia ocinalis*) and verbena (*Lippia citriodora*). *Journal of Food Engineering*, 47, 281-287.
- Kudra, T., & Mujumdar, A.S. (2002). *Advanced drying technologies*. New York: Marcel Dekker.
- Labuza, T.P., & Hyman, C.R. (1998). Moisture migration and control in multi-domain foods. *Trend in Food Science and Technology*, 9, 47-55.
- Lahsasni, S., Kouhila, M., Mahrouz, M., & Jaouhari, J.T. (2004). Drying kinetics of prickly pear fruit (*Opuntia ficus indica*). *Journal of Food Engineering*, 61, 173-179.
- Lahsasni, S., Kouhila, M., Mahrouz, M., Jaouhari, J.T. & Fliyou, M. (2002). Experimental study and modelling of adsorption-desorption isotherms of cladode of opuntia ficus indica. In *Drying' 2002- Proceedings of the 13th International Drying Symposium (IDS' 2002)*, Beijing, China, 27-30 August'2002 (pp 1591).
- _____. (2003). Moisture adsorption-desorption isotherms of prickly pear cladode (*Opuntia ficus indica*) at different temperatures. *Energy Conversion and Management*, 44, 923-936.
- Leeratanarak, N., Devahastin, S., & Chiewchan, N. (2006). Drying kinetics and quality of potato chips undergoing different drying techniques. *Journal of Food Engineering*, 77, 635-643.
- Matsui, K.N., Larotonda, F.D.S., Pires, A.T.N., & Laurindo, J.B. (2003). Moisture isotherms of cassava bagasse composites impregnated with starch acetate. In *International Conference Engineering and Food. 9th*. Retrieved October 6, 2008, from <http://pqi.poli.usp.br/lea/docs/icef2004b.pdf>
- McLaughlin, C.P., & Magee, T.R.A. (1998). The determination of sorption isotherm and the isosteric heat of sorption for potatoes. *Journal of Food Engineering*, 35, 267-280.
- Megda, L.M., Ana, M.I.B.A., Ronaldo, N.M.P., & Suzana, C.S.L. (2006). Sorption isotherms of cocoa and cupuassu products. *Journal of Food Engineering*, 73, 402-406.
- Menkov, N.D., & Dinkov, K.T. (1999). Moisture sorption isotherms of tobacco seed at three temperatures. *Journal of Agricultural Engineering Research*, 74, 261-266.
- _____. (2000). Moisture sorption isotherms of chickpea seeds at several temperatures. *Journal of Food Engineering*, 45, 189-194.

- Moreira, R. G. (2001). Impingement drying of foods using hot air and superheated steam. *Journal of Food Engineering*, 49, 291-295.
- Mohamed, L., Kouhaila, M., Lahsasnia, S., Jamal, A., Idlimama, A., Rhazia, M., Aghfira, M., & Mahrouz, M. (2005). Equilibrium moisture content and heat of sorption of gelidium sesquipedale. *Journal of Stored Products Research*, 41, 199-209.
- Namsanguan, Y., Tia, W., Devahastin, S., & Soponronnarit, S. (2004). Drying kinetics and quality of shrimp undergoing different two-stage drying processes. *Drying Technology*, 22(4), 759-778.
- Nathakaranakule, A., Kraivanichkul, W., & Soponronnarit, S. (2007). Comparative study of different combined superheated-steam drying techniques for chicken meat. *Journal of Food Engineering*, 81, 318-329.
- Nikolay D., & Menkov. (2000). Moisture sorption isotherms of lentil seeds at several temperatures. *Journal of Food Engineering*, 44, 205-211.
- Panchariya, P.C., Popovic, D., & Sharma, A.L. (2002). Thin-layer modeling of black tea drying process. *Journal of Food Engineering*, 52, 349-357.
- Park, K. J., Zdenka, V., & Fernando, P. R. B. (2002). Evaluation of drying parameter and desorption isotherms of garden mint leaves (*Menha cripa L.*). *Journal of Food Engineering*, 51, 193-199.
- Patange, S.B., Mukundan, M.K., & Kumar, K. Ashok. (2005). A simple and rapid method for colorimetric determination of histamine in fish flesh. *Food Control*, 16 (5), 465-472.
- Plahar, A.W., Nerquaye-Tetteh, A.G., & Annan, T.N. (1999). Development of an integrated quality assurance system for the traditional *Sardinella* sp. and anchovy fish smoking industry in Ghana. *Food Control*, 10, 15-25.
- Pedro Fito, Enrique Ortega-Rodriguez, & Gustavo V. Barbosa-Canovas. (1997). *Food Engineering 2000*. New York: Chapman & Hall.
- Pimpaporn, P., Devahastin, S., & Chiewchan, N. (2007). Effects of combined pretreatments on drying kinetics and quality of potato chips undergoing low- pressure superheated steam drying. *Journal of Food Engineering*, 80, 1023-1030.
- Phoungchandang, S., & Woods, J.L. (2000). Moisture diffusion and desorption isotherm for banana. *Journal of Food science*, 65(4), 651-657.

