

เอกสารอ้างอิง

- กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์. (2555). สับปะรดและผลิตภัณฑ์สับปะรด. Retrieved 3 กรกฎาคม 2556, From <http://www.dft.go.th/Default.aspx?tabid=165&ctl=DetailUserContent&mid=684&contentID=2746>.
- กรมพัฒนาที่ดิน. (2546). คู่มือการจัดการดินเพื่อปลูกสับปะรดในระบบเกษตรอินทรีย์: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, น.40-41.
- กรมศุลกากร และสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2557). สถานการณ์สินค้าเกษตรที่สำคัญและแนวโน้ม ปี 2558. Retrieved 21 เมษายน 2557, From http://www.oae.go.th/download/document_tendency/journalofecon2558.pdf.
- กวีศรี วานิชกุล. (2543). ลักษณะทั่วไปและพันธุ์สับปะรด. เอกสารวิชาการเทคโนโลยีการเพิ่มผลผลิตสับปะรดที่ปลูกแซมในสวนยางพารา และการใช้ระบบการปลูกพืชเข้าสู่เกษตรยั่งยืน: ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, น.3-6.
- เกตุอร ทองเครือ. (2536). การปลูกสับปะรด. กรมส่งเสริมการเกษตร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- เกศินี ระมิงค์วงศ์. (2528). ผลไม้เมืองร้อน. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่, 290.
- เกษตรศาสตร์นำไทย. น้ำมะม่วงพร้อมดื่ม. (2556). Retrieved 6 กรกฎาคม 2556, From http://www.trueplookpanya.com/new/cms_detail/knowledge/9599-016533/.
- เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2544). การเตรียมและสมบัติของ Maltodextrin ที่มีค่าสมมูลเดกซ์โทรสต่ำ (<20) จากแป้งมันสำปะหลัง. Retrieved 21 มกราคม 2558, From <http://stscholar.nstda.or.th>.
- แก้ว กังสดาลอำไพ. (2529). ไบโอมัน โยอาหาร และมะเร็ง, น. 191-200. ใน สมใจ วิชัยดิษฐ์, วิชัย ตันไพจิตร และ ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต (ผู้รวบรวม). โภชนศาสตร์ประยุกต์. กรุงเทพฯ: บริษัทประยูรวงศ์ จำกัด.

- จารุพันธ์ ทองแถม. (2526). สับปะรดและอุตสาหกรรมสับปะรดในประเทศไทย. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร, 372.
- จิราวรรณ. (2558). อำเภอบางคล้าแหล่งปลูกสับปะรดอินทรีย์ดีแหล่งสุดท้ายของไทย. Retrieved 15 มีนาคม 2558, From http://www.maticchon.co.th/news_detail.php?newsid=1422776542.
- เจริญ . (2558). การผลิตสับปะรดฤดูร้อนออกฤดู. Retrieved 15 มีนาคม 2558, From <http://www.rakbankerd.com/view.php?id=916&s=2&w=>.
- ชนินันท์ วรธนะหทัย. (2549). Resistance Maltodextrin: A Unique Soluble Dietary Fiber Source. J. Food Focus Thailand, September, 35.
- ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์. (2545). โยอาหารเพื่อสุขภาพ. อาหาร, 3, น.157-159.
- ถาวร จันทโชติ. (2552). โครงการโยอาหารจากผลไม้ไทยบางชนิด. องค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติของสารต้านอนุมูลอิสระ. คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ชนิกานต์ สันต์สวัสดิ์. (2549). การผลิตเส้นโยอาหารผงจากกากส้มเขียวหวาน. (วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ชเนศ อุทิศธรรม. (2527). การผลิตแก๊สชีวภาพที่อุณหภูมิต่างๆ จากของเสียโรงงานสับปะรดกระป๋อง (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต), คณะพลังงานและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ธีรเดช. (2552). บ้านสวนมิถุนา. Retrieved 15 มีนาคม 2558, From [https:// baansuan. Wordpress.com /2009/06/17/baansuan-in-june/](https://baansuan.wordpress.com/2009/06/17/baansuan-in-june/).
- นิธิยา รัตนานนท์. (2557). เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นิรนาม. (2551). กลไกการทำงานของเครื่องฟ้นจับแบบเปียก. ความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อม. Retrieved 10 มีนาคม 2558, From <http://she.cportal.net/tabid/460/articleType/ArticleView/articleId/73/-wet-scrubber.aspx>.
- นิรมล อุดมอ่าง และ ธีรวัฒน์ เทพใจกาศ.(2544). การสกัดเส้นใยจากกากสับปะรดและการใช้ประโยชน์. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 39, สาขาอุตสาหกรรมเกษตร.

