

### การใช้งานฐานข้อมูล Web of Science

โดย จิรวัฒน์ พรหมพร
jirawat@book.co.th
แผนกสนับสนุนฝ่ายทรัพยากร
อิเล็กทรอนิกส์ทางการศึกษา
บริษัท บุ๊ค โปรโมชั่น แอนด์ เชอร์วิส จำกัด

โครงการพัฒนาเครือข่ายระบบห้องสมุดในประเทศไทย (ThaiLIS)

#### สารบัญ



- Web of Science คืออะไร
- การลงทะเบียน (Register)
- หน้าจอหลักของ Web of Science
- วิธีการสืบคันเอกสาร
  - Basic Search
  - Cited Reference Search
  - Author Search
- หน้าแสดงผลลัพธ์ (Search Results)
- พิมพ์/อีเมล/บันทึก/ดาวน์โหลดรายการบรรณานุกรม
- Search History

#### **Content**



Web of Science Core Collection คือ แพลตฟอร์มในการ สืบคันข้อมูลจาก วารสารวิชาการนานาชาติชั้นนำ (Journals) การประชุมวิชาการ (conference proceeding) และ หนังสือ (Books) รวมกันมากกว่า 5 ล้านรายการ ซึ่งช่วยนักวิจัยในการ ค้นหางานวิจัยคุณภาพที่เกี่ยวข้องกับขอบเขตการศึกษาที่ สนใจของตนเอง ได้อย่างรวดเร็ว และ มีประสิทธิภาพ ทั้งนี้ สิทธิการเข้าถึงข้อมูลการสืบคันขึ้นอยู่กับชนิดข้อมูลสิ่งพิมพ์ที่ ทางสถาบันแต่ละแห่งบอกรับสมาชิก

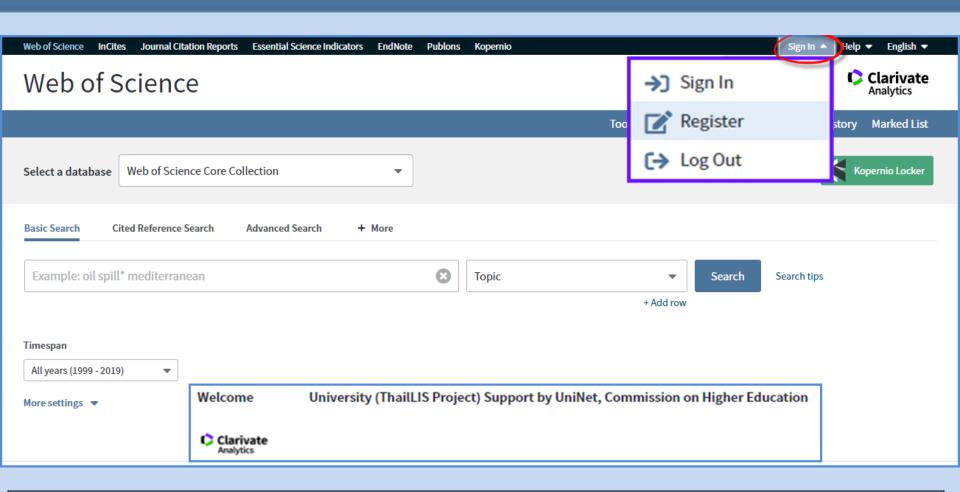
#### **Content**



เป็นฐานข้อมูลบรรณานุกรมและสาระสังเขปพร้อมการอ้างอิงและอ้างถึง ที่ครอบคลุม เนื้อหา 3 กลุ่มสาขาวิชาหลัก ได้แก่ กลุ่ม วิทยาศาสตร์ กลุ่มสังคมศาสตร์ และ กลุ่ม มนุษยศาสตร์ จากวารสารมากกว่า 10,000 รายชื่อ ให้ข้อมูลตั้งแต่ปี 2001 - ปัจจุบัน

#### การลงทะเบียน (Register)

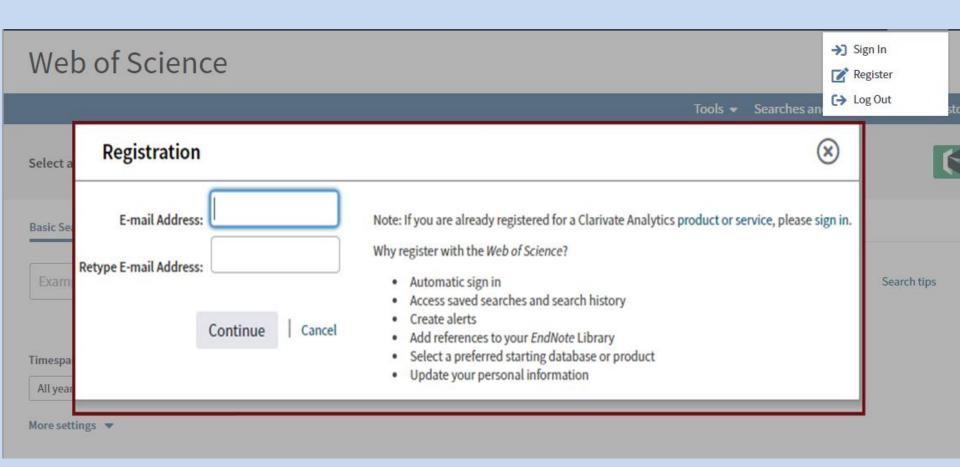




คลิกที่ปุ่ม Sign in และคลิกเลือกที่ Register เพื่อลงทะเบียนเพื่อขอใช้บริการต่างๆโ ดย ต้องลงทะเบียนภายในเครือข่ายอินเตอร์เน็ตของสถาบัน ซึ่งยังสามารถใช้ Account นี้ เข้าใช้งานฐานข้อมูล Web of Science จากภายนอกสถาบันได้อีกด้วย

