

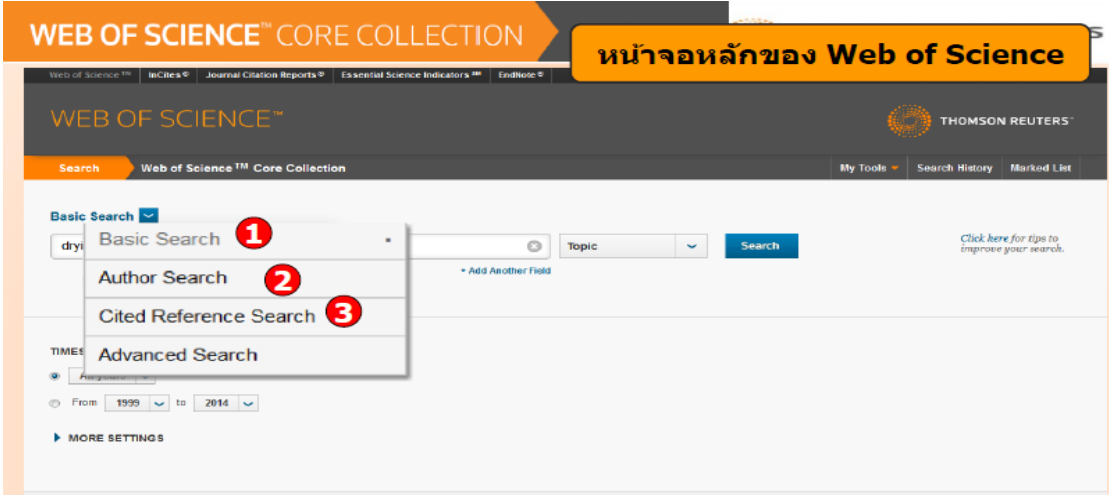
ฐานข้อมูล Web of Science

ฐานข้อมูล Web of Science เป็นฐานข้อมูลอ้างอิง (Citation Database) ที่ให้ข้อมูลบรรณานุกรมพร้อมด้วยบทคัดย่อ รายการอ้างอิง (Cited Reference) และรายการอ้างอิง (Citing Article) ซึ่งครอบคลุมในสาขาวิทยาศาสตร์ เช่น เคมี ฟิสิกส์ วิศวกรรม เป็นต้น สาขาสังคมศาสตร์ เช่น จิตวิทยา บริหารธุรกิจ เป็นต้น และสาขาศิลปศาสตร์และมนุษยศาสตร์ เช่น เอเชียศึกษา ศาสนา ปรัชญา ศิลปะ ดนตรี เป็นต้น จากวารสารมากกว่า 10,000 ชื่อ ให้บริการตั้งแต่ปี 2001 - ปัจจุบัน

โดยสามารถเข้าใช้งานได้ที่ <http://webofknowledge.com>

รูปแบบการสืบค้น มี 3 รูปแบบ คือ

1. แบบ Basic Search
2. แบบ Author Search
3. แบบ Cited Reference Search



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 ต้องการค้นหาวามีใครนำผลงานนี้ไปอ้างอิงในบทความ

1. การสืบค้นแบบ Basic Search เป็นการสืบค้นบทความวารสารจากชนิดข้อมูลต่างๆ

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

1. แสดงจำนวนผลลัพธ์ที่พบ
2. สืบค้นเฉพาะภายในรายการผลลัพธ์ปัจจุบัน จากส่วน Search within results for เพื่อจำกัดผลลัพธ์ให้แคบลง โดยพิมพ์คำหรือวลี และคลิกที่ปุ่มสัญลักษณ์แว่นขยาย

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

By: Theerawat H (Theerawat, Hartawan^[1], Zhou, WB (Zhou, Wuhan^[2])

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING
Volume: 51 Issue: 3 Pages: 452-459
DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2008.09.031
Published: APR 2010
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. 8.8 W g⁻¹, 9.0 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 kinetics under various conditions. Effective moisture diffusivities were determined to be 4.6399 x 10⁻¹¹, 7.2620 x 10⁻¹¹, 5.7638 x 10⁻¹¹, 0.9648 x 10⁻¹¹) and 1.1568 x 10⁻¹¹ m² s⁻¹) for microwave vacuum drying at 8.8 W g⁻¹, 9.0 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 color index (C_{0.5}) of mint leaves to 85.50%, 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 microscope, 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 9.0 W g⁻¹ and 11.2 W g⁻¹ intensity were significantly higher than those by the hot air drying at 60 degrees C and 70 degrees C (p < 0.05). (c) 2010 Elsevier Ltd. All rights reserved.

