

บรรณานุกรม

- กมลมาลย์ วิรัตน์เศรษฐิน. (2546). *ภาวะโลหิตจาง ปัญหาที่ต้องทบทวน*. กรุงเทพฯ: ธรรมสภา.
- กรกัญญา อักษรเนียม. (2552). บ้านเนินดินแดง สูดยอดแหล่งปลูกกล้วยไข่. *วารสารเคหการเกษตร*, 33(12), 145-148.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2547). *ผลิตภัณฑ์กล้วย*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2551). *กล้วยไข่*. เข้าถึงได้จาก <http://it.doa.go.th>
- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2554). *แนวโน้มอุตสาหกรรมอาหารพร้อมปรุงรับประทานในตลาดโลกกับอนาคตที่สดใส*. เข้าถึงได้จาก <http://it.doa.go.th>
- กระทรวงพาณิชย์. (2554). *การส่งออกกล้วยไข่สดของประเทศไทย*. เข้าถึงได้จาก <http://www2.ops3.moc.go.th>
- กรุงเทพธุรกิจออนไลน์. (2552). *สถาบันอาหารชี้อาหารสุขภาพแรง 4 ปีแตะ 9 หมื่นล้านดอลลาร์*. เข้าถึงได้จาก <http://www.bangkokbiznews.com>
- กองโภชนาการ. (2544). *ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย*. กรุงเทพฯ: องค์การทหารผ่านศึก.
- กองโภชนาการ. (2549). *รายงานการสำรวจภาวะอาหารและโภชนาการของประเทศไทย ครั้งที่ 5 พ.ศ. 2546*. กรุงเทพฯ: องค์การทหารผ่านศึก.
- เกวลิน หอมหวาน, ไพโรจน์ วิริยจารี, ศักดา พริงลำภู, โปธิศรี ลีลาภักดิ์ และเรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์. (2556). การพัฒนาระบบสารละลายในกระบวนการแทรกซึมภายใต้สุญญากาศเพื่อปรับปรุงลักษณะเนื้อสัมผัสของลำไยอบแห้ง. ใน *การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาครั้งที่ 14* (หน้า 359-367). ขอนแก่น: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- งามจิตร์ โลวิฑูล. (2551). *การปรับปรุงคุณภาพของเงาะแช่เยือกแข็งโดยวิธีออสโมติกไฮเดรชันด้วยน้ำตาลบางชนิด*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จักรพันธ์ ฉาวธริรา และจันทนีย์ นพรัตน์อาภากุล. (ม.ป.ป.). *การเตรียมตัวอย่างทางชีววิทยาสำหรับศึกษาด้วยกล้องจุลทรรศน์*. เข้าถึงได้จาก <http://www.microscopic.center.sci.buu.ac.th/>

- จิรภัทร ศรีทชาธรรมกุล. (2555). มหัศจรรย์คุณค่าจากผลไม้ไทย. *วารสารจดหมายข่าวประชาคมวิจัย*, 104(18), 7-8.
- ชมพู่ ยิ้มโต. (2550). *การถนอมอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- ณัฐกานต์ อัสวเกษมจิตร และปิยาภรณ์ หนูเสริม. (2551). การศึกษาความคงตัวของยาเม็ดเสริมแร่ธาตุเหล็กในสภาวะการเก็บรักษาต่าง ๆ. เข้าถึงได้จาก <http://www.pharmacy.mahidol.ac.th>
- ณัญญา คนชื้อ. (2545). การพัฒนากระบวนการผลิตมะม่วงอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งแบบพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องอบแห้งแบบสุญญากาศ. *วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต*, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ทิพย์สุดา อาสาสรรพกิจ, นิพรพรรณ มุขมุล และสุทัศน์ สุระวัง. (2550). การปรับปรุงคุณภาพสตรอเบอร์รี่อบแห้งโดยกระบวนการออสโมติกดีไฮเดชันสภาวะสุญญากาศ. *วารสารวิทยาศาสตร์การเกษตร*, 38(5), 317-320.
