

## เอกสารอ้างอิง

- กรรมนิการ์ ต้นเส้า. 2551. ผลของการลดอุณหภูมิแบบเฉียบพลันโดยวิธีผ่านอากาศเย็นต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์ 329. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 141 หน้า.
- จารุวรรณ แก้วรักษา. 2548. ผลของภาชนะบรรจุต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผักกาดหอม. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 42 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการหายใจของพืช. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. นครปฐม. 453 หน้า.
- จรัส เห็นพิทักษ์ นวลปรานต์ ไชยตะขบ และบุญร่วม จันทรชั้น. 2548. การขยายพันธุ์หามาจู้และพันธุ์ลู่จู้ โดยการตัดชำ. หน้า 13-21. ใน : รายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานโครงการวิจัยอุดหนุนวิจัย มก. เรื่องการวิจัยและพัฒนาการปลูกไม้เพื่อการผลิตหน่อไม้และการใช้ประโยชน์จากไม้ไผ่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- ชนิด วานิกานุกูล ศศิธร จันทนวางกูร และวณี ชนเห็นชอบ. 2550. ผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษา ( $5^{\circ}\text{C}$  และ  $10^{\circ}\text{C}$ ) ต่อคุณภาพของข้าวโพดฝักอ่อนในภาชนะบรรจุที่มีการซึมผ่านของก๊าซสูง. หน้า 273-280.
- คนัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนานนท์. 2535. การปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 146 หน้า.
- ทศพล เนียมทอง สุขเกษม สิทธิพจน์ และวณี ชนเห็นชอบ. 2550. การพัฒนาการเก็บรักษากะเพราโดยใช้อุณหภูมิต่ำร่วมกับการบรรจุแบบปรับสภาพบรรยากาศ. หน้า 233-241. ใน : เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45. 30 มกราคม – 2 กุมภาพันธ์ 2550. กรุงเทพฯ.
- นพพล จันทรหอม. ผลของการบรรจุหีบห่อ และอุณหภูมิต่อคุณภาพของฟักทองญี่ปุ่นที่แปรรูปบางส่วน. 2544. ปัญหาพิเศษ. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 28 หน้า.

- นิธิยา รัตนานพนธ์ จันทรสุดา จงสวัสดิ์ และสรวงสุดา ไชยทิพย์. 2538. การศึกษาคุณภาพทางเคมี และ จุลินทรีย์ในผลไม้สดพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายในจังหวัดเชียงใหม่. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 83 หน้า.
- มลิวรรณ์ กิจชัยเจริญ. 2547. การแปรรูปผักและผลไม้. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลวิทยาเขตน่าน. น่าน. 131 หน้า.
- มนตรี จันทา. 2545. ผลของภาชนะบรรจุต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของวอเตอร์เครส. คณะ เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 35 หน้า.
- รัชฎา ตั้งวงศ์ไชย และนัญชรี ศรีบูรณศร. 2548. ผลไม้ตัดแต่งและการปรับปรุงคุณภาพ โดยใช้ สารละลายแคลเซียมคลอไรด์. วารสารอาหาร. 35: 115-118.
- อศิรา เพ็ญฟูชาติ วรณิ ฉินศิริกุล นพเกิด ดอกแฝก ตติยา ตรงสถิตกุล สรญา พิบูลกุลสัมฤทธิ์ เสาวภา ไชยวงศ์ และวาณี ชนเห็นชอบ. 2549. การสร้างสภาพบรรยากาศตัดแปลงแบบ สมดุลภายในบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตผลสดโดยอาศัยการคำนวณจากโมเดลคณิตศาสตร์ อย่างง่าย.วารสารเกษตร (วิทยาศาสตร์) 37 : 62-65.
- อรอนงค์ สมวงศ์อินทร์. 2550. คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผักกาดหวานอินทรีย์หั่นชิ้น. ปัญหา พิเศษ. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 50 หน้า.
- Aguila, J.S., Sasaki, F.F., Heiffig, L.S., Ortega, E.M.M., Jacomino, A.P. and Kluge, R.A. 2006. Fresh-cut radish using different cut types and storage temperatures. *Postharvest Biology and Technology* 40: 149–154.
- Baldwin, E.A. 1994. Edible coating for fresh fruit and vegetable : pest, present, and future. *pp.* 25-64. *In* : Krochta, J.M., E.A. Baldwin and M. Nisperos-Carriedo (eds.). *Edible coating and film to improve food quality*. Technomic Publishing Co., U.S.A.
- Batu, Ali. And Thompson, A.K. 1998. Effects on modified atmosphere packaging on postharvest qualities of pink tomatoes. *Journal of Agriculture and Forestry*. 22: 365-372.
- Bolin, H.R., Stafford, A.E., King, J.R. and Huxsoll, C.C. 1977. Factors affecting the storage stability of shredded lettuce. *Journal of Food Science*. 42(5): 1319-1321.
- Chonhenchob, V. and Surapat, S. 2001. Extending chilli shelf life with perforation-modified atmosphere packaging. IFT Annual Meeting. June 23-27, 2001, New Orleans, Louisiana, USA.

