การใช้งานฐานข้อมูล Web of Science

โดย จิรวัฒน์ พรหมพร

jirawat@book.co.th

แผนกสนับสนุนฝ่ายทรัพยากร

อิเล็กทรอนิกส์ทางการศึกษา

บริษัท บุ๊ค โปรโมชั่น แอนด์ เซอร์วิส จำกัด

โครงการพัฒนาเครือข่ายระบบห้องสมุดในประเทศไทย (ThaiLIS)

ปรับปรุงครั้งล่าสุด 25/12/57

สารบัญ

Content

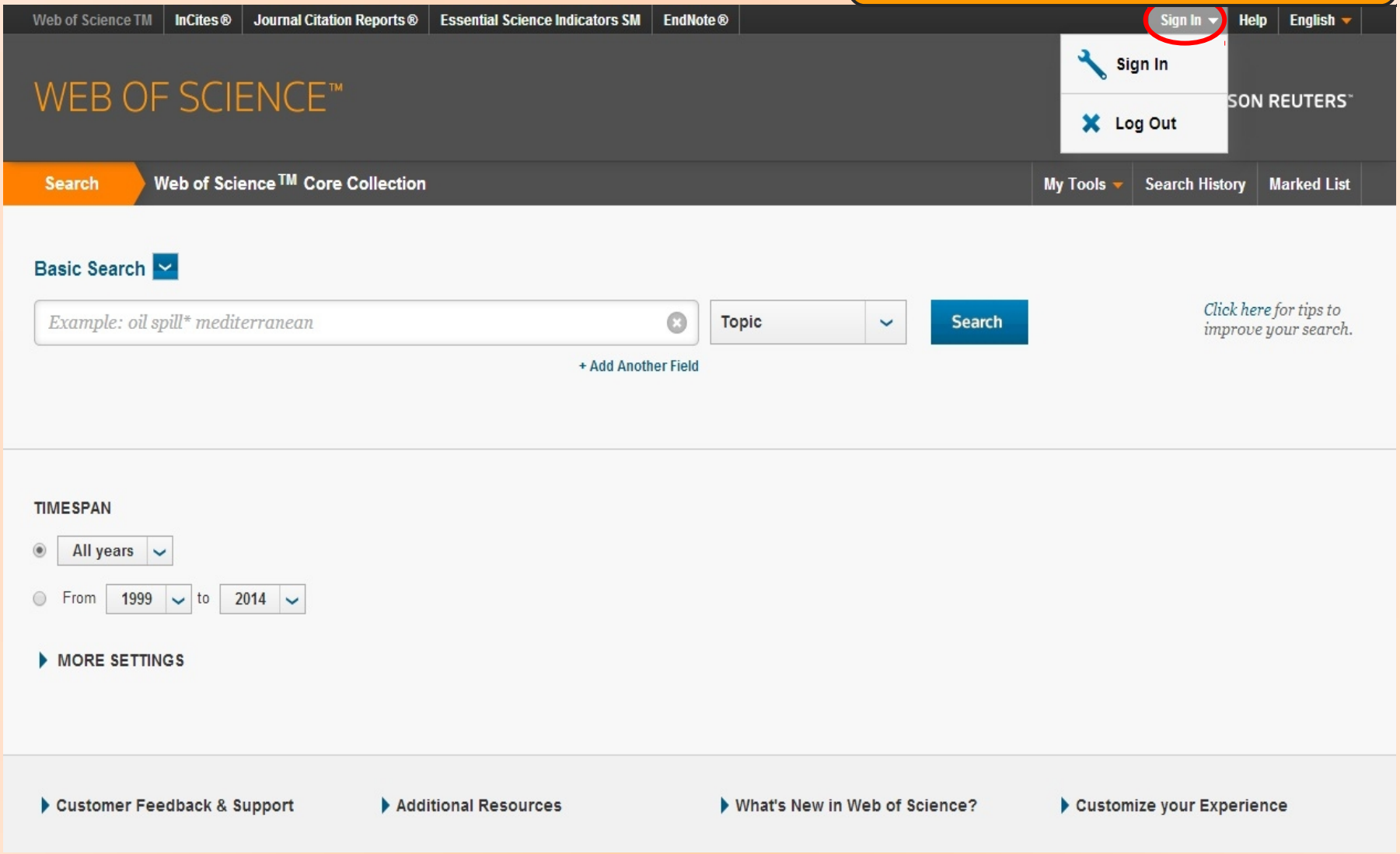
Web of Science Core Collection คือ แพลตฟอร์มการสืบค้นข้อมูล จากวารสารวิชาการนานาชาติชั้นนำ (Journals) การประชุมวิชาการ (conference proceeding) และหนังสือ (Books) รวมกันมากกว่า 5ล้านรายการ ซึ่งช่วยนักวิจัยในการค้นหางานวิจัยคุณภาพที่เกี่ยวข้องกับขอบเขตการศึกษาที่สนใจของตนเองได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้สิทธิการเข้าถึงข้อมูลการสืบค้นขึ้นอยู่กับประเภทสิ่งพิมพ์ที่สถาบันแต่ละแห่งบอกรับสมาชิกไว้กับ THOMSON REUTERS

Content

เป็นฐานข้อมูลบรรณานุกรมและสาระสังเขปพร้อมการอ้างอิงและอ้างถึง ที่ครอบคลุมสาขาวิชาหลักทั้งวิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์ และ มนุษยศาสตร์ จากวารสารมากกว่า 10,000 รายชื่อ ให้ข้อมูลตั้งแต่ปี 2001 - ปัจจุบัน

WEB OF SCIENCE™ CORE COLLECTION

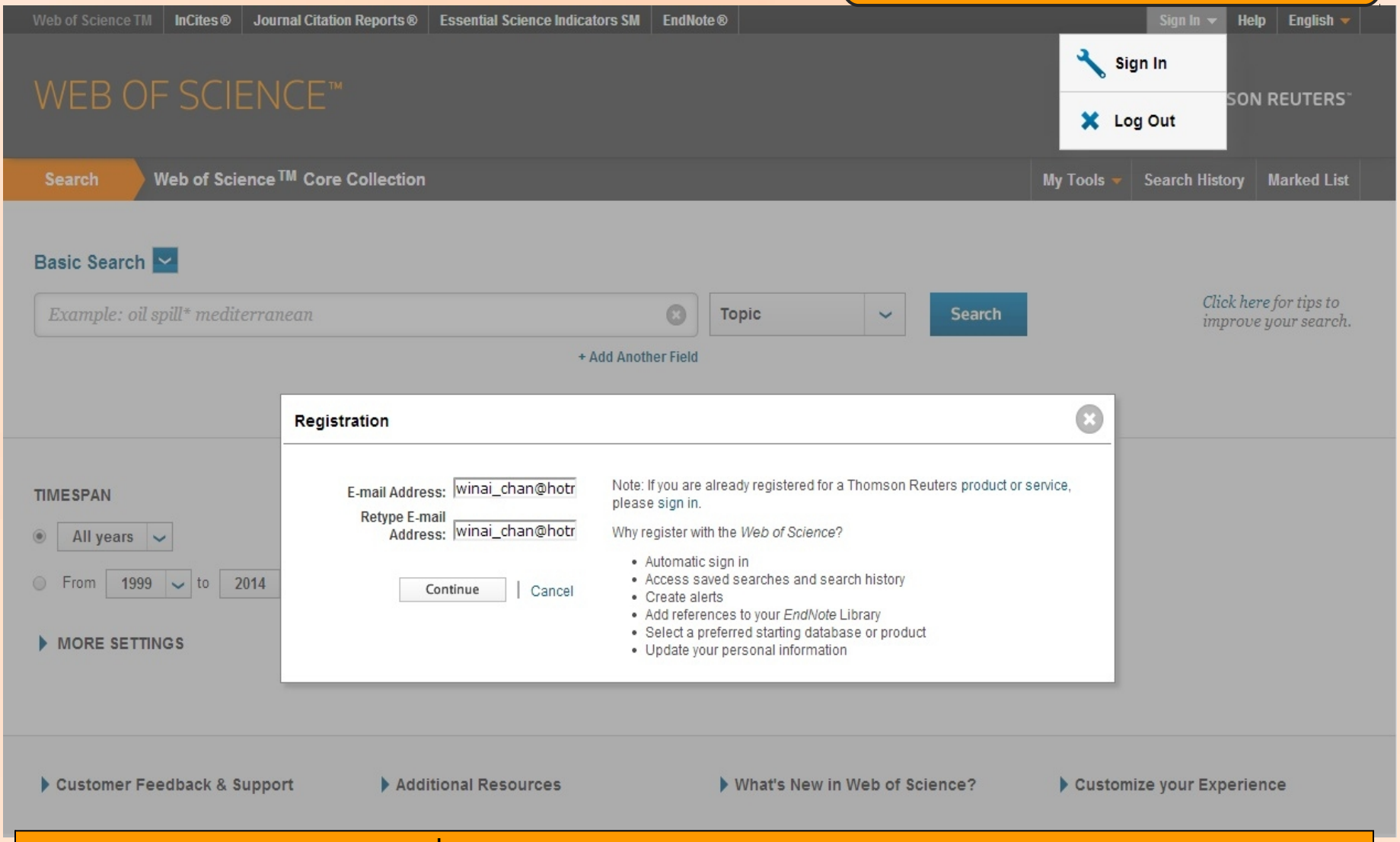
การลงทะเบียน (Register)



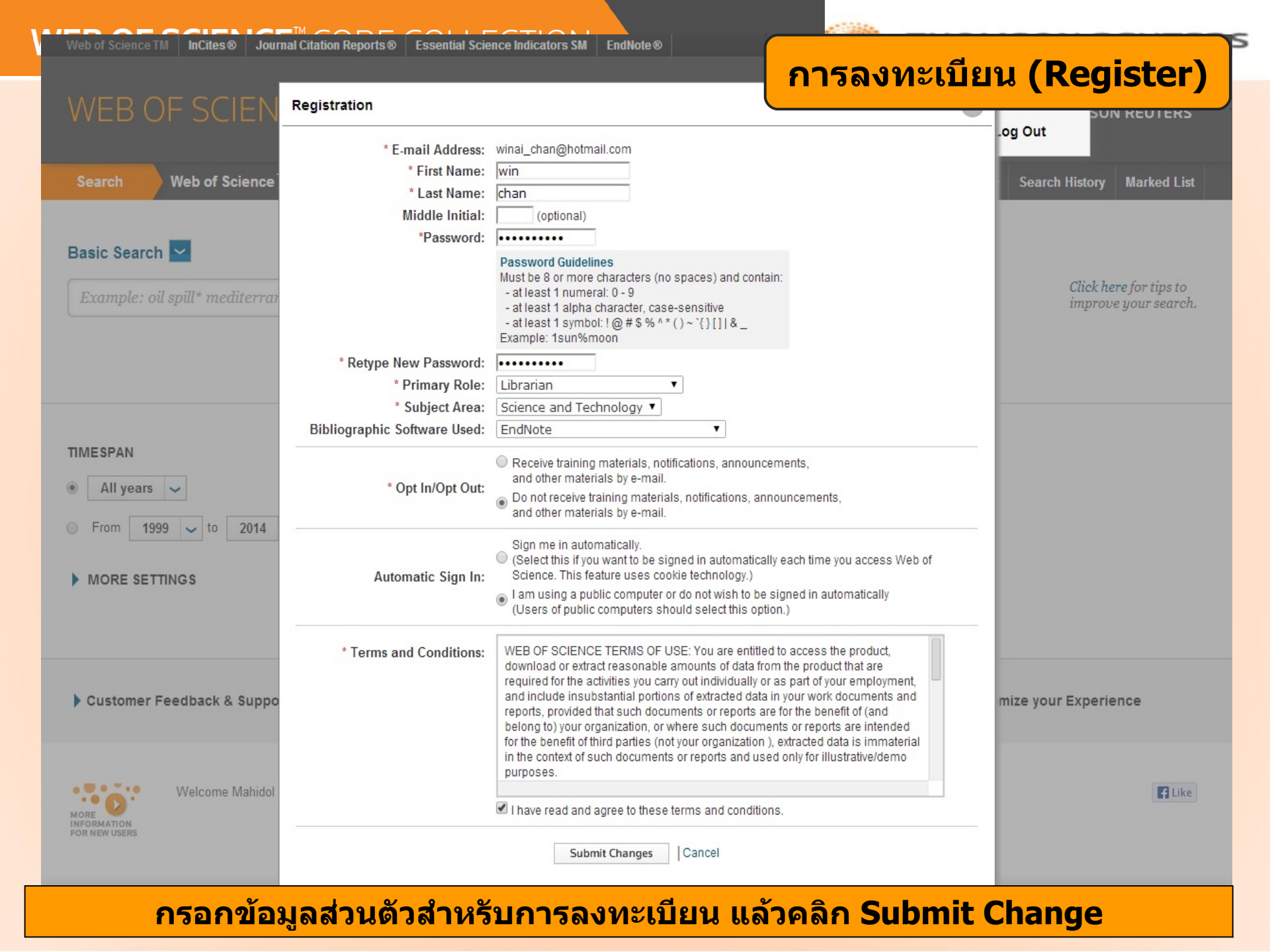
คลิกที่ปุ่ม Sign in เพื่อลงทะเบียนการใช้บริการต่างๆ ภายในฐานข้อมูล รวมถึงยังสามารถเข้าใช้งานฐานข้อมูล Web of Science จากภายนอกสถาบันได้ด้วย

WEB OF SCIENCE™ CORE COLLECTION

การลงทะเบียน (Register)