- Poomsa-ad, N., Soponronnarit, S., Prachayawarakorn, S., & Terdyothin, A. (2002). Effect of tempering on subsequent drying of paddy using fluidization. *Drying Technology*, 20(1), 195-210.
- Prachayawarakorn, S., Prachayawasin, P., & Soponronnarit, S. (2006). Heating Process of Soybean Using Hot-Air and Superheated-Steam Fluidized-Bed Dryers. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie*, 39, 770-778.
- Prachayawarakorn, S., Soponronnarit, S., Wetchacama, S., & Jaisut, D. (2002). Desorption isotherm and drying characteristics of shrimp in superheated steam and hot air. *Drying Technology*, 20(3), 669-684.
- Rordprapat, W., Nathakarakule, A., Tia, W., & Soponronnarit, S. (2005). Comparative study of fluidized bed paddy drying using hot air and superheated steam. *Journal of Food Engineering*, 71, 28-36.
- Silakul, T., & Jindal, V.K. (2002). Equilibrium moisture content isotherms of mung bean. *International Journal of Food Properties*, 5(1), 25-35.
- Singh, R.P., & Heldman, D.R. (1993). *Introduction to food engineering* (2nd ed.). Academic Press.
- Siripatrawan, U., & Jantawat, P. (2006). Determination of moisture sorption isotherms of jasmine rice crackers using BET and GAB Models. *Food Science and Technology International*, 12, 459.
- Soponronnarit, S., Nathakarakule, A., Jirajindalert, A., & Taechapairoj, C. (2006). Parboiling brown rice using superheated steam fluidization technique. *Journal of Food Engineering*, 75, 423-432.
- Soponronnarit, S., Prachayawarakorn, S., Rordprapat, W., Nathakarakule, A., & Tia, W. (2006). A superheated-steam fluidized-bed dryer for parboiled rice: testing of a pilot-scale and mathematical model development. *Drying Technology*, 24, 1457-1467.
- Stencl, J., Otten, L., Gotthardova, J., & Homola, P. (1999). Model comparisons of equilibrium moisture content of prunes in the temperature range of 15-458 °C. *Journal of Stored Products Research*, 35, 27-36.
- Sun, D W., & Woods, J L. (1993). The moisture content/ relative humidity equilibrium relationship of wheat - A review. *Drying Technology*, 11, 1523-1551.

- Susana, S., Antoni, F., Africa, C.P., & Carmen, R. (2007). Water desorption thermodynamic properties of pineapple. *Journal of Food Engineering*, 80, 1293-1301.
- Taechapairoj, Ch., Prachayawarakorn, S., & Soponronarit, S. (2004). Characteristics of rice dried in superheated steam fluidised bed. *Drying Technology*, 22(4), 719-743.
- Temple, S.J., & Boxtel, A.J.B. (1999). Equilibrium moisture content of tea. *Journal of Agricultural Engineering Research*, 74, 83-89.
- Uengkimbuan, N., Soponronarit, S., Prachayawarakorn, S., & Nathakarnakule, A. (2003). Comparative study of pork dried using superheated steam and hot air. In *Proceeding of Third Asia-Pacific Drying Conference* (pp. 679-691). Bangkok.
- Vega, A., Uribe, E., Lemus, R., & Miranda Margarity. (2007). Hot – air drying characteristics of aloe vera (*Aloe Barbadensis Miller*) and influence of temperature on kinetic parameters. *Lebensmitte Wissenschaft und Technologie*, 40, 1698-1707.
- Worachard Chawanasporn. (2003). *Two-dimensional modeling of heat and mass transfer during drying of shrimp*. A special research project submitted in partial fulfillment of the requirements for the degree of Master of Engineering (Food Engineering), Faculty of Engineering King Mongkut's University of Technology Thonburi.
- Yrjo H, Roos. (1995). *Phase Transitions in Foods*. San Diego: Academic Press.
- Zhongwei, T., Stefan, C., & Marta, I. (2005). Thin-layer drying of spent grains in superheated steam. *Journal of Food Engineering*, 67, 457-465.