- Chonhenchob, V., Chantarasomboon, Y., and Singh, S.P. 2006. Quality changes of fresh-cut tropical fruits in rigid modified atmosphere packaging containers. *Packaging Technology and Science* 20: 27-37.
- Chonhenchob, V., Chantarasomboon, Y., Chinsirikul, W. and Fuongfuchat, A. 2006. Modified atmosphere packaging using high permeable film to extend shelf life of chili. *Proceeding of 15<sup>th</sup> IAPRI World Conference on Packaging*. Oct. 4-5, 2006. Tokyo, Japan.
- David Beltran, Maria V. Selma, Juan A. Tudela, and Maria I. Gil. 2002. Effect of different sanitizers on microbial and sensory quality of fresh-cut potato strips stored under modified atmosphere or vacuum packaging. *Postharvest Biology and Technology*. 3: 37-46.
- Day, B.P.F. 1993. Fruit and vegetable. In *Principles and Applications of Modified Atmosphere Packaging of Food*. R.T. Party (Ed.), pp. 114-133. Great Britain. St. Edmundsbury Press.
- Escalona, V.H., E. Aguayo, P. Gómez, F. Artés. 2004. Modified atmosphere packaging inhibits browning in fennel. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie*. 37: 115–121.
- González-Aguilar, G.A., Ayala-Zavala, J.F. Ruiz-Cruz, S., Acedo-Félix, E. and Díaz-Cinco, M.E. 2004. Effect of temperature and modified atmosphere packaging on overall quality of fresh-cut bell peppers. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie* 37: 817-826.
- Guerrero-Beltrána, J.A., Swanson, B.G., Barbosa-Cánovas, G.V. 2005. Inhibition of polyphenoloxidase in mango puree with 4-hexylresorcinol, cysteine and ascorbic acid. *LWT - Food Science and Technology* 38: 625–630.
- Huxsoll, C.C. and Bolin, M.R. 1989. Processing and distribution alternatives for minimally processed fruits and vegetables. *Food Technol.* 43: 124-128.
- Jacxsens, L., Devlieghere, F. and Debevere, J. 2002. Temperature dependence of shelf-life as affected by microbial proliferation and sensory quality of equilibrium modified atmosphere packaged fresh produce. *Postharvest Biology and Technology*. 26: 59-73.
- Jacxsens, L., Devlieghere, F., Rudder, T.D. and Debevere, J. 2000. Designing equilibrium modified atmosphere packages for fresh-cut vegetables subjected to changes in temperature. *Lebensmittel Wissenschaft und Thechnologie*. 33: 178-187.

- Jia, C.H., Xu, C.J., W, J., Yuan, J., Yuan, G.F., Wang, B.L. and Wang, Q.M. 2009. Effect of modified atmosphere packaging on visual quality and glucosinolates of broccoli florets. *Food Chemistry*. 114: 28-37.
- Klaiber, R.G., Baur S., Wolf, G., Hammes, W.P., Carle R. 2005. Quality of minimally processed carrots as affected by warm water washing and chlorination. *Innovative. Food Science and Emerging Technologies*. 6: 351–362.
- Kleinhenz V., M. Gosbee, S. Elsmore, T.W. Lyall, K. Blackburn, K. Harrower and D.J. Midmore. 2000. Storage methods for extending shelf life of fresh, edible bamboo shoots [*Bambusa oldhamii* (Munro)]. *Postharvest Biology and Technology* 19: 253-264.
- Krochta, J.M., Baldwin, E.A. and Niserredo, M.O. 1994. Edible coating and film to improve food quality. Technomic Publishing, Inc. America. 357 p.
- Kunchit J., Somsri C., Pongtorn S., Kriengkrai V. and Yupaporn N. 2006. Total and soluble oxalate contents in Thai vegetables, cereal grains and legume seeds and their changes after cooking. *Journal of Food Composition and Analysis*. 19: 340-347.
- Labavich, J.M. 1981. Cell wall turnover in plant development. *Ann.Rev. Plant physiol*. 32: 398.
- Lazan, H. and Zainon, M.A. 1993. Cell wall hydrolase and their potential in the manipulation of ripening of tropical Fruits. *ASEAN Food Journal*. 8(2): 47-53.
- Luna-Guzmán, I., Cantwell, M. and Barrett, D.M. 1999. Fresh-cut cantaloupe: effects of CaCl<sub>2</sub> dips and heat treatments on firmness and metabolic activity. *Postharvest Biology and Technology*. 17: 201–213.
- Marrero, A. and Kader, A.A. 2006. Optimal temperature and modified atmosphere for keeping quality of fresh-cut pineapples. *Postharvest Biology and Technology*. 39: 163–168.
- Nasar-Abbas, S.M., Plummer, J.A., Siddique, K.H.M., White, P.F., Harris, D. and Dods, K. 2008. Nitrogen retards and oxygen accelerates colour darkening in faba bean (*Vicia faba* L.) during storage. *Postharvest Biology and Technology* 47: 113-118.
- Pariasca, J.A.T., Miyazaki, T., Hisaka, H., Nakagawa, H. and Sato, T. 2000. Effect of modified atmosphere packaging (MAP) and controlled atmosphere (CA) storage on the quality of snow pea pods (*Pisum sativum* L. var. *saccharatum*). *Postharvest Biology and Technology* 21: 213-223.