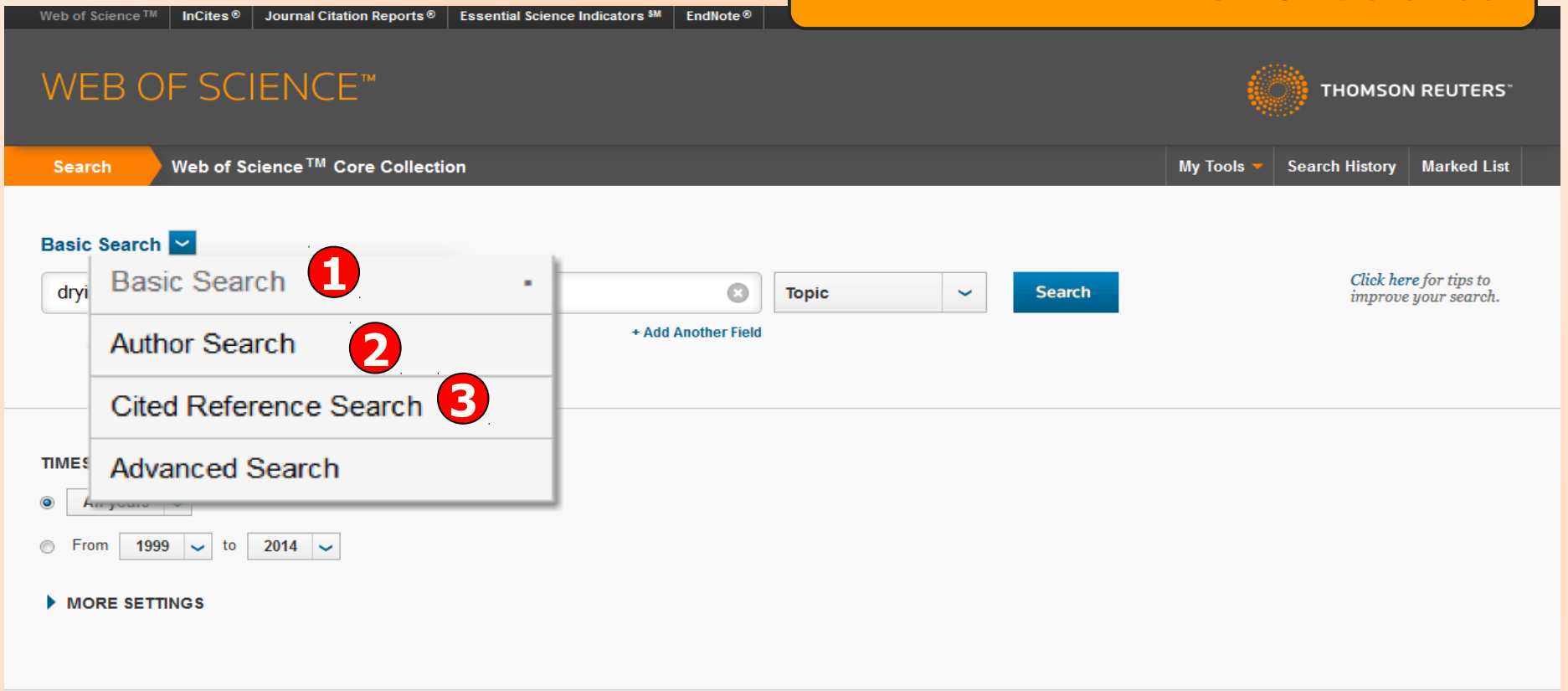


พิมพ์อีเมลที่จะใช้ในการลงทะเบียน แล้วคลิก Continue


การลงทะเบียน (Register)
Registration
* E-mail Address: winai_chan@hotmail.com
* First Name: win
* Last Name: chan
Middle Initial: (optional)
*Password:
Password Guidelines
Must be 8 or more characters (no spaces) and contain:
- at least 1 numeral: 0 - 9
- at least 1 alpha character, case-sensitive
- at least 1 symbol: ! @ # $ % ^ * ( ) ~ `{ } [ ] | & _
Example: 1sun%moon
* Retype New Password:
* Primary Role: Librarian
* Subject Area: Science and Technology
Bibliographic Software Used: EndNote
* Opt In/Opt Out:
Receive training materials, notifications, announcements, and other materials by e-mail.
Do not receive training materials, notifications, announcements, and other materials by e-mail.
Automatic Sign In:
Sign me in automatically. (Select this if you want to be signed in automatically each time you access Web of Science. This feature uses cookie technology.)
I am using a public computer or do not wish to be signed in automatically (Users of public computers should select this option.)
* Terms and Conditions:
WEB OF SCIENCE TERMS OF USE: You are entitled to access the product, download or extract reasonable amounts of data from the product that are required for the activities you carry out individually or as part of your employment, and include insubstantial portions of extracted data in your work documents and reports, provided that such documents or reports are for the benefit of (and belong to) your organization, or where such documents or reports are intended for the benefit of third parties (not your organization), extracted data is immaterial in the context of such documents or reports and used only for illustrative/demo purposes.
I have read and agree to these terms and conditions.
Submit Changes
Cancel
กรอกข้อมูลส่วนตัวสำหรับการลงทะเบียน แล้วคลิก Submit Change

WEB OF SCIENCE™ CORE COLLECTION

หน้าจอหลักของ Web of Science

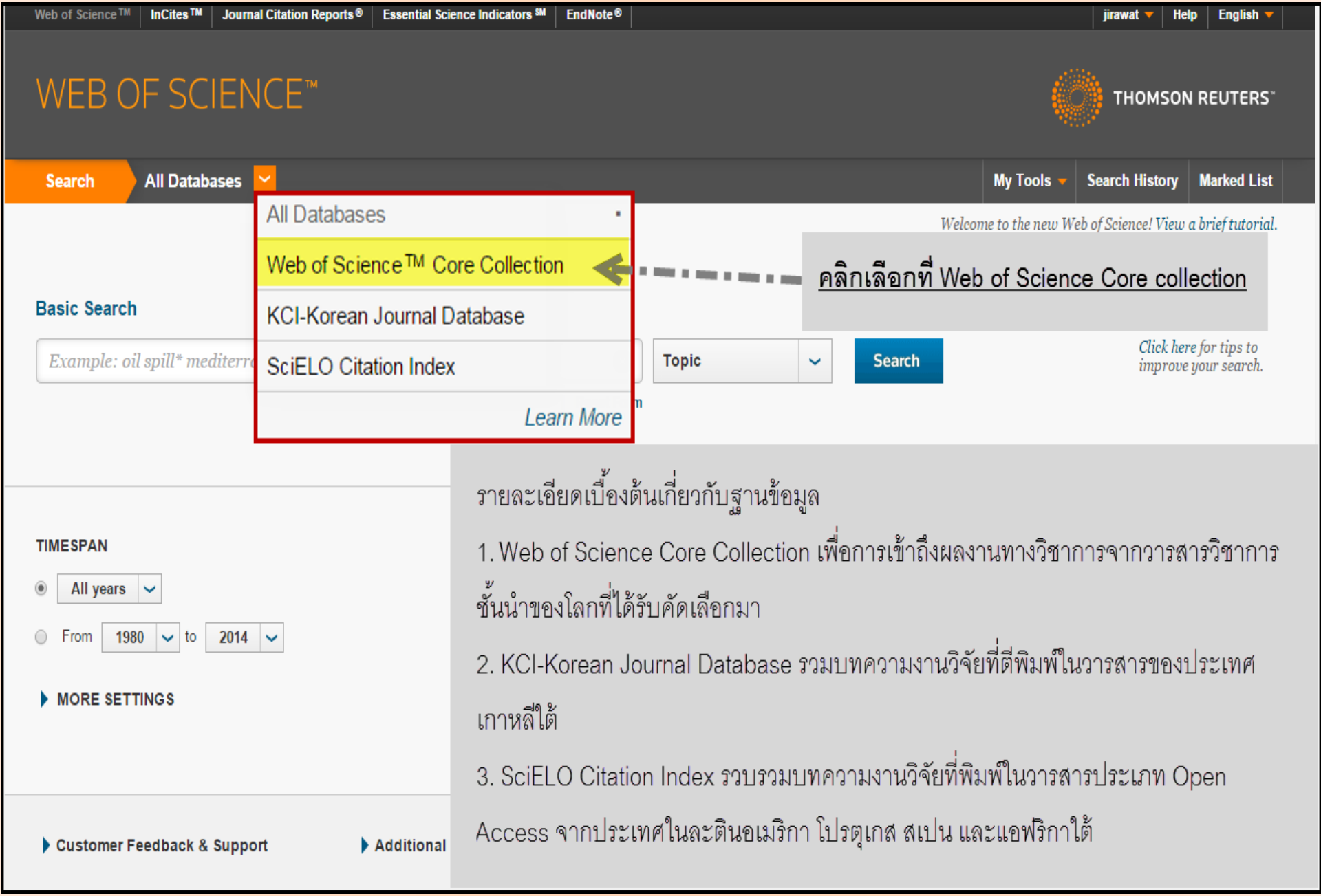


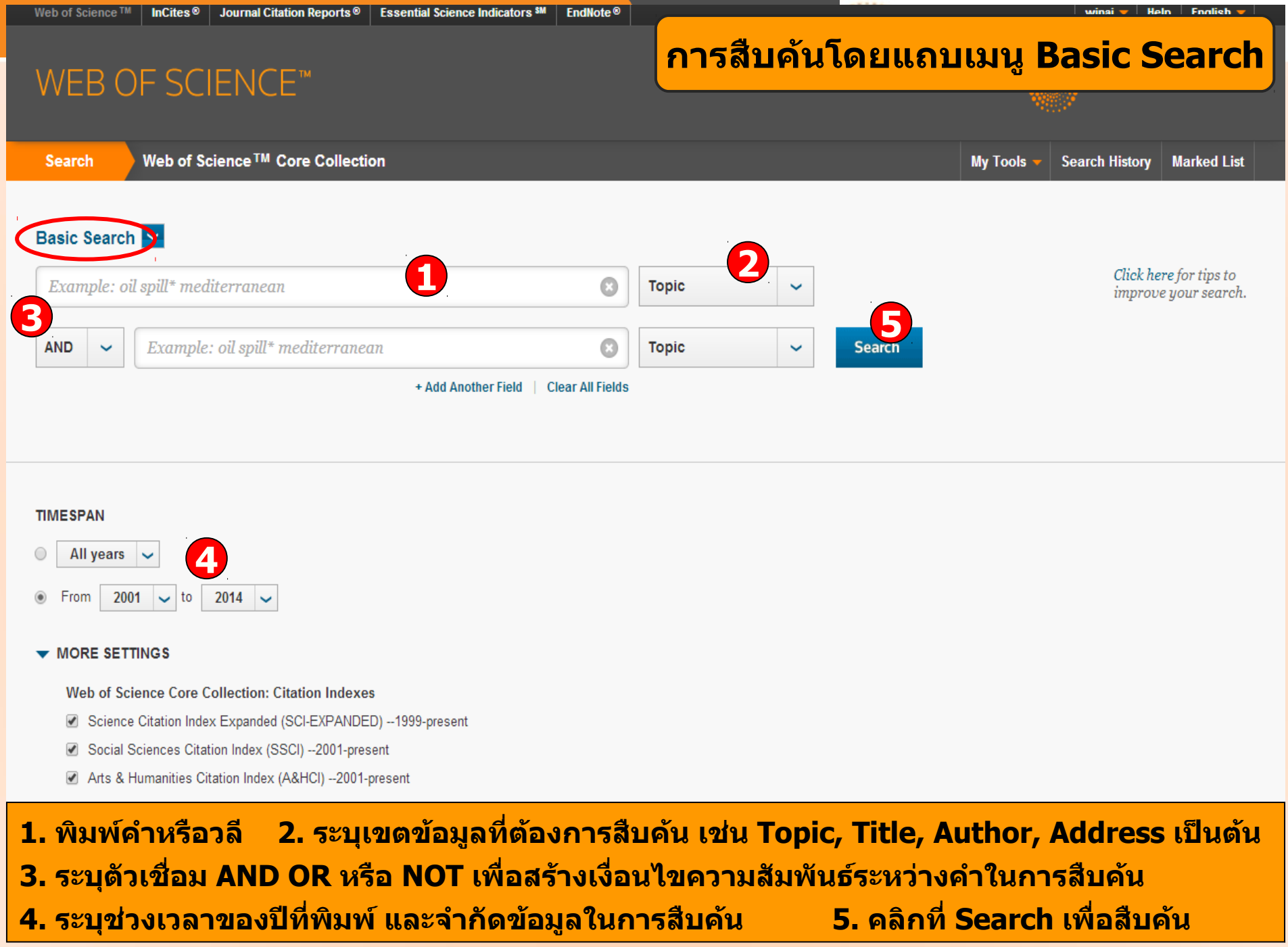
สามารถเลือกวิธีการสืบค้นข้อมูลภายใน Web of Science ได้โดย

1. Basic Search เป็นการสืบค้นบทความวารสารจากชนิดข้อมูลต่างๆ ได้แก่ Topic (ข้อมูลบรรณานุกรมและบทคัดย่อ) Author (ชื่อผู้แต่ง) Publication Year (ปีที่พิมพ์) และ Address (ที่อยู่ชื่อหน่วยงานที่ผู้แต่งสังกัด) เป็นต้น

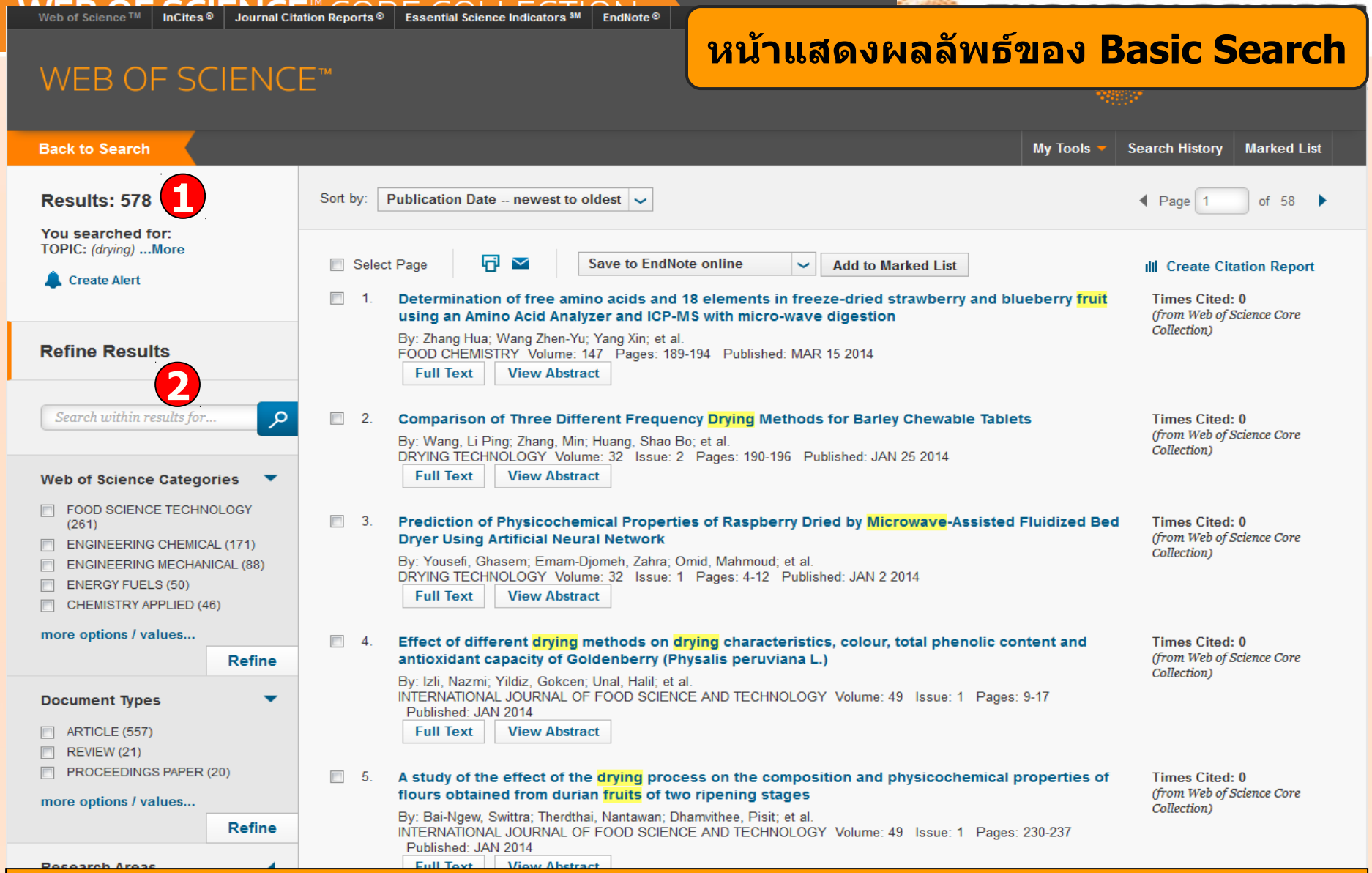
2. Author Search เป็นการค้นหาผลงานทั้งหมดของผู้เขียนที่สังกัดในหน่วยงานต่างๆ

