



## บรรณานุกรม

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. (2523). การเก็บรักษาผลผลิตการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยวเทคโนโลยีและ  
สรีรวิทยา. เชียงใหม่: ธนบรรณการพิมพ์.
- กรมการค้าต่างประเทศ. (ไม่ปรากฏวันที่ เดือน ปีที่เผยแพร่). รายงานการส่งออกผลไม้ไทย. สืบค้น  
เมื่อวันที่ 21 มีนาคม พ.ศ. 2548. จาก: <http://www.dephtai.go.th/th/new>  
Dep/FTA/china/1%
- กระทรวงสาธารณสุข. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84. 25 ธันวาคม 2527.
- จิ่งแท้ ศิริพานิช. (2542). สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผลไม้ (พิมพ์ครั้งที่ 2).  
กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- दनัย บุญยเกียรติ และ นิธิยา รัตนานนท์. (2533). วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้  
เศรษฐกิจ. เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2545). เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ: โอ.เอส.พริ้นติ้งเฮ้าส์.
- นพรัตน์ บำรุงรักษ์. (2537). พืชหลักปักชำได้. กรุงเทพฯ: พีรามิดจัดพิมพ์.
- มนตรี กลิ่นระรวย. (2543). ผลของสารเคลือบผิวและสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพ  
การเก็บรักษาของฝรั่งพันธุ์กลมสาละ. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม  
เกล้าธนบุรี.
- รัชฎา ตั้งวงศ์ไชย และ นัญชรี ศรีบูรณศร. (2548). ผลไม้ตัดแต่งและการปรับปรุงคุณภาพโดยใช้  
สารละลายแคลเซียมคลอไรด์. วารสารอาหาร. 35 (2), 115-118.
- รัชณี ตันตะพานิชกุล. (2536). เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนานนท์. (2531). หลักการวิเคราะห์อาหาร. เชียงใหม่:  
ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิไล ริงสาตทอง. (2545). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2) กรุงเทพฯ: เท็กซ์ แอนด์  
เจอร์นัล พับลิเคชั่น.
- ศิริโฉม พุงแก้ว. (2543). ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร. ชลบุรี: ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะ  
วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.

- ศิวาพร ศิวเวทช. (2546). วัตถุประสงค์ป้อนอาหาร เล่ม 1. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร.
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, (2001). ทรัพยากรพืชในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ 2 ไม้ผลและไม้ผลเคี้ยวมัน. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ: ชวนพิมพ์.
- สินธนา สุคันธา. (2535). การแปรรูปผักและผลไม้. ภาควิชาอุตสาหกรรมการเกษตร คณะธุรกิจการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- สมศักดิ์ วรรณศิริ. (2534). สวนละมุด นนทบุรี: ศูนย์ผลิตตำราเพื่อชนบทฐานเกษตรกรรม.
- สายชล เกตุษา. (2528). สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผลไม้. นครปฐม: ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.
- สำนักงานเกษตรอำเภอสวรรคโลก. (ไม่ปรากฏวันที่ เดือน ปีที่เผยแพร่). สรุปสถานการณ์การปลูกพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ ปีการเพาะปลูก 2546/47. สืบค้นเมื่อวันที่ 21 มีนาคม พ.ศ. 2548. <http://www.sukhothai.doae.go.th/sawankhalok/agricultural/crops.2.html>
- สุมนทนา วัดนลินธุ์ (2545). จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- อุไรวรรณ เทิดบารมี. (2543). การควบคุมการเกิดสีน้ำตาลและการเน่าเสียของผลผลิตลิ้นจี่หลังการเก็บเกี่ยว โดยใช้กรดซิตริกและกรดแอสคอร์บิก. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- AOAC International. (1990). Association of Official Analytical Chemists. 15<sup>th</sup> ed. Arlington, Va, USA: Official Methods of the AOAC International, 1298 p.
- AOAC International. (2000). Association of Official Analytical Chemists: Maryland: Official Methods of Analysis of the AOAC International.
- Amarante, C., & Banks., N.H. (2001). Postharvest physiology and quality of coated fruits and vegetables. Hort Science, 26, 161-238.
- Bangerth, F. (1979). Calcium-related physiological disorders of plants. Annual Review of phytopathology, 17, 97-122.
- Bautista-Banos, S., Diaz-Perez, J.C., & Barrera-Necha, L.L. (1997). Postharvest fungal rots of sapote mamey *Pouteria sapota* (Jacq) H.E. Moore & Stearn. Postharvest Biology and Technology, 24, 197-200.