- บงกชรัตน์ เนาวกุล. (2553). การผลิตเส้นใยอาหารจากเปลือกส้มโอที่ผ่านการลดความขมและการใช้ประโยชน์ในไอศกรีมนม. (วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ประดิษฐ์ กำหนดองไผ่. (2557). ผลของใยอาหารจากแกนสับประรดต่อคุณภาพของซีฟฟอนเค้ก. การประชุมสัมมนาทางวิชาการ มทร.ตะวันออก มรภ.กลุ่มศรีอยุธยา และราชนครินทร์วิชาการและวิจัย. 14-16 พฤษภาคม 2557, ปทุมธานี.
- ประภาศรี ภูวเสถียร. (2534). ใยอาหาร: ชนิด, คุณสมบัติของเส้นใยอาหารและแหล่งอาหาร, น.303-320. ใน เอกสารการประชุมวิชาการโภชนาการ เรื่อง ก้าวไปกับโภชนาการเพื่อสุขภาพ, 13-15 ธันวาคม 2532. สถาบันวิจัยโภชนาการ และคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามมาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล, นครปฐม.
- ประสงค์ เทียนบุญ. (2557). ใยอาหาร. หน่วยโภชนศาสตร์และศูนย์วิจัยโภชนาการ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ปรียา ลีพกุล. (2535). การรักษาโรคอ้วนด้วยใยอาหาร. น. 16-17. ในรายงานการประชุมวิชาการโภชนาการดีชีวียั่งยืน, 25-26 มิถุนายน 2535. ห้องวิภาวดีบอลรูม โรงแรมเซ็นทรัลพลาซ่า, กรุงเทพฯ.
- ปาริชาติ สักกะทำนุ. (2540). คุณค่าอาหารเส้นใยป้องกันบำบัดสารพัดโรค. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์รวมธรรมส์.
- ปัทมา วัฒนา, โยธิน เอี่ยมอาจ, วิษัยรัตน์ พิษัยรัตน์, สุพรรณษา ชิตสระน้อย และอนันตเทพ ดีดวงพันธ์. (2557). การถนอมอาหาร. Retrieved 4 มีนาคม 2558, From <https://sites.google.com/site/extensionmju140/>.
- เพลินใจ ตั้งคณะกุล, พัชรี ตั้งตระกูล, เนตรนภิส วัฒนสุชาติ, พะยอม อรรถวิบูลย์กุล และ บุญมานิยมวิทย์. (2538). คุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของขนมปังและคุกกี้ที่มีใยอาหารสูง. *วารสารอาหาร*, 25(2), น.95-107.
- ไพโรจน์ หลวงพิทักษ์ และ เบลญจวรรณ ธรรมธนารักษ์. (2538). เส้นใยอาหารกับคุณภาพชีวิต. *วารสารเพื่อสุขภาพ*, 2(9), น.65-68.