3. Cited Reference Search เป็นการค้นหาข้อมูลที่บทความนำมาอ้างอิง ซึ่งอาจเป็นบทความ หนังสือ หรือ สิทธิบัตร เป็นต้น หรือ ต้องการค้นหาว่ามีใครนำผลงานนี้ไปอ้างอิงในบทความ


Web of Science™ | InCites™ | Journal Citation Reports® | Essential Science Indicators℠ | EndNote® | jirawat | Help | English
WEB OF SCIENCE™
THOMSON REUTERS
Search | All Databases | My Tools | Search History | Marked List
All Databases
Web of Science™ Core Collection
KCI-Korean Journal Database
SciELO Citation Index
Learn More
คลิกเลือกที่ Web of Science Core collection
Welcome to the new Web of Science! View a brief tutorial.
Basic Search
Example: oil spill* mediterr
Topic
Search
Click here for tips to improve your search.
TIMESPAN
All years
From 1980 to 2014
MORE SETTINGS
Customer Feedback & Support
Additional
รายละเอียดเบื้องต้นเกี่ยวกับฐานข้อมูล
1. Web of Science Core Collection เพื่อการเข้าถึงผลงานทางวิชาการจากวารสารวิชาการชั้นนำของโลกที่ได้รับคัดเลือกมา
2. KCI-Korean Journal Database รวมบทความงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารของประเทศเกาหลีใต้
3. SciELO Citation Index รวบรวมบทความงานวิจัยที่พิมพ์ในวารสารประเภท Open Access จากประเทศในละตินอเมริกา โปรตุเกส สเปน และแอฟริกาใต้



1. พิมพ์คำหรือวลี 2. ระบุเขตข้อมูลที่ต้องการสืบค้น เช่น Topic, Title, Author, Address เป็นต้น
3. ระบุตัวเชื่อม AND OR หรือ NOT เพื่อสร้างเงื่อนไขความสัมพันธ์ระหว่างคำในการสืบค้น
4. ระบุช่วงเวลาของปีที่พิมพ์ และจำกัดข้อมูลในการสืบค้น 5. คลิกที่ Search เพื่อสืบค้น



หน้าแสดงผลลัพธ์ของ Basic Search

1. แสดงจำนวนผลลัพธ์ที่พบ

2. สืบค้นเฉพาะภายในรายการผลลัพธ์ปัจจุบัน จากส่วน Search within results for เพื่อจำกัดผลลัพธ์ให้แคบลง โดยพิมพ์คำหรือวลี และคลิกที่ปุ่มสัญลักษณ์แว่นขยาย

หน้าแสดงผลลัพธ์ของ Basic Search (ต่อ)

DRYING TECHNOLOGY Volume: 32
Full Text | View Abstract

3. **Prediction of Physicochemical Properties of Raspberry Dried by Microwave-Assisted Fluidized Bed Dryer Using Artificial Neural Network**
By: Yousefi, Ghasem; Emam-Djomeh, Zahra; Omid, Mahmoud; et al.
DRYING TECHNOLOGY Volume: 32 Issue: 1 Pages: 4-12 Published: JAN 2 2014
Full Text | View Abstract
Times Cited: 0 *(from Web of Science Core Collection)*

4. **Effect of different drying methods on drying characteristics, colour, total phenolic content and antioxidant capacity of Goldenberry (Physalis peruviana L.)**
By: Izli, Nazmi; Yildiz, Gokcen; Unal, Halil; et al.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 49 Issue: 1 Pages: 9-17 Published: JAN 2014
Full Text | View Abstract
Times Cited: 0 *(from Web of Science Core Collection)*

5. **A study of the effect of the drying process on the composition and physicochemical properties of flours obtained from durian fruits of two ripening stages**
By: Bai-Ngew, Swittra; Therdthai, Nantawan; Dhamvithee, Pisit; et al.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 49 Issue: 1 Pages: 230-237 Published: JAN 2014
Full Text | View Abstract
Times Cited: 0 *(from Web of Science Core Collection)*

6. **Developments and Trends in Fruit Bar Production and Characterization**
By: Orrego, C. E.; Salgado, N.; Botero, C. A.
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION Volume: 54 Issue: 1 Pages: 84-97 Published: JAN 1 2014
Full Text | View Abstract
Times Cited: 0 *(from Web of Science Core Collection)*

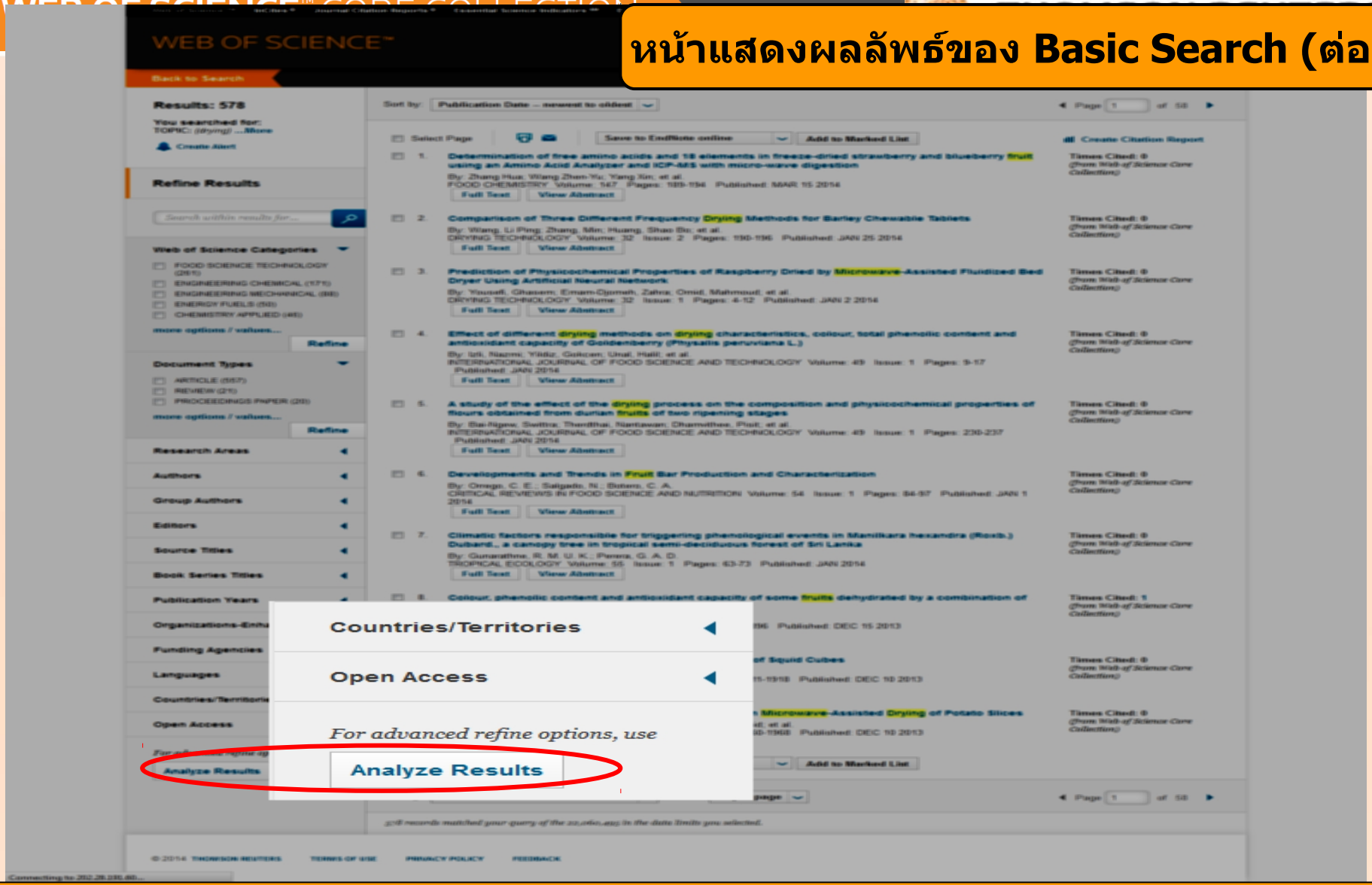
7. **Climatic factors responsible for triggering phenological events in Manilkara hexandra (Roxb.) Dubard., a canopy tree in tropical semi-deciduous forest of Sri Lanka**
By: Gunarathne, R. M. U. K.; Perera, G. A. D.
TROPICAL ECOLOGY Volume: 55 Issue: 1 Pages: 63-73 Published: JAN 2014
Full Text | View Abstract
Times Cited: 0 *(from Web of Science Core Collection)*

8. **Colour, phenolic content and antioxidant capacity of some fruits dehydrated by a combination of different methods**
By: Chong, Chien Hwa; Law, Chung Lim; Figiel, Adam; et al.
FOOD CHEMISTRY Volume: 141 Issue: 4 Pages: 3889-3896 Published: DEC 15 2013
Full Text | View Abstract
Times Cited: 1 *(from Web of Science Core Collection)*

9. **Effects of Different Drying Methods on the Quality of Squid Cubes**
By: Chen, Huizhi; Zhang, Min; Fang, Zhongxiang; et al.
DRYING TECHNOLOGY Volume: 31 Issue: 16 Pages: 1911-1918 Published: DEC 10 2013
Full Text | View Abstract
Times Cited: 0 *(from Web of Science Core Collection)*

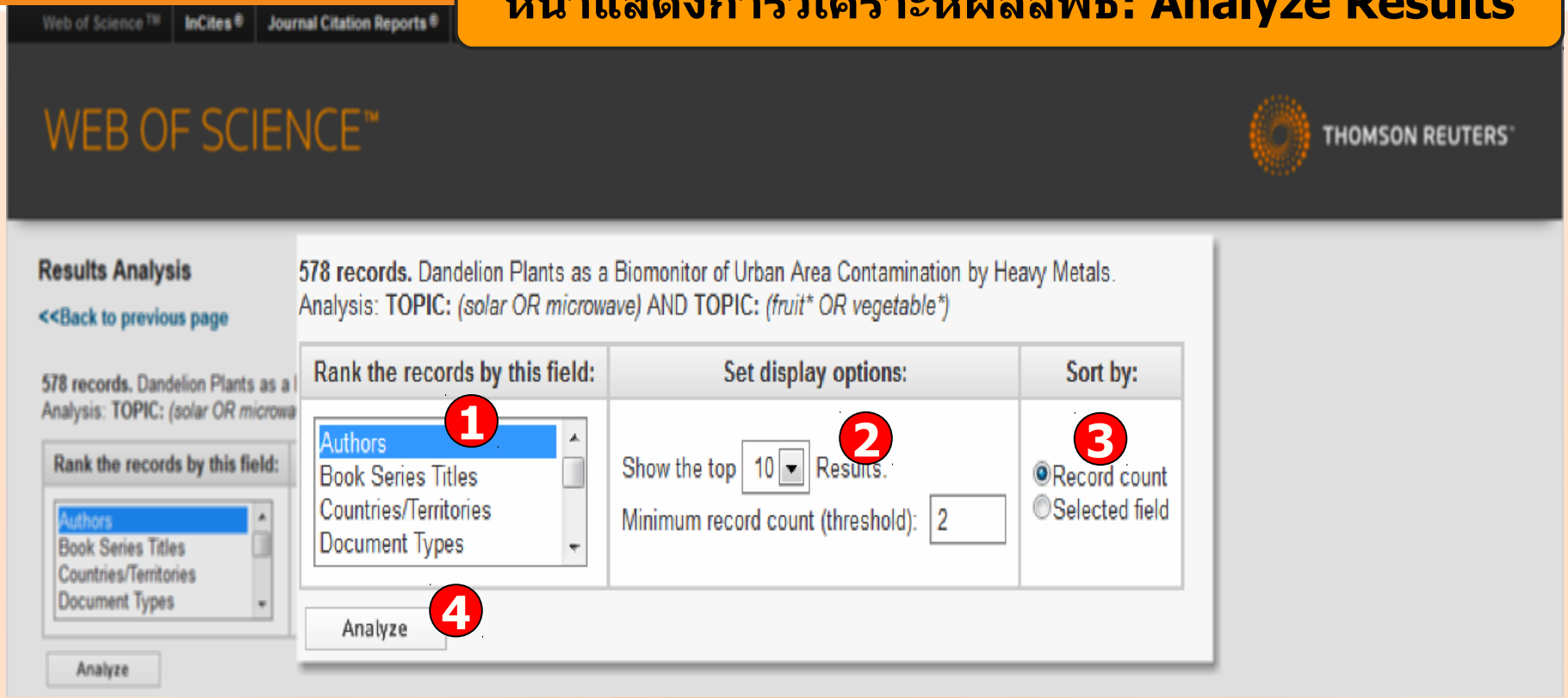
3. ผลลัพธ์ที่ได้จากการสืบค้นเดิม สามารถทำการปรับปรุง หรือกรองรายการผลลัพธ์ให้แคบลงได้จากส่วน Refine Results โดยเลือกกรองผลลัพธ์จาก Web of Science Categories, Document Types, Subject Areas, Authors, Group Authors, Editors, Source Titles, Publication Years, Institutions, Funding Agencies, Languages, Countries/Territories โดยคลิกเครื่องหมายถูกหน้าหัวเรื่องที่ต้องการ หรือ คลิกที่ more options/values เพื่อแสดงหัวเรื่องทั้งหมด จากนั้นคลิกที่ Refine เพื่อแสดงผล

