รายการอ้างอิง

กนกอร อินทราพิเชฐ. (2523). *เคมีอาหาร.* ภาควิชาวิชาเทคโนโลยีอาหาร, สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

กองบรรณาธิการเมืองเกษตร. (2541). ทองประเสริฐ ขนุนนอกฤดูเงินล้าน. *เมืองเกษตร.* 11(121), 31-39.

กองวิทยาศาสตร์สุขภาพ. (2527). *ผลิตภัณฑ์ขนุน.* กรุงเทพมหานคร: กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

กองเกษตรสัมพันธ์ กรมส่งเสริมการเกษตร. (2544). *การปลูกขนุน* (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพมหานคร: ไทยเจริญรัฐ.

กรมวิชาการเกษตร. (2551). *สถิติการผลิตการเกษตรตามแหล่งปลูก (ทั้งหมด) พืชขนุน ปีปฏิทิน 2549-2550 ทั้งประเทศ.* กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (2540). *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร,* ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

คำนวณ ตั้งพันธุ์ และวัชรพงษ์ ทองสิมา. (2533). *การอบแห้งผลไม้ด้วยวิธีออสโมซิส.* วิศวกรรมสาร มก. 10, หน้า 85-106.

จุฑามาศ นิวัฒน์. (2542). *การออสโมซิสสับปะรดในระบบต่อเนื่อง.* วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จริญญา จิโรจน์กุล. (2541). *การถ่ายเทความร้อน และมวลของการทอดในเครื่องทอดสุญญากาศ.* วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร, คณะวิศวกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

ณัฐพร ชูดำ และธีรภาพ โรจน์วัชราบาล. (2545). *Vacumm Frying of Fruits and Vegetables.* โครงการวิศวกรรมศาสตร์บัณฑิต, สาขาวิศวกรรมเคมี, คณะวิศวกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ณัฏชา เปี่ยมคล้า, (2547). *การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับการทอดทุเรียนสุกแช็งด้วยเครื่องทอดสุญญากาศ.* วิทยานิพนธ์การศึกษาหลักสูตรปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสร์

ดนัย บุณยเกียรติ. (2531). *เอกสารประกอบการสอนวิชาสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน.* คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ดนัย บุณยเกียรติ และ นิธิยา รัตนาปนนท์. (2535). *การปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้* (ครั้งที่ 3). โอ เอส พริ้นติ้ง เฮ้าส์, หน้า 73

ดิลก ตราชูกุล และ สาลินี จันทคีรีเขต. (2552*). ผลของการเคลือบไฮโดรคอลลอยด์ร่วมกับการลวก*

ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ต่อการดูดซับน้ำมันและคุณภาพของผลิตภัณฑ์เผือกแผ่นทอดกรอบ. ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.

ดวงจันทร์ เกรียงสุวรรณ. (2545, 30 ธันวาคม). นักวิชาการเกษตร 6 คณะทรัพยากรธรรมชาติ. สัมภาษณ์.

ธารธรรมแก้ว เชื้อเมือง. (2547). *108 การถนอมอาหารการแปรรูป* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: กำแก้ว.

ธิวาริ โอภิธากร. (2547). *การดูดซึมน้ำมันในการทอดผลิตภัณฑ์เต้าหู้ปลาภายใต้สภาวะสุญญากาศ (Oil Absorption during Vacuum Frying of Fish Tofu.* วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมเคมี, คณะวิศวกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

นฤมล พงษ์พิริยะเดชะ. (2539). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์มังคุดกึ่งแห้งด้วยวิธีออสโมซิส.* วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต, สาขาเทคโนโลยีอาหาร, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

นิธิยา รัตนาปนนท์. (2541). *เคมีอาหาร.* เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร.

_____. (2554). *หลักการวิเคราะห์อาหาร (ครั้งที่1).* โอเดียนสโตร์.

_____. (2548). *วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน.* โอเดียนสโตร์

นิธิยา รัตนาปนนท์ และไพโรจน์ วิริยจารี เทคโนโลยีอุตสาหกรรมการเกษตรมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คณะอุตสาหกรรมเกษตร. เชียงใหม่. 2547

นุช ผลนาค. 2545. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหารขบเคี้ยวจากกระบวนการทอด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

นันฐพร โกศลพิศิษฐ์. (2543). *การผลิตมะละกอแช่อิ่มอบแห้ง.* ปริญญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต, ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.

