

## บรรณานุกรม

- กานดา หวังชัย และคณะ, 2549. ประสิทธิภาพภาพของโอโซนในการควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวระหว่างการเก็บรักษาผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 35 เล่มที่ 5 หน้า 89-82.
- ดวงธิดา ชุมทอง และคณะ, 2008. ผลของการใช้โอโซนในการควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวของเงาะทุเรียน และมะม่วง. [online], Available:  
[http://www.phtnet.org/download/download\\_3rdkku.asp](http://www.phtnet.org/download/download_3rdkku.asp). [2008, May 19]
- พวงแก้ว เตชะภัทร และ คุณรัชวินทร์ ยี่มละมัย 2549. การล้างผักและผลไม้ด้วยคลื่นเสียงความถี่สูง ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เพ็ญแข จิรอัศดร. 2550. การใช้คลอรีน ไออน้ำ และโอโซนในการลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์บนผิวพริกชี้หนูสด. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 38 เล่มที่ 5 หน้า 197-200.
- สายชล เกตุมา 2537. ความเสียหายหลังการเก็บเกี่ยวของพริกยักษ์ที่ขนส่งจากเชียงใหม่มายังกรุงเทพ. ในการประชุมสรุปผลการวิจัยผักและถั่ว ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ, หน้า 417-421. จัดพิมพ์โดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันวิจัยและพัฒนา ศูนย์วิจัยและพัฒนาพืชผักเขตร้อน
- อัจฉรา ทักษิณะมณี, 2548, ผลของการลดอุณหภูมิและภาชนะบรรจุต่อคุณภาพของพริกชี้หนูแดงพันธุ์ซูปเปอร์ฮอต, วิทยานิพนธ์ (วท.บ.)มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 139หน้า
- Barkai-Golan, R. 2001. Postharvest Diseases of Fruits and Vegetables: Development and Control. Elsevier.
- Beuchat, L.R. 1998. Surface decontamination of fruits and vegetables eaten raw. A review. Food Safety Unit. World Health Organization. WHO/FSF/FOS/98.2.
- Burris, R.H., 1960 Hydrogenperoxide (Peroxidase and Catalase), In Encyclopedia of plant Physiology, Vol.12, Edited by Ruhland, W. Berlin, Springer-Verlage, pp.365-400.

- Cheng, G. W. and Breen, P. J. 1991. Activity of phenylalanine ammonialyase (PAL) and concentrations of anthocyanins and phenolics in developing strawberry fruit. *Journal of American Society for Horticultural Science*. 116: 865-869.
- Dhingro, O.D. and Sinclair, J.B. 1986. *Basic plant pathology methods*. Boca Baton, CRC Press Inc. 651 p.
- Fallik, E., Grinberg, S., Gambourg, M., Klein, J.D. and Lurie, S. 1995. Prestorage heat treatment reduces pathogenicity of *Penicillium expansum* in apple fruit. *Plant Pathology* 45: 92-97.
- Graham, D.M. 1997. Use of ozone for food processing. *Food Technology* 51(6):72-75.
- Guzel-Seydim, Z.B., Greene, A.K. and Seydim, A.C, 2004. Use of ozone in the food industry. 37: 453-460.
- Kader, A.A. (editor). 2002 *Postharvest technology of horticultural crops*. Third edition. University of California, Agriculture and Natural Resources, Publication 3311, 535p.
- Khader, M.A., Yousef, A.E. and Kim, J.G. 2001. Microbiological aspects of ozone applications in food. A review. *Journal of Food Science*. 66: 1071-1087.
- Kim, J.G. Yousef, A.E. and Kim, J.G. 1991. Application of ozone for enhancing the microbiological safety and quality of foods. *Journal of Food Protection*. 62:1071-1087.
- Larson, E.L. and Morton, H.E. 1991. Alcohols. In: Block, S.S. (ed), *Disinfection, Sterilization, and Preservation*. 4<sup>th</sup> edn. pp.191-203.
- Laurenc, K., Raphaelle, G., Stephen, J. J. and Christian, J., 2006. Application of aqueous ozone for treating pre-cut green peppers (*Capsicum annuum* L.). *Journal of Food Engineering*. 76: 104-111.

- Litcher, A., Zhou, H.W., Vaknin, M., Dvir, O., Zutkhy, Y., Kaplunov, T. and Lurie, S. 2003. Survival and responses of *Botrytis cinerea* after exposure with ethanol and heat. *Journal of Phytopathology* 151: 553-563.
- Liu, J., Suzuki, O., Kumazawa, T. and Seno, H. 1989. Rapid isolation with Sep-Pak C<sub>18</sub> cartridges and wide-bore capillary gas chromatography of organophosphate pesticides. *Forensic Science International*: 67-72.
- Lurie, S. and Klein, J.D. 1992. Calcium and heat treatments to improve storability of 'Anna' apple. *HortScience* 27: 36-39.
- Lurie, S., Fallik, E., Handros, A. and Shapira, R. 1997. The possible involvement of peroxidase in resistance to *Botrytis cinerea* in heat treated tomato fruit. *Physiol. Mol. Plant Pathol.* 50: 141-149.
- Lurie, S. 1998. Review : Postharvest heat treatment. *Postharvest Biology and Technology* 14014: 257-269.
- Monika, M. and Bogus, A. B. 2004. Optimization of a matrix solid-phase dispersion method for the determination analysis of carbendazim residue in plant material. *Journal of Chromatography B.* 800(1-2): 309-314.
- Palou, L., Usall, J., Munoz, J.A., Smilanick, J.L. and Vinas, I. 2002. Hot water, sodium carbonate and sodium bicarbonate for the control of postharvest green and blue molds of Clementine mandarins. *Postharvest Biology and Technology* 24:93-96.
- Pavoncello, D., Lurie, S., Droby, S. and Porat, R. 2001. A hot water treatment induced resistance to *Penicillium digitatum* and promote the accumulation of heat shock and pathogenesis-related proteins in grapefruit flavedo. *Physiologia Plantarum* 111:17-22.
- Pe' rez, A. G., Sanz, C. , Ri' os, J.J., Oli' as, R., Oli' as, J. M., 1999, Effects of Ozone Treatment on Postharvest Strawberry Quality, *J. Agric. Food Chem.* 1999, 47, 1652-1656.