หน้าแสดงผลลัพธ์ของ Basic Search (ต่อ)



Analyze Results เป็นการวิเคราะห์จากผลลัพธ์ที่ได้ปัจจุบัน ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการจำแนกผลลัพธ์ที่มีจำนวนมากตามกลุ่มข้อมูลที่สนใจ เช่น จำแนกตามหัวเรื่อง (Subject) ชื่อสิ่งพิมพ์ หรือชื่อวารสาร (Source Title) เป็นต้น คลิกที่ปุ่ม **Analyze Results** เพื่อทำการวิเคราะห์ผลลัพธ์

หน้าแสดงการวิเคราะห์ผลลัพธ์: Analyze Results



1. เลือกเขตข้อมูลที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการวิเคราะห์และจำแนก ได้แก่

Author: ชื่อผู้แต่ง **Countries/Territories:** ประเทศ **Document Type:** ประเภทของเอกสาร

Editors บรรณาธิการ **Funding Agency:** ผู้ให้ทุนทำวิจัย

Grant Number: หมายเลขของการทำวิจัยที่ออกโดยผู้ให้ทุน **Institution Name:** ชื่อสถาบัน

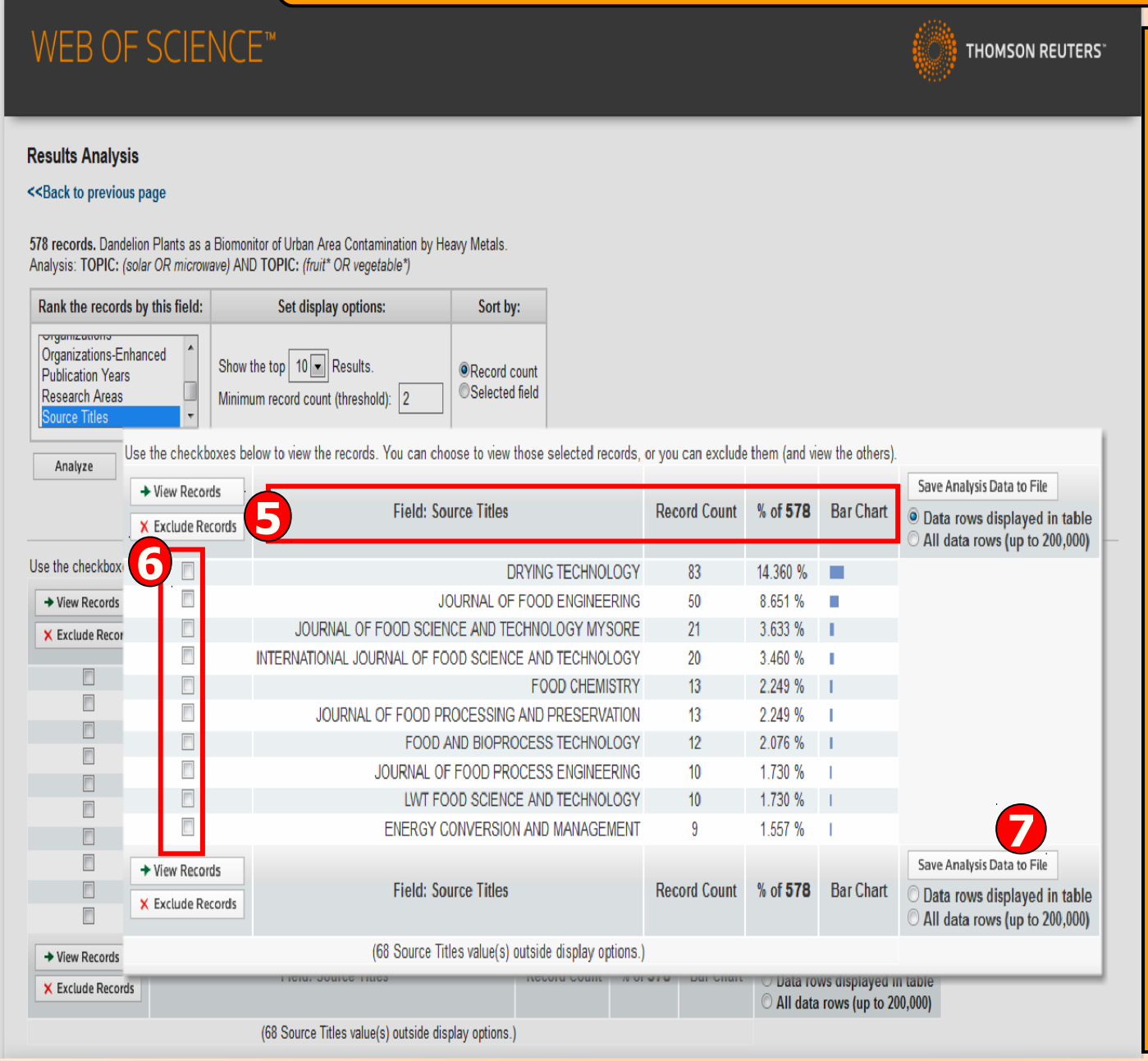
Group Authors: ชื่อผู้แต่งที่เป็นองค์กรหรือหน่วยงาน **Language:** ภาษาต้นฉบับ

Publication Year: ปีที่พิมพ์ **Source Title:** ชื่อสิ่งพิมพ์ **Subject Area:** กลุ่มหัวเรื่อง

2. Set display options: ตั้งค่าการแสดงจำนวนผลลัพธ์ และจำนวน records ขั้นต่ำที่ให้พบ

3. Sort by: การจัดเรียงลำดับผลลัพธ์ **4.** คลิกที่ปุ่ม **Analyze** เพื่อทำการวิเคราะห์

หน้าผลลัพธ์จากการวิเคราะห์ผลลัพธ์: Analyze Results (ต่อ)



5. ผลลัพธ์การวิเคราะห์จะจำแนกการแสดงข้อมูลตามคอลัมน์ดังนี้

-Field: แสดงข้อมูลตามเขตข้อมูลที่เลือก

-Record Count: แสดงเป็นจำนวน Records ที่พบ

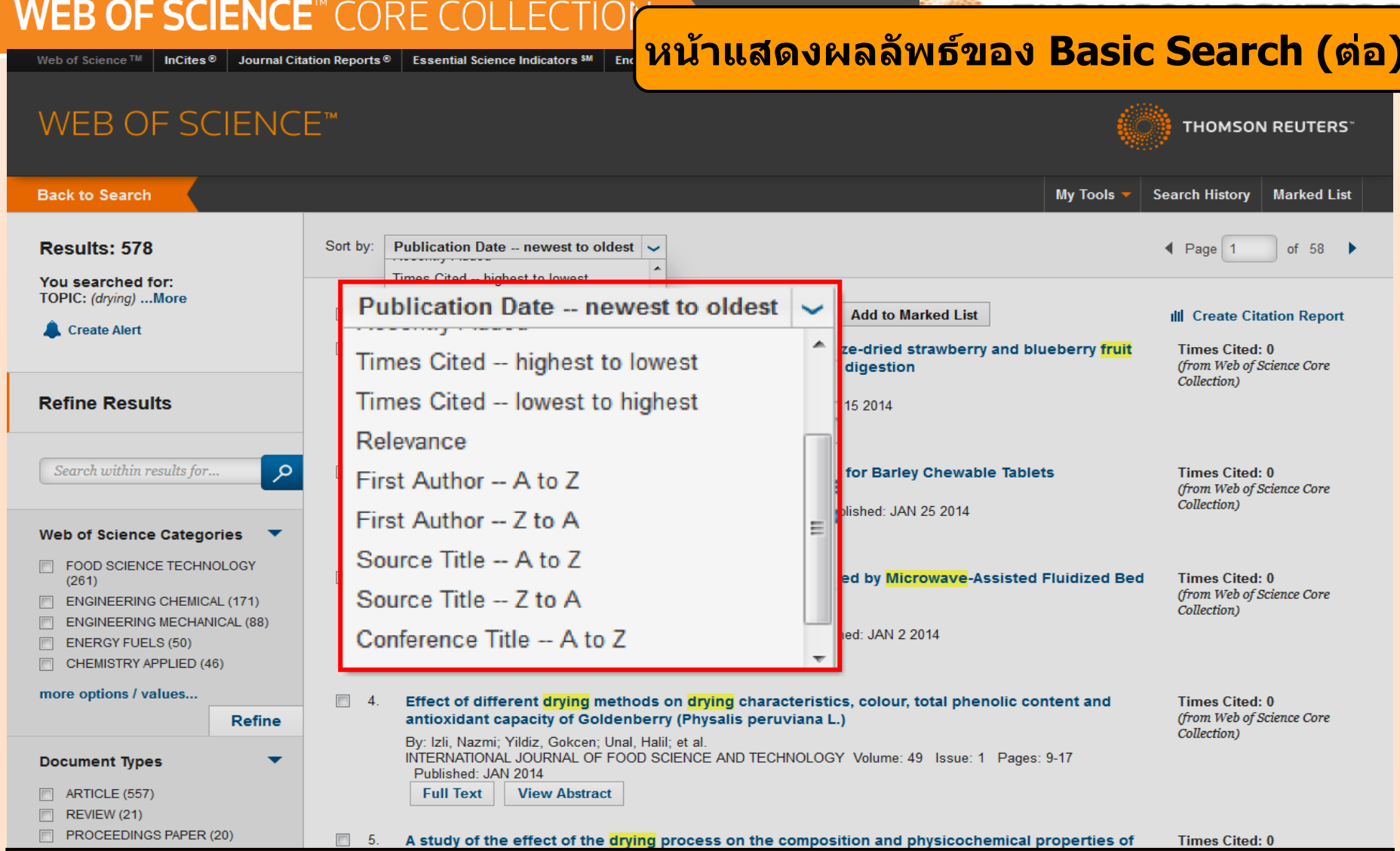
-% of xxx: แสดงสัดส่วนการพบจากจำนวน Records โดยคิดเป็นเปอร์เซ็นต์

-Bar Chart: แสดงผลลัพธ์เป็นแผนภูมิแท่ง

6. คลิกที่ช่องหน้ารายการผลลัพธ์ที่ต้องการ โดยสามารถเลือกได้มากกว่าหนึ่งรายการ จากนั้น คลิกที่ View Records เพื่อแสดงข้อมูลเป็นรายการบทความ

7. คลิกที่ปุ่ม Save Analysis Data to File เพื่อจัดเก็บข้อมูลที่วิเคราะห์

หน้าแสดงผลลัพธ์ของ Basic Search (ต่อ)



Sort by: การจัดเรียงลำดับรายการผลลัพธ์ตาม

Publication Date: วันที่ตีพิมพ์

Times Cited : จำนวนครั้งที่ได้รับการอ้างถึง

Relevance: ตามความเกี่ยวข้องกับคำค้น

First Author: ชื่อผู้แต่งลำดับแรก

Source Title: ชื่อของสิ่งพิมพ์

ในหน้าการแสดงผลลัพธ์ จะแสดงข้อมูลที่สำคัญดังนี้

1. ข้อมูลบรรณานุกรมของแต่ละบทความ คลิกที่ชื่อเรื่อง เพื่อเข้าดูข้อมูลของบทความโดยละเอียด ดังตัวอย่าง คลิกที่บทความลำดับที่ 1

2. จำนวนครั้งที่บทความนี้ได้รับการอ้างถึง คลิกที่ตัวเลขของ Times Cited เพื่อดูบทความที่อ้างถึง ดังเช่นตัวอย่าง คลิกที่ 89

หน้าแสดงรายละเอียดบทความ

Full Text | Save to EndNote online | Add to Marked List

Characterization of microwave vacuum drying and hot air drying of mint leaves (Mentha cordifolia Opiz ex Fresen)

By: Therdthai, N (Therdthai, Nantawan)[1] ; Zhou, WB (Zhou, Weibiao)[2]

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING
Volume: 91 **Issue:** 3 **Pages:** 482-489
DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2008.09.031
Published: APR 2009
View Journal Information

Abstract

Mint (Mentha cordifolia Opiz ex Fresen) was subjected to microwave vacuum drying and hot air drying, respectively. For microwave vacuum drying, three microwave intensities i.e. 8.0 W g(-1), 9.6 W g(-1) and 11.2 W g(-1) were applied with pressure controlled at 13.33 kPa. For hot air drying, two drying temperatures of 60 degrees C and 70 degrees C were examined. Lewis's, Page's and Fick's models were used to describe drying kinetics under various drying conditions. Effective moisture diffusivities were determined to be 4.6999 x 10(-11), 7.2620 x 10(-11), 9.7838 x 10(-11), 0.9648 x 10(-11) and 1.1900 X 10-11 m(2) s(-1) for microwave vacuum drying at 8.0 W g(-1), 9.6 W g(-1) and 11.2 W g(-1), hot air drying at 60 degrees C and 70 degrees C, respectively. The microwave vacuum drying Could reduce drying time of mint leaves by 85-90%, compared with the hot air drying. In addition, color change during drying was investigated. Lightness, greenness and yellowness of the microwave vacuum dried mint leaves were higher than those of the hot air dried mint leaves. From scanning electron micrographs, the microwave vacuum dried mint leaves had a more porous and uniform structure than the hot air dried ones. From rehydration test at 30 degrees C, rehydration rate constants of the dried mint leaves by the microwave vacuum drying at 9.6 W g-1 and 11.2 W g-1 microwave intensity were significantly higher than those by the hot air drying at 60 degrees C and 70 degrees C ($p < 0.05$). (c) 2008 Elsevier Ltd. All rights reserved.

