รายการอ้างอิง

กรมส่งเสริมการเกษตร. (2547). *สถิติการปลูกไม้ผลไม้ยืนต้น จำแนกตามชนิดพืช ปีเพาะปลูก 2543 – 2547* วันที่ค้นข้อมูล 25 กุมภาพันธ์ 2551, เข้าถึงได้จาก *http://service.nso.go.th /nso/g_data23/data23_10.html* (กระทรวงเกษตรและสหกรณ์).

กองโภชนาการ. (2532). *ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย*. กองโภชนาการ กระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การทหารผ่านศึก.

กสิณ คงเกียรติขจร และธีรพัฒน์ จัดหงษา. (2549). *การสร้างพัลส์สนามไฟฟ้า*. ปัญหาพิเศษ, ภาควิชาวิศวกรรมไฟฟ้า, คณะวิศวกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยขอนแก่น

คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (2546). *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรม-เกษตร.มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

คำนวณ ตั้นพันธุ์ และวัชรพงษ์ ทองสิมา. (2533). การอบแห้งผลไม้โดยวิธีออสโมซิส. *วิศวกรรมสารมก, 10*, 85-106.

จินตนา ศรีผุย. (2546). การแปรรูปผักและผลไม้แช่อิ่ม. *วารสารศูนย์บริการวิชาการ, 11* (1), 58-64.

ชมพู่ ยิ้มโต. (2550). *การถนอมอาหาร*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

ณรงค์ โฉมเฉลา. (2530). *เชื้อพันธุ์มะพร้าว*. กรุงเทพฯ: ฟันนี่ พับบลิชชิ่ง.

_____. (2548). พันธุ์มะพร้าวไทย. *เกษตรกรรมธรรมชาติ, 2*, 42-46.

ดนัย บุณยเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. (2548). *การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้* (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

ทองทิพย์ นาถาดทอง. (2551, 10, กรกฎาคม). ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ บริษัท ยูนิตี้ฟูด จำกัด. สัมภาษณ์.

ธรา วิริยะพานิช. (2548). อาหารไทย หนีไม่พ้น มะพร้าวและกะทิ. *เกษตรกรรมธรรมชาติ, 2*, 42-46.

เทวี โพธิผละ. (2536). *การใช้วัตถุเจือปนอาหาร*. นนทบุรี : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

นิธิยา รัตนาปนนท์. (2548). *วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์

_____. (2549). *เคมีอาหาร* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

บุษกร อุตรภิชาติ. (2547). *จุลชีววิทยาทางอาหาร* (พิมพ์ครั้งที่ 2). สงขลา: มหาวิทยาลัยทักษิณ.

ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. (2538). การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน. *อาหาร, 25* (3), 160-169.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์. (2528). *ค่าวอเตอร์แอคติวิตี้กับอาหารและอาหารกึ่งแห้ง*. กรุงเทพฯ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พิมลพรรณ ปูชกะวิมล. (2543). *คุณภาพและอายุการเก็บรักษาของมะพร้าวเผาพันธุ์น้ำหอม*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พีรยา โชติถนอม. (2548). *การพัฒนามะม่วงอบแห้งด้วยการทำแห้งแบบออสโมซีส แบบดั้งเดิมและการลดความชื้น*. วิทยานิพนธ์ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาสิก. (2532). *กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอ. เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์.

ไพโรจน์ วิริยจารี. (2539). *อาหารกึ่งแห้ง*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

_____. (2544). *การออกแบบพื้นที่การตอบสนอง*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

รัชนี จิตตวานิช. (2532). *เครื่องใช้จากมะพร้าว*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

รุ่งนภา วิสิฐอุดรการ. (2540). *เอกสารคำสอน การประเมินอายุการเก็บรักษาของอาหาร*. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วนิดา พงษ์ศักดิ์ชาติ. (2548). *เอกสารประกอบการสอนวิชา 311571 : Experiment design in food research*. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.