#### การลงทะเบียน (Register)

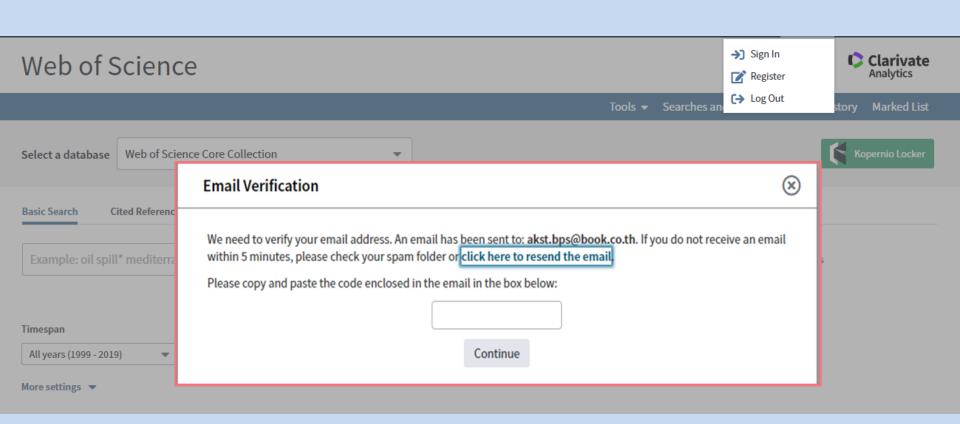




#### พิมพ์อีเมลที่จะใช้ในการลงทะเบียน แล้วคลิก Continue

#### การลงทะเบียน (Register)

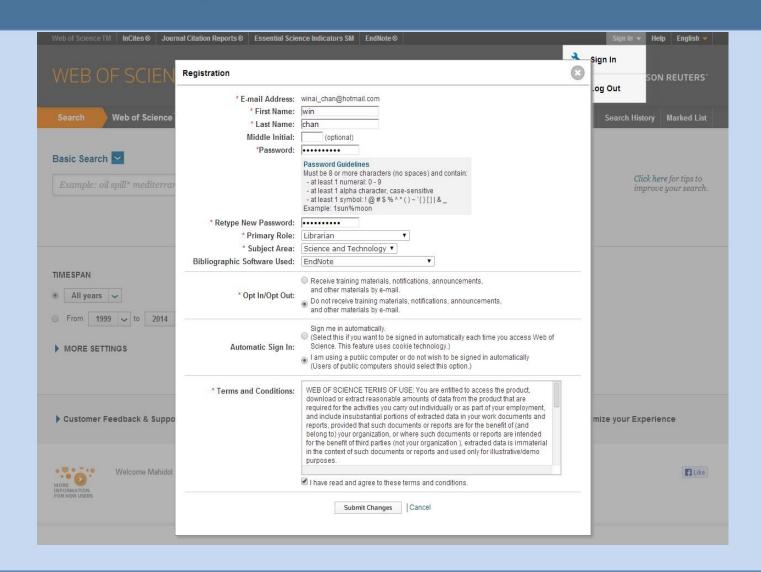




ให้คัดลอก Code ที่ส่งไปให้ทางอีเมลที่ได้ลงทะเบียน แล้วคลิก Continue

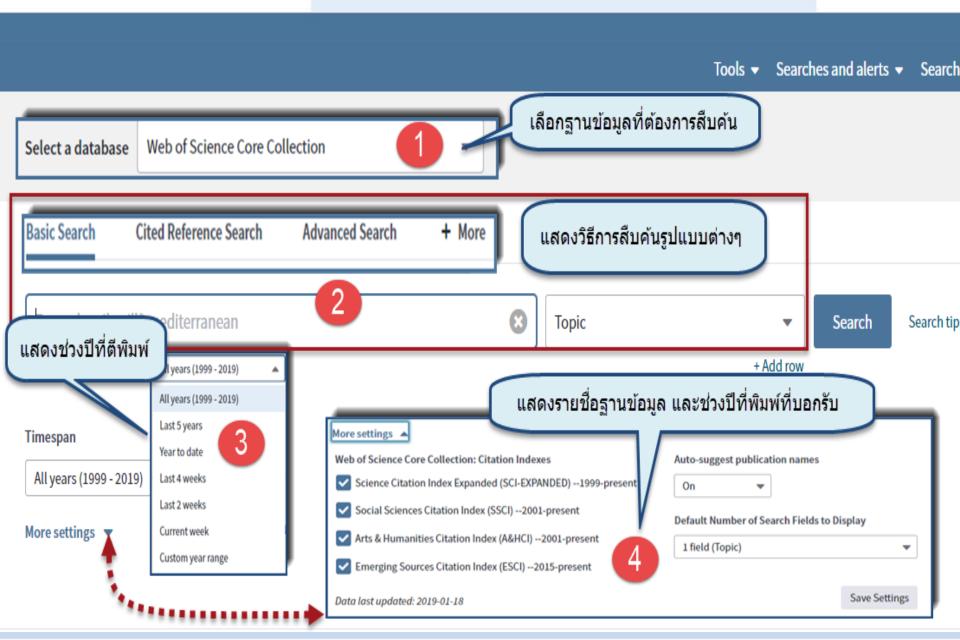
#### การลงทะเบียน (Register)





#### หน้าจอโฮมเพจ





Tools ▼ Searches and

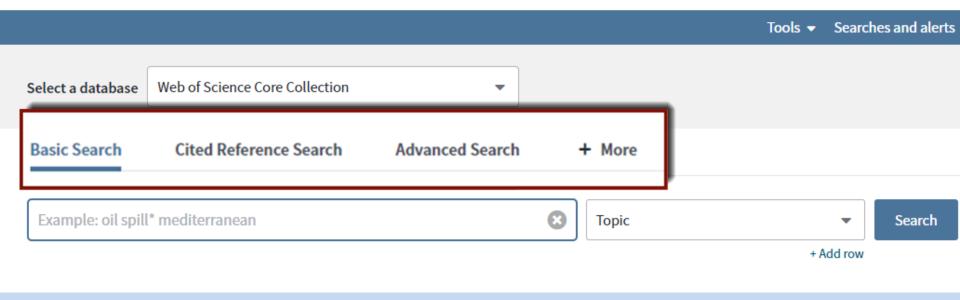
Select a database Web of Science Core Collection All Databases Web of Science Core Collection (1999-present) Search the world's leading scholarly journals, books, and Web of Science Core Collection Basic Search proceedings in the sciences, social sciences, and arts and Current Contents Connect humanities and navigate the full citation network. KCI-Korean Journal Database All cited references for all publications are fully Example: oil spi indexed and searchable. Russian Science Citation Index Search across all authors and all author affiliations. Track citation activity with Citation Alerts. SciELO Citation Index Web of Science Core Collection : ให้ข้อมูลบทความจากวารสารวิชาการชั้นนำต่างๆ Timespan จากทั่วโลกที่ได้รับคัดเลือกและผ่านเกณฑ์การประเมินคุณภาพวารสารของ Web of All years Science Current Contents Connect : ให้ข้อมูลบรรณานุกรม และหน้าสารบัญเนื้อหาของ More setti วารสารวิชาการชั้นนำทั่วโลก KCI-Korean Journal Database: ให้ข้อมูลบทความที่ติดพิมพ์ในวารสารวิชาการจาก ประเทศเกาหลีใต้ Russian Science Citation Index: ให้ข้อมูลบรรณานุกรม และหน้าสารบัญเนื้อหาของ วารสารวิชาการชั้นนำประเทศรัสเซีย มากกว่า 500 ชื่อ ทั้งทางวิทยาศาสตร์ และ เทคโนโลยี Welcome I SciELO Citation Index: ให้ข้อมูลจากบทความวิจัยจากวารสารประเภท Open Access จากกลุ่มประเทศลิตินอเมริกา สเปน โปตูเกส และ แอฟริกาใต้ Clariva Clariva

