

เอกสารอ้างอิง

- โกศล มารมย์. 2548. การปลูกไม้ผล 9 ชนิด. สำนักพิมพ์ภูมิปัญญา. กรุงเทพฯ. 168 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2550. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการหายใจของพืช. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม. 453 หน้า.
- นิตดา หงษ์วิวัฒน์ และ ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. 2550. ผลไม้ 111 ชนิด คุณค่าทางอาหารการกิน. สำนักพิมพ์แสงแดด. กรุงเทพฯ. 324 หน้า.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนานนท์ . 2553ก. carotenoid / แคโรทีนอยด์. [Online]. Available: <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1228/carotenoid-9> พฤษภาคม 2557.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนานนท์ . 2553ข. antioxidant / สารต้านออกซิเดชัน. [Online]. Available: <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0188/antioxidant-12> พฤษภาคม 2557.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนานนท์ . 2553ค. การแช่เย็นผักและผลไม้. [Online]. Available: <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2134/การแช่เย็นผักและผลไม้> 10 พฤษภาคม 2557.
- สุเมธ วรรณพฤษย์. 2551. วิกฤติสัมตำอีสาน เมื่อมะละกอล้างขาดแคลน. [Online]. Available: http://www.askmedia.co.th/book/webboard_reply.php?id=4782. 17 พฤศจิกายน 2552.
- สายชล เกตุษา. 2549. ความเสียหายของผักและผลไม้เนื่องจากการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ. วารสารราชบัณฑิตสถาน ปีที่ 31 ฉบับที่ 2: 473-485.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2555. สถิติการค้าสินค้าเกษตรไทยกับต่างประเทศ ปี ๒๕๕๔. ศูนย์สารสนเทศการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์การเกษตร.
- วาริน แสงกิตติโกมล. 2543. ปริมาณรวมของสารต้านอนุมูลอิสระในผัก ผลไม้และสมุนไพร. วารสารสหเวชศาสตร์ 1: 11-18.
- วาริน แสงกิตติโกมล. 2546. การเปรียบเทียบปริมาณสารโพลีฟีนอลิกส์และปริมาณรวมการต้านสารอนุมูลอิสระในผักและสมุนไพร. วารสารสหเวชศาสตร์ 3: 91-99.
- ศรีจันทร์ พรจิราศิลป์. 2546. ความก้าวหน้าทางเภสัชวิทยา. นิวไทยการพิมพ์. กรุงเทพมหานคร.
- โอภา วัชรคุปต์ ปรีชา บุญจง จันทนา บุญยะรัตน์ และมาลีรักษ์ อัดต์สินทอง. 2549. สารต้านอนุมูลอิสระ. พี.เอส.พรินท์. กรุงเทพมหานคร.

- Ahmed J., Lobo, M. G. and Ozadali, F. 2012. Tropical and Subtropical Fruits : Postharvest Physiology, Processing and Packaging. John Wiley & Sons, Iowa. 648p.
- Ames, B.M., Shinena, M.K. and Hagen, T.M. 1993. Oxidants, antioxidants and the degenerative disease of aging. Proceedings of the National Academy of Science of the United States of America. 90: 7915-7922
- Cao, G., Booth, S.L., Sadowski, J.A. and Prior, R.L. 1989. Increase in human plasma antioxidant capacity after consumption of controlled diets high in fruit and vegetables. The American Journal of Clinical Nutrition 68: 1081-7.
- Caron V. C., Chitolina, G. M. and Jacomino, A. P. 2013. Influence of Low Temperature Storage on the Postharvest Quality of Papaya Fruit (*Carica papaya* Linn.). Proceedings of the Florida State Horticultural Society. 126: 200–202.
- Chen, Z.Y. and Chan, P.T. 1996. Antioxidation activity of green tea catechins in canola oil. Chemistry and Physics of Lipids. 79: 157-63.
- Cowan M.M. 1999. Plants products as antimicrobial agents. Clinical Microbiology Reviews. 12: 564-582.
- Dere, S., Gunes, T. and Sivaci, R. 1998. Spectrophotometric determination of chlorophyll–A, B and total carotenoid contents of some algae species using different solvents. Turkish Journal of Botany. 22: 13-17.
- Falah M. A. F., Nadine, M. D. and Suryandono, A. 2015. Effect of Storage Conditions on Quality and Shelf-life of Fresh-cut Melon (*Cucumis melo* L.) and Papaya (*Carica papaya* Linn.). Procedia Food Science. 3: 313-322.
- Gross, J. 1987. Pigment in fruit. Academic press. London. UK. 303 p.
- Halliwel, B. and Gutteridge, J.M.C. 1989. Free radicals in biology and medicine. Oxford Clarendon Press 2nd edition. p: 416-494.
- Helmja, K., Vaher, M., Gorbatsova, J., and Kaljurand, M. 2007. Characterization of bioactive compounds contained in vegetables of the solanaceae family by capillary electrophoresis. Proceedings of the Estonian Academy of Sciences, Chemistry. 56: 172-186.
- Huang, D., Ou, B. and Prior, R. L. 2005. The chemistry behind antioxidant capacity assays. Journal of Agricultural Food Chemistry. 53:1841-1856.
- Kaur C. and Kapoor, H.C. 2001. Antioxidants in fruits and vegetables-the millennium's health (Review). International Journal of Food Science & Technology . 36: 703–725.

- Kinsella, J.E., Frankel, E., German, B. and Kanner, J. 1993. Possible mechanism for the protection role of antioxidants in wine and plant food. *Food Technology*. 4: 85-89.
- Mitra, S.K., 1997. *Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits*. CABI Publishing, New York. 441p.
- Rivera-Lopez J., Vazquez-Ortiz, F. A., Ayala-Zavala, J. F., Sotelo-Mundo, R. R. AND Gonzalez-Aguilar, G. A. 2005. Cutting Shape and Storage Temperature Affect Overall Quality of Fresh-cut Papaya cv. 'Maradol'. *Journal of Food Science*. 70 (7): 482-489.
- Rivera-Pastrana D. M., Yahia, E. M. and Gonzalez-Aguilar, G. A. 2010. Phenolic and carotenoid profiles of papaya fruit (*Carica papaya* L.) and their contents under low temperature storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 90 (14): 2358- 2365.
- Seymour, G.B., Tayler, J.E. and Tucker, G.A. 1993. *Biochemistry of fruit ripening*. Chapman and Hall. p: 445.
- Shahidi, F. and Wanasundara, P.K.J. 1992. Phenolic antioxidant. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 32: 67-103.
- Steinmetz, K.A. and Pottor, J.D. 1996. Vegetable, fruit and cancer prevention. *Journal of the American Dietetic Association*. 96: 27-39.
- Torun, H., Ayaz, F. A., Colak, N., Grúz, J. and Strnad, M.. 2013. Phenolic Acid Content and Free Radical-Scavenging Activity of Two Differently Processed Carob Tree (*Ceratonia siliqua* L.) Pod. *Food and Nutrition Sciences*. 4: 547-553.