- ชนากร เทียนน้อย. (2553). การผลิตกล้วยไข่เพื่อการส่งออกที่ไทรโยค. *วารสารเคหการเกษตร*, 34(8), 107-111.
- นฤมล พงษ์พิริยะเดชะ. (2539). การพัฒนาผลิตภัณฑ์มังคุดกึ่งแห้งด้วยวิธีออสโมซิส. *วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต*, สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- นวกัทยา หนูนาค และอมรรัตน์ มุขประเสริฐ. (2554). จลนศาสตร์การถ่ายเทมวลในระหว่างกระบวนการออสโมติกไฮโปทอน. *วารสารวิศวกรรมสาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น*, 38(1), 53-63.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. (2549). *เคมีอาหาร (พิมพ์ครั้งที่ 2)*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- เบญจมาศ รัตนชินกร. (2549). การตัดคุณภาพผลไม้เมืองร้อนเพื่อการส่งออก. กรุงเทพฯ: กรมวิชาการเกษตรสำนักงานวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูป.
- เบญจมาศ สิลาย้อย. (2545). *กล้วย (พิมพ์ครั้งที่ 3)*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ประสงค์ เทียนบุญ. (2549). การเสริมวิตามิน-แร่ธาตุและ CRN ปรีะมิค. *วารสารโภชนบำบัด*, 17(2), 72-83.
- ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์. (2528). *ค่าวอเตอร์แอกติวิตีกับอาหารและอาหารกึ่งแห้ง*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. (2541). *บรรจุภัณฑ์*. กรุงเทพฯ: แพคเมทส์.

- พิภพ จิรภิญโญ. (2553). น้ำตาลจากแป้งข้าวเจ้า แก่ทารกแพ้นมทุกชนิด. เข้าถึงได้จาก <http://www.si.mahidol.ac.th>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนานนท์. (2556). *Ethylene Diamine Tetra-Acetic acid*. เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com>
- ไพบูรณ์ ธรรมรัตน์วาทิก. (2532). *กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอ เอส. พรินติ้ง เฮ้าส์.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2539). *อาหารกึ่งแห้ง*. เชียงใหม่: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2545). *การประเมินทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation)*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ไพโรจน์ วิริยจารี, สุจินดา ศรีวัฒน์, พวงทอง ใจสันต์ และจิตรา กลิ่นหอม. (2544). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลไม้กึ่งแห้งที่มีน้ำตาลต่ำและผลิตภัณฑ์ผักกึ่งแห้งที่มีเกลือต่ำ: แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักผลไม้กึ่งแห้งรูปแบบแห้ง*. เข้าถึงได้จาก <http://archive.lib.cmu.ac.th>
- ไพโรจน์ หลวงพิทักษ์. (2549). *ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยมหิดล.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2546). *กล้วยอบ*. เข้าถึงได้จาก <http://app.tisi.go.th/otop/otop.html>
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (2548). *กล้วย*. เข้าถึงได้จาก <http://www.acfs.go.th>
- ฤดี สุราฤทธิ. (2549). *น้ำตาล*. เข้าถึงได้จาก dental.anamai.moph.go.th
- รัชนี ดันตะพานิชกุล. (2532). *เคมีอาหาร*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์อักษรไทย.
- วันทนี เกียรติยศ. (2549). *กินอย่างไรไม่ให้ซีดจากการขาดธาตุเหล็ก*. *วารสารหมอชาวบ้าน*, 27(321), 44-46.
- วันวิสาข์ กระแสร์คุปต์. (2535). *การปรับปรุงคุณภาพของผักผลไม้อบแห้งด้วยการเคลือบก่อนการออสโมซิส*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิชมณี ยืนยงพุทธกาล, ดุจเดือน ทิมทอง, วรรณญา บางศรี และสุวรรณ วรสิงห์. (2556). *ผลของวิธีการเตรียมขั้นต้นและปริมาณการเสริมธาตุเหล็กกับสารห่วยผักกาดทะเลในกระบวนการออสโมซิส*. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 21(5), 461-473.