Sea





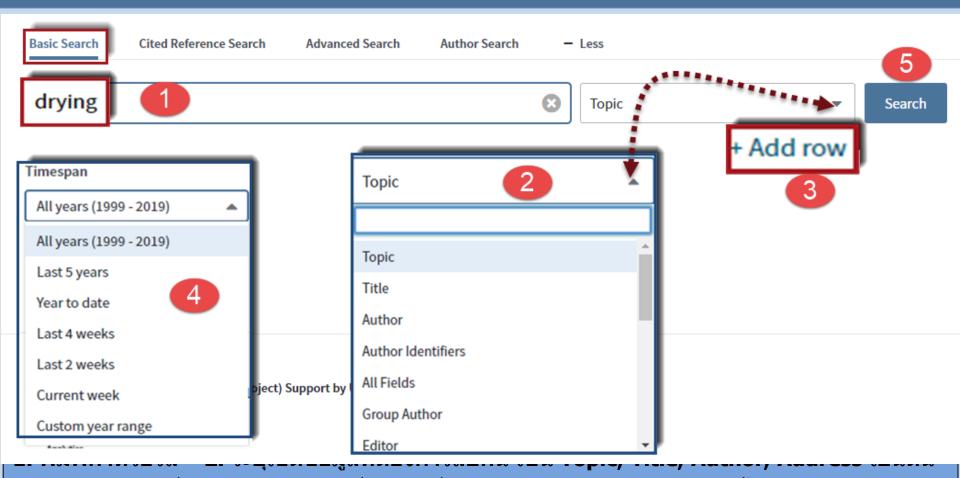
#### Web of Science



# สามารถเลือกวิธีการสืบคันข้อมูลภายใน Web of Science ได้โดย 1. Basic Search เป็นการสืบคันบทความวารสารจากชนิดข้อมูลต่างๆ ได้แก่ Topic (ข้อมูล บรรณานุกรมและบทคัดย่อ) Author (ชื่อผู้แต่ง) Publication Year (ปีที่พิมพ์) และ Address (ที่อยู่ ชื่อหน่วยงานที่ผู้แต่งสังกัด) เป็นต้น 2. Author Search เป็นการคันหาผลงานทั้งหมดของผู้เขียนที่สังกัดในหน่วยงานต่างๆ โดยคลิกที่ More 3. Cited Reference Search เป็นการค้นหาข้อมูลที่บทความนำมาอ้างอิง ซึ่งอาจเป็นบทความ หนังสือ หรือ สิทธิบัตร เป็นต้น หรือ ต้องการค้นหาว่ามีใครนำผลงานนี้ไปอ้างอิงในบทความ

#### **Basic Search**

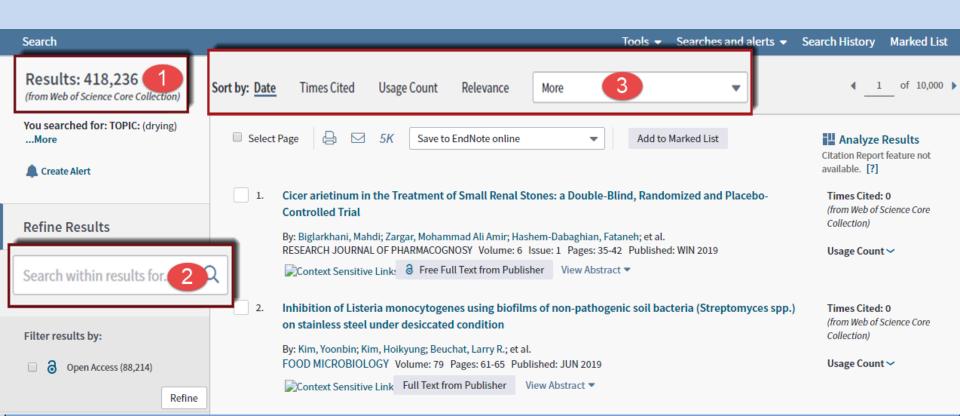




- 3. หากต้องการเพิ่มช่องพิมพ์คำค้นเพิ่ม คลิกที่ "+ Add Another Field″ จากนั้นเลือก AND หรือ OR หรือ NOT เพื่อสร้างเงื่อนไขความสัมพันธ์ระหว่างคำในการสืบค้น
- 4. ระบุช่วงเวลาของปีที่พิมพ์ และจำกัดข้อมูลในการสืบค้น 5. คลิกที่ Search เพื่อสืบค้น

#### **Search Results**





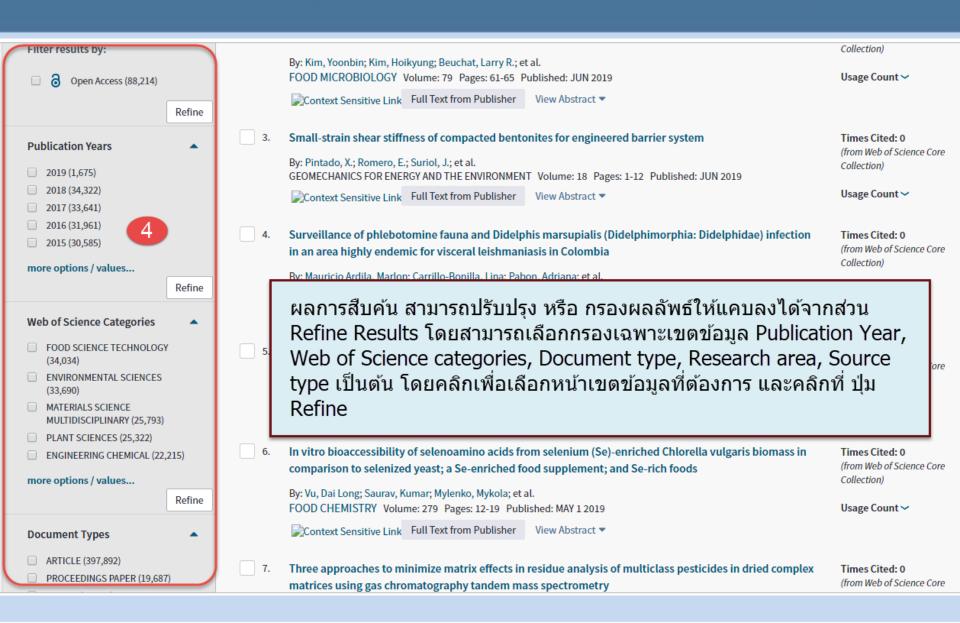
#### ผลลัพธ์จากการสืบค้นในครั้งนี้

3. Sort by: เลือกการจัดเรียงรายการผลลัพธ์การสืบคัน

<u>Date: วันที่ตีพิมพ์ Times Cited : </u>จำนวนครั้งที่ได้รับการอ้างถึง <u>Relevance:</u> จัดเรียงตามความเกี่ยวข้องกับ คำค้น First Author: ชื่อผู้แต่งลำดับแรก <u>Source Title:</u> ชื่อของสิ่งพิมพ์ หรือ คลิกที่เพื่อเลือกการจัดเรียงใน รูปแบบอื่นเพิ่มเติม เป็นต้น