- Ralph, G.K., Sascha, B., Gudrun, W., Walter, P.H. and Reinhold, C. 2005. Quality of minimally processed carrots as affected by warm water washing and chlorination. *Innovative Food Science and Engineering Technologies*. 6: 351-362.
- Rico, D. Ana, B., Martin-Diana. Catherine Barry-Ryan. Jesus M. Frias. Gary T.M. Henehan. and Jose M. Barat. 2008. Optimisation of steamer jet-injection to extend the shelflife of fresh-cut lettuce. *Postharvest Biology and Technology*. 48: 431-442.
- Robles-Sánchez, R.M., Rojas-Graña, M.A., Odriozola-Serrano, I., González-Aguilar, G.A., and Marín-Belloso, O. 2009. Effect of minimal processing on bioactive compounds and antioxidant activity of fresh-cut 'Kent' mango (*Mangifera indica* L.). *Postharvest Biology and Technology*. 51: 384–390.
- Rosario, B.A. and Beuchat, L.R. 1995. Survival and growth of enterohemorrhagic *Escherichia coli* 0157:H7 in cantaloupe and watermelon. *Food Prot.* 58 (1): 1-5, 107.
- Satya, S., Bal, L.M., Singhal, P. and Naik, S.N. 2010. Bamboo shoot processing: food quality and safety aspect (a review). *Trends in Food Science & Technology* 21: 181-189.
- Savage, G.P, Vanhahanen, S.M., Mason, S.M., and Ross, A.B. 2000. Effect of cooking on the soluble and insoluble oxalate content of some New Zealand foods. *Journal of Food Composition and Analysis*. 13: 201-206.
- Serrano, M., Martinez-Romero, D., Guillen, F., Castillo, S. and Valero, D. 2006. Maintenance of broccoli and functional properties during cold storage as affected by modified atmosphere packaging. *Postharvest Biology and Technology*. 39: 61-68.
- Shen, Q., Kong, F. and Wang, Q. 2006. Effect of modified atmosphere packaging on the browning and lignification of bamboo shoots. *Journal of Food Engineering*. 77: 348–354.
- Siriphanich, J. 1993. Minimal processing of tropical fruits. In *Postharvest Handling of Tropical fruit*. B.R. Champ, E. Higlry and G.I. Johnson. (Eds.), ACIAR Proceeding., 50: 127-137.
- Soliva-Fortuny, R.C. and Martín-Belloso, O. 2003. New advances in extending the shelflife of fresh-cut fruits: a review. *Trends in Food Science & Technology*. 14: 341–353.
- Son, S.M. Moon, K.D. and Lee, C.Y. 2001. Inhibitory effects of various antibrowning agents on apple slices. *Food Chemistry*. 73: 23-30.

- Splittstoesser, D.F. 1996. Microbiology of fruit products. In *Processing Fruits: Science and Technology Biology, Principles and Applications*. Vol1, L.P. Somogyi, H.S. Ramaswamy and Y.H. Hui (Eds.), pp 261-292. U.S.A. Technomic Publishing Company Ltd.
- Toor, R.K. and Savage, G.P. 2006. Changes in major antioxidant components of tomatoes during post-harvest storage. *Food Chemistry* 99: 724-727.
- Tzoumaki, M.V., Biliaderis, C.G. and Vasilakakis, M. 2009. Impact of edible coatings and packaging on quality of white asparagus (*Asparagus officinalis*, L.) during cold storage. *Food Chemistry* 117: 55-63.
- Valle, J. M., Aránguiz, V. and León, H. 1998. Effects of blanching and calcium infiltration on PPO activity, texture, microstructure and kinetics of osmotic dehydration of apple tissue. *Food Research International*. 31(8): 557-569.
- Van der Steen, C. Jacxsens, L. Devlieghere, F. and Debevere, J. 2002. Combining high oxygen atmospheres with low oxygen modified atmosphere packaging to improve the keeping quality of strawberries and raspberries. *Postharvest Biology and Technology*. 26: 49-58.
- Villanueva, M.J., Tenorio, M.D., Sagardoy, M., Redondo, A. and Saco, M.D. 2005. Physical, chemical, histological and microbiological changes in fresh green asparagus (*Asparagus officinalis*, L.) stored in modified atmosphere packaging. *Food Chemistry*. 91: 609-619.
- Watada, A.E. And Ling, Q. 1999. Quality of fresh-cut produce. *Postharvest Biology and Technology*. 15: 201-205.
- Watada, A.E., Nathanee, P. K., and Donna, A. M. 1996. Factors affecting quality of fresh-cut horticultural products. *Postharvest Biology and Technology*. 9: 115-125.
- Yildiz, F. 1994. Initial preparation, handling, and distribution of minimally processed refrigerated fruits and vegetables. In *Minimally Processed Refrigerated Fruits & Vegetables*. R.C. Wiley (Eds.), pp. 2262-2267. Newyork. Academic Press Ltd.