- ศรีัญญา ผ่องการ. (2555, 30 พฤษภาคม). *นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติ จังหวัดจันทบุรี*. สัมภาษณ์.
- ศิริลักษณ์ สินชวาลย์. (2522). *หลักการถนอมอาหารและควบคุมคุณภาพ (พิมพ์ครั้งที่ 2)*. กรุงเทพฯ: บำรุงนุกุลกิจ.

- ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว. (2545). *Water Activity* กับการควบคุมอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร. เข้าถึงได้จาก <http://www.phtnet.org/>
- สมชาย ผ่องสวัสดิ์. (2555, 24 พฤษภาคม). นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการพิเศษ อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี. สัมภาษณ์.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2550). *ทำได้ไม่ยาก ฉลากโภชนาการ*. กรุงเทพฯ: องค์การอาหารผ่านศึก.
- สำนักงานพัฒนาระบบข้อมูลข่าวสารสุขภาพ. (2554). *แคลเซียมไม่ว่าวัยไหนก็ขาดไม่ได้*. เข้าถึงได้จาก <http://www.hiso.or.th>
- สำนักงานเกษตรอำเภอมะขาม. (2553). *การผลิตกล้วยไข่เพื่อการส่งออก*. เข้าถึงได้จาก <http://makham.chanthaburi.doae.go.th>
- สุจริต ส่วนไพโรจน์, นฤมล พรหมมูล และมนูญ ศิริบุหงศ์ (2549). ระดับอุณหภูมิและเอทิฟอนต่อกิจกรรมของเอนไซม์ที่เกี่ยวข้องกับการอ่อนนุ่มของผลกล้วยหอมทองและกล้วยหอมวิลเลียมส์. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 37(5), 169-171.
- สุนทรียังชัชวาลย์. (2553). มาทำความเข้าใจให้ถูกกับค่าการนำไฟฟ้า (*electric conductivity*) ของสารละลาย. เข้าถึงได้จาก www.cab.ku.ac.th
- สุเมธชา วัฒนสินธุ์. (2549). *ตำราอุตสาหกรรมอาหาร* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: จามจุรีโปรดักท์.
- สุนนทิพย์ คงตัน. (2549). แคลเซียมในร่างกายกับวัยทอง. *วารสารวิทยาศาสตร์ประยุกต์*, 5(1), 126-133.
- สุริเชษฐ์ บิลหิม, สราวุธ ปลูกในราชฎ์ และสิริมา ชินสาร. (2553). การกำจัดน้ำบางส่วนในสับประรดด้วยวิธีออสโมซิสโดยใช้สารละลายซูโครส-กลีเซอรอลภายใต้สภาวะสุญญากาศ. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 41(3), 41-44.
- สุรีย์ นานาสมบัติ. (2534). *การเสี้ยวของกล้วยตากและการเก็บรักษาในสภาพควบคุมความชื้นสัมพัทธ์*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อทิพัฒน์ บุญเพิ่มราศรี. (2554). กล้วยไข่ไม่ผลของค่าแห่งยุค. *วารสารเกษตรเกษตร*, 35(6), 142-147.
- อริชญา ทองทับ. (2554). *การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์กล้วยอบพลังงานแสงอาทิตย์*. รายงานการวิจัย, สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร, คณะเทคโนโลยีการเกษตร, มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- อ่อนรวี รัตนพันธุ์. (2533). หลักการทำแห้งผลไม้ด้วยวิธีออสโมซิส. *อาหาร*, 20, 240-245.
- อชนีษฐ์ อุทัยพัฒนาชีพ. (2527). *โภชนศาสตร์มนุษย์*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อัสวิทย์ ปัทมะเวณู. (2539). *ตามรอยน้ำตาล*. กรุงเทพฯ: ที.พี.พี.ริน.