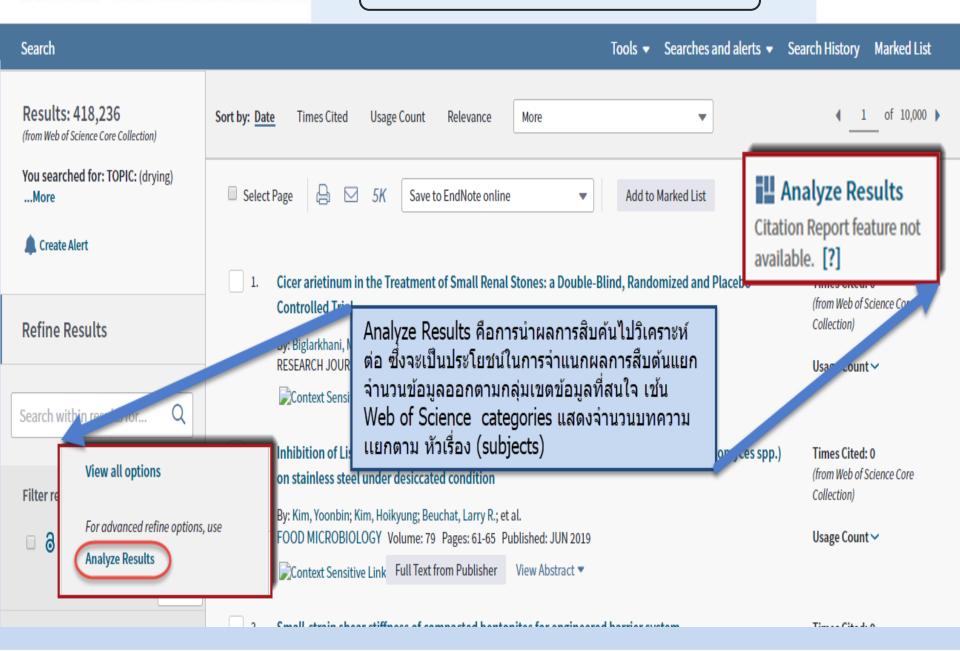
#### หน้า Search Methods (ต่อ)





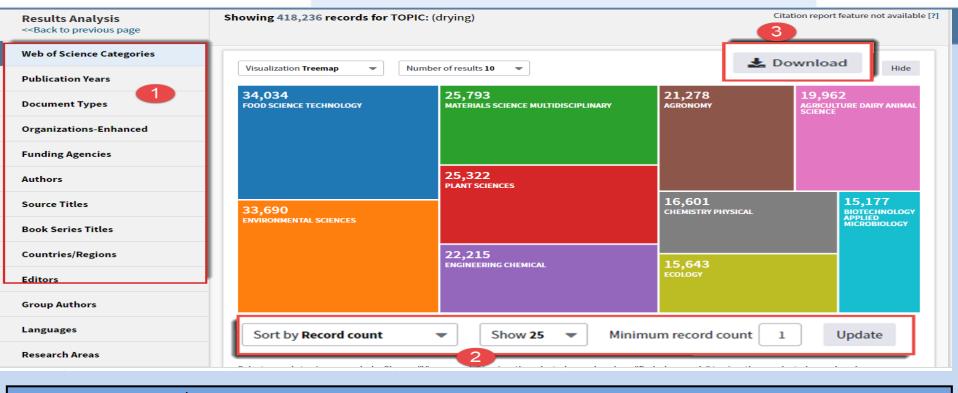
#### **Analyze Results**





#### **Analyze Results**





1. เลือกเขตข้อมูลที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการวิเคราะห์และจำแนก ได้แก่

Author: ชื่อผู้แต่ง Countries/Territories: ชื่อประเทศของสถาบัน Document Type: ประเภทเอกสาร

Funding Agency: ผู้ให้ทุนทำวิจัย Grant Number: หมายเลขของการทำวิจัยที่ออกโดยผู้ให้ทุน

Institution Name: ชื่อสถาบัน Group Authors: ชื่อผู้แต่งที่เป็นองค์กรหรือหน่วยงาน

Language: ภาษาต้นฉบับ Publication Year: ปีที่พิมพ์ Source Title: ชื่อสิ่งพิมพ

Subject Area: กลุ่มหัวเรื่อง

2. Set display options: ตั้งค่าการแสดงจำนวนผลลัพธ์ และจำนวน records ขั้นต่ำที่ให้พบ

3. Sort by: การจัดเรียงลำดับผลลัพธ์ 4. คลิกที่ปุ่ม Analyze เพื่อทำการวิเคราะห์

#### Web

#### หน้าผลลัพธ์จากการวิเคราะห์ผลลัพธ์: Analyze Results (ต่อ)

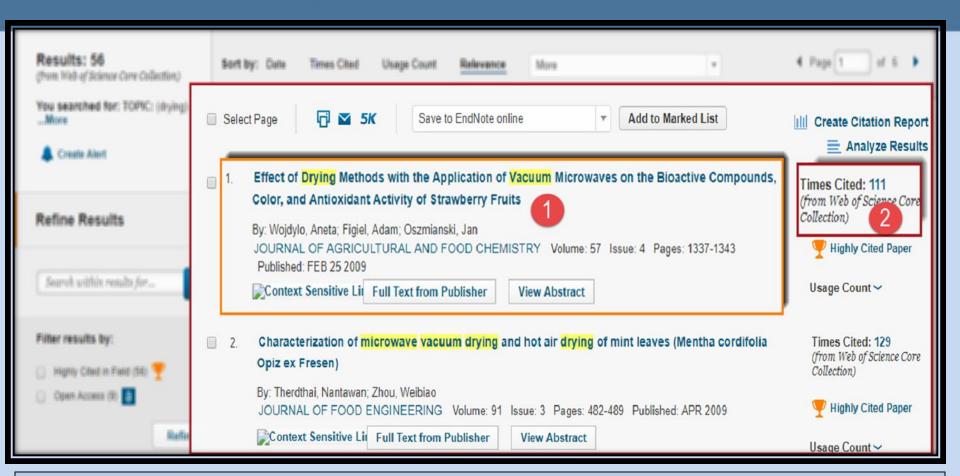
ivate



- 3. ผลลัพธ์การวิเคราะห์จะจำแนกการแสดงข้อมูลตามคอลัมน์ดังนี้
- -Field: แสดงข้อมูลตามเขตข้อมูลที่เลือก
- -Record Count: แสดงเป็นจำนวน Records ที่พบ
- -% of xxx: แสดงสัดส่วนการพบจากจำนวน Records โดยคิดเป็นเปอร์เซ็นต์
- -Bar Chart: แสดงผลลัพธ์เป็นแผนภูมิแท่ง
- 4. คลิกที่ช่องหน้ารายการผลลัพธ์ที่ต้องการ โดยสามารถเลือกได้มากกว่าหนึ่งรายการ จากนั้น คลิกที่ View Selected เพื่อแสดงข้อมูลเป็นรายการบทความ
- 5. คลิกที่ปุ่ม Download เพื่อจัดเก็บข้อมูลที่วิเคราะห์