วันวิสาข์ กระแสร์คุปส์. (2535). *การปรับปรุงคุณภาพของผลไม้อบแห้งด้วยการเคลือบก่อนการทำแห้งแบบออสโมซิส*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล. (2539). *จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร*. กรุงเทพฯ:โอเดียนสโตร์.

วิไล รังสาดทอง. (2546). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร* (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ : เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น.

ศิริลักษณ์ สินธวาลัย. (2522). *ทฤษฎีอาหาร เล่ม 2 หลักการถนอมอาหารและการควบคุมคุณภาพ* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: บำรุงนุกูลกิจ.

_____. (2535). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศิวาพร ศิวเวชช. (2546). *วัตถุเจือปนในอาหาร เล่ม 1*. นครปฐม : ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

สมเกียรติ ศุภเดช และมนัส สังวรศิลป์. (2526). *ทฤษฎีและการออกแบบวงจรพัลซ์* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพ ฯ: อิเลคทรอนิคส์เวิลด์.

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร. (2550). จุลินทรีย์โพรไบโอติก : การเลือกใหม่ในอุตสาหกรรมอาหาร ตอนจบ เรื่องผลไม้อบแห้งที่มีจุลินทรีย์โพรไบโอติค. *จดหมายข่าว, 6* (3), 1-2. ใน Asia Pacific Food Industry Thailand September–October. (2006). 31-34.

สุกิจ นววงศ์. (2548). *คู่มือการใช้วัตถุเจือปนอาหาร*. กรุงเทพฯ: เอมี เทรดดิ้ง.

สุคนธ์ชื่น ศรีงาม และศิริวรรณ เนติวรานนท์. (2532). การเหม็นหืนของน้ำมันมะพร้าว. *วารสารเกษตรศาสตร์ (วิทยาศาสตร์), 23*, 260-266.

สุภาวดี ภัทรโกศล. (2542). *การปลูกมะพร้าวในประเทศไทย*. กรุงเทพฯ: กองส่งเสริมพืชสวน กรมส่งเสริมการเกษตร.

สุมณฑา วัฒนสินธุ์. (2549). *จุลชีววิทยาทางอาหาร* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2532). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลไม้ (มอก.919-2532)*. กรุงเทพฯ : กระทรวงอุตสาหกรรม.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2532). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำมันมะพร้าว (มอก.203-25220)*. กรุงเทพฯ : กระทรวงอุตสาหกรรม.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2550). *ปริมาณและมูลค่าสินค้าเกษตรกรรมส่งออก พ.ศ. 2549-2550*. วันที่ค้นข้อมูล 12 กันยายน 2551, เข้าถึงได้จาก http://www.oae.go.th/statistic/export/index.html.

อิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. (2544). *การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อนุวัตร แจ้งชัด. (2545). *สถิติและการวางแผนการทดลองสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์. เอกสารคำสอนวิชา 054-355* (พิมพ์ครั้งที่ 2). ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อ่อนรวี รัตนาพันธุ์. (2533). หลักการทำแห้งผลไม้ด้วยวิธีออสโมซิส. *อาหาร, 20*, 240-245.

Ade-Omowaye, B.I.O., Angersbach, A., Eshtiaghi, N.M., & Knorr, A. (2001). Impact of high intensity electric field pulses on cell permeabilisation and as pre-processing step in coconut processing. *Innovative food science & emerging technology, 1*, 203-209.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Ade-Omowaye, B.I.O., Angersbach, A., Taiwo, K.A., & Knorr, A. (2001). Use of pulsed electric field pre-treatment to iprove dehydration characteristics of plant based foods. *Trends in food science & technology, 12*, 285-295.

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

Ade-Omowaye, B.I.O., Rastogi, N.K., Angersbach, A., & Knorr, D. (2003). Combined effects of pulsed electric field pre-treatment and partial osmotic dehydration on air drying behavior of red bell pepper. *Journal of Food Engineering, 60*, 89-98.