- Begona de Ancos et al. (1999) Effect of microwave heating on pigment composition and colour of fruit purees. Journal of Science of Food and Agriculture,79 (5); 663-670.
- Berg, E.S. & Akiyoshi, M. (1956). Some factors involved in browning of white wines. Journal Enology,7, 1-7.
- Brackett, R.E. (2000). Microbiological consequences of minimally processed fruits and vegetables. Journal Food Qual,10, 195-206.
- Brencht, J.K. (1995). Physiology of lightly processed fruits and vegetables. Hort Science, 30, 18-22.
- Buren, J.P. (1991). Function of pectin in plant tissue structure and firmness. In R.H. walter, (Eds.); The Chemistry and Technology of Pectin. U.S.A: Academic Press.
- Busta, F.F. (1994). Importance of injured food-borne microorganisms in minimally processing. In R.P. Singh & F.A.R. Oliveira (Eds.), Minimal processing of foods and process optimization.(p.227-231). U.S.A.: CRC Press, Inc.
- Chan Jr, H.T., & Cavaletto, C.G. (1978). Dehydration and storage stability of papaya leather. Journal of Food Science ,43(2), 1723-1725.
- Copson, D.A. (1975). Microwave heating. New York: John Wiley & Sons.
- Dong, X., Wrolstad R.E., & Sugar, D. (2000). Extending shelf-life of fresh-cut pears. Journal of Food Science ,65 (3), 181-186.
- Feng, H., & Tang , J. (1988). Microwave finish drying of diced apples in a spouted bed. Journal of Food Science ,63 (3), 679-683.
- Fischer, R.L. & Bennett, A.B. (1991). Role of cell wall hydrolases in fruit ripening. Physiologia Plantarum, 42, 675-703.
- Frances pouch downes keith it o. (2001). Compendium of methods for the Microbiological examination of food. Washington D.C.: American Public Health association.
- Funebo et al. (2000). Microwave heat treatment of apple before air dehydration – effects on physical properties and microstructure. Journal of Food Engineering,46, 173-182.

- Gil, I.M., James, R.G., & Adel, A.K. (1998). Responses of Fuji apple slices to ascorbic acid treatments and low oxygen atmospheres. Hort Science, 33, 305-309.
- Gonzalez-Aguilar, G.A., Wang, C.Y., & Buta, J.G. (2000). Maintaining quality of fresh-cut mangoes using antibrowning agents and modified atmosphere packaging. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 48 (9), 4204-4208.
- Gonzalez-Aguilar, G.A. (2004). Physiological and quality changes of fresh-cut pineapple treated with antibrowning agents. Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie, 37 (3), 369-376.
- Gorny, J.R. et al. (2002). Quality changes in fresh-cut pear slices as affected by controlled atmospheres and chemical preservatives. Postharvest Biology and Technology, 24, 271-278.
- Greer, G. (1982). Mechanism of beef shelf life extension by sorbate. Journal of Food Protection, 45 (1), 82-84.
- Greve, L.C. & Labavitch, J.M. (1991). Cell wall metabolism in ripening fruit. Plant Physiol, 97, 1456-1461.
- Gunes, G. & Lee, C.Y. (1997). Color of minimally processed potatoes as affected by modified atmosphere packaging and antibrowning agents. Journal of Food Science, 62 (3), 572-575.
- Hulme, A.C. (1971). The mango, In A.C. Hulme (ed.). The Biochemistry of Fruit and Their Products. (pp. 233-235). London and New York: Academic press.
- Huxsoll, C.C., & Bolin, H.R. (1989). Processing and distribution alternative for minimally processed fruit and vegetables. Food Technol, 43 (2), 124-128.
- Juan, A. et al. (2002). Pasteurisation of apple juice by using microwave. Lebensmittel- Wissenschaft und -Technologie, 35, 389-392.
- Karabulut, O.A. & Baykal, N. (2002). Evaluation of the use of power for the control of postharvest diseases of peaches. Postharvest Biology and Technology, 26, 237-240.
- Kim, D.M., Smith, N.L., & Lee, C.V. (1993). Quality maintenance of minimally processed apple slices from selected cultivars. Journal of Food Science, 58, 1115-1117.

- King, A.D., & Bolin, H.R. (1989). Physiological and microbiological storage stability of minimally processed fruits and vegetables. Food Technol, 43 (2), 132-135.
- Kostaropoulos, A.E., & Saravacos, G.D. (1995). Microwave pretreatment for sun-dried raisins. Journal of Food Science, 60, 344-347.
- Kozempel, M. et al. (1997). Preliminary investigation using a batch flow process to determine bacteria destruction by microwave energy at low temperature. Lebensmittel - Wissenschaft und-Technologie, 30 (7), 691-696.
- Lakshminarayana, S., & Subramanyam, H. (1966). Physical, chemical and physiological changes in sapota fruits (*Achras sapota L.*) during development and ripening. Journal of Food Science and Technology, 3, 151-154.
- Laurila, E., Kervinen, R. & Ahvenainen, R. (1998). The inhibition of enzymatic browning in minimally processed vegetables and fruits. Postharvest News and information, 9 (4), 53-66.
- Lee, J.Y. et al. (2003). Extending shelf – life of minimally processed apples with edible coatings and antibrowning agents. Lebensmittel - Wissenschaft und – Technologie, 36, 323-329.
- Luck, E. (1972). Sorbinsäure. Chemic-Biochemie-Mikrobiologie Technologie, Vol.2 B. Behr Verlag: Hamburg.
- Luck, E. (1980). Antimicrobial food additives, characteristics, uses, effects. Springer Verlag: Berlin.
- Luck, E. (1986). Sorbic acid as food preservative. Flavors Food Additives, 7(3), 122-124.
- Luna-Guzman, I., Cantwell, M. & Barrett, D.M. (1999). Fresh-cut cantaloupe effects of CaCl<sub>2</sub> dip and heat treatments on firmness and metabolic activity. Postharvest Biology and Technology, 17, 201-213.
- Martin-Rodriguez, M.C., Orchard, J. & Seymour, G.B. (2002). Pectate lyases, cell wall degradation and fruit softening. Journal Experimental Botany, 53, 2115-2119.
- Mathooko, F.M. (1996). Regulation of ethylene biosynthesis in higher plants by carbon dioxide. Postharvest Biology and Technology, 9, 1-26.