#### หน้าแสดงผลลัพธ์ของ Basic Search (ต่อ)





#### ในหน้าการแสดงผลลัพธ์ จะแสดงข้อมูลที่สำคัญดังนี้

- 1. ข้อมูลบรรณานุกรมของแต่ละบทความ คลิกที่ชื่อเรื่อง เพื่อเข้าดูข้อมูลของบทความโดยละเอียด ดังตัวอย่าง คลิกที่บทความลำดับที่ 1
- 2. จำนวนครั้งที่บทความนี้ได้รับการอ้างถึง คลิกที่ตัวเลขของ Times Cited เพื่อดูบทความที่อ้างถึง ดังเช่นตัวอย่าง คลิกที่ 111

#### หน้าแสดงรายละเอียดบทความ

#### Web of Science



Effect of Drying Methods with the Application of Vacuum Microwaves on the Bioactive Compounds, Color, and Antioxidant Activity of Strawberry Fruits

By: Wojdylo, A (Wojdylo, Aneta)[1]; Figiel, A (Figiel, Adam)[2]; Oszmianski, J (Oszmianski, Jan)[1] View ResearcherID and ORCID

JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY Volume: 57 Issue: 4 Pages: 1337-1343

DOI: 10.1021/jf802507j Published: FEB 25 2009 View Journal Impact

#### Abstract |

The objective of this study was to evaluate the application of vacuum-microwave drying (240, 360, and 480 W) in the production process of dehydrated strawberry and to compare and contrast the quality of these dehydrated strawberries in terms of their polyphenol compounds, concentration of some heat liable components, and color to that of freeze-dried, convective, and vaccuum-dried strawberry. Thus, the effect of vacuum-microwave drying and other drying methods on the antioxidant activity of berries was evaluated. Whole fresh and dried fruits were assessed for phenolics (anthocyanins, flavanols hydroxycinnamic acids, and flavonols), ascorbic acid, and antioxidant activity (all parameters were calculated on a dry matter basis). Analysis of data shows that ellagic acid and flavanol changes were affected by drying techniques and cultivar. Drying destroyed anthocyanins, fl. Addresses: was a significant decrease in antioxidant activity. The most striking result was that conventional and vacuum drying decre cultivars, whereas contradictory results were found for vacuum-microwave processed strawberry. This study has demons especially at 240 W, can produce high-quality products, with the additional advantage of reduced processing times, come E-mail Addresses: Aneta. Wojdylo@wnoz.up.wroc.pl

#### Keywords

freeze-drying

Author Keywords: Strawberry; drying methods; phenolic compounds; ascorbic acid; DPPH; FRAP; ABTS KevWords Plus: MAILLARD REACTION-PRODUCTS: ASCORBIC-ACID CONTENT; FROZEN STRAWBERRIES; TEI AIR; DEHYDRATION; POLYPHENOLS; STABILITY

#### **Author Information**

Reprint Address: Wojdylo, A (reprint author)

H Wroclaw Univ Environm & Life Sci, Dept Fruit & Vegetable Technol, 25 Norwida St, PL-50375 Wroclaw, Poland.

In Web of Science Core Collection Create Citation Alert

Citation Network

All Times Cited Counts

121 in All Databases

See more counts

Cited References

1] Wroclaw Univ Environm & Life Sci, Dept Fruit & Vegetable Technol, PL-50375 Weeklaw, Poland

[2] Wroclaw Univ Environm & Life Sci, Inst Agr Engn, PL-51630 Wroclaw, Polan

AMER CHEMICAL SOC. 1155 16TH ST. NW. WASHINGTON, DC 20036 USA

Categories / Classification



Research Areas: Agriculture; Chemistry; Food Science & Technology

Web of Science Categories: Agriculture, Multidisciplinary; Chemistry, Applied; Food Science & Technology

Document Information



Language: English



PubMed ID: 19170638 ISSN: 0021-8561

ประกอบไปด้วยข้อมูลที่สำคัญ ดังนี้

1. Title : ชื่อเรื่อง

2. Author: ผู้แต่ง ซึ่งสามารถ เรียกดูรายการบทความอื่นๆที่ เป็นผลงานของผู้แต่งคนนี้โดย คลิกไปที่ชื่อผู้แต่งแต่ละคน

3. Source: ชื่อสิ่งพิมพ์

4. Time Cited: จำนวนครั้งที่ ได้รับการอ้างถึงจากบทความอื่น ชึงสามารถคลิกเพื่อเรียกดูได้

5. Cited References: สามารถ คลิกเพื่อดูรายการอ้างอิงที่ใช้

6. Abstract: บทคัดย่อ

7. Document Type: ประเภท บทความ

8. Language: ภาษาต้นฉบับ

9. Author Keywords: คำ สำคัญของบทความ

10. Keywords Plus: คำสำคัญ ที่พบบ่อยจาก Title ของรายการ อ้างอิง

11. Addresses: ที่อยู่ของผู้แต่ง

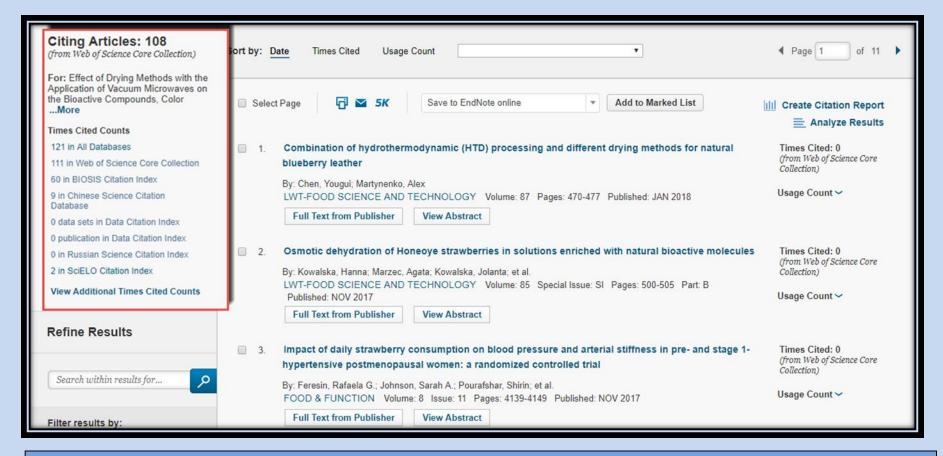
12 Publisher: สำนักพิมพ์

13. Categories: หัวเรื่องของ บทความ



# Web of Science หน้ารายการบทความที่อ้างถึง: Citing Articles





จำนวนรายการบทความที่อ้างถึงบทความหลั**ก** 

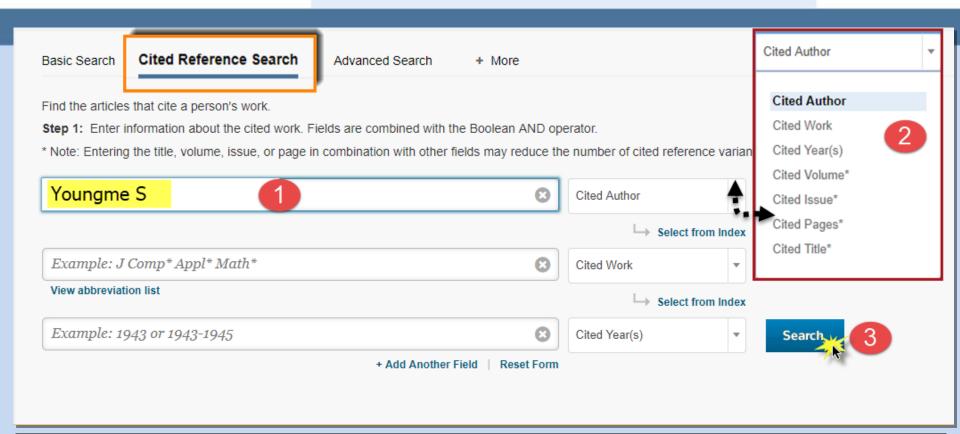
# Web of Science หน้ารายการอ้างอิง: Cited References