ปสรร ถิรกวิน และจุฬารัตน์ หงส์วลีรัตน์. (2553). *ผลของปัจจัยในกระบวนการผลิตต่อคุณภาพของทุเรียนทอดกรอบ.* ว. วิทย์. กษ, 41(2553), หน้า 265-268.

ปณัยกร จันทร์อัมพร. (2542). *ผลของสภาวะการลวกต่อความแน่นเนื้อของข้าวโพดฝักอ่อน.* วิทยานิพนธ์การศึกษาหลักสูตรปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

ปิยะทิพย์ สัมพันธ์ประทีป. (2550). *ผลของการเตรียมการก่อนการทอด และระดับความสุกต่อคุณภาพกล้วยหอมทองแว่นทอดภายใต้สุญญากาศ.* วิทยานิพนธ์วิศวะกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิศวะกรรมอาหาร, คณะวิศวะกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. (2541). *บรรจุภัณฑ์อาหาร.* (ครั้งที่1), บริษัท โรงพิมพ์หยี่เฮง จำกัด, หน้า60-66 และหน้า137-138

ปรย เสาวลักษณ์ และธงชัย สุวรรณสิชณ์. (2551). *ผลของกรรมวิธีก่อนการทอดต่อคุณภาพของเห็ดนางฟ้าทอดสุญญากาศม,* มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, หน้า 91-98.

พัชรี ลิมปิษเฐียร อกนิษฐ์ พิศาลวัชรินทร์ และพรทิพย์ วิสารทานนท์. 2551. *การวิจัยและพัฒนาการแปรรูปทุเรียนทอดชนิดเฟรนฟราย.* กรมวิชาการเกษตร.

เพชรพนา สงวนวงษ์วิจิตร. (2541). *ผลของการใช้สารละลายแคลเซียมคลอไรด์ต่อการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของผลแตงแคนตาลูปพันธุ์ซันเลดี้ในระหว่างการเก็บรักษา.* วิทยานิพนธ์ ปริญญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว, คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

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

ไพโรจน์ วิริยจารี. (2536). *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส.* ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพศาล วุฒิจำนงค์, เพ็ญขวัญ ชมปรีดา, หทัยรัตน์ ริมคีร์, กมลวรรณ แจ้งชัด, อนุวัตร แจ้งชัด, ธงชัย สุวรรณสิชณน์, วาณี ชนเห็นชอบ, งามทิพย์ ภู่วโรดมและสุคนธ์ชื่น ศรีงาม. (2543). *การศึกษาอายุการเก็บของผลไม้ไทยทอดกรอบ.* ใน รายงานผลการวิจัยประจำปี 2543. โครงการวิจัยทุนอุดหนุนมก, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

มยุรี ภาคลำเจียก. (2536). *ฟิล์มพลาสติกที่ใช้ในการบรรจุหีบห่ออาหารว่าง.* วารสารพลาสติก 10 (3): 4.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. (2541). *เอกสารการสอนชุดวิชาอาหารและโภชนาการหน่วยที่8-15.* นนทบุรี, สาขาคหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. อ้างอิงใน หทัยรัตน์ ตระกูลพัว. 2544. *การเตรียมและการผลิตขนุนทอดกรอบ.* ปริญญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต, ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.

รุ่งนภา วิสิฐอุดรการ. (2540). *การประเมินอายุการเก็บรักษาของอาหาร.* ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์, คณะอุตสาหกรรมการเกษตร, มหาวิยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. อ้างอิงใน ปสรร ถิรกวิน. 2550. *ผลของปัจจัยในกระบวนการผลิตต่อคุณภาพของทุเรียนทอดกรอบ.* ปริญญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต, ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.