Ade-Omowaye, B.I.O., Taiwo, K.A., Eshtiaghi, N.M., Angersbach, A., & Knorr, D. (2003). Comparative evaluation of the effects of pulsed electric field and freezing on cell membrane permeabilisation and mass transfer during dehydration of red bell peppers. *Innovative Food Science and Emerging Technologies, 4*, 177–188.

Ade-Omowaye, B.I.O., Talens,P., Angersbach, A., & Knorr, D. (2003). Kinetics of osmotic dehydration of red bell peppers as influenced by pulsed electric field pretreatment. *Food Research International, 36*, 475–483.

Aguayo, E., Escalona V.H., & Artes, F. (2004). Metabolic behaviour and quality changes of whole and fresh processed melon. *Journal of food science, 69* (4), 148-155.

Alzamora, S.M., Tapia, M.S., & Malo, A.L. (2000). *Minimally Processed Fruits and Vegetables*. Gaithersburg Maryland : Aspen.

Amami, E., Fersi, A., Khezami, L., Vorobiev, E., & Kechaou, N. (2007).Centrifugal osmotic dehydration and rehydration of carrot tissue pre-treated by pulsed electric field. *LWT – Food Science and Technology,40*, 1156–1166.

Amami, E., Fersi, A., Vorobiev, E., & Kechaou, N. (2007). Osmotic dehydration of carrot tissue enhanced by pulsed electric field, salt and centrifugal force. *Journal of Food Engineering, 83*, 605-613.

Amami, E., Vorobiev, E., & Kechaou, N. (2006).Modeling of mass transfer during osmotic dehydration of apple tissue pre-treated by pulsed electric field. *LWT - Food Science and Technology , 39*, 1014–1021.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Andrade, S.A.C., Neto, B.B., Nobrega, A.C., Azoubel, P.M., & Guerra, N.B. (2007). Evaluation of water and sucrose diffusion coefficients during osmotic dehydration of jenipapo (*Genipa americana L.). Journal of Food Engineering, 78*, 551–555.

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

AOAC. (1990). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists* (15th ed.). Arlington : Association of Official Analytical Chemists.

_____. (2000). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists* (17th ed.). Arlington : Association of Official Analytical Chemists.

Atares, L., Chiralt, A., & artínez, C.G. (2008). Effect of solute on osmotic dehydration and rehydration of vacuum impregnated apple cylinders. *Journal of Food Engineering, 89*, 49-56.

Atares, L., Chiralt, A., & Martinez, C.G. (2009). Effect of the impregnated solute on air drying and rehydration of apple slices. *Journal of Food Engineering, 91*, 305–310.

Azoubel, P.M., Elizabeth, F., & Murr, X. (2004). Mass transfer kinetics of osmotic dehydration of cherry tomato. *Journal of Food Engineering, 61*, 291–295.

Azuara, E., Garcia, H.S., & 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., Fernández-Molina, J. J., Alzamora, S.M., Tapia, M. S., López-Malo, A., & Chanes, J. W. (2003). *Handling and Preservation of Fruits and Vegetables by Combined Methods for Rural Areas. Technical manual FAO Agricultural Services Bulletin 149.* Rome: Food and agriculture organization of the united nations.

Barbosa-canovas, G.V., Pothakamury, U.R., & Palou, E. (1998). *Nonthermal Preservation of foods*. New York: Marceldekker.

Barbosa-canovas, G.V., & Zhang, Q.H. (2001). *Pulse Electric Field in Food Processing.* Pennsylvania: Technomic publishing company.

Bazhal, M., Lebovka, N., & Vorobiev, E. (2003). Optimization of pulsed electric field strength for electroplasmolysis of vegetable tissues. *Biosystems engineering, 86* (3), 339-345.

Beristain, G.R., Azuara, E., Cortes, R., & Garcia, H.S. (1990). Mass transfer during osmotic dehydration of pineapple ring. *International Journal of Food Science & Technology, 25*, 576-582.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Brennan, J.G. (1994). *Food Dehydration: A Dictionary and Guide*.Oxford: Butterworth Heinemann.