Keywords

Author Keywords: Mint; Microwave vacuum drying; Hot air drying; Kinetics; Model
KeyWords Plus: PARAMETERS; QUALITY; REHYDRATION; DEHYDRATION; TEMPERATURE; VEGETABLES; KINETICS; MODELS; FRUIT; POWER

Author Information

Reprint Address: Therdthai, N (reprint author)
+ Kasetsart Univ, Fac Agroind, Prod Dev Dept, 50 Phahonyotin Rd, Bangkok 10900, Thailand.
Addresses:
+ [1] Kasetsart Univ, Fac Agroind, Prod Dev Dept, Bangkok 10900, Thailand
+ [2] Natl Univ Singapore, Dept Chem, Food Sci & Technol Programme, Singapore 117543, Singapore
E-mail Addresses: faginwt@ku.ac.th

Funding

Funding Agency	Grant Number
Thailand Research Fund	MRG5080227

View funding text

Publisher

ELSEVIER SCI LTD, THE BOULEVARD, LANGFORD LANE, KIDLINGTON, OXFORD OX5 1GB, OXON, ENGLAND

Categories / Classification

Research Areas: Engineering; Food Science & Technology
Web of Science Categories: Engineering, Chemical; Food Science & Technology

Citation Network

58 Times Cited
28 Cited References
View Related Records
View Citation Map
Create Citation Alert
(data from Web of Science™ Core Collection)

All Times Cited Counts
67 in All Databases
58 in Web of Science Core Collection
22 in BIOSIS Citation Index
8 in Chinese Science Citation Database
0 in Data Citation Index
1 in SciELO Citation Index

Most Recent Citation
Curutchet, Ana. Nutritional and sensory quality during refrigerated storage of fresh-cut mints (Mentha x piperita and M. spicata). FOOD CHEMISTRY, JAN 15 2014.
View All

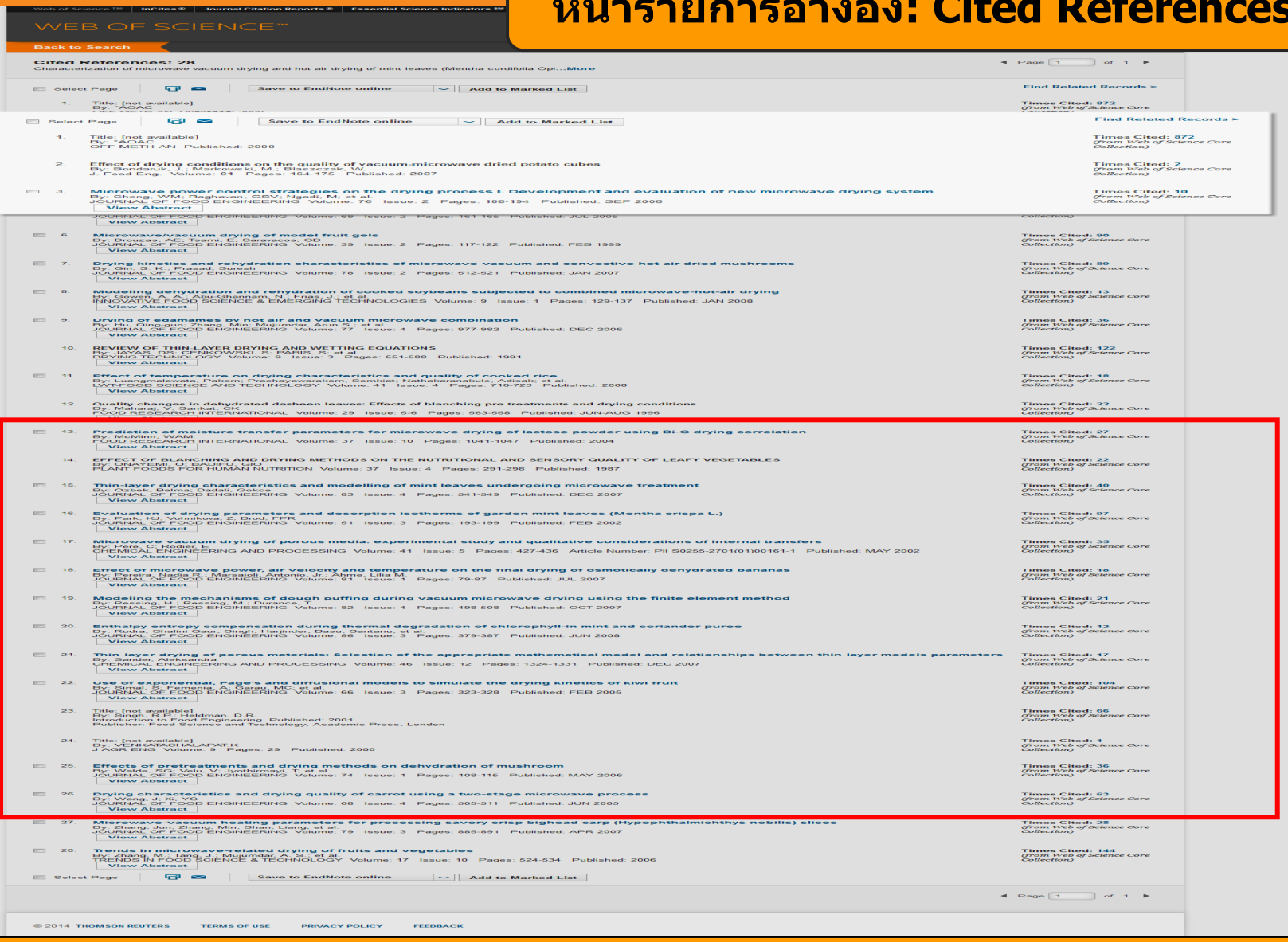
This record is from:
Web of Science™ Core Collection

Suggest a correction
If you would like to improve the quality of the data in this record, please suggest a correction.

ประกอบไปด้วยข้อมูลที่สำคัญดังนี้

1. **Title :** ชื่อเรื่อง
2. **Author:** ผู้แต่ง ซึ่งสามารถเรียกดูรายการบทความอื่นๆที่เป็นผลงานของผู้แต่งคนนี้โดยคลิกไปที่ชื่อผู้แต่งแต่ละคน
3. **Source:** ชื่อสิ่งพิมพ์
4. **Time Cited:** จำนวนครั้งที่ได้รับการอ้างถึงจากบทความอื่น ซึ่งสามารถคลิกเพื่อเรียกดูได้
5. **Cited References:** สามารถคลิกเพื่อดูรายการอ้างอิงที่ใช้
6. **Abstract:** บทคัดย่อ
7. **Document Type:** ประเภทสิ่งพิมพ์
8. **Language:** ภาษาต้นฉบับ
9. **Author Keywords:** คำสำคัญของบทความ
10. **Keywords Plus:** คำสำคัญที่พบบ่อยจาก Title ของรายการอ้างอิง
11. **Addresses:** ที่อยู่ของผู้แต่ง
12. **Publisher:** สำนักพิมพ์
13. **Subject Category:** หัวเรื่องของบทความ

หน้ารายการอ้างอิง: Cited References



Cited References: 28

Characterization of microwave vacuum drying and hot air drying of mint leaves (Mentha cordifolia Opi...More

Select Page | Save to EndNote online | Add to Marked List | Find Related Records »

1. Title: [not available]
By: "AOAC"
OFF METH AN Published: 2000
Times Cited: 872 (from Web of Science Core Collection)

2. Effect of drying conditions on the quality of vacuum microwave dried potato cubes
By: Bondaruk, J.; Markowski, M.; Blaszczak, W.
J Food Eng Volume: 81 Pages: 164-175 Published: 2007
Times Cited: 2 (from Web of Science Core Collection)

3. Microwave power control strategies in the drying process I. Development and evaluation of new microwave drying system
By: Cheng, WM; Raghavan, GSV; Ngadi, M; et al.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 76 Issue: 2 Pages: 188-194 Published: SEP 2006
View Abstract
Times Cited: 10 (from Web of Science Core Collection)

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 69 Issue: 2 Pages: 161-165 Published: JUL 2005
View Abstract

6. Microwave/vacuum drying of model fruit gels
By: Drouzas, AE; Tsami, E; Saravacos, GD
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 39 Issue: 2 Pages: 117-122 Published: FEB 1999
View Abstract
Times Cited: 90 (from Web of Science Core Collection)

7. Drying kinetics and rehydration characteristics of microwave-vacuum and convective hot-air dried mushrooms
By: Giri, S. K.; Prasad, Suresh
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 78 Issue: 2 Pages: 512-521 Published: JAN 2007
View Abstract
Times Cited: 89 (from Web of Science Core Collection)

8. Modeling dehydration and rehydration of cooked soybeans subjected to combined microwave-hot-air drying
By: Oswen, A. A.; Abu-Ghannam, N.; Fries, J.; et al.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES Volume: 9 Issue: 1 Pages: 129-137 Published: JAN 2008
View Abstract
Times Cited: 13 (from Web of Science Core Collection)

9. Drying of edamames by hot air and vacuum microwave combination
By: Hu, Qing-guo; Zhang, Min; Mujumdar, Arun S.; et al.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 77 Issue: 4 Pages: 977-982 Published: DEC 2006
View Abstract
Times Cited: 36 (from Web of Science Core Collection)

10. REVIEW OF THIN LAYER DRYING AND WETTING EQUATIONS
By: JAYAS, DS; CENKOWSKI, S; PABIS, S; et al.
DRYING TECHNOLOGY Volume: 9 Issue: 3 Pages: 551-588 Published: 1991
View Abstract
Times Cited: 122 (from Web of Science Core Collection)

11. Effect of temperature on drying characteristics and quality of cooked rice
By: Luangmalawatta, Pakorn; Prachayawarakorn, Somkiat; Nathakaranakule, Adisak; et al.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 41 Issue: 4 Pages: 715-723 Published: 2008
View Abstract
Times Cited: 18 (from Web of Science Core Collection)

12. Quality changes in dehydrated dasheen leaves: Effects of blanching pre treatments and drying conditions
By: Maharaj, V; Sankat, CK
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL Volume: 29 Issue: 5-6 Pages: 563-568 Published: JUN-AUG 1996
View Abstract
Times Cited: 22 (from Web of Science Core Collection)

13. Prediction of moisture transfer parameters for microwave drying of lactose powder using Bi-G drying correlation
By: McMinn, WAM
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL Volume: 37 Issue: 10 Pages: 1041-1047 Published: 2004
View Abstract
Times Cited: 27 (from Web of Science Core Collection)

14. EFFECT OF BLANCHING AND DRYING METHODS ON THE NUTRITIONAL AND SENSORY QUALITY OF LEAFY VEGETABLES
By: OHAYEMI, O; BADIFU, GIO
PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION Volume: 37 Issue: 4 Pages: 291-298 Published: 1987
Times Cited: 22 (from Web of Science Core Collection)

15. Thin-layer drying characteristics and modelling of mint leaves undergoing microwave treatment
By: Ozbek, Belma; Dadali, Gokce
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 83 Issue: 4 Pages: 541-549 Published: DEC 2007
View Abstract
Times Cited: 40 (from Web of Science Core Collection)

16. Evaluation of drying parameters and desorption isotherms of garden mint leaves (Mentha crispa L.)
By: Park, KJ; Vohnikova, Z; Brod, FPR
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 51 Issue: 3 Pages: 193-199 Published: FEB 2002
View Abstract
Times Cited: 97 (from Web of Science Core Collection)

17. Microwave vacuum drying of porous media: experimental study and qualitative considerations of internal transfers
By: Pere, C; Rodier, E
CHEMICAL ENGINEERING AND PROCESSING Volume: 41 Issue: 5 Pages: 427-436 Article Number: PII S0255-2701(01)00161-1 Published: MAY 2002
View Abstract
Times Cited: 35 (from Web of Science Core Collection)

18. Effect of microwave power, air velocity and temperature on the final drying of osmotically dehydrated bananas
By: Pereira, Paula R.; Marsaioli, Antonio, Jr.; Ahrne, Lilia M.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 81 Issue: 1 Pages: 79-87 Published: JUL 2007
View Abstract
Times Cited: 18 (from Web of Science Core Collection)

19. Modeling the mechanisms of dough puffing during vacuum microwave drying using the finite element method
By: Ressing, H.; Ressing, M.; Durance, T.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 82 Issue: 4 Pages: 498-508 Published: OCT 2007
View Abstract
Times Cited: 21 (from Web of Science Core Collection)

20. Enthalpy entropy compensation during thermal degradation of chlorophyll-in mint and coriander puree
By: Rudra, Shalini Gaur; Singh, Harjinder; Basu, Santanu; et al.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 86 Issue: 3 Pages: 379-387 Published: JUN 2008
View Abstract
Times Cited: 12 (from Web of Science Core Collection)

21. Thin-layer drying of porous materials: Selection of the appropriate mathematical model and relationships between thin-layer models parameters
By: Sander, Aleksandra
CHEMICAL ENGINEERING AND PROCESSING Volume: 46 Issue: 12 Pages: 1324-1331 Published: DEC 2007
View Abstract
Times Cited: 17 (from Web of Science Core Collection)

22. Use of exponential, Page's and diffusional models to simulate the drying kinetics of kiwi fruit
By: Simal, S; Femenia, A; Garau, MC; et al.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 66 Issue: 3 Pages: 323-328 Published: FEB 2005
View Abstract
Times Cited: 104 (from Web of Science Core Collection)

23. Title: [not available]
By: Singh, RP; Heldman, DR
Introduction to Food Engineering Published: 2001
Publisher: Food Science and Technology, Academic Press, London
Times Cited: 66 (from Web of Science Core Collection)

24. Title: [not available]
By: VENKATACHALAPAT K
J AGR ENG Volume: 9 Pages: 29 Published: 2000
Times Cited: 1 (from Web of Science Core Collection)

25. Effects of pretreatments and drying methods on dehydration of mushroom
By: Walde, SG; Velu, V; Jyothirmayi, T; et al.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 74 Issue: 1 Pages: 108-115 Published: MAY 2006
View Abstract
Times Cited: 36 (from Web of Science Core Collection)

26. Drying characteristics and drying quality of carrot using a two-stage microwave process
By: Wang, J; Xi, YS
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 68 Issue: 4 Pages: 505-511 Published: JUN 2005
View Abstract
Times Cited: 63 (from Web of Science Core Collection)

27. Microwave-vacuum heating parameters for processing savory crisp bighead carp (Hypophthalmichthys nobilis) slices
By: Zhang, Jun; Zhang, Min; Zhang, Jang; et al.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 79 Issue: 3 Pages: 885-891 Published: APR 2007
View Abstract
Times Cited: 28 (from Web of Science Core Collection)