รองรัตน์ รัตนาธรรมวัฒน์, ธงชัย สุวรรณสิชณน์, เพ็ญขวัญ ชมปรีดา, กล้าณรงค์ ศรีรอต และวิชัย หฤทัยธนาสันติ์. (2546). *ผลของความชื้นของผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูป และเวลาในการทอดต่อคุณสมบัติทางกายภาพ และเคมีของขนมขบเคี้ยวจากฟลาวร์เผือก.* เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 41, 45-52

วรรณวลี มีชื่อ. (2542). *การใช้แป้งข้าวชนิดต่างๆ ทดแทนแป้งมันสำปะหลังในการผลิตข้าวเกรียบ.* ปริญญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต, ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.

วารวิชนี ลอปกุลเกียรติ. (2533). *ผลของปัจจัยในการทอดต่อคุณสมบัติบางประการของขนมขบคี้ยวที่ได้จากการทอดเพลเลต.* วารสารบัณฑิตวิทยาลัย, วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมชีวภาพ, ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

วนิดา สระทองคำ. (2543). *การทำแห้งฟักทองด้วยวิธีออสโมซิส.* วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วิชมณี ยืนยงพุทธกาล และ พรนภา น้อยพันธ์. (2553). *ผลของการเตรียมขั้นต้นและสภาวะการ*

อบแห้งแบบอุณหภูมิสูงเวลาสั้นต่อคุณภาพของกล้วยน้ำว้าอบแห้ง. วิทย์. กษ. 41(3/1) (พิเศษ). 229-232.

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

วิไล รังสาดทอง. (2543). *เทคโนโลยีการแปรรูป.* สถาบันพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, กรุงเทพฯ.

วิชมณี ยืนยงพุทธกาล และพรนภา น้อยพันธ์ . (2553). *ผลของการเตรียมขั้นต้นแสภาวะการอบแห้งแบบอุณหภูมิสูงเวลาสั้นต่อคุณภาพของกล้วยน้ำว้าอบแห้ง.* ว.วิทยาศาสตร์เกษตร, 41(3/1), 229-232.

วัลลภ ปิยะมาดาม, พิมพ์ใจ แซ่ล้อ, ทัศนีย์ พฤกษาเกษมสุข, สมาน ศรีสุข, ประภาส สุภาพล, จีระ ศักดิ์วิตตะ, ยงยุทธ วงษ์จิราษฎร์, ทิม ไทยทวี. (2543). *8 เซียนขนุน.* บริษัท นาคา อินเตอร์มีเดีย จำกัด, หน้า 11-12 และหน้า 95-96.

วัณวิสาข์ โพธิ์โต และอโนทัย ชัยสีทอง. (2553). *ผลของการเคลือบด้วยไฮโดรคอลลอยด์ร่วมกับการลวกในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ต่อการดูดซับน้ำมันและคุณภาพของผลิตภัณฑ์มันเทศแผ่นทอดกรอบ.* ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.

ศิริลักษณ์ สินธาวลัย. (2522). *ทฤษฎีอาหาร เล่ม 2 หลักการถนอมอาหารและการควบคุมคุณภาพ.* (พิมพ์ครั้งที่2). กรุงเทพมหานคร: บำรุงนุกูลกิจ.

สิริมา ชินสาร. (2552). *การดูดซับน้ำมันในกระบวนการทอดแบบน้ำมันท่วม.*วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา มหาวิทยาลัยบูรพา, 14(2), 138-145.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2530). มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมข้าวเกรียบ. มอก. 701-2530 และมอก.1534-2541.

สุพจน์ ตั้งจตุพร. (ม.ป.ป). *รวมกลยุทธ์ขนุน.* เคหการเกษตร.

สุธาทิพย์ ภัทรกุลวณิชย์. (2548). *การยืดอายุการเก็บรักษาของทุเรียนกวน.* มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

สุธีรา เลิศวุฒิชัยกุล. (2545). *การลดเวลาในการผลิตสับปะรดแช่อิ่มอบแห้ง.* วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุดารัตน์ สุตพันธ์. (2536). *การเปลี่ยนองค์ประกอบทางเคมีของเนื้อทุเรียนพันธุ์ชะนี และพันธุ์หมอนทองภายหลังการเก็บเกี่ยว.* วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

หทัยรัตน์ ตระกูลพัว (2544). *การเตรียมและการผลิตขนุนทอดกรอบ.* ปริญญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต, ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.