- Agarry, S.E., & Owabor, C.N. (2012). Statistical optimization of process variables for osmotic dehydration of Okra (*Abelmoschus esculentus*) in sucrose solution. *Nigerian Journal of Technology*, 31(3), 370-382.
- Ali, H.S., Moharram, H.A., Ramadan, M.T., & Ragab, G.H. (2010). Osmotic dehydration of banana rings and tomato halves. *Journal of American Science*, 6(9), 383-390.
- Alzamora, S.M., Salvatori, D., Tapia, M.S., Leunda, A., Welti-Chanes, J., & Fito, P. (2005). Novel functional foods from vegetable matrices impregnated with biologically active compounds. *Journal of Food Engineering*, 67, 205-214.
- Aminzadeh, R., Abarzani, M., & Sargolzaei, J. (2010). Preserving melon by osmotic dehydration in a ternary system. *World Academy of Science Engineering and Technology*, 44, 1337-1343.
- AOAC. (1990). *Official Method of Analysis* (15th ed.). Arlington, Virginia, USA: The Association of official Analysis Chemists.
- Atares, L., Chiralt, A., & Gonzalez-Martinez, C. (2008). Effect of solute on osmotic dehydration and rehydration of vacuum impregnated apple cylinders (cv. *Granny Smith*). *Journal of Food Engineering*, 89, 49-56.
- Atares, L., Sousa Gallagher, M.J., & Oliveira, F.A.R. (2011). Process conditions effect on the quality of banana osmotically dehydrated. *Journal of Food Engineering*, 103(4), 401-408.
- Azuara, E., Garcia, H.S., & Beristain, C.I. (1996). Effect of centrifugal force on osmotic dehydration of potatoes and apples. *Food Research International*, 29(2), 195-199.
- Bacteriological Analytical Manual (BAM). (2003). *Food Sampling/Preparation of Sample Homogenate Chapter I*. Retrieved from <http://www.fda.moph.go.th>
- Barrera, C., Betoret, N., & Fito, P. (2004). Ca²⁺ and Fe²⁺ influence on the osmotic dehydration kinetics of apple slices (var. *Granny Smith*). *Journal of Food Engineering*, 65, 9-14.
- Barrera, C., Betoret, N., & Fito, P. (2009). Effect of osmotic dehydration on the stabilization of calcium-fortified apple slices (var. *Granny Smith*): Influence of operating variables on process kinetics and compositional changes. *Journal of Food Engineering*, 92, 416-424.
- Bchir, B., Besbes, S., Karoui, R., Paquot, M., Attia, H., & Blecker, C. (2012). Osmotic Dehydration Kinetics of Pomegranate Seeds Using Date Juice as an Immersion Solution Base. *Food Bioprocess Technology*, 5, 999-1009.

- Bekele, Y., & Ramaswamy, H. (2010). Going beyond conventional osmotic dehydration for quality advantage and energy savings. *European Journal of Applied Science and Technology*, 1(1), 1-15.
- Bellary, A.N., Sowbhagya, H.B., & Rastogi, N.K. (2011). Osmotic dehydration assisted impregnation of curcuminoids in coconut slices. *Journal of Food Engineering*, 105, 453-459.
- Betoret, N., Puente, L., Diaz, M.J., Pagan, M.J., Garcia, M.J., Gras, M. L., Marto, J., & Fito, P. (2003). Development of probiotic enriched dried fruits by vacuum impregnation. *Journal of Food Engineering*, 56(2-3), 273-277.
- Brenan, J.G. (1994). *Food Dehydration: A Dictionary and Guide*. Oxford: Butterworth Heinemann.
- Campos, C.D.M., Sato, A.C.K., Tonon, R.V., Hubinger, M.D., & Cunha, R.L.D. (2012). Effect of process variables on the osmotic dehydration of star-fruit slices. *Food Science and Technology (Campinas)*, 32(2), 357-365.
- 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.
- Chaven, U.D. (2012). Osmotic dehydration process for preservation of fruits and vegetable. *Journal of Food Research*, 1(2), 202-209.