Brockmann, M.C. (1969). *Microbiology of Meat and Meat Product in High and Intermediate Ranges*. New York : Academic Press.

Bui, A.V., Nguyen, H.M., & Joachim, M. (2003). Prediction of water activity of glucose and calcium chloride solutions. *Journal of Food Engineering, 57*, 243–248

Chafer, M., Gonzalez-Martinez, C., Fernandez, B., Perez, L., & Chiralt, A. (2003). Effect of Blanching and Vacuum Pulse Application on Osmotic Dehydration of Pear. *Food Science and Technology International, 9* (5), 321-328

Deng, Y., & Zhao, Y. (2008). Effects of pulsed-vacuum and ultrasound on the osmodehydration kinetics and microstructure of apples (Fuji). *Journal of Food Engineering, 85*, 84–93.

Dermesonlouoglou, E.K., Giannakourou, M.C., & Taoukis, P. (2007). Stability of dehydrofrozen tomatoes pretreated with alternative osmotic solutes. *Journal of Food Engineering ,78*, 272-280.

Desrosier, N.W. (1970). *The Technology of Food Preservation* (3rd ed.). Westport Connecticut: The AVI Publishing.

Edney, A.T.B. (1982). *Dog and Cat Nutrition*. Oxford : Pergamon Press.

Erba, M. L, Forni, E., Colonello, A., & Giangiacomo, R. (1994). Influence of sugar composition and air dehydration levels on the chemical-physical characteristics of osmodehydrofrozen fruit. *Food Chemistry, 50* (1), *69-73.*

Escobar, M.P., Galindo, G.F., Wadso, L., Najera, J.R., & Sjoholm, I. (2007). Effect of long-term storage and blanching pre-treatments on the osmotic dehydration kinetics of carrots *(Daucus carota L. Nerac). Journal of engineering, 81, 313-317.*

Eshtiaghi, M.N., & Knorr, D. (2002). High electric field pulse pretreatment: potential for sugar beet processing. *Journal of food engineering, 52*, 265-272.

Fernandez, R.M., Norena, C.P.Z., Silveira, S.T., & Brandelli, A. (2007). Osmotic dehydration of muskmelon (Cucumis melo): Influence of blanching and syrup concentration. *Journal of Food Processing and Preservation, 31*, 392-405.

Fito, P., Barat, J.M., & Chiralt, A. (1999). *Structural Change Kinetics in Osmotic Dehydration of Apples Tissue*. Department of Food Technology. University of Politenica de Valencia.

Flink, J.M. (1975). Process condition for improved flavor quality of freeze dried fruit. *Journal of Agricultural and Food Chemistry, 23*, 1019-1026.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Franklin, A.G., & Hariharan, K.L. (1994). *Regression Analysis Concepts and Applications*. America: Wadsworth.

Garcia, P.G., Lopez, A.L., & Fernandez, A.G. (2008). Study of the shelf life of olives using an accelerated test approach. *Journal of food engineering, 84*, 569-575.

Garcia, C.C., Mauro, M.A., & Kimura, M. (2007). Kinetics of osmotic dehydration and air-drying of pumpkins . *Journal of Food Engineering, 82*, 284–291.

Gatchalian, M.M., Leon, S.Y., & Yano, T. (1994). Measurement of young coconut maturity by sound waves. *Journal of Food Engineering, 23 (3)*, 253-276.

Ghosh, P.K., Agrawal, Y.C., Jayas, D.S., & Kumbhar, B.K. (2004). Mass transfer kinetics model of osmotic dehydration of carrots. *American society of agriculture engineers, 47*, 1179.

Gibbons, J.H. (1979). *Open Shelf-Life Dating of Food*. Office of technology assessment.

Heimdal, H., Kuhn, B.F., Poll, L., & Larsen, L.M. (1995). Biochemical changes and sensory quality of shredded and MA packaged iceberg lettuce. *Journal of food science, 60* (6), 1265-1268.