- Medeni, M. (2001). Kinetics of colour change of kiwifruits during hot air and microwave drying. Journal of Food Engineering, 48, 169 -175.
- Michael, D.P. (1991). Food preservatives. Encyclopedia of Agricultural Science, 2, 341-354.
- Najdovski, L., Draga, A.Z., & Kotnik, V. (1991). The killing activity of microwaves on some non – sporogenic and sporogenic medically important bacterial strains. Journal of Hospital Infection, 19 (4), 239-247.
- National Academic of Sciences (Nas): (1982). Alternatives to current use of nitrite in food. Washington, D.C: National Academy Press.
- O' Connor-Shaw, R.E., Robert, R., Ford, A.L. & Nottingham, S.M. (1994). Shelf life of minimally processed honeydew, kiwifruit, papaya, pineapple and cantaloupe. Journal of Food Science, 59 (6), 1202-1206.
- Ohlsson, T. & Bengtsson, N. (2002). Minimal processing technologies in the food industry. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Pao, S., & Petracek, A.P.D. (1996). Shelf life extension of peeled oranges by citric acid treatment. Food Microbiol, 14, 485 - 491.
- Paterson, M.E. (1970). The role of ripening in the affairs of man. Hort science, 5, 30-33.
- Pizzocaro, F., Torreggini, D. & Gilardi, G. (1993). Inhibition of apple polyphenoloxidase by ascorbic acid citric acid and sodium chloride. Journal of Food Processing and Protection, 17, 21 -30.
- Ramana, S.V., Jayaraman, S.K. & Kumar, M. (1988). Studies on the color of some dehydrated green leafy vegetables. Food Pack, 42, 19.
- Rocculi, P., Romani, S., & Ros, M.D. (2004). Evaluation of physico – chemical parameters of minimally processed apples packed in non – conventional modified atmosphere. Food Research International, 37, 329 -335.
- Sapers, G.M., & Miller, R.L. (1992). Enzymatic browning control in potato with ascorbic acid-2-phosphates. Journal of Food Science, 57, 1132 -1135.

- Sapers, G.M., & Miller, R.L. (1998). Browning inhibition in fresh-cut pears. Journal of Food Science, 63, 342 -346.
- Sofos, J.N. (1989). Sorbate food preservatives. Boca Raton, Fort Collins : CRC press.
- Soliva, R.C. et al. (2001). Evaluation of browning effect on avocado puree preserved by combined methods. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 1, 261-268.
- Soliva-Fortuny, R.C., & Martin-Belloso, O. (2003). New advance in extending the shelf-life of fresh-cut fruits. Trend in Food Science & Technology, 14 (9), 341-353.
- Son, S.M., Moon, K.D., & Lee, G.Y. (2001). Inhibitory effects of various antibrowning agents on apple slices. Food Chemistry, 73, 23 -30.
- Tajchakavit, S., Ramaswamy, H.S. & Fustier, P. (1998). Enhanced destruction of spoilage microorganisms in apple juice during continuous flow microwave heating. Food Research International, 31 (10), 13-722.
- Ukuku, D.O., & Fett, W.F. (2004) Effect of nisin in combination with EDTA sodium lactate and potassium sorbate for reducing salmonella on whole and fresh-cut cantaloupe. Journal of Food Protection, 67 (10), 2143 -2150.
- Varoquaux, P & Wiley, R.C. (Eds.). (1993). Biological and biochemical changes in minimally processed refrigerated fruits and vegetables. New York: Chapman & Hall.
- Wiley, R.C. (1994). Minimally Processed Refrigerated Fruits & Vegetables. New York: Chapman & Hall.
- Yosof, S. (1993). Guavas. In R. Macrae, R.K. Robinson, & M.J. Sadler(Eds.), Encyclopedia of Food Science, Food Technology and Nutrition. (p.2262-2267). New York: Academic Press.
- Yueming J., Litao P. & Jianrong L. (2004). Use of citric acid for shelf life and quality maintenance of fresh-cut Chinese water chestnut. Journal of Food Engineering, 63 (3), 325 -328.

- Zamora, M.C. & Zaritzky, N.E. (1987). Potassium sorbate inhibition of microorganisms growing on refrigerated packaged beef. Journal of Food Science, 52 (2), 257-262.
- Zhao, T., Doyle, M.P., & Besser, R.E. (1993). Fate of enterohemorrhagic *Escherichia coli* O157:H7 in apple cider with and without preservatives. Applied and Environmental Microbiology, 59 (8), 2526 -2530.