- สโรบล สโรชวิกสิต, ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี และศักดิ์มน เทพหัสดิน ณ อยุธยา. (2550). การทำแห้งน้ำ สับปะรดด้วยเครื่องอบแห้งแบบพ่นฝอย. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. 38(6). น.131-134.
- สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน. (2557). การถนอมอาหารโดยการทำแห้ง. Retrieved 8 มีนาคม 2558, From <http://kanchanapisek.or.th/kp6/sub/book/book.php?book=19&chap=3&page=t19-3-infodetail08.html>.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2554). การผลิตสินค้าเกษตร. Retrieved 19 กรกฎาคม 2557, From http://www.oae.go.th/main.php?filename=agri_production.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2556). ผลการพยากรณ์ผลผลิตสับปะรด. Retrieved 19 กรกฎาคม 2557, From http://www.oae.go.th/download/journal/trends_FEB2557.pdf.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2557). สถิติการส่งออก. Retrieved 7 มีนาคม 2558, From http://www.oae.go.th/download/document_tendency/journalofecon2558.pdf.
- สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรมและสถาบันอาหาร. (2556). อุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง. Retrieved 10 กรกฎาคม 2557, From <http://www2.oie.go.th/vcpineapple/index.php/pineappleindustry/st09/95-canned-pine/86-2012-12-24-07-50-29>
- สำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช. (2546). ศัตรูสับปะรด. กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.
- สิทธิรินทร์ ก้อนในเมือง และ ปราณี อานเป็รื่อง. (2547). เส้นใยอาหารจากหัวกระเทียม. *วารสารอาหาร*, 33(4), น.283-290.
- สุกัญญา โกมล. (2542). การผลิตน้ำส้มเขียวหวานเติมใยอาหาร. (วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, สงขลา.
- สุจิตตรา เทพไชย. (2546). พฤติกรรมการบริโภคและภาวะโภชนาการของนักศึกษาสถาบันราชภัฏสงขลา, มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา, สงขลา.
- สุรัตน์ โคมินทร์. (2534). ผลกระทบของใยอาหารและไฟเตตต่อสุขภาพและภาวะโภชนาการ, น.339-349. ใน เอกสารการประชุมวิชาการ โภชนาการ เรื่อง ก้าวไปกับโภชนาการเพื่อสุขภาพ, 13-15 ธันวาคม 2532: สถาบันวิจัยโภชนาการ และคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล, นครปฐม.

- สุรัตน์ โคมินทร์. (2534). อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ: แนวทางในการบริโภคน้ำตาลและใยอาหารมีความสำคัญหรือไม่. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยโภชนาการและคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ไสวรินทร์ กุลพงษ์. (2536). สารอาหารป้องกันมะเร็ง. *วารสารโภชนาบำบัด*, 4(2), น.81-87.
- อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล. (2548). การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตเส้นใยอาหารผงจากกากส้มเขียวหวาน กากส้มสายน้ำผึ้ง กากส้มสีทอง และเปลือกในส้มโอ. *รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์*, 74.
- อัครเดช นครเสด็จ, ณัฏฐา เล่าหกุลจิตต์, อรพิน เกิดชูชื่น และ โสรดา วัลภา. (2553). ผลของพีเอชและเวลาการสกัดต่อไบโอพอลิเมอร์จากสาหร่าย *Gracilaria* spp. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. 41(3/1) (พิเศษ), น.661-664.
- Tiny. (2549). กู้ ก ก็ เน ย ห น้ำ ชี อ ก โ ก แ ล ต ชี ป . Retrieved 3 กรกฎาคม 2556, From <http://topicstock.pantip.com/food /topicstock/2006/12/D4962196/D4962196.html>.
- Wirjantoro, T.I. (2549). เทคโนโลยีการผลิตไอศกรีมนมจากน้ำนมสด. เอกสารประกอบการบรรยาย ไอศกรีมนมสดในระดับครัวเรือน. ฝ่ายพันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ เครือข่ายภาคเหนือ.
- Ackom, N.B. and Tano-Debrah, K. (2012). Processing pineapple pulp into dietary fibre supplement. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*, 12(6), 6823-6834.
- Ajila, C.M. and Prasada Rao, U.J.S. (2013). Mango peel dietary fibre: Composition and associated bound phenolics. *Journal of Functional Foods*, 5(1), 444-450.
- Alexander, R.J. (1992). Maltodextrins: Production, properties and applications. *Starch Hydrolysis Products*. Schenck, F.W. and Hebeda, R.E. (Eds.). New York: VCH Publishers, 233-275.
- Alothman, M., Bhat, R. and Karim, A.A. (2009). Antioxidant capacity and phenolic content of selected tropical fruits from Malaysia, extracted with different solvents. *Food Chemistry*, 115, 785-788.
- Altomare, R.E., Beale, R.J., Clausi, A.S. and Romig, W.R. (1984). *Process for producing a pineapple core bulking agent*. New York: General Foods Corporation.