Hudson, B.J.F. (1990). *Food Antioxidants*. London : Elsevier Applied Science.

Ispir, A., & Togrul, I.T. (2009). Osmotic dehydration of apricot: Kinetics and the effect of Process parameters.*Chemical engineering research and design, 8*, 166-180.

Jayalekshmy, A., & Mathew, A.G. (1990). Changes in the carbohydrates and proteins of coconut during roasting. *Food Chemistry, 37*, 123-134.

Julian, J.F. (2004). *Linear Model with R.* London: Chapman and Haill.

Khin, M.M., Zhou, W., & 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*, 817–827.

Kilcast, D., & Subramaniam, P. (2000). *The Stability and Shelf Life of Food*. New York : CRC Press.

Kowalska, H., & Lenart, A. (2001). Mass exchange during osmotic pretreatment of vegetable. *Journal of food engineering, 49*, 137-140.

Kowalska, H., Lenart, A., & Leszczyk, D. (2008). The effect of blanching and freezing on osmotic dehydration of pumpkin. *Journal of Food Engineering, 86*, 30–38.

Labuza, T.P. (1982). *Shelf Life Dating of Feeds.* Connecticcut : Food and nutrition press.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Le Marguer, M. (1988). Osmotic dehydration: review and further direction. *Proceedings of the symposium in food preservation processes, 1*, 283-309.

Leibetseder, J. (1980). *Introduction to Animal Olfactory and Taste Physiology*. Zurich : Verlag Paul Parey.

Leistner, L., Rockland, L.B., & Stepwart, G.F. (1981). *Meat and Meat Products in Moisture Ranges*. New York : Academic Press.

Lerici, C. R., Pinnavaia, G., Dalla, R. M., & Bartolucci, L. (1985). Osmotic dehydration of fruit: Influence of osmotic agents on drying behaviour and product quality. *Journal of Food Science, 50*, 1217–1219.

Lewicki, P.P. (2006). Design of hot air drying for better Foods. *Trends in Food Science & Technology, 17*, 153–163.

Mandala, I.G., Anagnostaras, E.F., & Oikonomou, C.K. (2005). Influence of osmotic dehydration conditions on apple air-drying kinetics and their quality characteristics. *Journal of Food Engineering, 69*, 307-316.

Marani, C.M., Agnelli, M.E., & Mascheroni, R.H. (2007). Osmo-frozen fruits: mass transfer and quality evaluation. *Journal of Food Engineering, 79*, 1122–1130.

Martinez, M.V., & Whitaker, J.R. (1995). The biochemistry and control of enzymatic browning. *Trends in food science and technology, 6*, 195-200.

Mayor, L., Canha, R.L., & Sereno, A.M. (2007). Relation between mechanical properties and structural changes during osmotic dehydration of pumpkin. *Food Research International, 40*, 448–460.

Mavroudis, N.E., Dejmek, P., & Sjoholm, I. (2004). Osmotic-treatment-induced cell death and osmotic processing kinetics of apples with characterised raw material properties *Journal of Food Engineering, 63*, 47–56.

Mertens, B., & Knorr, D. (1992). Developments of non-thermal processes for food preservation. *Food Technology, 46*, 124, 126-133.

Moreno, J., Bugueno, G., Velasco, V., Petzold, G., & Munizaga, G.T. (2004). Osmotic dehydration and vacuum impregnation on physicochemical properties of Chilean papaya. *Journal of Food Science, 69* (3), 102-106.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Moreno, J., Chiralt, A., Escriche, I., & Serra, J.A. (2000). Effect of blanching/osmotic dehydration combine methods on quality and stability of minimally processed strawberries. *Food research international, 33*, 609-616.

Nieto, A., Castro, M.A., & Alzamora, S.M. (2001). Kinetics of moisture transfer during air drying of blanched and/or osmotically dehydrated mango. *Journal of food engineering, 50*, 175-185.