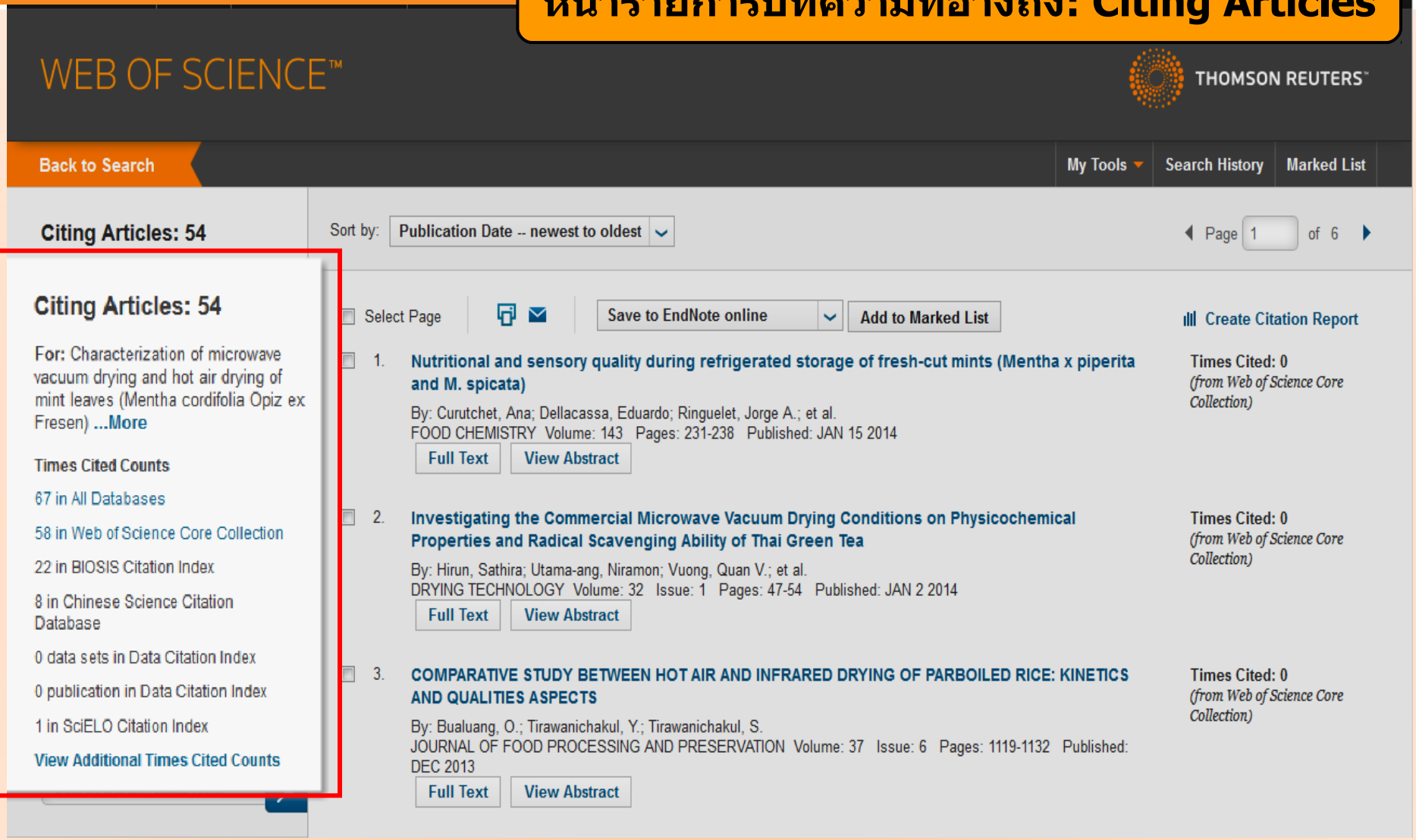
28. Trends in microwave-related drying of fruits and vegetables
By: Zhang, M; Tang, J; Mujumdar, AS; et al.
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY Volume: 17 Issue: 10 Pages: 524-534 Published: 2006
View Abstract
Times Cited: 144 (from Web of Science Core Collection)

Select Page | Save to EndNote online | Add to Marked List

รายการอ้างอิงที่ใช้ของบทความหลัก

WEB OF SCIENCE™ CORE COLLECTION

หน้ารายการบทความที่อ้างถึง: Citing Articles

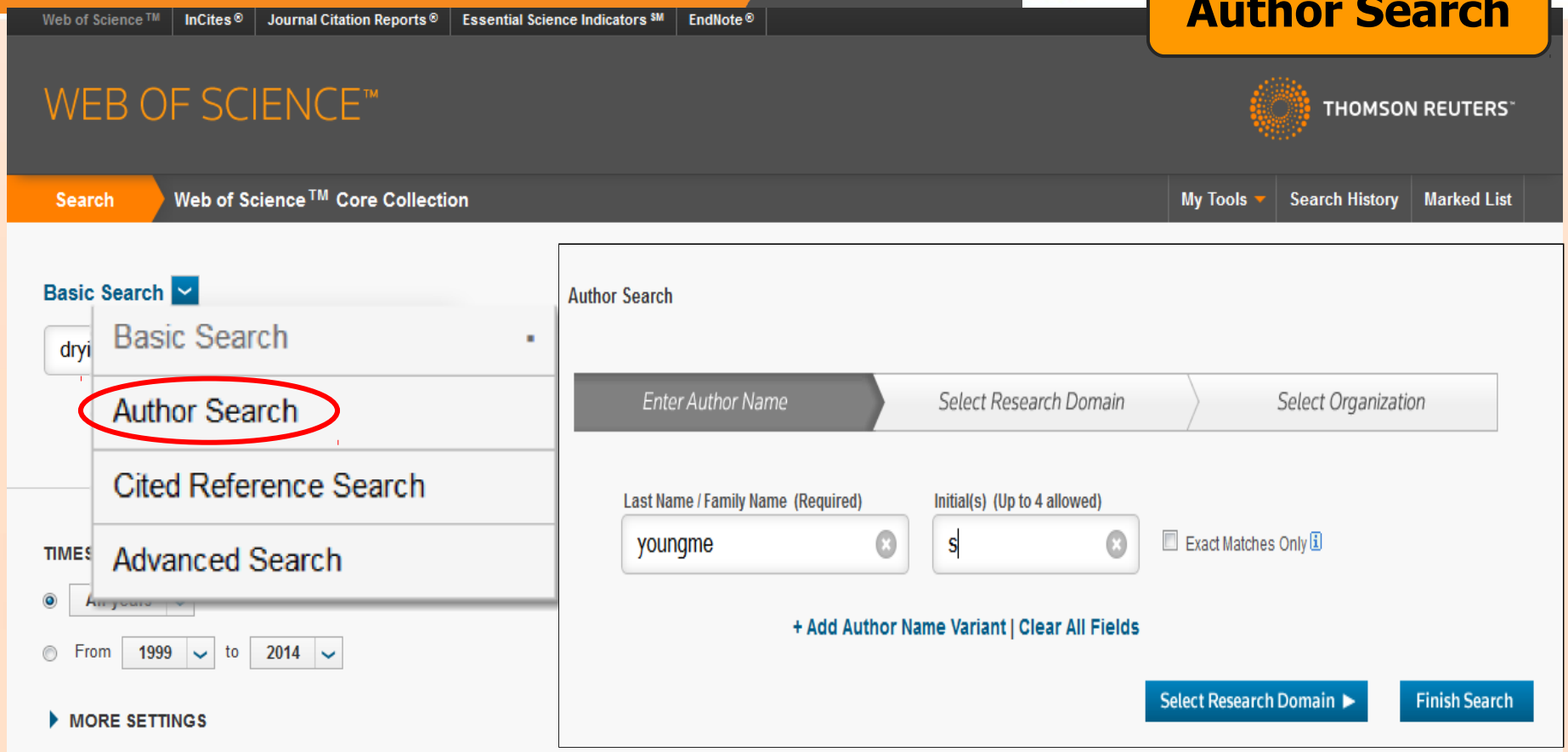


จำนวนรายการบทความที่อ้างถึงบทความหลัก


WEB OF SCIENCE™ CORE COLLECTION
WEB OF SCIENCE™
หน้ารายการบทความที่ใช้รายการอ้างอิงเดียวกัน : Related Records
Back to Search
My Tools
Search History
Marked List
Related Records: 1,681
For: Characterization of microwave vacuum drying and hot air drying of mint leaves (Mentha cordifolia Opiz ex Fresen) ...More
Sort by: Relevance
Page 1 of 169
Select Page
Save to EndNote online
Add to Marked List
Create Citation Report
1. Drying Kinetics and Quality Characteristics of Slightly Salted Grass Carp Fillets by Hot Air Drying and Vacuum Microwave Drying
By: Wan, Juan; Zhang, Min; Wang, Yingqiang; et al.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY Volume: 22 Issue: 6 Pages: 595-604 Published: NOV 2 2013
Full Text
View Abstract
Times Cited: 0 (from Web of Science Core Collection)
Cited References: 20
Shared References: 7
2. Characterization of hot air drying and microwave vacuum drying of fingerroot (Boesenbergia pandurata)
By: Therdthai, Nantawan; Northongkom, Hasaya
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 46 Issue: 3 Pages: 601-607 Published: MAR 2011
Full Text
View Abstract
Times Cited: 7 (from Web of Science Core Collection)
Cited References: 34
Shared References: 7
3. Microwave food processing-A review
By: Chandrasekaran, S.; Ramanathan, S.; Basak, Tanmay
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL Volume: 52 Issue: 1 Pages: 243-261 Published: JUN 2013
Full Text
View Abstract
Times Cited: 1 (from Web of Science Core Collection)
Cited References: 139
Shared References: 7
Search within results for...
Web of Science Categories
FOOD SCIENCE TECHNOLOGY (826)
ENGINEERING CHEMICAL (393)
AGRICULTURE DAIRY ANIMAL SCIENCE (361)
ENGINEERING MECHANICAL (159)
CHEMISTRY APPLIED (144)
more options / values...
Refine
จำนวนรายการบทความที่ใช้รายการอ้างอิงเดียวกันกับบทความหลัก โดยแต่ละบทความจะมีตัวเลขแสดงจำนวนรายการอ้างอิงเดียวกันในคอลัมน์ Shared References

WEB OF SCIENCE™ CORE COLLECTION

Author Search

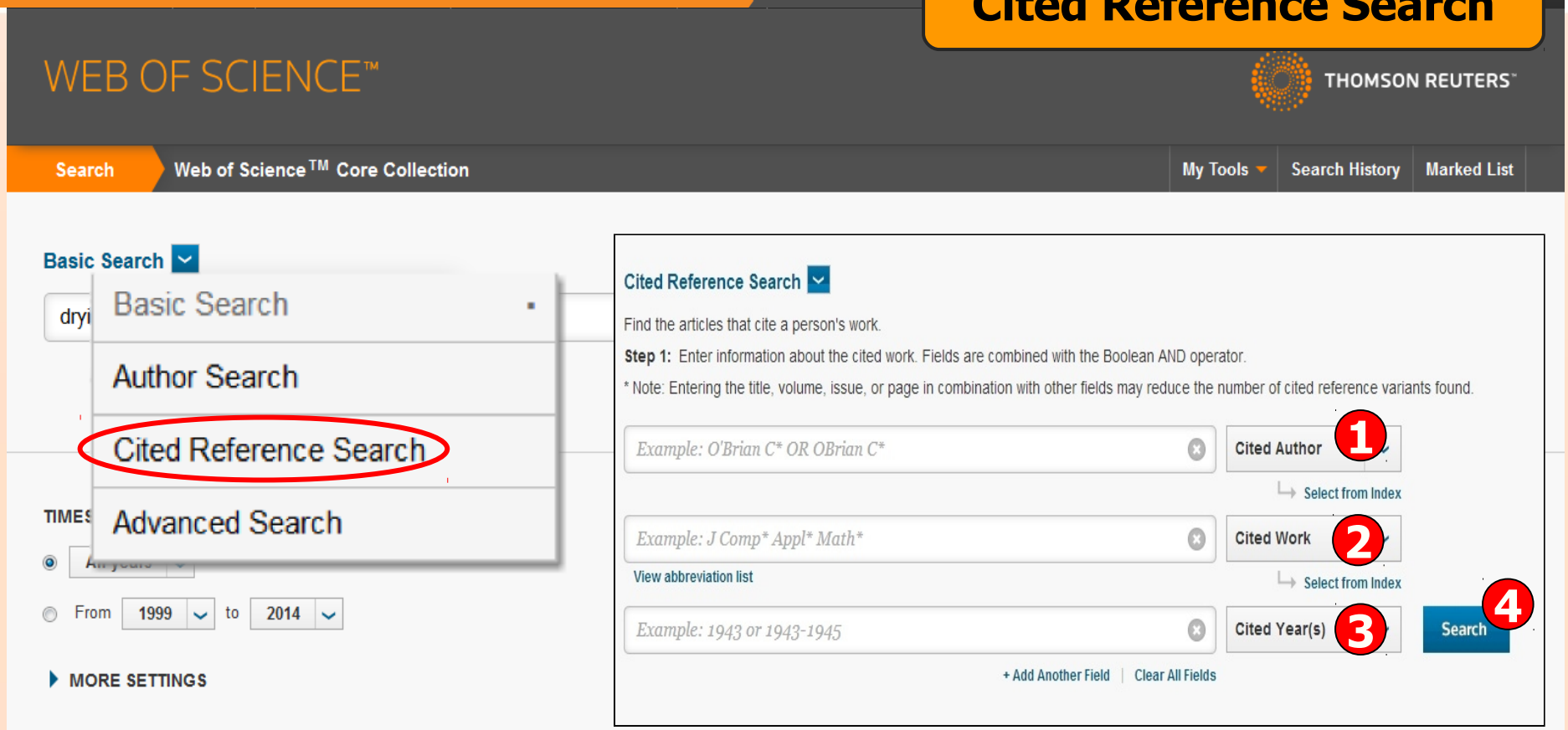


Author Search เป็นการค้นหาผลงานทั้งหมดของผู้เขียนที่สังกัดในหน่วยงานต่างๆ โดยพิมพ์นามสกุล และอักษรแรกของชื่อ แล้วคลิก Finish search