- Anderson, N.E. and Clydesdale, F.M. (1980). An analysis of the dietary fiber content of a standard wheat bran. *Journal of Food Science*, 42(6), 1451-1453.
- Ang, J.F. (1991). Water retention capacity and viscosity effect of powdered cellulose. *Journal of Food Science*, 56(6), 1682-1684.
- Anonymous. (2007). บทที่ 1 อุตสาหกรรมอาหารแปรรูป. Retrieved 24 July 2014, From http://www.thaifta.com/thaifta/Portals/0/File/vol3Ch_1_Can.doc.
- Anonymous. (2014). ลักษณะทางพฤกษศาสตร์สับปะรด. Retrieved 5 July 2014, From <http://www.samrancom.com/บทที่%203%20%20ลักษณะทางพฤกษศาสตร์สับปะรด.pdf>.
- AOAC. (2000). *Official Methods of Analysis of AOAC International* (17th ed.). Rockville, Maryland: Association of Official Analysis Chemists.
- AOAC. (2010). *Official Methods of Analysis of AOAC International* (18th ed.). Rockville, Maryland: Association of Official Analysis Chemists.
- Ayala-Zavala, J.F., Vega-Vega, V., Rosas-Domínguez, C., Palafox-Carlos, H., Villa-Rodriguez, J.A., Siddiqui, M.W., Dávila-Aviña, J.E. and González-Aguilar, G.A. (2011). Agro-industrial potential of exotic fruit byproducts as a source of food additives. *Food Research International*, 44, 1866-1874.
- Baghurst, P.A., Baghurst, K.J. and Record, S.J. (1960). Dietary fiber, non-starch polysaccharides and resistant starch-A review. *Supplement to Journal Food Australia*, 48(3), 530-535.
- Barrett, D.M., Somogyi, L.P., and Ramaswamy, H.S. (2005). *Processing Fruits: Science and Technology*. Boca Raton, FL: CRC Press.
- BeMiller, J.N. (2007). *Carbohydrate chemistry for food scientists*. U.S.A.: American Association of Cereal Chemists, Inc.
- Bernado, A.M.B., Dumoulin, E.D., Lebert, A.M. and Bimbenet, J.J. (1990). Drying of sugar beet fiber with hot air or super heat steam. *Drying Technology*, 8, 767-779.

- Collins, J.L. (1960). *The Pineapple*. Botany Cultivation and Utilization. New York: Interscience Publishers.
- Dreher, M.L. (1987). *Handbook of dietary fibre: an applied approach*. New York: Marcel Dekker, 1-16.
- Dull, G.G. (1971). The Pineapple: General. *The biochemistry of fruits and their products*. Hulme, A.C. (Ed.). London: Academic Press. 303-324.
- Eastwood, M. (1969). Dietary fibre and serum lipids. *Lancet*, 2, 1222.
- Espachs-Barroso, A., Soliva-Fortuny, R.C. and Martin-Belloso, O. (2005). A natural clouding agent from orange peels obtained using polygalacturonase and cellulase. *Food Chemistry*, 92, 55-61.
- Faravelli, T., Frassoldati, A., Migliavacca, G., and Ranzi, E. (2010). Detailed kinetic modeling of the thermal degradation of lignins. *Biomass Bioenergy*, 34, 290–301.
- Fellows, P. (2000). *Food processing technology: Principles and practice* (2nd ed.). Cambridge, UK: Woodhead Publishing.
- Ferguson, R. and Fox, K. (1978). *Dietary citrus fibers*. Transactions of the ASME Citrus Engineering Conference, 4 August, Winterhaven, 24, 23-26.
- Food and Nutrition Board. (2002). *Dietary Reference Intake for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Protein and Amino Acids*. Washington DC: National Academy of Sciences.
- Garcia, M.L., Dominguez, R., Galvez, M.D., Casas, C. and Selgas, M.D. (2002). Utilization of cereal and fruit fibres in low fat dry fermented sausages. *Meat Science*, 60, 227-236.
- Grigelmo-Miguel, N. and Martin-Belloso, O. (1999). Comparison of dietary fibre from by-products of processing fruits and greens and from cereals. *LWT - Food Science and Technology*, 32, 503-508.
- Gropper, S. and Smith, J. (2009). Protein. *Advanced Nutrition and Human Metabolism*. USA.: Wadsworth Cengage Learning, 179-250.