- Pukacka, S. and Ratajczak, E. 2005. Production and scavenging of reactive oxygen species in *Fagus sylvatica* seeds during storage at varied temperature and humidity. *J. Plant Physiol.* 162: 873-885.
- Reyes, M.E.Q., Nishijima, W. and Paull, E.R. 1998. Control of crown rot in 'Santa Catarina Prata' and 'Williams' banana with hot water treatments. *Postharvest Biology and Technology*, Vol 40 (1): 71-75.
- Rice, G., Bollyky, L. and Lacy, J., 1991, *Analytical Aspects of Ozone Treatment of Water and Waste water*, Chelsea, Lewis Publishers, 723 p.
- Rodov, V., Ben-Yehoshua, S., Albagli, R. and Fang, D.Q. 1995. Reducing chilling injury and decay of stored citrus fruit by hot water dips. *Postharvest Biology and Technology* 5: 119-127.
- Roe, J.S, Mills, M.B., Oesterling, M.J. and Damron, C.M. 1948. The determination of diketo-1-gulonic acid, dehydro-1-ascorbic acid and 1-ascorbic acid in the same tissue extract by the 2,4-dinitrophenyl-hydrazine method. *J. Biol. Chem.* 174: 201-208.
- Russo, V.M. and Biles, C.L., 2004. Fertilizer rate and  $\beta$ -galactosidase and peroxidase activity in pepper fruit at different stages and years of harvest. *Plant Foods for Human Nutrition.* 58: 231-239.
- Sabehat, A., Weiss, D. and Lurie, S. 1998. Heat-shock proteins and cross-tolerance in plants. *Physiol. Plant* 103:437-441.
- Schirra, M. and D' hallewin, G. 1997. Storage performance of Fortune mandarins following hot water dips. *Postharvest Biology and Technology* 10:229-238.
- Selma, L., Suslow, T. and Cantwel, M. 2007. Effect of gaseous ozone and hot water on microbial and sensory quality of cantaloupe and potential transference of *Escherichia coli* 0157:H7 during cutting. *Food Microbiology*, vol.25, pp. 162-168.

- Selma, M.V., Allende, A., Lopes-Gálvez, F., Conesa, M.A. and Gil, M.G., 2008. Disinfection potential of ozone, ultraviolet-C and their combination in wash water for the fresh-cut vegetable industry. *Food Microbiology* 25: 809-814.
- Seymour, G.B., John, P. and Thompson, A.K. 1987. Inhibition of degreening in the peel of bananas ripened at tropical temperature. II. Role of ethylene, oxygen and carbon dioxide. *Ann. Appl. Biol*, 110: 153-161.
- Smilanick, J.L., Margosan, D.A. and Henson, D.J. 1995. Evaluation of heated solutions of sulfur dioxide, ethanol and hydrogen peroxide to control postharvest green mold of lemon. *Plant Disease* 79: 742-747.
- Sozzi, G.O., Cascone, O. and Frascina, A.A. 1996. Effect of a high temperature stress on endo- $\beta$ -mannanase and  $\alpha$ - and  $\beta$ -galactosidase activities during tomato fruit ripening. *Postharvest Biology and Technology* 9: 49-63.
- Tian, S.P., Qin, G.Z., Xu, Y. and Wan, Y.K. 2003. Enhancement of biocontrol efficacy of antagonistic yeasts by salicylic acid in sweet cherry fruit. *Plant Pathology*, Vol. 62, pp. 147-154.
- Ukeda, H., Maeda, S., Ishii, T., Sawamura, M., 1997. Spectrophotometric assay for superoxide dismutase based on tetrazolium salt 3'-{1-[(phenylamino)-carbonyl]-3,4-tetrazolium}-bis(4-methoxy-6-nitro) benzenesulfonic acid hydrate reduction by xanthine oxidase. *Anal. Biochem.* 251: 206-209
- Wang, Y., Tian, S. and Xu, Y. 2005. Effects of high oxygen concentration on pro and antioxidant enzymes in peach fruits during postharvest periods. *Food Chem.* 91: 99-104.
- Whangchai, K., Uthaibutra, J., Phiyanalimat, S., Pengphol, S. and Nomura, N. 2011. Effect of Ozone Treatment on the Reduction of Chlorpyrifos Residues in Fresh Lychee Fruits. *The Journal of the International Ozone Association*, Vol.33 (3) : 232-235.

Xu, L. 1999. Use of ozone to improve the safety of fresh fruits and vegetables. *Food Technology*. 53:58-63.

Yang, R.F., Cheng, T.S. and Shewfelt, R.L. 1990. The effect of high temperature and ethylene treatment on the ripening of tomatoes. *Journal of Plant Physiology* 136: 368-372.