#### **Cited Reference Search**





- 1.พิมพ์ข้อมูลอ้างอิงที่เกี่ยวข้องกับ บทความ หรือ เอกสาร ช่องพิมพ์คำคัน
- 2.เลือกเขตข้อมูลให้สัมพันธ์กับข้อมูลที่ต้องการ ได้แก่ Cited Author: คันหาจากชื่อผู้แต่งที่ได้รับการอ้างถึง โดยใช้นามสกุล และอักษรแรกของชื่อในการสืบคัน Cited Work: คันหาจากชื่อของ สิ่งพิมพ์ที่ได้รับการอ้างถึง เช่น ชื่อวารสาร ชื่อหนังสือ เป็นตัน Cited Year(s): คันหาปีที่พิมพ์ของ เอกสารที่ได้รับการอ้างถึง Cited Volume: คันจากปีที่พิมพ์ของวารสาร Cited Issue: คันหาจาก ฉบับที่พิมพ์ Cited Page: คันหาจากเลขหน้า Cited Title: คันหาจากขือเรื่อง
- 3.คลิกที่ปุ่ม Search เพื่อสืบคัน

#### 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).

View our Cited Reference Search tutorial.

of 3

◆ Page 1

CITED REFERENCE INDEX References: 1 - 50 of 139

elect	Cited Author	Cited Work	Year	Volume	Issue	Page	Identifier	Citing	View
		[SHOW EXPANDED TITLES]				0-		Articles **	Record
	Abherve, AlexandreYoungme, Sujittra <u>+</u> [Show all authors]	NEW J CHEM	2014	38	5	2105	10.1039/c3nj01516e	7	View Record in Web of Science Core Collection
	Boonchom, BYoungme, S. ± [Show all authors]	J THERM ANAL CALORIM	2008	91	2	511	10.1007/s10973-007-8420-1	16	View Record in Web of Science Core Collectio
	Boonchom, BanjongYoungme, Sujittra + [Show all authors]	IND ENG CHEM RES	2008	47	20	7642	10.1021/ie800007j	13	View Record in Web of Science Core Collection
	Boonchom, BanjongYoungme, Sujittra ± [Show all authors]	J ALLOY COMPD	2008	454	1-2	78	10.1016/j.jallcom.2006.12.064	30	View Record in Web of Science Core Collection
	Boonchom, BanjongYoungme, Sujittra + [Show all authors]	SOLID STATE SCI	2009	11	2	485	10.1016/j.solidstatesciences.2008.06.020	8	View Record in Web of Science Core Collection
	Boonchom, BanjongYoungme, Sujittra ± [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
	Reedjik, JYoungme, S. ± [Show all authors]	CRYST GROWTH DES	1999	38		1736		1	
	Boonmak, JYoungme, S. + [Show all authors]	CRYSTENGCOMM	2009	7		3318		1	

#### เรียกดูรายการบทความที่อ้างถึง (Citing Article)

- 2. Cited Author: รายชื่อผู้แต่งที่ได้รับการอ้างอิ้ง 3. Cited Work: ชื่อของสิ่งพิมพ์ ซึ่งสามารถเรียกแสดงชื่อเรื่องไปพร้อุมกันด้วยคลิกที่ Show Expanded Titles
- 5. Volume : เลขปีที่พิมพ์ 4. Year: ปีที่พิมพ์ 6. Issue: ฉบับที่พิมพ์ 7. Page: เลขหน้า
- 8. Citing Articles: จำนวนบทความที่อ้างถึง
- 9. View Record : คลิกที่ View Record ในรายการที่ปรากฏเพื่อดูข้อมูลโดยละเอียด

#### **Author Search**

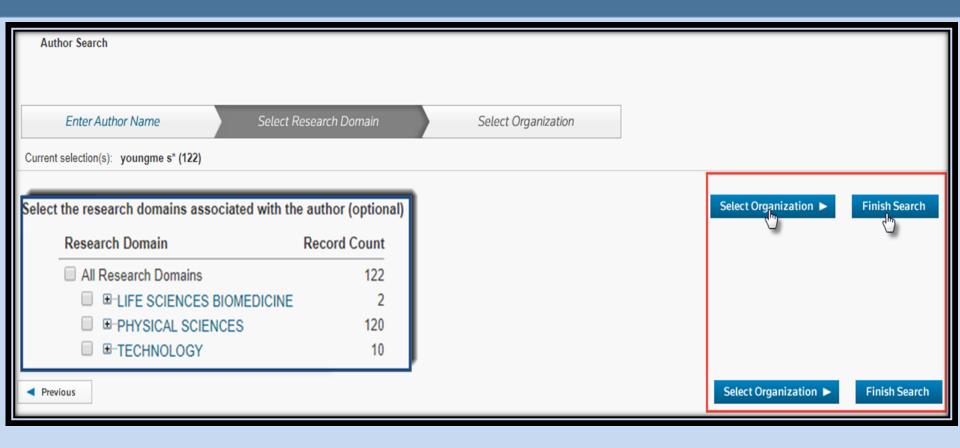


Basic Search	Cited Reference Search	Advanced Search	Author Search - L	ess
Enter Author N	lame Se	elect Research Domain	Select Organ	nization
Last Name / Family youngme	Name (Required) Ini	itial(s) (Up to 4 allowed)	Exact Matches Only i	
	S			

Author Search เป็นการค้นหาผลงานทั้งหมดของผู้แต่งที่สังกัดในหน่วยงานต่างๆ โดยพิมพ์นามสกุล และอักษรแรกของชื่อ แล้วคลิก Select Research Domain เพื่อไปยังหน้าแสดงการกลุ่มผลงานตามสาขาวิชา หรือคลิก Finish search เพื่อ แสดงบทความ