- Hossain, M.A. and Rahman, S.M. (2011). Total phenolics, flavonoids and antioxidant activity of tropical fruit pineapple. *Food Research International*, 44, 672-676.
- Irving, L.E. and Walton, B.S. (1980). Cellulose-hemicellulose fractions in the alcohol-insoluble solids of valencia orange peel. *Journal of Food Science*, 45, 985-988.
- Calvache, J.E.N., Fissore, E.N., Latorre, M.E., Soria, M., Pla, M.F.D.E. and Gerschenson, L.N. (2015). Obtention of dietary fibre enriched fractions from peach bagasse using ethanol pre-treatment and microwave drying. *LWT-Food Science and Technology*, 62(2), 1169-1176.
- Juan, Z. and Zheng-Wu, W. (2013). Soluble dietary fiber from *Canna edulis* Ker by-product and its physicochemical properties. *Journal of Carbohydrate Polymers*, 92, 289-296.
- Kay, R.M. (1982). Dietary fiber. *Journal Lipid Research*, 5(23), 221-242.
- Ketnawa, S., Chaiwut, P. and Rawdkuen, S. (2012). Pineapple wastes: A potential source for bromelain extraction. *Food and Bioproducts Processing*, 90, 385-391.
- Kleiner, S.M. and Robinson, M.G. (1996). *High Performance Nutrition*. New York: John Wiley & Son Inc., 280.
- Koc, B., Yilmazer, M.S., Balkir, P. and Ertekin, F.K. (2010). Moisture sorption isotherms and storage stability of spray-dried yogurt powder. *Drying Technology*, 28, 816-822.
- Lario, Y., Sendra, E., Garcia-Perez, J., Fuentes, C., Sayas-Barbera, E., Fernandez-Lopez, J. and Perez-Alvarez, J.A. (2004). Preparation of high dietary fiber powder from lemon juice by-products. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 5(1), 113-117.
- Larrauri, J.A. (1999). New approaches in the preparation of high dietary fibre powders from fruit by-products. *Trends in Food Science & Technology*, 10(1), 3-8.
- Larrauri, J.A., Rupérez, P., Borroto, B. and Saura-Calixto, F. (1996). Mango peels as a new tropical fibre: Preparation and characterization. *LWT - Food Science and Technology*, 29, 729-733.
- Lawless, H.T. and Heymann, H. (1988). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. New York: Chapman and Hall.

- Lei, W., Honggao, X., Fang, Y., Rui, F. and Yanxiang, G. (2015). Preparation and physicochemical properties of soluble dietary fiber from orange peel assisted by steam explosion and dilute acid soaking. *Food Chemistry*, 185, 90-98.
- Loksuwan, J. (2006). Characteristics of microencapsulated β -carotene formed by spray drying with modified tapioca starch, native tapioca starch and maltodextrin. *Food Hydrocolloids*, 21, 928-935.
- Luna-Solano, G., Salgado-Cervantes, M.A., Ramírez-Lepe, M., Alvarado, M.A., and Rodríguez-Jimenes, G.C. (2003). Effect of drying type and drying conditions over fermentative ability of brewer's yeast. *Journal of Food Process Engineering*, 26, 135-147.
- Master, K. (1991). *Spray Drying Handbook*. New York: Longman Scientific and Technical.
- McGuire, R.G. (1992). Reporting of objective color measurements. *Journal of Horticulture Science*, 27(12), 1254-1255.
- McManus, D.E. (2011). Dietary fiber and method for preparing dietary fiber. United States of America: Nutrifina PTY Ltd.
- Monro, J.A. (1996). Dietary fiber. *Handbook of Food Analysis*. Leo, M.L. Nollet (Eds.). New York: Marcel Dekkar Inc., 1, 1051-1088.
- Oliveira, R.P.S., Florence, A.C.R., Silva, R.C., Perego, P., Converti, A., Gioielli, L.A. and Oliveira, M.N. (2009). Effect of different prebiotics on the fermentation kinetics, probiotic survival and fatty acids profiles in nonfat symbiotic fermented milk. *International Journal of Food Microbiology*, 128, 467-472.
- Prakongpan, T., Nitithamyong, A., and Luangpituksa, P. (2002). Extraction and application of dietary fiber and cellulose from pineapple cores. *Journal of Food Science*, 67, 1308-1313.
- Prosky, L. and Devries, J.W. (1992). *Controlling Dietary Fiber in Food Products*. (1st ed.) New York: AVI Books.
- Riaz Khun. (1993). *Low-Calorie Food Ingredients*. London: Blackie Academic and Professional.