WEB OF SCIENCE™ CORE COLLECTION
Author Search
Back to Search
Author Search Results: 92 Records | 10 Record Sets
You searched for:
AU=(youngme s*)
Timespan=All years. Indexes=SCI-EXPANDED, A&HCI, SSCI.
...Less
Create Alert
Refine Results
Search within results for...
Page 1 of 10
Select Page
Save to EndNote online
Add to Marked List
Create Citation Report
1. Pyrene-doped electrospun PMMA-PVC fibers for ferric ion detection
By: Martwiset, Surangkhana; Nijpanich, Supinya; Banturngsaksiri, Apidech; et al.
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE Volume: 130 Issue: 5 Pages: 3205-3211 Published: DEC 5 2013
Full Text View Abstract
Times Cited: 0
(from Web of Science Core Collection)
2. The heterometallic cadmium-silver complex cis-bis[dicyanidoargentato(I)-kappa N]bis(5,5'-dimethyl-2,2'-bipyridyl-kappa N-2,N')cadmium(II) monohydrate
By: Piromchom, Jureepan; Wannarit, Nanthawat; Pakawatchai, Chaveng; et al.
ACTA CRYSTALLOGRAPHICA SECTION C-CRYSTAL STRUCTURE COMMUNICATIONS Volume: 69 Pages: 1136-+ Part: 10 Published: OCT 2013
Full Text View Abstract
Times Cited: 0
(from Web of Science Core Collection)
3. Anion Exchange in Coordination-Network Materials
By: Phuengphai, Pongthipun; Massera, Chiara; Reedijk, Jan; et al.
EUROPEAN JOURNAL OF INORGANIC CHEMISTRY Volume: 2013 Issue: 27 Pages: 4812-4822 Published: SEP 10 2013
Full Text View Abstract
Times Cited: 0
(from Web of Science Core Collection)
Web of Science Categories
CHEMISTRY INORGANIC NUCLEAR (68)
CRYSTALLOGRAPHY (31)
CHEMISTRY PHYSICAL (7)
CHEMISTRY MULTIDISCIPLINARY (5)
MATERIALS SCIENCE MULTIDISCIPLINARY (3)
more options / values...
Refine
Document Types
ARTICLE (84)
CORRECTION (8)
ผลงานของผู้เขียนแยกตามสถาบันหรือหน่วยงานที่สังกัด

WEB OF SCIENCE™ CORE COLLECTION

Cited Reference Search



1. **Cited Author:** ชื่อผู้แต่งที่ได้รับการอ้างถึง โดยใช้นามสกุล และอักษรแรกของชื่อในการสืบค้น
2. **Cited Work:** ชื่อของสิ่งพิมพ์ที่ได้รับการอ้างถึง เช่น ชื่อวารสาร ชื่อหนังสือ เป็นต้น
3. **Cited Year(s):** ปีที่พิมพ์ของเอกสารที่ได้รับการอ้างถึง
4. คลิกที่ปุ่ม **Search** เพื่อสืบค้น

หน้าผลลัพธ์ของ Cited Reference Search

ประกอบไปด้วยส่วนต่างๆ ดังนี้

1. Select: คลิกที่ช่องหน้า Record ที่ต้องการเลือกได้มากกว่าหนึ่ง และคลิกที่ปุ่ม **Finish Search** เพื่อเรียกดูรายการบทความที่อ้างถึง (Citing Article)

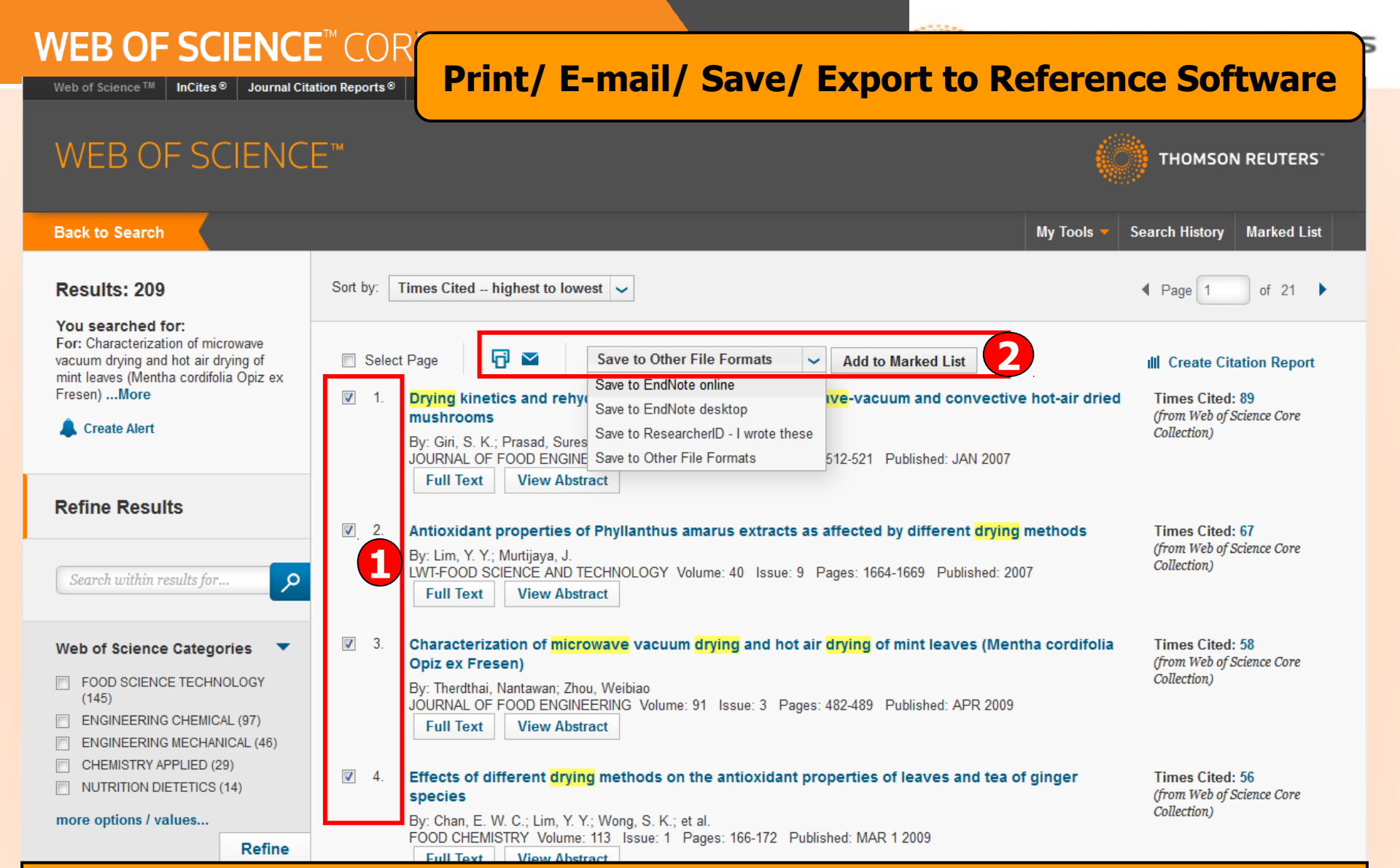
2. Cited Author: รายชื่อผู้แต่งที่ได้รับการอ้างอิง

3. Cited Work: ชื่อของสิ่งพิมพ์ ซึ่งสามารถเรียกแสดงชื่อเรื่องไปพร้อมกันด้วยคลิกที่ **Show Expanded Titles**

4. Year: ปีที่พิมพ์ **5. Volume :** เลข Volume **6. Issue** **7. Page:** เลขหน้า

8. Citing Articles: จำนวนบทความที่อ้างถึง

9. View Record : คลิกที่ **View Record** ในรายการที่ปรากฏเพื่อดูข้อมูลโดยละเอียด



บรรณานุกรมของแต่ละบทความในผลลัพธ์ ผู้ใช้สามารถเลือกจัดการบทความที่ต้องการได้โดย

1. คลิกเลือกหน้ารายการที่ต้องการ
2. เลือกรูปแบบการจัดการ เช่น **Print, Email, Save to EndNote Online, Save to EndNote Desktop** หรือ **Save to Other File Format** เพื่อเพิ่มทางเลือกในการจัดการ

Record 1 of 4

Title: Drying kinetics and rehydration characteristics of microwave-vacuum and convective hot-air dried mushrooms

Author(s): Giri, SK (Giri, S. K.); Prasad, S (Prasad, Suresh)

Source: JOURNAL OF FOOD ENGINEERING **Volume:** 78 **Issue:** 2 **Pages:** 512-521 **DOI:** 10.1016/j.jfoodeng.2005.10.021 **Published:** JAN 2007

Abstract: Microwave-vacuum dehydration characteristics of button mushroom (Agaricus bisporus) were evaluated in a commercially available microwave oven (0-600 W) modified to a drying system by incorporating a vacuum chamber in the cavity. The effect of drying parameters, namely microwave power, system pressure and product thickness on the drying kinetics and rehydration characteristics were investigated. The drying system was operated in the microwave power range of 115-285 W, pressure range of 6.5-23.5 kPa having mushroom slices of 6-14 mm thickness. Convective air drying at different air temperatures (50, 60 and 70 degrees C) was performed to compare the drying rate and rehydration properties of microwave-vacuum drying with conventional method. Microwave-vacuum drying resulted in 70-90% decrease in the drying time and the dried products had better rehydration characteristics as compared to convective air drying. The rate constants of the exponential and Page's model for thin layer drying were established by regression analysis of the experimental data which were found to be affected mainly by the microwave power level followed by sample thickness while system pressure had a little effect on the drying rate. Rehydration ratio was significantly affected by the system pressure. Empirical models are also developed for estimating the drying rate constant and rehydration ratio as a function of the microwave-vacuum drying process parameters. (c) 2005 Elsevier Ltd. All rights reserved.

Accession Number: WOS:000241003800017

ISSN: 0260-8774

Record 2 of 4

Title: Antioxidant properties of Phyllanthus amarus extracts as affected by different drying methods

Author(s): Lim, YY (Lim, Y. Y.); Murtijaya, J (Murtijaya, J.)

Source: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY **Volume:** 40 **Issue:** 9 **Pages:** 1664-1669 **DOI:** 10.1016/j.lwt.2006.12.013 **Published:** 2007

Abstract: The total phenolic content (TPC) and antioxidant activity of fresh and dried Phyllanthus amarus plant materials were evaluated using the Folin-Ciocalteau method, 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH) free radical scavenging activity and ferric reducing antioxidant power (FRAP) assays. Different drying treatments led to significant reduction ($P<0.05$) in antioxidant properties of P. amarus methanolic extracts, with microwave drying causing the highest decrease in TPC and antioxidant activity exhibited by the reduction in both radical scavenging activity and FRAP. On the other hand, boiling water extracts appeared to exhibit significantly stronger antioxidant potentials ($P<0.05$) even in dried plant materials due to greater solubility of compounds, breakdown of cellular constituents as well as hydrolysis of tannins. Its strong free radical scavenging activity suggests that it has great potential in the food industry as functional food ingredient. (c) 2007 Swiss Society of Food Science and Technology. Published by Elsevier Ltd. All rights reserved.

Accession Number: WOS:000247903000022

ISSN: 0023-6438

Record 3 of 4

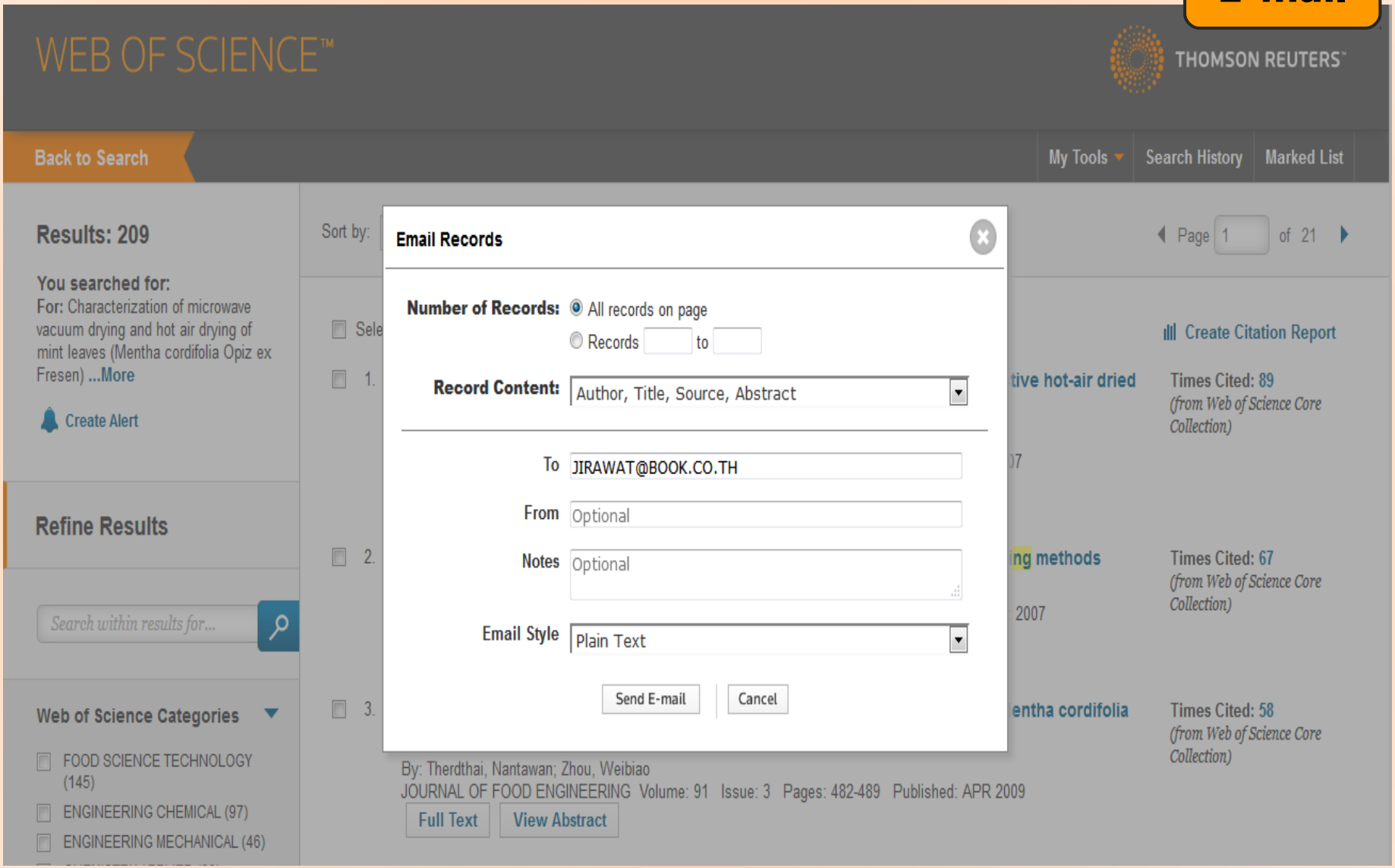
Title: Characterization of microwave vacuum drying and hot air drying of mint leaves (Mentha cordifolia Opiz ex Fresen)