- Chiralt, A., Fito, P., Andres, A., Barat, J.M. Martinez-Monzo, J., & Martinez-Navarrete, N. (1999). Vacuum impregnation: A tool in minimally processing of foods. In F.A.R. Oliveira, & J.C. oliveira (Eds.), *Processing of foods: Quality optimization and procedd assessment* (pp. 341-356). Boca Ration, FL: CRC. Press LLC.
- Coombe, B.G. (1976). The Development of Fleshy Fruit. *Annual Review Plant Physiology*, 27, 507-528.
- Correa, J.L.G., Pereira, L.M., Vieira, G.S., & Hubinger, M.D. (2010). Mass transfer kinetics of pulsed vacuum osmotic dehydration of guavas. *Journal of Food Engineering*, 96, 498-504.
- Deng, Y., & Zhao, Y. (2008). Effect of pulsed vacuum and ultrasound osmopretreatments on glass transition temperature, texture, microstructure and calcium penetration dried apple (Fuji). *LWT-Food Science and Technology*, 41, 1575-1585.

- Derossi, A., Pilli, T.D., Penna, M.P., & Severini, C. (2011). pH reduction and vegetable tissue structure changes of zucchini slices during pulsed vacuum acidification. *LWT-Food Science and Technology*, 44(9), 1901-1907.
- Escriche, I., Chiralt, A., Noreno, J., & Serra, J. A. (2000). Influence of blanching-osmotic dehydration treatments on volatile fraction of strawberry. *Journal of Food Science*, 65, 1107-1111.
- Fasogbon, B.M., Gbadamosi, S.O., & Taiwo, K.A. (2013). Studies on the Osmotic Dehydration and Rehydration Characteristics of Pineapple Slices. *Journal of Food Processing & Technology*, 4(4), 1-8.
- Fazli, F.A., & Ahani, M. (2010). Minimally processed foods: A case study on orange and kiwi fruit. *International Journal of Environmental Science and Development*, 1(1), 53-56.
- Fernandes, F.A.N., Rodrigues, S., Gaspareto, O., & Oliveira, E. (2006). Optimization of osmotic dehydration of bananas followed by air-drying. *Journal of Food Engineering*, 77, 188-193.
- Fito, P., Andres, A., Pastor, R., & Chiralt, A. (1994). *Modelling of vacuum osmotic dehydration of foods*. Boca Raton: CRC Press.
- Fito, P., Andres, A., Pastor, R., & Chiralt, A. (1996). Coupling of hydrodynamic mechanism and deformation relaxation phenomena during vacuum treatments solid porous food liquid systems. *Journal of Food Engineering*, 27, 229-240.
- Fito, P., Chiralt, A., Betoret, N., Gras, M., Chafer, M., Martinez, J., Andres, A., & Vidal, D. (2001). Vacuum impregnation and osmotic dehydration in matrix engineering Application in functional fresh food development. *Journal of Food Engineering*, 49, 175-183.
- Food and Agriculture Organization (FAO). (2001). *Codex Alimentarius*. Retrieved from www.fda.moph.go.th
- Food and Drug Administration (FDA). (1999). *To calculate the size of the drug per dry in 22.1 Vitamin*. Retrieved from www.fda.moph.go.th
- Garcia, M., Diaz, R., Martinez, Y., & Casariego, A. (2010). Effect of chitosan coating on mass transfer during osmotic dehydration of papaya. *Food Research International*, 43, 1656-1660.

- Gibson, G. R. (2004). Fiber and effects on probiotics (the prebiotic concept). *Clinical Nutrition Supplements, 1*, 25-31.
- Giraldo, G., Talens, P., Fito, P., & Chiralt, A. (2003). Influence of sucrose solution concentration on kinetics and yield of mango osmotic dehydration. *Journal of Food Engineering, 58*, 33-43.
- Goldstein, J.L., & Wick, E.L. (1969). Lipid in Ripening Banana Fruit. *Journal of Food Science, 34*, 482-484.
