

เอกสารอ้างอิง

กรมวิชาการเกษตร, ม.ป.ป., การผลิตข้าวโพดฝักอ่อน, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.

กรมส่งเสริมการเกษตร, 2537, ปริมาณและมูลค่าการส่งออกพืชผัก, กองแผนงาน, กรุงเทพฯ, 2 หน้า.

กัญญารัตน์ เหลืองประเสริฐ, กอบเกียรติ แสงนิล, กานดา หวังชัย และจ้านง อุทัยบุตร, 2549, “ผลของกรดออกซาลิกร่วมกับอุณหภูมิที่เก็บรักษาต่อการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกผลลิ้นจี่พันธุ์สงฮวย”, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, ปีที่ 37, ฉบับที่ 5 (พิเศษ), หน้า 100-103.

กัลปพฤกษ์ ลีละวัฒน์, 2531, ผลของสารฆ่าเชื้อที่ผิวบางชนิดและอุณหภูมิที่มีผลต่อคุณภาพของข้าวโพดฝักอ่อนหลังการเก็บเกี่ยว, ปัญหาพิเศษปริญญาโท, ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม.

กัลปพฤกษ์ ลีละวัฒน์, 2534, ผลกระทบของการใช้สารเคมี การลดอุณหภูมิ และการใช้ฟิล์มพลาสติกห่อผล ที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลลิ้นจี่, วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม.

กุลวดี ครอบพานิชย์, 2536, การใช้ประโยชน์ข้าวโพดฝักอ่อนในอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย, สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, กรุงเทพฯ, 9 หน้า.

งามทิพย์ ภู่วโรดม, 2537, ถิ่นกับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร, ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

จริงแท้ ศิริพานิช, 2546, สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้, สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, 396 หน้า.

เฉลิมเกียรติ โกคาวัฒนา, ภัสรา ขวประคิษฐ์, กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2535, บทความ ข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์ [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : www.agric-prod.mju.ac.th/web-veg/plantlist/babycorn.htm

คณัย บุญเกียรติ, 2535, การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้, ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นาทอนงค์ สุวรรณมาใจ, 2547, ผลของการใช้กรดแอสคอร์บิกร่วมกับสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อการเกิดสีน้ำตาลของแอปเปิ้ลตัดสดพร้อมบริโภค, ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

นิธิมา สงวนสิน, 2532, คุณภาพของข้าวโพดฝักอ่อนพันธุ์สุวรรณ 2, ไทยชูปเปอร์สวีทคอมพอสิต 1 ดีเอ็มอาร์, แปซิฟิก และรังสิต 1 ที่อุณหภูมิ 1, 3 และ 5 องศาเซลเซียส, ปัญหาพิเศษปริญญาตรี, ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม.

นิธิมา สงวนสิน, 2535, ผลของการบอนไดออกไซด์ต่อคุณภาพของข้าวโพดฝักอ่อนพันธุ์ชูปเปอร์สวีท, วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม.

นิภา คุณทรงเกียรติ, 2541, วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน, ภาควิชาพืชศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ บางพระ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล, ชลบุรี.

เบญจมาศ รัตนชินกร, คมจันทร์ สรงจันทร์ และปรารค์ทอง กวานห้อง, 2551, “การยืดอายุการเก็บรักษาและวางจำหน่ายลำไยสด”, รายงานผลงานวิจัยเรื่องเต็ม ปี 2550, สำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร, กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ. หน้า 253-263.

พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย, 2553, “ผลของการเก็บรักษาในสภาพบรรยากาศออกซิเจนต่ำต่อคุณภาพของผลพุทรา”, วารสารวิทยาศาสตร์การเกษตร, ฉบับพิเศษ ปีที่ 41, หน้า 345-348.

พรพล รมย์นุกูล, 2545, การถนอมอาหาร, พิมพ์ครั้งที่ 1, โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.

พัชราภรณ์ ถิ่นจันทร์, 2547, ผลของกรดแอสคอร์บิกและการดัดแปลงสภาพบรรยากาศต่อคุณภาพของข้าวโพดฝักอ่อน, ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

มณฑาทิพย์ ชุ่นเจริญ, 2539, “กรดแอสคอร์บิกและกรดอิทรอบิกแอนตioxidant”, วารสารอาหาร, ปีที่ 26 ฉบับที่ 1, หน้า 13-17.