Norrish, R. S. (1966). Equilibrium Relative Humidity of Confectionary Syrup. In Hoynak, P., & Bollenback, G. N. (Eds.), *This is Liquid Sugar*. New York: Refined Syrups.

Ohler, J.G. (1999). *Modern Coconut Management*. Rome : Food and Agriculture Organization.

Ponting, J.D. (1973). Osmotic dehydration of fruit - Recent modifications and application. *Process Biochemistry, 8*, 18-20.

Ponting, J.D., Walters, G.G., Forrey, R.R., Jackson, R., & Stanley, W.L. (1996). Osmotic dehydration of fruit. *Food Technology, 20*, 1365-1368.

Rahman, M. S., & Lamb, J. (1991). Air drying behavior of fresh and osmotically dehydrated pineapple. *Journal of food process engineer, 14*, 163-171.

Raoult-Wack, A.L., Lafont, F., & Guilbert , S. (1989). Osmotic dehydration: Study of mass transfer in terms of engineering properties. In Mujjumdar, A.S., & Roques, M. (Eds.), *Drying '89*, (p.487-495). Hemisphere.

Rastogi, N.K., Angersbach, A., & Knorr, A. (2000). Synergistic effect of high hydrostatic pressure pretreatment and osmotic stress on mass transfer during osmotic dehydration. *Journal of food engineering, 45*, 25-31.

Rastogi, N.K., Eshtiaghi, M.N., & Knorr, D. (1999). Accelerated mass transfer during osmotic dehydration of high intensity electrical field pulse pretreated carrots. *Journal of food science, 64*, 1020-1022.

Ravindran, G. (1989). Osmotic Dehydration of Pineapple. In Lein, W.S. *Trends in Science*. (p. 109-112). Singapore: Conference Singapore.

Richard, B.D. (1990). *Regression Analysis*. New York: McGraw-Hill.

Riva, M., Campolongo, S., Leva, A.A., Maestrelli, A., & Torreggiani, D. (2005). Structure–property relationships in osmo-air-dehydrated apricot cubes. *Food Research International, 38* (5), 533–542.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Russel, N.J., & Gould, G.W. (2003) *Food Preservatives* (2nd ed.). New York : Kluwer Academic/Plenum.

Sacchetti, G., Gionotti, A., & Dalla-Rosa,M. (2001). Sucrose-salt combined effect on mass transfer kinetics and product acceptability. Study on apple osmotic treatment. *Journal of food engineering, 49*, 163-173.

Salunkhe, D.K., & Kadam, S.S. (1995). *Handbook of Food Science and Technology : Production, Composition, Storage and Pprocessing.* New York: Marcel Dekker.

Santoso, U., Kubo, K., Ota, T., Tadokoro, T., & Maekawa, A . (1996). Nutrient composition of kopyor coconuts (*cocos nucifera L.). Food Chemistry, 57* (2), 299-304.

Saper, G.M. (1993). Browning of food control by sulfites, and antioxidants, and other means. *Food technology, 47* (1), 75-84.

Saurel, R., Raoult-Wack, A.L., Rois, G., & Guilbert, S. (1994). Mass transfer phenomena during osmotic dehydration of apple I. Fresh plant tissue. *International journal of food science and technology, 29*, 531-542.

Seiler, D.A.L. (1999). In B.A. Blakistone (Eds.), *Principles and Applications of Modified Atmosphere Packaging of Foods*. Gaithersburg Maryland : Aspen.

Sereno, A.M., Moreira, R., & Martinez, E. (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.

Sewald, M., & Jon Devries, J. (n.d.). *Food Product Shelf Life*. Medallion Laboratories : Analytical progress.

Shah, S.N., & Nath, N. (2008). Changes in qualities of minimally processed litchis: Effect of antibrowning agents, osmo-vacuum drying and moderate vacuum packaging. *LWT – Food Science and Technology, 41*, 660–668.