อรนุช สีหามาลา.(2545). *การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและยืดอายุการเก็บรักษาข้าวเกรียบปลา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.*

อ่อนรวี รัตนาพันธุ์. (2533). *หลักการทำแห้งผลไม้ด้วยวิธีออสโมซิส.* อาหาร. 20(4), 240-245.

สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร. (2549). *ขนุน-พันธุ์ยาง วัสดุคลุมแปลงสตรอเบอรี่*. วันที่สืบค้นข้อมูล 4 พฤศจิกายน 2554, เข้าถึงได้จาก http://siweb.dss.go.th/qa/search/search_description.asp?QA_ID=152

ขนุน. (ม.ป.ป.). วันที่ค้นข้อมูล 4 พฤศจิกายน 2554, เข้าถึงได้จาก http://bot.swu.ac.th/upload/meattree_document/1229061536.pdf

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (2546). *ขนุนแช่อิ่มอบแห้ง*. วันที่ค้นข้อมูล 4 พฤศจิกายน 2554, เข้าถึงได้จาก http://www.mof.or.th/fruit/jackfruit/kanun2546.pdf

เบญจมาส รัตนชินกร, คมจันทร์ สรงจันทร์, ปรางค์ทอง กวานห้อง และศิรกานต์ ศรีธัญรัตน์. (2550). *ผลของอุณหภูมิต่ออายุการเก็บรักษาผักและผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค*. วันที่ค้นข้อมูล 4 พฤศจิกายน 2554, เข้าถึงได้จาก http://it.doa.go.th/refs/files/498_2550.pdf

สำนักงานวิจัยและพัฒนาข้าว. (ม.ป.ป.). *กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารประเภทพองกรอบ*. วันที่ค้นข้อมูล 5 พฤศจิกายน 2554, เข้าถึงได้จาก http://kasetinfo.arda.or.th/rice/rice-product1_4.html

วัชรพงษ์ ทองสิมา. (2533). *การอบแห้งผลไม้โดยวิธีออสโมซิส*. วันที่ค้นข้อมูล 9 พฤศจิกายน 2554, เข้าถึงได้จาก http://www.phtnet.org/research/viewabstract.asp?research_id=wf151

สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุขสมุนไพรกับวัฒนธรรมไทย. (2540). *สมุนไพรกับวัฒนธรรมไทย*. วันที่ค้นข้อมูล 14 เมษายน 2555, เข้าถึงได้จาก http://ittm.dtam.moph.go.th/data_articles/direct_tree/index.htm

มูลนิธิสุขภาพไทย. (ม.ป.ป.). *ขนุนยิ่งใหญ่กว่าที่คิด*. วันที่ค้นข้อมูล 11 พฤศจิกายน 2554, เข้าถึงได้จาก http://www.khonnaruk.com/html/verandah/herb/h_253.html

บุญรวม เปรมปริก. (2553). *ขนุนทอดกรอบอบเนย*. วันที่ค้นข้อมูล 11 พฤศจิกายน 2554, เข้าถึงได้จาก http://www.อาชีพเสริม.th/jobs-make-earning-2173

จันทร์จรัสศรี สุขสวัสดิ์ และ จุฑามาศ ศรีลาพันธ์. (2553). *มทร.พระนครแปรรูปขนมขบเคี้ยวจากผลไม้ไทย*. วันที่ค้นข้อมูล 12 พฤศจิกายน 2554, เข้าถึงได้จาก http://www.ryt9.com/s/bmnd/887575

ดาราวรรณ์ จันทิมา. (2554). *รายงานพิเศษ วช.หนุนนักวิจัยสกัดแป้งทำขนมจากเมล็ดขนุน*. วันที่ค้นข้อมูล 12 พฤศจิกายน 2554, เข้าถึงได้จาก http://www.thainewsagency.com/social-news/23/06/2011/33169

AOAC.1990.Offcial Methods of Analysis. (15th edition). Washington D.C.: Association of Official Analysis Chemists.

AOAC.2000.Offcial Methods of Analysis. (15th edition). Washington D.C.: Association of Official Analysis Chemists.