#### **Author Search**

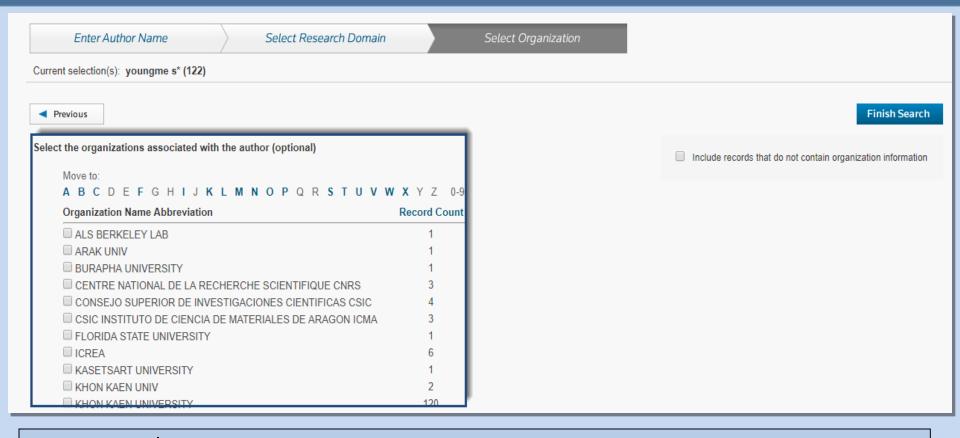




แสดงผลงานของผู้แต่งจำแนกตามกลุ่มสาขาวิชา คลิกเลือกสาขาที่ต้องการ จากนั้นคลิกที่ปุ่ม Select Organization เพื่อแสดงหน่วยงานหรือสถาบันที่ผู้ แต่งสังกัดอยู่ หรือคลิกที่ Finish Search เพื่อแสดงบทความ

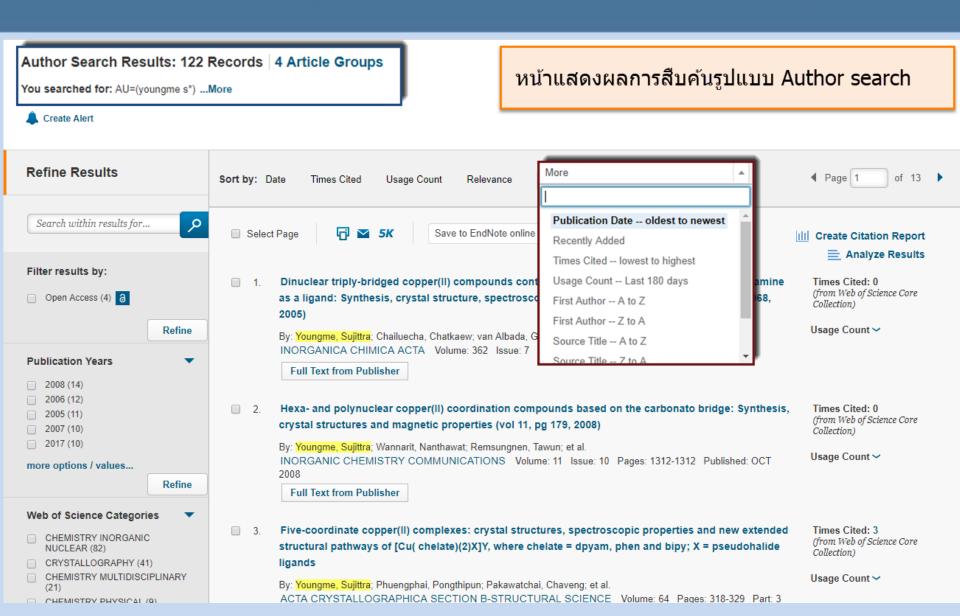
#### **Author Search**





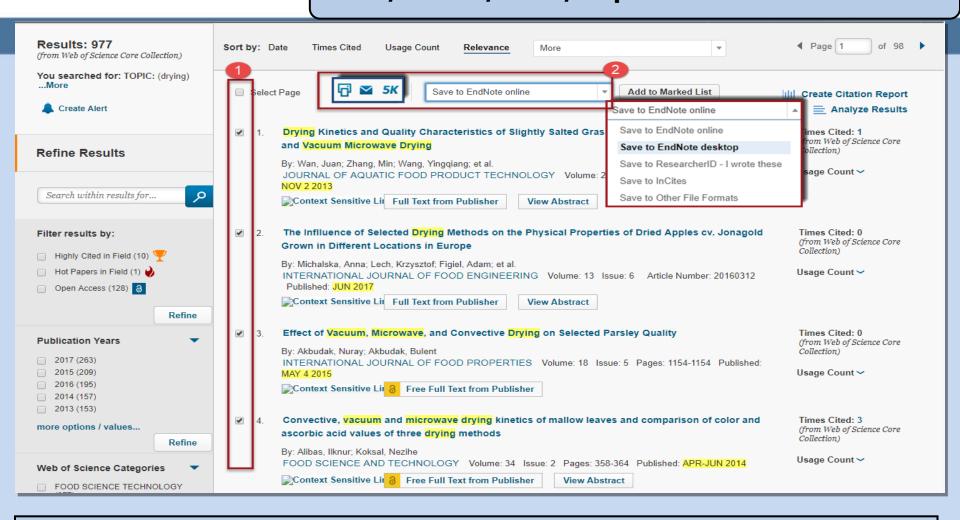
แสดงรายชื่อหน่วยงานหรือสถาบันตันสังกัด ของผู้แต่ง และ ผู้แต่งร่วม (Co-Authors ) พร้อมตัวเลขจำนวนบทความ คลิกเลือกหน้าชื่อสถาบันต้องการ จากนั้นคลิกที่ปุ่มFinish Search เพื่อแสดงบทความ