Singh, K.K., & Reddy, B.S.(2006). Post-harvest physico-mechanical properties of orange peel and fruit. *Journal of food engineering, 73*, 112–120.

Singh, R.P. (1994). Scientific principles of shelf life evaluation. In Man, C.M.D., & Jones, A.A. (Eds.), *Shelf Life Evaluation of Foods*. New York : Blackie Academic and professional.

Smith, J.P. (1993). Bakery Product. In Parry, R.T. *Principle and Applications of Modofied Atmosphere*. London : Chapman and Hall.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Smith, R.E., & Norvell, M.A. (1975). Nutrition overview of the pet food industry. *Cereal food world, 20* (1), 8-11.

Souza, J.S., Medeiros, M.F.D., Magalha, M.M.A., Rodrigues, S., & Fernandes, F.A.N. (2007). Optimization of osmotic dehydration of tomatoes in a ternary system followed by air-drying. *Journal of Food Engineering, 83*, 501–509.

Sylvester, L.S. (1984*). Cereal Chemistry Seminar : The Commercial Value of Live Grain*. Department of Cereal Chemistry North Dakota State University.

Taiwo, K.A., Angersbach, A., & Knorr, D. (2002). Influence of high intensity electric field pulses and osmotic dehydration 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., & Knorr, D. (2002). Comparison of pretreatment method on water and solid diffusion kinetics of osmotically dehydrated mangos. *Journal of food engineering, 53*, 133-142.

Telis, V.R.N., Murari, R.C.B.D.L., & Yamashita, F. (2004). Diffusion coefficients during osmotic dehydration of tomatoes in ternary solutions. *Journal of Food Engineering, 61*, 253-259.

Togrul, I.T., & Ispir, A. (2007). Effect on effective diffusion coefficients and investigation of shrinkage during osmotic dehydration of apricot. *Energy Conversion and Management, 48*, 2611-2621.

Torreeggiani, D. (1993). Osmotic dehydration in fruit and vegetable processing. *Journal of food research international, 26*, 59-68.

U.S. Food and Drug Administration. (2000). *Kinetics of Microbial Inactivation for Alternative Food Processing Technologies Pulse Electric Fields*. Retrieved August 10, 2007, from http://www.cfsan.fda.gov/~comm/ift-pef.html.

Valle, J. M., Cuadros, T. R. M., & Aguilera, J. M. (1998). Glass transitions and shrinkage during drying and storage of osmosed apple pieces. *Food Research International, 31* (3), 191-204.

Vazquez-Gonzalez, C., Argaiz, A., & Lopez-Malo, A. (1999). Low-temperature blanching and osmotic dehydration effects on frozen-thawed papaya. *IFT Annual meeting, 83D-3*. Departamento de Ingeniería Química y Alimentos, Mexico .

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Von, V., Ingenieur, D., & Topft, S. (2006*). Pulsed Electric Fields (PEF) for Permeabilization of Cell Membranes in Food- and Bioprocessing –Applications, Process and Equipment Design and Cost Analysis*. Berlin: Berlin University.

Wang, W.C., Chang, C.C., & Chen, H.C. (1999). Study of physical properties and process variables of selected vegetables in osmotic dehydration. , *IFT Annual meeting, 22D-47*. Department of Food Technology. Dayeh University, Taiwan.

Welti-Chanes, J., Vlez-Ruiz, F.J., & Barbosa-Canovas, G.V. (2002). *Food Preservation Technology Series: Transport Phenomena in Food Processing*. New York : CRC Press.

Wongkrajang, K. (1996). *Training Course on Drying and Juicing*. Bangkok: Kasetsart University.

Woodroof, J.G. (1990). *Coconuts: Production Processing Products* (2nd ed.). University of Georgia: The Avid publishing company.

Zenoozian, M.S., & Devahastin, S. (2009). Application of wavelet transform coupled with artificial neural network for predicting physicochemical properties of osmotically dehydrated pumpkin. *Journal of Food Engineering, 90*, 219-227.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University