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

Author Information
Reprint Address: Theerawat H (print author)
+ Kasetsart Univ, Fac Agron, Prod Dev Dept, 60 Phahonyoth Rd, Bangkok 10930, Thailand.
Addresses:
+ [1] Kasetsart Univ, Fac Agron, Prod Dev Dept, Bangkok 10930, Thailand
+ [2] Nanyang Technol Univ, Dept Chem, Food Sci & Technol Programme, Singapore 117643, Singapore
E-mail Addresses: hgrnt@nu.ac.th

Funding

Funding Agency	Grant Number
Thailand Research Fund	NRG5084227

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**

หน้าแสดงรายละเอียดบทความ

ประกอบไปด้วยข้อมูลที่สำคัญดังนี้

1. Title : ชื่อเรื่อง
2. Author: ผู้แต่ง ซึ่งสามารถเรียกดูรายการบทความอื่นๆที่เป็นผลงานของผู้แต่งคนนี้ได้โดยคลิกไปที่ชื่อผู้แต่งแต่ละคน
3. Source: ชื่อสิ่งพิมพ์
4. Time Cited: จำนวนครั้งที่ได้รับการอ้างอิงจากบทความอื่นซึ่งสามารถคลิกเพื่อเรียกดูได้
5. Cited References: สามารถคลิกเพื่อดูรายการอ้างอิงที่ใหม่
6. Abstract: มหัดย่อ
7. Document Type: ประเภทสิ่งพิมพ์
8. Language: ภาษาต้นฉบับ
9. Author Keywords: คำสำคัญของบทความ
10. Keywords Plus: คำสำคัญที่ทบทวนมาจาก Title ของรายการอ้างอิง
11. Addresses: ที่อยู่ของผู้แต่ง
- 12 Publisher: สำนักพิมพ์
13. Subject Category: หัวเรื่องของบทความ

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

By: Theerawat H (Theerawat, Hartawan^[1], Zhou, WB (Zhou, Wuhan^[2])

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING
Volume: 51 Issue: 3 Pages: 452-459
DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2008.09.031
Published: APR 2010
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. 8.8 W g⁻¹, 9.0 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 kinetics under various conditions. Effective moisture diffusivities were determined to be 4.6399 x 10⁻¹¹, 7.2620 x 10⁻¹¹, 5.7638 x 10⁻¹¹, 0.9648 x 10⁻¹¹) and 1.1568 x 10⁻¹¹ m² s⁻¹) for microwave vacuum drying at 8.8 W g⁻¹, 9.0 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 color index (C_{0.5}) of mint leaves to 85.50%, 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 microscope, 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 9.0 W g⁻¹ and 11.2 W g⁻¹ intensity were significantly higher than those by the hot air drying at 60 degrees C and 70 degrees C (p < 0.05). (c) 2010 Elsevier Ltd. All rights reserved.

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

Author Information
Reprint Address: Theerawat H (print author)
+ Kasetsart Univ, Fac Agron, Prod Dev Dept, 60 Phahonyoth Rd, Bangkok 10930, Thailand.
Addresses:
+ [1] Kasetsart Univ, Fac Agron, Prod Dev Dept, Bangkok 10930, Thailand
+ [2] Nanyang Technol Univ, Dept Chem, Food Sci & Technol Programme, Singapore 117643, Singapore
E-mail Addresses: hgrnt@nu.ac.th