# Web of Science Print/ E-mail/ Save/ Export to Reference Software



บรรณานุกรมของแต่ละบทความในผลลัพธ์ ผู้ใช้สามารถเลือกจัดการบทความที่ต้องการได้โดย

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





Web of Science Print Close Page 1 (Records 1 -- 10) [1] ▶ Record 1 of 10 Title: Drying Kinetics and Quality Characteristics of Slightly Salted Grass Carp Fillets by Hot Air Drying and Vacuum Microwave Drying Author(s): Wan, J (Wan, Juan); Zhang, M (Zhang, Min); Wang, YQ (Wang, Yingqiang); Mujumdar, AS (Mujumdar, Arun S.); Wang, YJ (Wang Yong-Jun) Source: JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY Volume: 22 Issue: 6 Pages: 595-604 DOI: 10.1080/10498850.2012.677969 Published: NOV 2 2013 Abstract: Salted grass carp fillets were dried by hot air drying (HD, at 35 and 45 degrees C) and vacuum microwave drying (VMD, at 1, 4, and 7 W/g) to a final moisture content. Compared with hot air drying, the vacuum microwave drying greatly reduced drying time. The rehydration rate constant of salted grass carp fillets dried by microwave vacuum drying at 7-W/g microwave intensity was significantly higher than that of the hot air drying at 35 and 45 degrees C. Compared with hot air drying, the vacuum microwave dried samples had a higher crude fat content (dry basis). The lightness of the camples dried by vacuum microwave dried samples had a higher crude fat content (dry basis). lower than those dried by hot air drying. The drying methods had no significant effect on the hardness and springiness. 1.เลือกกำหนดจำนวนรายการที่ต้องการพิมพ์ Accession Number: WOS:000326067900007 2.คลิกปุ่ม Print เพื่อสั่งพิมพ์ ISSN: 1049-8850 eISSN: 1547-0636 Print Records Record 2 of 10 Title: The Inflluence of Selected Drying Methods of Number of Records: All records on page Author(s): Michalska, A (Michalska, Anna): Lech. Records Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD blished: IUN 2017 Abstract: The aim of the study was to determine the the physical properties of dried apple slices. The drying methods applied in the study (freeze-drying, convective drying) shortest in the case of microwave vacuum drving. The geographical Record Content: Author, Title, Source, Abstract origin of the apples affected the chemical and physic ed samples was connected with the final dry matter, regardless of the geographical origin of the apples. Freeze-drying res levels of yellow pigments (b(star)). The highest chroma and browning index values were noted for microwave-vacuum drie e slices were more dependent on the drying method and temperature of Print Cancel the process than on the geographical origin when the Accession Number: WOS:000404233600009 Author Identifiers: Author ResearcherID Number ORCID Number MICHALSKA, Anna 0000-0002-8212-7894 ISSN: 2194-5764 eISSN: 1556-3758 Record 3 of 10 Title: Effect of Vacuum, Microwave, and Convective Drying on Selected Parsley Quality Author(s): Akbudak, N (Akbudak, Nuray); Akbudak, B (Akbudak, Bulent) Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES Volume: 18 Issue: 5 Pages: 1154-1154 DOI: 10.1080/10942912.2015.1013895 Published: MAY 4 2015 Accession Number: WOS:000355244400020 ISSN: 1094-2912 eISSN: 1532-2386 Record 4 of 10

Title: Convective, vacuum and microwave drying kinetics of mallow leaves and comparison of color and ascorbic acid values of three drying methods

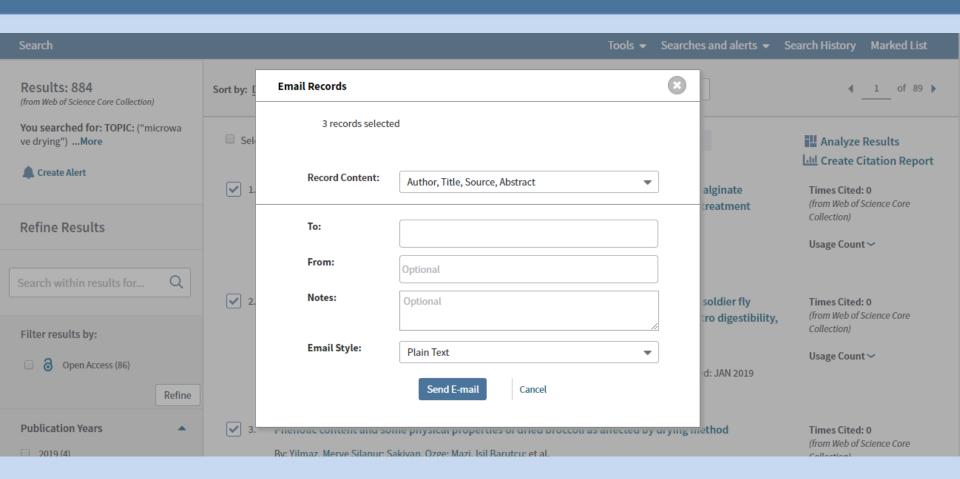
Author(s): Alibas, I (Alibas, Ilknur); Koksal, N (Koksal, Nezihe)

Source: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 34 Issue: 2 Pages: 358-364 DOI: 10.1590/S0101-20612014005000033 Published: APR-JUN 2014

Abstract: Matter Leaves (Matrix retrieved in I.) with initial mainture of 5.00 + 1.0002 on der basic (02.50) on wat basic) were deied wing these different dering matheds, microway, conversive and recovery

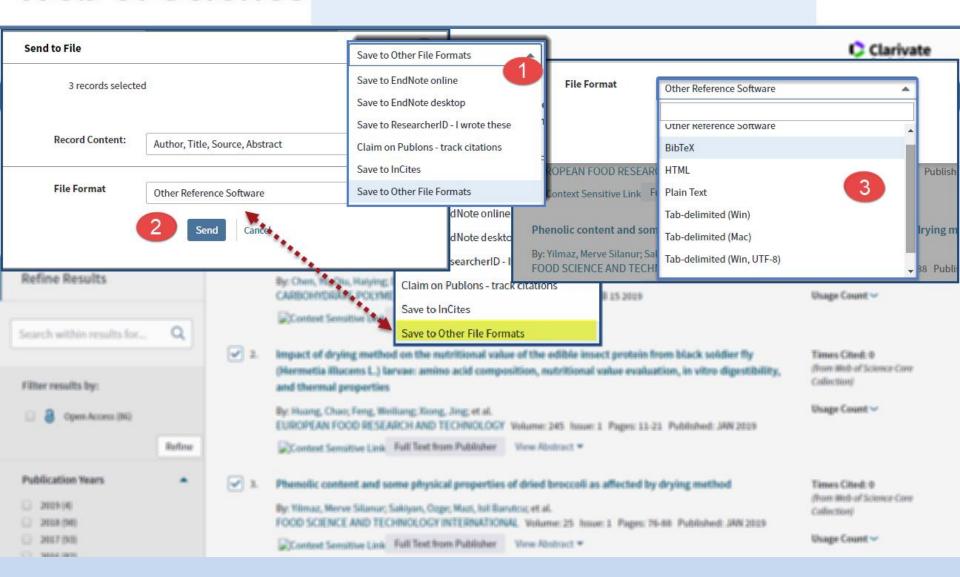












#### **Search History**



Search My Tools Search History larked List

บันทึกประวัติการสืบคันทั้งหมดของรอบการใช้ Web of science

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 X Delete
# 5	977	TOPIC: (drying) Refined by: TOPIC: (microwave OR vacuum) AND PUBLICATION YEARS: ( 2017 OR 2016 OR 2015 OR 2014 OR 2013 ) AND WEB OF SCIENCE CATEGORIES: ( FOOD SCIENCE TECHNOLOGY ) Indexes=SCI-EXPANDED, SSCI, A&HCI, ESCI Timespan=All years			
# 4	4,343	TOPIC: (drying) Refined by: TOPIC: (microwave OR vacuum) AND PUBLICATION YEARS: ( 2017 OR 2016 OR 2015 OR 2014 OR 2013 ) Indexes=SCI-EXPANDED, SSCI, A&HCI, ESCI Timespan=All years			
#3	11,319	TOPIC: (drying) Refined by: TOPIC: (microwave OR vacuum) Indexes=SCI-EXPANDED, SSCI, A&HCI, ESCI Timespan=All years			
# 2	377,794	TOPIC: (drying) Indexes=SCI-EXPANDED, SSCI, A&HCI, ESCI Timespan=All years	Edit		
# 1	122 [4 Article Groups]	AUTHOR=(youngme s*) Indexes=SCI-EXPANDED, ESCI, A&HCI, SSCI Timespan=All years			
				O AND O OR Combine	Select All  X Delete



Web of Science