- Roberfroid, M. (1993). Dietary fiber inulin and oligofructose: A review comparing their physiological effects. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 33, 103-148.
- Rodríguez, R., Jiménez A., Fernández-Bolaños J., Guillén R. and Heredia A. (2006). Dietary fibre from vegetable products as source of functional ingredients. *Trends in Food Science Technology*, 17, 3-15.
- Roediger, W.E. (1992). Fermentation, colonic epithelial cell metabolism and neoplasia. *Dietary fibre and fermentation in the colon*. Mälkki, Y. and Cummings, J.H. (Eds.). Luxembourg: European Commission, 341-349.
- Scheppach, W. Burghardt, W. Bartram, P. and Kasper, H. (1990). Addition of dietary fiber to liquid formula diets: The pros and cons. *Journal of Parenteral and Enteral Nutrition*, 14, 204-209.
- Schneeman, B.O. (1986). Dietary Fiber: Physical and Chemical Properties, Method of analysis and physiological effects. *Food Technology*, 40(2), 104-110.
- Schneeman, B.O. (1987). Soluble and insoluble fiber: Different physiological responses. *Food Technology*, 41(2), 81-82.
- Seymour, G.B. and Knox, J.P. (2002). *Pectins and their Manipulation*. USA: Blackwell Publishing, 250.
- Silk, D.B.A. (1989). Fibre and enteral nutrition. *Gut*, 30(2), 246-264.
- Silk, D.B.A. (1995). Enteral diet choices and formulation. *Artificial nutritional support in clinical practice*. Payne-James, J. Frimble, G. Silk D.B.A. (Eds.). London: Edward Arnold, 13, 229.
- Smith, L.G. (1993). Optimization of fresh-market pineapple eating quality in Queensland. *Acta Horticulture*, 334, 287-294.
- Southgate, D.A.T., Waldron, K., Johnson, I.T. and Fenwick, G.R. (1990). *Dietary Fibre: Chemical and Biological Aspects*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Stanley, M.M., Paul, D., Gacke, D. and Murphy, J. (1973). Effect of cholestyramine, metamucil and cellulose on fecal bile salt excretion in man. *Gastroenterology*, 65(6), 889.

- Stark, A. and Madar, Z. (1994). Dietary Fiber. *Functional Foods*. Goldberg (Ed.). New York: Chapman and Hall, 183-201.
- Thebaudin, J.Y., Lefebvre, A.C., Harringtonand, M. and Bourgeois, C.M. (1997). Dietary fibres: Nutritional and technological interest. *Trends in Food Science and Technology*, 8(2), 41-48.
- Trowell, H., Southgate, D.A., Wolever, T.M., Leeds, A.R., Gassull, M.A. and Jenkins, D.J. (1976). Dietary fibre redefined. *The Lancet*, 307(7966), 967.
- USDA Agricultural Research Service. National Nutrient Database. (2014). Pineapple, raw, all varieties. Retrieved 13 July, 2014, From <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2356?fg=&man=&facet=&format=&count=&max=25&offset=&sort=&qlookup=pineapple>.
- USDA Agricultural Research Service. Dietary reference intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids. (2001). *Dietary, Functional, and Total Fiber*. Retrieved 24 July, 2014, From http://www.nal.usda.gov/fnic/DRI/DRI_Energy/energy_full_report.pdf.
- Vergara-Valencia, N., Granados-Pérez, E., Agama-Acevedo, E., Tovar, J., Ruales, J. and Bello-Pérez, L.A. (2007). Fibre concentrate from mango fruit: Characterization, associated antioxidant capacity and application as a bakery product ingredient. *LWT - Food Science and Technology*, 40(4), 722-729.