- Gras, M.L., Vidal, D., Betoret, N., Chiralt, A., & Fito, P. (2003). Calcium fortification of vegetables by vacuum impregnation Interactions with cellular matrix. *Journal of Food Engineering, 56*, 279-284.
- Herring, T., & Albrecht, J. (2005). *Functional food*. United States of America: University of Nebraska London.
- Hu, Y. (1999). Study on rough rice fissuring during intermittent drying. *Drying Technology An International Journal, 17*, 1779-1793.
- Hurrell, R.F. (2002). Fortification: Overcoming Technical and Practical Barriers. *Journal Nutrient, 132*(4), 806-812.
- Jalali, V.R.R., Narain, N., & Silva, G.F.D. (2008). Effect of osmotic predehydration on drying characteristics of banana fruits. *Food Science and Tecnology (Campinas), 28*(2), 269-273.
- Julian, J.F. (2004). *Linear Model with R*. London: Chapman and Haill.
- Khalafalla, M.S., & Palzkill, D.A. (1990). Carbohydrates and Proline in Jojoba Clones that Differ in Frost Susceptibility. *HortScience, 25*(1), 103-105.
- Khan, M.A., Shukla, R.N., & Zaidi, S. (2011). Mass transfer during osmotic dehydration of apple using sucrose, fructose and maltodextrin solution. In *ICEF11 International Congress on Engineering and food, May 22-26, 2011* (pp. 81-86). Greece: Cosmosware.
- Khan, M.R. (2012). Osmotic dehydration technique for fruit preservation-A review. *Pakistan Journal of Food Sciences, 22*(2), 71-85.
- Kosse, J.S., Yeung, A.C., Gil, A.I., & Miller, D.D. (2001). A rapid method for iron determination in fortified foods. *Food Chemistry, 75*, 371-376.

- Lazarides, H.N., Katsanidis, E., & Nickolaidis, A. (1995). Mass transfer kinetics during osmotic pre-concentration aiming at minimal solid uptake. *Journal of Food Engineering*, 25(2), 151-166.
- Lewicki, P.P., Le, H.V., & Pomaranska-Lazuka, W. (2002). Effect of pre-treatment on convective drying of tomatoes. *Journal of Food Engineering*, 54, 141-146.
- Macku, C., & Jennings, W.G. (1987). Production of Volatiles by Ripening Bananas. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 35, 845-848.
- Maneeapan, P., & Yuenyongputtakal, W. (2011). Osmotic Dehydration of Coconut Pieces: Influence of Vacuum Pressure Pretreatment on Mass Transfer and Physical Characteristics. *Kasetsart Journal*, 45, 891-899.
- Marriott, J. (1980). Banana-Physiology and Biochemistry of Storage and Ripening for Optimum Quality. *Food Science Nutrient*, 13(1), 41-88.
- Martin-Diana, A.B., Rico, D., Frias, J.M., Barat, J.M., Henehan, G.T.M., & Barry-Ryan, C. (2007). Calcium for extending the shelf life of fresh whole and minimally processed fruits and vegetables: a review. *Trends in Food Science & Technology*, 18, 210-218.
- Mastrantonio, S.D.S., Pereira, L.M., & Hubinger, M.D. (2005). Osmotic dehydration kinetics of guavas in maltose solution with calcium salt. *Aliment Nutrient Araraquara*, 16(4), 309-314.
- Matusek, A., Czukor, B., & Meresz, P. (2008 a). Comparison of diffusion of fructo-oligosaccharide components during vacuum impregnation and osmotic dehydration, *European Food Research Technology*, 227, 417-423.
- Matusek, A., Czukor, B., & Meresz, P. (2008 b). Comparison of sucrose and fructo-oligosaccharides as osmotic agents in apple. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 9, 365-373.
- Mayor, L., Moreira, R., & Sereno, A.M. (2011). Shrinkage, density, porosity and shape changes during dehydration of pumpkin (*Cucurbita pepo* L.) fruits. *Journal of Food Engineering*, 103, 29-37.