Funding

Funding Agency	Grant Number
Thailand Research Fund	NRG5084227

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**

หน้ารายการอ้างอิง: Cited References

Cited References: 28

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

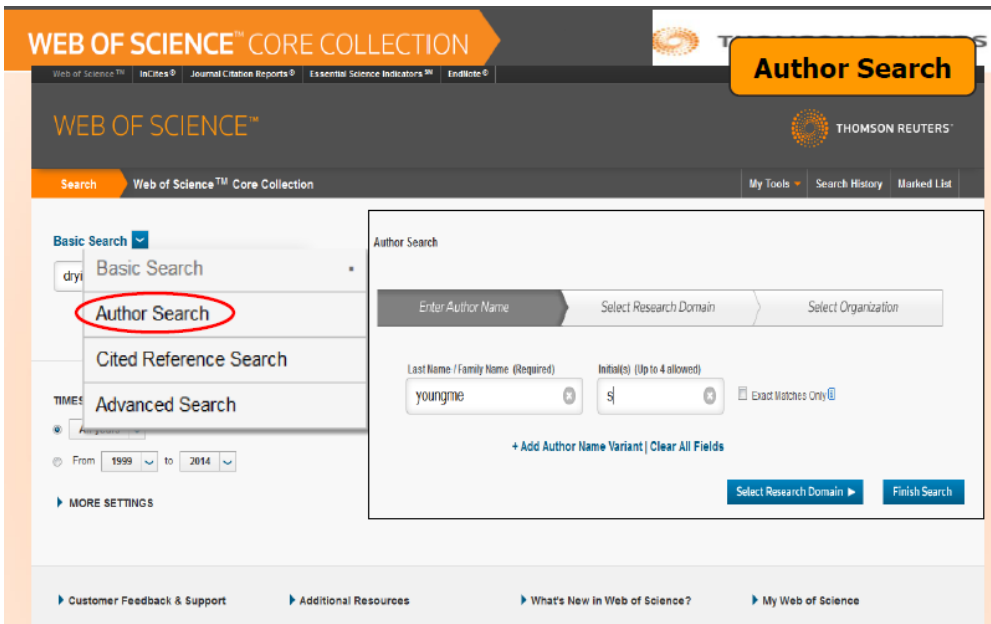
Page 1 of 1

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

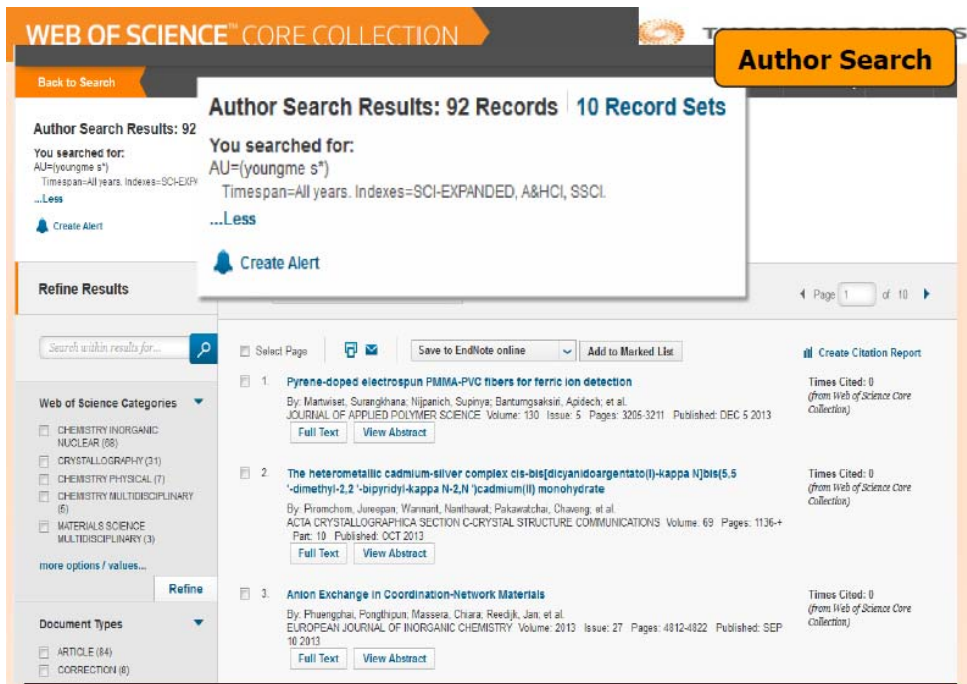
1. Title: [not available]
By: ADAC
OFF METHAN Published: 2000
Times Cited: 872 (from Web of Science Core Collection)
2. Effect of drying conditions on the quality of vacuum-microwave dried potato cubes
By: Bondarik, J., Markowski, M., Blaszczyk, W.
J. Food Eng. Volume: 81 Pages: 164-175 Published: 2007
Times Cited: 2 (from Web of Science Core Collection)
3. Microwave power control strategies on 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: 186-194 Published: SEP 2016
Times Cited: 19 (from Web of Science Core Collection)
4. Microwave/vacuum drying of model fruit gels
By: Drouzas, AE, Tsami, E, Saravacos, GD
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 69 Issue: 2 Pages: 161-165 Published: JUL 2005
Times Cited: 90 (from Web of Science Core Collection)