Agarwal, B.D. and Broutman, L.J., 1990, Analysis and Performance of Fibre Composite 2nd ed., New York, John Wiley & Sons, pp. 26-35.

Aguilera, J. & Gloria, H.(1997). Determination of oil in fried potato products by differential scanning calorimetry. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 45, 781-785. อ้างถึงในสิริมา ชินสาร, 2552, หน้า 140.

Antonio, G. C., Alves, D. G., Azoubel, P. M., Murr, F. E. X., Park, K. J. (2008). Influence of osmotic dehydration and high temperature short time processes on dried sweet potato (*Ipomoea batatas* Lam.). *Journal of Food Engineering*, *84*, 375-382.

Baliga, M.S., Shivasankara, A.R., Haniadka, R., Dsouza, J., & Bhat, H.P. (2011). Phytochemistry, nutritional and pharmacological properties of *Artocarpus heterophyllus* Lam (jackfruit): A review. *Food Research International*. 44, 1800-1811.

Baumann, B., & Escher, F. (1995). Mass and transfer during deep-fat frying of potato slices, rate of drying and oil uptake. *Lebensmittel-Wissenschaft and Technologie*, 28, 395-403. อ้างถึง ใน สิริมา ชินสาร, 2552, หน้า 142.

Bchir, B., Besbes, S., Blecker, C., & Attia, H. (2010). Osmotic dehydration of pomegranate seeds (*Punica granatum* L.) : Effect of freezing pre-treatment. *Journal of Biotechnology*, *9*(26), 4096-4105.

Blomental, 1991. อ้างถึงใน ณัฐพร ชูดำ และธีรภาพ โรจน์วัชราบาล. (2545). *Vacumm Frying of Fruits and Vegetables.* โครงการวิศวกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

Bouchon, P.A., & Pyle. D.L.(2004). Studying oil absorption in restructured potato chips. *Journal of Food Science*, 69(3), 115-122. อ้างถึงใน สิริมา ชินสาร, 2552, หน้า 142.

Bouchon. P.,Hollins, P., Pearson, M., Pyle, D.L., & Tobin, M.J.(2001). Oil distribution in fried potatoes monitored by infrared microspectroscopy . *Journal of Food Science*, 66, 918-923. อ้างถึงใน สิริมา ชินสาร, 2552, หน้า 140.

Britnell, P., 1995, An International Short Course on Food Drying Technology, December 6-7, King Mongkut's Institute of Technology Thonburi, Bangkok, p. 136

Carboxymethyl cellulose. (ม.ป.ป.) สืบค้นเมื่อวันที่ 10 มกราคม 2554, เข้าถึงได้จาก http://class.fst.ohio-state.edu/fst605/lectures/lect20.html.

Davies, R., Birch, G.G. and Parker, K.J. (eds.), Intermediate Moisture Foods, *Elsevier Applied Science Publisers Ltd., London*, p. 306

Farkas, B.E.(1994). *Modeling immersion frying as a moving boundary problem*. Ph.D. dissertation, University of California, Davis. อ้างถึงใน สิริมา ชินสาร, 2552, หน้า 140.

Gamble, M.H.,Rice, P. and Selman, J.D. (1987), Relationship Between Oil Uptake and Moisture Loss During Frying of Potato Slices. International Journal of Food Science and Technology. 22(1): 233-241.

Gamble, H.M., Rice, P., & Selman, J.D. (1987). Relationship between oil uptake and moisture loss during frying of potato slices from c.v. record U.K. tubers. *International Journal of Food Science and Technology*, 22, 233-241. อ้างถึงใน สิริมา ชินสาร, 2552, หน้า 142.

Garayo, J., & Moreira, R. (2002). Vacuum frying of potato crips. *Journal of Food Engineering*, 55, 181-191. อ้างถึงใน สิริมา ชินสาร, 2552, หน้า 142.

Gazmuri, A.M., & Bouchon, P.(2009). Analysis of wheat gluten and starch matrices during deep-fat frying. *Food Chemistry*, 115, 999-1005.อ้างถึงใน สิริมา ชินสาร, 2552, หน้า 143.