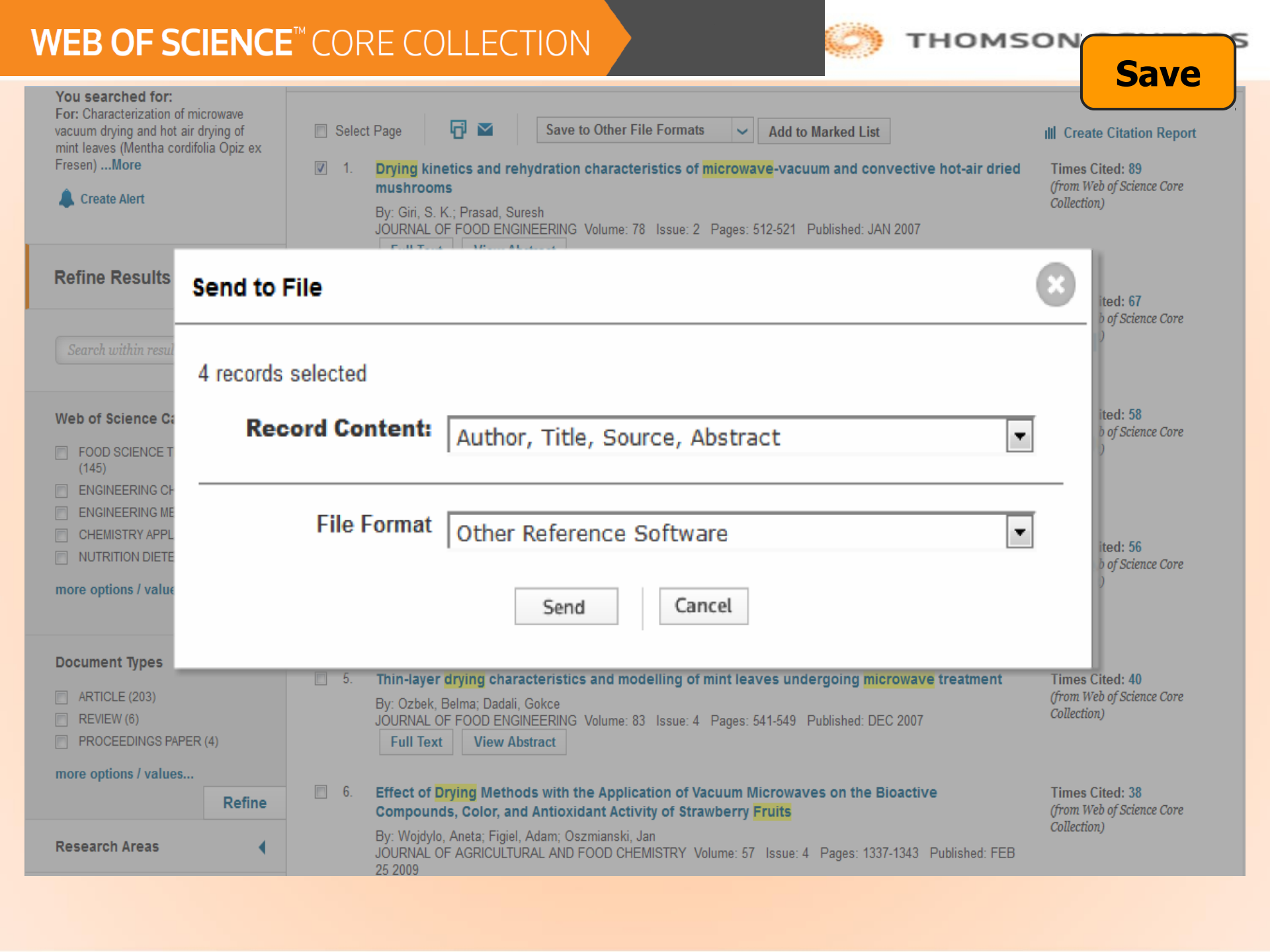
Author(s): Therdthai, N (Therdthai, Nantawan); Zhou, WB (Zhou, Weibiao)

Source: JOURNAL OF FOOD ENGINEERING **Volume:** 91 **Issue:** 3 **Pages:** 482-489 **DOI:** 10.1016/j.jfoodeng.2008.09.031 **Published:** APR 2009

Abstract: Mint (Mentha cordifolia Opiz ex Fresen) was subjected to microwave vacuum drying and hot air drying, respectively. For microwave vacuum drying, three microwave intensities i.e. 8.0 W g(-1), 9.6 W g(-1) and 11.2 W g(-1) were applied with pressure controlled at 13.33 kPa. For hot air drying, two drying temperatures of 60 degrees C and 70 degrees C were examined. Lewis's, Page's and Fick's models were used to describe drying kinetics under various drying conditions. Effective moisture diffusivities were determined to be 4.6999 x 10(-11), 7.2620 x 10(-11), 9.7838 x 10(-11), 0.9648 x 10(-11) and 1.1900 X 10-11 m(2) s(-1) for microwave vacuum drying at 8.0 W g(-1), 9.6 W g(-1) and 11.2 W g(-1), hot air drying at 60 degrees C and 70 degrees C, respectively. The microwave vacuum drying Could reduce drying time of mint leaves by 85-90%, compared with the hot air drying. In addition, color change during drying was investigated. Lightness, greenness and yellowness of the microwave vacuum dried mint leaves were higher than those of the hot air dried mint leaves. From scanning electron micrographs, the microwave vacuum dried mint leaves had a more porous and uniform structure than the hot air dried ones. From rehydration test at 30 degrees C, rehydration rate constants of the dried mint leaves by the microwave vacuum drying at 9.6 W g-1 and 11.2 W g-1 microwave intensity were significantly higher than those by the hot air drying at 60 degrees C and 70 degrees C ($p < 0.05$). (c) 2008 Elsevier Ltd. All rights reserved.

E-mail


WEB OF SCIENCE™
THOMSON REUTERS
Back to Search
My Tools
Search History
Marked List
Results: 209
You searched for:
For: Characterization of microwave vacuum drying and hot air drying of mint leaves (Mentha cordifolia Opiz ex Fresen) ...More
Create Alert
Refine Results
Search within results for...
Web of Science Categories
FOOD SCIENCE TECHNOLOGY (145)
ENGINEERING CHEMICAL (97)
ENGINEERING MECHANICAL (46)
Sort by:
Page 1 of 21
Create Citation Report
Email Records
Number of Records:
All records on page
Records to
Record Content:
Author, Title, Source, Abstract
To
JIRAWAT@BOOK.CO.TH
From
Optional
Notes
Optional
Email Style
Plain Text
Send E-mail
Cancel
tive hot-air dried
Times Cited: 89
(from Web of Science Core Collection)
ng methods
2007
Times Cited: 67
(from Web of Science Core Collection)
entha cordifolia
Times Cited: 58
(from Web of Science Core Collection)
By: Therdthai, Nantawan; Zhou, Weibiao
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 91 Issue: 3 Pages: 482-489 Published: APR 2009
Full Text
View Abstract

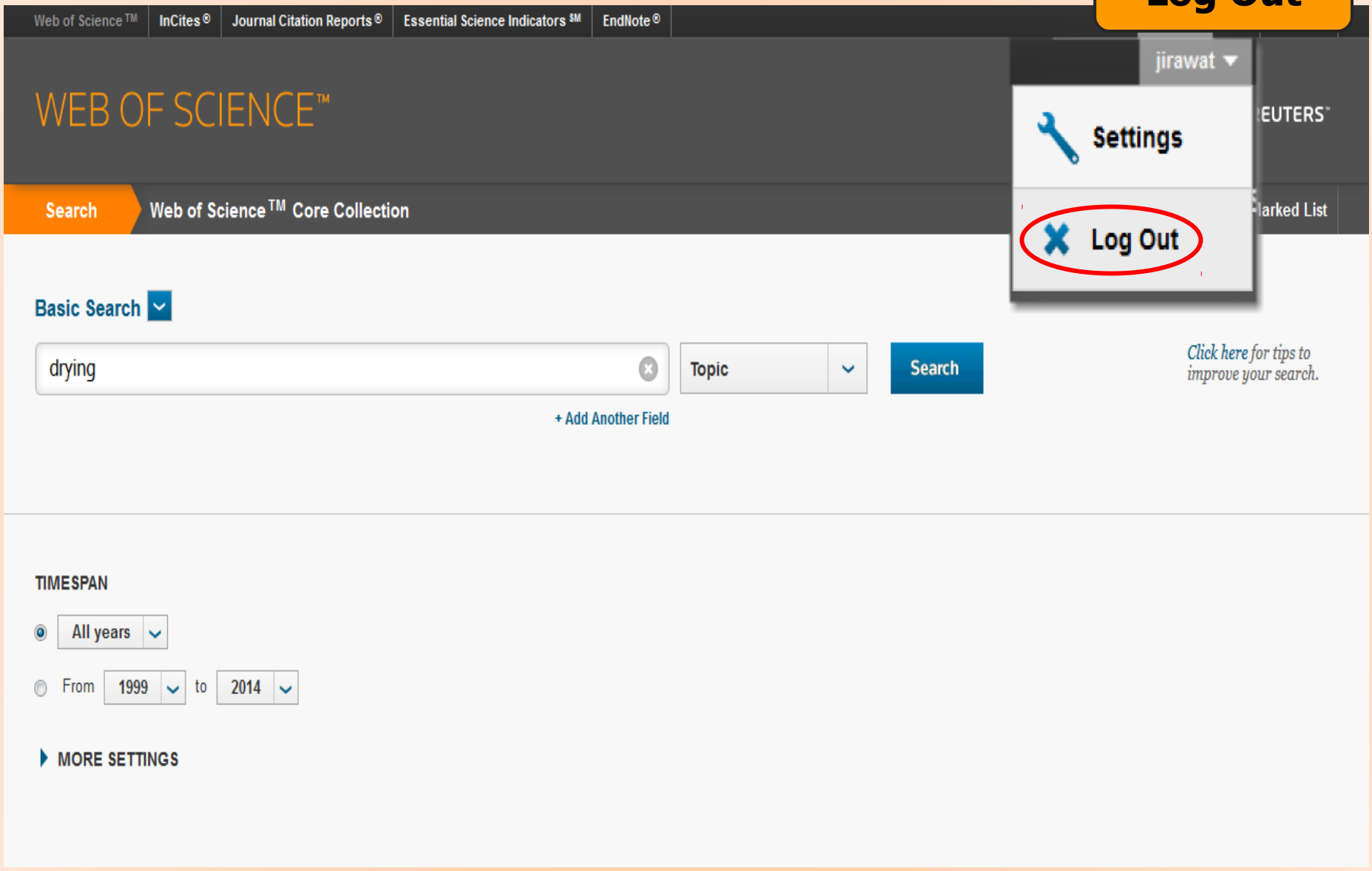

WEB OF SCIENCE™ CORE COLLECTION
THOMSON
Save
You searched for:
For: Characterization of microwave vacuum drying and hot air drying of mint leaves (Mentha cordifolia Opiz ex Fresen) ...More
Create Alert
Refine Results
Search within resul
Web of Science C
FOOD SCIENCE T (145)
ENGINEERING CH
ENGINEERING ME
CHEMISTRY APPL
NUTRITION DIETE
more options / value
Document Types
ARTICLE (203)
REVIEW (6)
PROCEEDINGS PAPER (4)
more options / values...
Refine
Research Areas
Select Page
Save to Other File Formats
Add to Marked List
Create Citation Report
1. Drying kinetics and rehydration characteristics of microwave-vacuum and convective hot-air dried mushrooms
By: Giri, S. K.; Prasad, Suresh
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 78 Issue: 2 Pages: 512-521 Published: JAN 2007
Times Cited: 89
(from Web of Science Core Collection)
Send to File
4 records selected
Record Content:
Author, Title, Source, Abstract
File Format
Other Reference Software
Send
Cancel
5. Thin-layer drying characteristics and modelling of mint leaves undergoing microwave treatment
By: Ozbek, Belma; Dadali, Gokce
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 83 Issue: 4 Pages: 541-549 Published: DEC 2007
Full Text
View Abstract
Times Cited: 40
(from Web of Science Core Collection)
6. Effect of Drying Methods with the Application of Vacuum Microwaves on the Bioactive Compounds, Color, and Antioxidant Activity of Strawberry Fruits
By: Wojdylo, Aneta; Figiel, Adam; Oszmianski, Jan
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY Volume: 57 Issue: 4 Pages: 1337-1343 Published: FEB 25 2009
Times Cited: 38
(from Web of Science Core Collection)

Search History

Search History: Web of Science™ Core Collection

Set	Results	Save History / Create Alert / Open Saved History	Edit Sets	Combine Sets (AND / OR) Combine	Delete Sets Select All / Delete
# 7	92 [10 Record Sets]	AUTHOR=(youngme s*) *Indexes=SCI-EXPANDED, A&HCI, SSCI Timespan=All years*		☐	☐
# 6	1,681	**For:** Characterization of microwave vacuum drying and hot air drying of mint leaves (Mentha cordifolia Opiz ex Fresen)		☐	☐
# 5	209	**For:** Characterization of microwave vacuum drying and hot air drying of mint leaves (Mentha cordifolia Opiz ex Fresen) Refined by: **TOPIC:** *(solar OR microwave)* AND **TOPIC:** *(fruit* OR vegetable*)* AND WEB OF SCIENCE CATEGORIES=(FOOD SCIENCE TECHNOLOGY OR ENGINEERING CHEMICAL OR ENGINEERING MECHANICAL OR CHEMISTRY APPLIED) AND PUBLICATION YEARS=(2013 OR 2012 OR 2011 OR 2009 OR 2007) *Indexes=SCI-EXPANDED, SSCI, A&HCI Timespan=All years*		☐	☐
# 4	369	**TOPIC:** *(drying)* Refined by: **TOPIC:** *(solar OR microwave)* AND **TOPIC:** *(fruit* OR vegetable*)* AND WEB OF SCIENCE CATEGORIES=(FOOD SCIENCE TECHNOLOGY OR ENGINEERING CHEMICAL OR ENGINEERING MECHANICAL OR CHEMISTRY APPLIED) *Indexes=SCI-EXPANDED, SSCI, A&HCI Timespan=All years*		☐	☐
# 3	578	**TOPIC:** *(drying)* Refined by: **TOPIC:** *(solar OR microwave)* AND **TOPIC:** *(fruit* OR vegetable*)* *Indexes=SCI-EXPANDED, SSCI, A&HCI Timespan=All years*		☐	☐
# 2	6,818	**TOPIC:** *(drying)* Refined by: **TOPIC:** *(solar OR microwave)* *Indexes=SCI-EXPANDED, SSCI, A&HCI Timespan=All years*		☐	☐

Log Out



เลิกใช้งานทุกครั้งให้คลิกที่ปุ่ม Log Out

Web of Science