

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร, สถาบันวิจัยพืชสวน. 2540. เอกสารวิชาการมาตรฐานพันธุ์พืชสวน. กรมวิชาการเกษตร . 2551. ลำไย . <http://it.doa.go.th/vichakan/news.php?newsid=4>. 6 มิถุนายน 2554
- กมลทิพย์ มั่นภักดี. 2542. การตัดแปรรสตา์ชในแป้งข้าวเพื่อทำแป้งผสม สำหรับประกอบอาหารทอดแช่เยือกแข็ง. วิทยาศาสตร์อาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- กมลศิริ พันธนียะ . 2546. ไคติน-ไคโตซาน . <http://www.nicaonline.com/articles9/site/viewarticle.asp?idarticle=158>. 6 มิถุนายน 2554
- จิ่งแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้ . โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม . มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม.
- ชุตินา วงษ์ไพศาล. 2545. การเตรียมและศึกษาสมบัติบางประการของคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากผักตบชวา . ปัญหาพิเศษ (วิทยาศาสตร์ทั่วไป). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ , กรุงเทพฯ.
- ปัทมธรร ภัทรสถาพรกุล . 2554. วิศวกรรมการแปรรูปสภาพผลิตผลเกษตร 2. <http://courseware.rmutl.ac.th/courses/49/unit000.htm>. 15 กรกฎาคม 2554.
- พาวิณ มะโนชัย, ยุทธนา เขาสุเมรุ, ชิติ ศรีตันทิพย์ และสันติ ช่างเจรจา . 2546. เทคโนโลยีการผลิตลำไย. วารสารเคหการเกษตร, กรุงเทพฯ.
- พิทยา สรวมศิริ และพาวิณ มะโนชัย . 2545. การผลิตลำไยนอกฤดูอย่างมีอาชีพ . ชนบรรณาการพิมพ์, เชียงใหม่.
- มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด. 2535. फिल्मและสารเคลือบที่รับประทานได้. อาหาร. 22:1-6.
- มาระดี เปลี้นศิริชัย, พัชรี คนยีน, ศรีัญญา ลีลาพัฒนาพานิชย์ และณัฐพงศ์ วงษาชัย. 2550. สารเคลือบผิวผลไม้. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 26: 311-316.
- วรัญญา โนนม่วง. 2545. การศึกษาคุณภาพสละแช่แข็งและการเตรียมชั้นสละและเนื้อสละตีปั่นเพื่อการแช่แข็ง . วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต . มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ , กรุงเทพฯ.
- วิจิตร วังไ. 2545. ชนิดและพันธุ์ไม้ผลเมืองไทย. ISBN: 974-91772-5-8.
- ศูนย์วัสดุชีวภาพ ไคติน-ไคโตซาน. 2554. Marine waste become value added product "chitin-chitosan". http://www.material.chula.ac.th/CCB/enCCB/en_Info_Corner.htm. 11 กรกฎาคม 2554.

- สมโภชน์ โกลมณี . 2555. การแช่เย็นและแช่เยือกแข็งอาหาร .
<http://coursewares.mju.ac.th:81/e-learning47/section2/ft446/lesson.html>. 3 ตุลาคม 2555.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2552. ภาพรวมสถานการณ์สินค้าเกษตรปี 2551 และแนวโน้มปี 2552. http://www.oae.go.th/ewt_news.php?nid=275&filename=index. 30 August 2009.
- Ancos, B. De, Sanchez-Moreno, C., Pascual-Teresa, S. De. and Cano, M.P. 2006. Fruit freezing principles. In Y.H. Hui (Ed.), Handbook of fruits and fruit processing (pp. 59-79). Iowa: Blackwell Publishing.
- Bartolome, A.P., Ruperez, P. and Fuster, C. 1996. Freezing rate and frozen storage effects on color and sensory characteristics of pineapple fruit slices. *Journal of Food Science*. 61: 154-156.
- Cano, M. P. 1996. Vegetables. In O. Jeremiah (Ed.), Freezing effects on food quality (pp. 247–298). New York, USA: Marcel Dekker.
- Chauhan, O.P., Shah, A., Singh, A., Raju., P.S. and Bawa, A.S. 2009. Modeling of pre-treatment protocols for frozen pineapple slices. *LWT – Food Science and Technology*. 42: 1283-1288.
- Chien, J.P., Sheu, F. and Yang, F.H. 2007. Effects of edible chitosan coating on quality and shelf life of sliced mango fruit. *Journal of Food Engineering*, 78:225-229.
- Delgado, A.E. and Rubiolo, A.C. 2005. Microstructural changes in strawberry after strawberry freezing and thawing processes. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*. 38: 135-142.
- Du, J.M., Gemma, H. and Iwahori, S. 1997. Effects of chitosan coating on the storage of peach, Japanese pear, and kiwifruit. *Journal of the Japanese Society for Horticultural Science*. 66: 15-22.
- El Ghaouth, A., Arul, J., Ponnampalam, R. and Boulet, M. 1991. Chitosan coating effect on storability and quality of fresh strawberries. *Journal of Food Science*. 56: 1618-1620.
- El Ghaouth, A., Ponnampalam, R., Castaigne, F., and Arul, J. 1992. Chitosan coating to extend the storage life of tomatoes. *HortScience*. 27: 1016-1018.
- Feller, R.L. and Wilt, M.H. 1990. Evaluation of Cellulose Ethers for conservation. Getty Conservation Institute.