รายการอ้างอิงที่ใช้ของบทความหลัก

2. การสืบค้นแบบ Author Search เป็นการค้นหาผลงานทั้งหมดของผู้เขียนที่สังกัดในหน่วยงานต่างๆ



Author Search เป็นการค้นหาผลงานทั้งหมดของผู้เขียนที่สังกัดในหน่วยงานต่างๆ โดยพิมพ์นามสกุล และอักษรแรกของชื่อ แล้วคลิก Finish search



ผลงานของผู้เขียนแยกตามสถาบันหรือหน่วยงานที่สังกัด

3. การสืบค้นแบบ Cited Reference Search

WEB OF SCIENCE™ CORE COLLECTION

Cited Reference Search

WEB OF SCIENCE™ THOMSON REUTERS™

Search Web of Science™ Core Collection My Tools Search History Marked List

Basic Search Basic Search
 Author Search
Cited Reference Search
 Advanced Search

TIME: From 1999 to 2014

Cited Reference Search
 Find the articles that cite a person's work.
 Step 1: Enter information about the cited work. Fields are combined with the Boolean AND operator.
 * Note: Entering the title, volume, issue, or page in combination with other fields may reduce the number of cited reference variants found.

Example: O'Brian C* OR Obrian C* Cited Author **1**
 Select from Index

Example: J Comp* Appl* Math* Cited Work **2**
 View abbreviation list Select from Index

Example: 1943 or 1943-1945 Cited Year(s) **3**

Search **4**

+ Add Another Field | Clear All Fields

Customer Feedback & Support Additional Resources What's New in Web of Science? My Web of Science

1. Cited Author: ชื่อผู้แต่งที่ได้รับการอ้างอิง โดยใช้นามสกุล และอักษรแรกของชื่อในการสืบค้น
2. Cited Work: ชื่อของสิ่งพิมพ์ที่ได้รับการอ้างอิง เช่น ชื่อวารสาร ชื่อหนังสือ เป็นต้น
3. Cited Year(s): ปีที่พิมพ์ของเอกสารที่ได้รับการอ้างอิง
4. คลิกที่ปุ่ม Search เพื่อสืบค้น

WEB OF SCIENCE™ CORE COLLECTION

หน้าผลลัพธ์ของ Cited Reference Search

Cited Reference Search
 Find the articles that cite a person's work.
 Step 2: Select cited references and click "Finish Search."
 Hint: Look for cited reference variants (sometimes different pages of the same article are cited or papers are cited incorrectly).