Guillaumin, 1988. อ้างถึงใน จริญญา จิโรจน์กุล. (2541). *การถ่ายเทความร้อน และมวลของการทอดในเครื่องทอดสุญญากาศ.* วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

Hofsetz, K., Lopes, C. C., Hubingera, M. D., Mayor, L., Alberto M. S. (2007). Changes in the physical properties of bananas on applying HTST pulse during air-drying. *Journal of Food Engineering, 83*, 531–540

Irwandi, J., Y.B. Cheman, S. Yusof, S. Jinap and H. Sugisawa. (1998). Durian leather Development, Properties and Storage Stability. *J. of Sci Food Agric.* 19: 479-489

Krokida, M.K., Oreopoulou, V., Maroulis, Z.B., & Marinos-Kouris, D. (2001). Effect of pre-drying on quality of French fries. *Journal of the Food Engineering*. 49, 347-354

.

Krokida, M.K., Kiranoudis, C.T., Maroulis, Z.B., & Marinos-Kouris, D. (2000). Effect of paratreatment on color of dehydrated product. *Drying Tech*. 18, 1239-1250.

Krokida, M.K., Oreopoulou, V., Maroulis, Z.B., & Marinos-Kouris, D. (2001). Color changes during deep fat frying. *Journal of the Food Engineering*. 48, 217-225.

Labuza, T. P. (1982). Moisture gain and loss in packaged foods. *Food Technology, 36*(4), 92–94, 96–97.

Le Marguer, M. (1988). Osmotic Dehydration : Review and Future Directions, Proceedings of the Symposium in *Food Preservation Process*, Brussels, 283-309.

Lombard, G.E., Oliveira, J.C., Fito, P., Andres, A. (2008). Osmotic dehydration of pineapple as a pre-treatment for further drying. *Journal of Food Engineering, 85*, 277–284.

Moreira, R.G., Sun, X., & Chen, Y. (1997). Factors affecting oil uptake in tortilla chips in deep-fat frying. *Journal of Food Engineering*, 31, 485-498. อ้างถึงใน สิริมา ชินสาร, 2552, หน้า 141.

Pinthus, E.J., Weinberg, P., & Saguy, I.S.(1992).Gel-strength in restructured potato product affect oil uptake during deep-fat frying. *Journal of Food Science*, 57(6), 1359-1360. อ้างถึงใน สิริมา ชินสาร, 2552, หน้า 143.

Pinthus, E.J., Weinberg, P., and Saguy, I.S. 1993. Criterion for oil uptake during deep fat frying. Journal of Food Science, 56, p 204-222.

Robin Guy., (2001) *Extrusion Cooking*. England: Woodhead Publishing limited, c.

Saldivar, X., Wang, Y.-J., Chen, P., & Mauromoustakos, A., (2010). *Effect of blanching and storage condition on soluble sugar contents in vegetable soybean. LWT-Food Science and Technology.* 43, 1368-1372.

Sripak N., Thanes K., Kornpaka A., & Pranee W. (2008). Effect of packaging systems on shelf-life stability of Thai-style fried rice crackers. *As. J. Food Ag-Ind, 1*(2), 78-86.

Sullivan, J. F., Craig, J. C., Jr., Dekazos, E. D., Leiby, S. M., & Konstange, R. P. (1982). Dehydration blueberries by the continuous explosion-puffing process. *Journal of Food Science, 47*, 445–448.

Sulaeman, A., Giraud, D.W., Keeler, L., Taylor, S.L., and Driskell, J.A. 2004. Effect of moisture conten of carrot slices on the fat content, carotenoid content and sensory characteristics of deep-fried carrot chips. *Journal of Food Chemistry and Toxicology*, 69, p C450-455.

Torreggiani, D. (1993). Osmotic dehydration in fruit and vegetable processing. *Food Research International*, *26*, 59–69.

Ufheil, G., & Escher, F.(1996). *Dynamics of oil uptake during deep-fat frying of potato slices. Lebensmittel-Wissenschaft and Technologie*, 29, 640-644. อ้างถึงใน สิริมา ชินสาร, 2552, หน้า 141.

Williams, J.C., 1976, Chemical and non-enzymatic changes in intermediate moisture foods, pp.100-119.