- Giannakourou, M.C. and Taoukis, P.S. 2003. Kinetics modeling of vitamin C loss in frozen green vegetables under variable storage conditions. *Food Chemistry*. 83: 33-41.
- Ghaouth, A.E., Arul, J., Ponnampalam, R. and Boulet, M., 1991. Chitosan coating effect on storability and quality of fresh strawberries. *Journal of Food Science*. 56: 1618–1620.
- Han, C., Zhao, Y., Leonard, S.W. and Traber, M.G. 2004. Edible coatings to improve storability and enhance nutritional value of fresh and frozen strawberries (*Fragaria x ananassa*) and raspberries (*Rubus ideaus*)biology. *Postharvest Biology and Technology*. 33:67-78.
- Jiang, Y. and Li, Y. 2001. Effects of chitosan coating on postharvest life and quality of longan fruit. *Food Chemistry*. 73: 139-143.
- Jiang, Y., Zhang, Z., Joyce, D.C. and Ketsa, S. 2002. Postharvest biology and handling of longan fruit (*Dimocarpus longan* Lour.). *Postharvest Biology and Technology*. 26: 241–252
- Lima, M.A., Cerqueira, M.A., Souza, B.W.S., Santos, E.C.M., Teixeira, J.A., Moreira, R.A. and Vicente, A.A. 2009. New edible coatings composed of galactomannans and collagen blends to improve the postharvest quality of fruits – influence on fruits gas transfer rate. *Journal of Food Engineering*. (In Press).
- Martins, R.C. and Silva, C.L.M. 2004. Frozen green beans (*Phaseolus vulgaris*, L.) quality profile evaluation during home storage. *Journal of Food Engineering*. 64: 481-488.
- Müftügil, N. and Yigit, V. 1986. Thawing of frozen strawberries. *International Journal of Refrigeration*. 9:31-33.
- Niles Biological, Inc. 2006. Methyl Cellulose. <http://www.nilesbio.com/prod274.html>. July 20, 2011.
- Oms-Oliu, G., Soliva-Fortuny, R. and Martín-Belloso, O. 2008a. Edible coatings with antibrowning agents to maintain sensory quality and antioxidant properties of fresh-cut pears. *Postharvest Biology and Technology*, 50:87-94.
- Oms-Oliu, G., Soliva-Fortuny, R. and Martín-Belloso, O. 2008b. Sing polysaccharide-based edible coatings to enhance quality and antioxidant properties of fresh-cut melon. *LWT - Food Science and Technology*, 41:1862-1870.
- Perez-Gago, M.B., Serra, M., Alonso, M., Mateos, M. and Del Rio., M.A. 2005. Effect of whey protein and hydroxypropyl methylcellulose based edible composite coatings

- on color change of fresh-cut apples. *Postharvest Biology and Technology*. 36: 77-85.
- Phillips, G.O. and Williams, P.A. 2000. *Handbook of hydrocolloids*. New York, CRC press. pp. 87-213.
- Reid, D. S. 1994. Basic physical phenomena in the freezing and thawing of plant and animal tissues. In L. Mallett (Ed.), *Frozen food technology* (2nd ed., pp. 1–19). Glasgow, UK: Blackie Academic & Professional.
- Reid, D.S., Kotte, K., Kilmartin, P. and Young, M. 2003. A new method for accelerated shelf-life prediction for frozen foods. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 83: 1018-1021.
- Ribeiro, C., Vicente, A.A., Teixeira, J.A. and Miranda, C. 2007. Optimization of edible coating composition to retard strawberry fruit senescence. *Postharvest Biology and Technology*, 44:63-70.
- Rojas-Graü, M.A., Soliva-Fortuny, R. and Martín-Belloso, O. 2009. Edible coatings to incorporate active ingredients to fresh-cut fruits: a review. *Trends in Food Science and Technology*, 20:438-447.
- Sahari, M.A., Boostani, F.M. and Hamidi, E.Z. 2004. Effect of low temperature on the ascorbic acid content and quality of frozen strawberry. *Food Chemistry*. 86: 357-363.
- Sun, D.W. and Li, B. 2003. Microstructural change of potato tissues frozen by ultrasound-assisted immersion freezing. *Journal of Food Engineering*. 57: 337–345.
- Tongdee, S.C. 1997. Longan. In Mitra, S.K. (ed) *Postharvest physiology and storage of tropical and subtropical fruits*. Cab international, New York. pp. 335-346.
- Tregunno, N.B. and Goff, H.D. 1996. Osmodehydrofreezing of apples: structural and textural effects. *Food Research International*. 29:471-479.
- Vargas, M., Albors, A., Chiralt, A. and González-Martínez, C. 2006. Quality of cold-stored strawberries as affected by chitosan–oleic acid edible coatings. *Postharvest Biology and Technology*, 41:164-171.
- Wikipedia, The Free Encyclopedia. 2012. Carboxymethyl cellulose. http://en.wikipedia.org/wiki/Carboxymethyl_cellulose. August 28, 2012.
- Yueming, J. and Yuebiao, L. 2001. Effects of chitosan coating on postharvest life and quality of longan fruit. *Food Chemistry*. 73: 139-143.

- Zhang, D.L. and Quantick, P.C. 1997. Effects of chitosan coating on enzymatic browning and decay during postharvest storage of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit. *Postharvest Biology and Technology*. 12: 195-202.
- Zhang, D.L., Liu, S.X., Li, Y.B., Chen, F., Jiang, Y.M., Guo, C.Y., Quantick, P.C. and Warren, P. 1997. Effect of an edible coating – a sucrose ester of fatty acids on color changes of litchi fruit during storage. *Chinese Journal of Tropical and Subtropical Botany*. 5: 54-60.

ภาคผนวก