- Mayor, L., Pissarra, J., & Sereno, A.M. (2008). Microstructure change during osmotic dehydration of parenchymatic pumpkin tissue. *Journal of Food Engineering*, 85, 326-339.

- Moraga, M.J., Moraga, G., Fito, P.J., & Martinez-Navarrete, N. (2009). Effect of vacuum impregnation with calcium lactate on the osmotic dehydration kinetics and quality of osmodehydration grapefruit. *Journal of Food Engineering*, 90, 372-379.
- Moreno, J., Bague, G., Velasco, V., Petzold, F., & Tabilo-Munizaga, G. (2004). Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation on Physicochemical Properties of Chilean Papaya (*Carica candamarcensis*). *Journal of Food Science*, 69(3), 1-5.
- Moreno, J., Simpson, R., Sayas, M., Segura, I., Aldana, O., & Almonacid, S. (2011). Influence of ohmic heating and vacuum impregnation on the osmotic dehydration kinetics and microstructure of pears (*Packham's Triumph*). *Journal of Food Engineering*, 104, 621-627.
- Mujica-Paz, H., Valdez-Fragoso, A., Lopez-Malo, A., Palou, E., & Welti-Chanes, J. (2003). Impregnation properties of some fruits at vacuum pressure. *Journal of Food Engineering*, 56, 307-314.
- Nelson, S.C. (2004). *Banana Ripening*. Retrieved from <http://www.globalfruit.ie/index>
- Nieto, A.B., Salvatori, D.M., Castro, M.A., & 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, 269-278.
- Nimmanpipug, N., & Therdthai, N. (2013). Effect of osmotic dehydration time on hot air drying and microwave vacuum drying of papaya. *Food and Applied Bioscience Journal*, 1(1), 1-10.
- Niva, M. (2007). All foods affect health: Understandings of functional foods and healthy eating among health-oriented Finns. *Appetite*, 48, 384-393.
- Occhiono, E., Hernando, I., Llorca, E., Neri, I., & Pittia, P. (2011). Effect of vacuum impregnation treatments to improve quality and texture of zucchini (*Cucurbita pepo*. L). *Procedia Food Science*, 1, 829-835.
- Oscar, P., Harry, W., Beth, A., & Frenkel, C. (1981). Enhancement of Fruit Sensory Quality by Postharvest Applications of Acetaldehyde and Ethanol. *Journal of Food Science*, 47, 270-276.
- Palmer, J.K. (1971). *The Banana* (2nd ed.). London: Hulme.

- Pani, P., Leva, A.A., Riva, M., Maestrelli, A., & Torreggiani, D. (2008). Influence of an osmotic pre-treatment on structure-property relationships of air-dehydrated tomato slices. *Journal of Food Engineering*, 86, 105-112.
- Ponting, J.D. (1973). Osmotic dehydration of fruits—Recent modifications and applications. *Process Biochemistry*, 8, 18-20.
- Prachayawarakorn, S., Tia, W., Plyto, N., & Soponronnarit, S. (2008). Drying kinetics and quality attributes of low-fat banana slice dried at high temperature. *Journal of Food Engineering*, 85, 509-517.
- Prinzivalli, C., Brambilla, A., Maffi, D., Scalzo, R.L., & Torreggiani, D. (2006). Effect of osmotic time on structure, texture and pectic composition of strawberry tissue. *European Food Research and Technology*, 224, 119-127.
- Rongkom, H., Phianmongkhol, A., & Wirjantoro, T.I. (2013). Physical Properties of Impregnated Cantaloupe and Apple Affected by Different Pressure Levels. *Asian Journal of Agriculture and Food Sciences*, 1(4), 163-171.
- Rozek, A., Achaerandio, I., Guell, C., Lopez, F., & Ferrando, M. (2009). Grape phenolic impregnation by osmotic treatment: Influence of osmotic agent on mass transfer and product characteristics. *Journal of Food Engineering*, 94, 59-68.