CITED REFERENCE INDEX
 References: 1 - 10 of 109

Select Page Select All Clear All Finish Search

Select	Cited Author	Cited Work (SHOW EXPANDED)	Year	Volume	Issue	Page	Identifier	Citing Articles	View Record
<input type="checkbox"/>	Boonchom, Banjong, Youngme, Sujitra + (Show all authors)	IND ENG CHEM RES	2005	47	20	7642	10.1021/nl800007j	9	View Record in Web of Science Core Collection
<input type="checkbox"/>	Boonchom, Banjong, Youngme, Sujitra + (Show all authors)	J ALLOY COMPD	2005	454	1-2	70	10.1016/j.jallcom.2005.12.064	20	View Record in Web of Science Core Collection
<input type="checkbox"/>	Boonchom, B., Youngme, S. + (Show all authors)	J THERM ANAL CALORIM	2008	91	2	511	10.1007/s10973-007-8426-1	8	View Record in Web of Science Core Collection
<input type="checkbox"/>	Boonchom, Banjong, Youngme, Sujitra + (Show all authors)	SOLID STATE SCI	2005	11	2	485	10.1016/j.solidstatesciences.2005.05.020	7	View Record in Web of Science Core Collection
<input type="checkbox"/>	Boonchom, Banjong, Youngme, Sujitra + (Show all authors)	SOLID STATE SCI	2008	10	2	129	10.1016/j.solidstatesciences.2007.09.008	9	View Record in Web of Science Core Collection
<input type="checkbox"/>	Boonmak, Jaursup, Youngme, Sujitra + (Show all authors)	CRYST GROWTH DES	2009	9	7	3318	10.1021/cg9001175	17	View Record in Web of Science Core Collection
<input type="checkbox"/>	Boonmak, J., Youngme, S. + (Show all authors)	CRYSTENGCOMM	2009	7		3318		1	
<input type="checkbox"/>	Boonmak, Jaursup, Youngme, Sujitra + (Show all authors)	DALTON T	2011	40	6	1254	10.1039/c1dm00853b	13	View Record in Web of Science Core Collection
<input type="checkbox"/>	Boonmak, Jaursup, Youngme, Sujitra + (Show all authors)	DALTON T	2010	39	35	8161	10.1039/c9d2556a	10	View Record in Web of Science Core Collection
<input type="checkbox"/>	Boonmak, Jaursup, Youngme, Sujitra + (Show all authors)	INORG CHEM	2011	50	15	7324	10.1021/cr261035c	19	View Record in Web of Science Core Collection
<input type="checkbox"/>	Boonmak, J., Youngme, S. + (Show all authors)	INORG CHEM	2011	5		7324		1	

ประกอบไปด้วยส่วนต่างๆ ดังนี้

1. Select: คลิกที่ช่องหน้า Record ที่ต้องการเลือกได้มากกว่าหนึ่ง และคลิกที่ปุ่ม Finish Search เพื่อเรียกดูรายการบทความที่อ้างอิง (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: จำนวนบทความที่อ้างอิง
9. View Record : คลิกที่ View Record ในรายการที่ปรากฏเพื่อดูข้อมูลโดยละเอียด

Print/ E-mail/ Save/ Export to Reference Software

WEB OF SCIENCE™ COR

WEB OF SCIENCE™ THOMSON REUTERS™

Back to Search My Tools Search History Marked List

Results: 209

You searched 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)
- CHEMISTRY APPLIED (29)
- NUTRITION DIETETICS (14)

more options / values... Refine

Sort by: Times Cited -- highest to lowest Page 1 of 21

Select Page Save to Other File Formats Add to Marked List

1. **Drying kinetics and rehydration of mushroom slices under microwave-vacuum and convective hot-air dried** Times Cited: 89
By: Giri, S. K.; Prasad, Suresh
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 113 Issue: 1 Pages: 512-521 Published: JAN 2007
Full Text View Abstract

2. **Antioxidant properties of *Phyllanthus amarus* extracts as affected by different drying methods** Times Cited: 67
By: Lim, Y. Y.; Murtijaya, J.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 40 Issue: 9 Pages: 1664-1669 Published: 2007
Full Text View Abstract

3. **Characterization of microwave vacuum drying and hot air drying of mint leaves (*Mentha cordifolia* Opiz ex Fresen)** Times Cited: 58
By: Therdthai, Nantawan; Zhou, Weibiao
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 91 Issue: 3 Pages: 482-489 Published: APR 2009
Full Text View Abstract

4. **Effects of different drying methods on the antioxidant properties of leaves and tea of ginger species** Times Cited: 55
By: Chan, E. W. C.; Lim, Y. Y.; Wong, S. K.; et al.
FOOD CHEMISTRY Volume: 113 Issue: 1 Pages: 166-172 Published: MAR 1 2009
Full Text View Abstract

2

1

บรรณานุกรมของแต่ละบทความในผลลัพธ์ ผู้ใช้สามารถเลือกจัดการบทความที่ต้องการได้โดย

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