- Saxena, S., Mishra, B.B., Chander, R., & Sharma, A. (2009). Shelf stable intermediate moisture pineapple (*Ananas comosus*) slices using hurdle technology. *LWT-Food Science and Technology*, 42, 1681-1687.
- Shi, X.Q., Fito, P., & Chiralt, A. (1995). Influence of Vacuum treatment on mass transfer during osmotic dehydration of fruit. *Food Research International*, 28(5), 445-454.
- Shukla, B.D., & Singh, S.P. (2007). Osmo-convective drying of cauliflower, mushroom and greenpea. *Journal of Food Engineering*, 80, 741-747.
- Silva, K.S., Fernandes, M.A., & Mauro, M.A. (2014). Effect of calcium on the osmotic dehydration kinetics and quality of pineapple. *Journal of Food Engineering*, 134, 37-44.
- Smith, R.E., & Norvell, M.A. (1975). Nutrition over view of the pet food industry. *Cereal food world*, 20, 8-11.

- Swasdisevi, T., Devahastin, S., Sa-Adchom, P., & Soponronnarit, S. (2009). Mathematical modeling of combined far-infrared and vacuum drying banana slice. *Journal of Food Engineering*, 92, 100-106.
- Tapia, M.S., Lopez-Malo, A., Consuegra, R., Corte, P., & Welti-Chanes, J. (1999). Minimally processed papaya by vacuum osmotic dehydration (VOD) techniques. *Food Science Technology International*, 5(1), 41-49.
- 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.
- The European Food Information Council. (2011). *Functional Foods*. Retrieved from <http://www.igd.com>
- Thomas, P.R., & Earl, R. (1994). *Opportunities in the Nutrition and Food Science: Research Challenges and the next Generation of Investigators*. Washington DC: National Academy Press.
- Thuwapanichayanan, R., Prachayawarakorn, S., Kunwisawa, J., & Soponronnarit, S. (2011). Determination of effective moisture diffusivity and assessment of quality attributes of banana slices during drying. *LWT - Food Science and Technology*, 44, 1502-1510.
- Torreeggiani, D. (1993). Osmotic dehydration in food and vegetable processing. *Journal of food research international*, 26, 59-68.
- Torres, J.D., Talens, P., Escriche, I., & Chiralt, A. (2006). Influence of process conditions on mechanical properties of osmotically dehydrated mango. *Journal of Food Engineering*, 74, 240-246.
- Tortoe, C. (2010). A review of osmodehydration for food industry. *African Journal of Food Science*, 4(6), 303-324.
- Tortoe, C., Orchard, J., & Beezer, A. (2007). Osmotic dehydration kinetics of apple, banana and potato. *International Journal of Food science and Technology*, 42, 312-318.
- Wada, T., Sugatani, J., Terada, E., Ohguchi, M., & Miwa, M. (2005). Physicochemical characterization and biological effects of inulin enzymatically synthesized from sucrose. *Journal Agricultural Food Chemistry*, 53, 1246-1253.
- Welti-Chanes, J., Vlez-Ruiz, F.J., & Barbosa-Canovas, G.V. (2002). *Food Preservation Technology Series: Transport Phenomena in Food Processing*. New York: CRD Press.

- Wikipedia. (2012). *Calcium Gluconate*. Retrieved from <http://en.wikipedia.org>
- Wolfgang, M., & Harold, H.S. (2006). Zinc requirements and the risks and benefits of zinc supplementation. *Journal of Trace Elements in Medicine and Biology*, 20, 3-18.
- Xie, J., & Zhao, Y. (2003). Nutritional enrichment of fresh apple (*Royal Gala*) by vacuum impregnation. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 54(5), 387-398.
- Yousef, A.E., & Carlstrom, C. (2003). *Food Microbiology: A Laboratory Manual*. Canada: John Wiley & Sons.
- Zhao, Y., & Xie, J. (2004). Practical applications of vacuum impregnation in fruit and vegetable processing. *Trends in Food Science & Technology*, 15, 434-451.