ขงยุทธ ขำมสี, 2539, เอกสารคำสอน สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน, สาขาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, เชียงใหม่.

เย็นจิตต์ ปิยะแสงทอง, 2535, ผลของการใช้สารเคมี การแช่น้ำ การลดอุณหภูมิ และการบรรจุที่มีต่อคุณภาพของหน่อไม้ฝรั่งหลังการเก็บเกี่ยว, วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 116 หน้า.

รัชณี ตันทะพานิชกุล, 2536, เคมี่อาหาร, สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ, หน้า 165-168.

วารุณี ปริมาณ และสุภา สุขเกษม, 2530, “โรคและการเก็บรักษาข้าวโพดฝักอ่อนสด” รายงานการวิจัยประจำปี 2530, กองโรคพืชและกองจุลชีววิทยา กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ, หน้า 45-51.

วารุณี ปริมาณ และสุภา สุขเกษม, 2530, การผลิตและรักษาคุณภาพข้าวโพดฝักอ่อน, วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม.

ศุภฤกษ์ พันภัย, 2553, อิทธิพลของสัดส่วนก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ออกซิเจน และไนโตรเจนต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาเงาะโรงเรียน, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตพืช คณะเทคโนโลยีการเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ, หน้า 77-80.

สมักร ยิ่งยง, 2530, “ข้าวโพดฝักอ่อนที่บ้านแพ้ว”, กลีกร, ปีที่ 60 ฉบับที่ 2: 113-117.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2553. สถิติการส่งออกข้าวโพดฝักอ่อน. [Online], Available: http://www.oae.go.th/oae_report/export_import/export_result.php. [July 9, 2010].

สุชีรา เขียงยุกค์สากล, 2532, การเปรียบเทียบวิธีการปอกเปลือกและลอกไหมข้าวโพดฝักอ่อน, ปัญหาพิเศษปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต, ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม.

สุดฤดี ประเทืองวงศ์, 2527, โรคพืชทั่วไปและบทปฏิบัติการ, โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรม การเกษตรแห่งชาติ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม, 364 หน้า.

สุนันทา สมพงษ์, 2531, “การปลูกข้าวโพดฝักอ่อนเพื่ออุตสาหกรรม”, ข้าวโพดอุตสาหกรรม, ศูนย์วิจัย ข้าวโพดข้าวฟ่างแห่งชาติ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, 230 หน้า.

อมรรัตน์ วัฒนล้ำเลิศ, 2549, ผลของสภาพบรรยากาศตัดแปรต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของ ข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์, วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาจุลชีววิทยา ประยุกต์, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ.

อาภาภรณ์ มีนาพันธุ์, 2546, การควบคุมการเกิดสีน้ำตาลและการเน่าเสียของข้าวโพดฝักอ่อน หลังการเก็บเกี่ยว, วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 88 หน้า.

อินทรา ลิจันทรพร และนันทิพา เอี่ยมสกุล, 2551, “การเกิดสีน้ำตาลในมันแกวตัดแต่ง”, วารสาร วิทยาศาสตร์เกษตร, ปีที่ 39, ฉบับที่ 3 (พิเศษ), หน้า 15-18.

อินทรา ลิจันทรพร, วาริช ศรีละออง, เฉลิมชัย วงษ์อารี และศิริชัย กัลยาณรัตน์, 2551, “ผลของ สารประกอบฟีนอลต่อการเกิดสีน้ำตาลของผลลองกอง” วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, ปีที่ 39, ฉบับที่ 3 (พิเศษ), หน้า 299-302.

Altunkaya, A. and Gokmen, V., 2009, Effect of Various Anti-browning Agents on Phenolic Compounds Profile of Fresh Lettuce (*L. sativa*), Food Chemistry, 117: 122-126.

Chambroy, V., M. Souty, M. Reich, L. Breuils, G. Jacquemin and J.M. Audergon, 1991, “Effect of different CO₂ treatments on postharvest changes of apricot fruit”, *Acta Horticulturae*, Vol.293: 675-684.

- Couey, H.M. and K.L. Olsen, 1975, Storage response of 'Golden Delicious' apples after high carbon dioxide treatment", **Journal of the American Society for Horticultural Science**, Vol.100: 148-150.
- Friedman, M., 1996, "Food browning and its prevention: an overview", **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, Vol. 44: 631-653.
- Frieman, B.A., 1981, "Control of decay in prepackage Spanish", **Phytopathology**, Vol.41: 709-713.
- Galetti, L., 1997, "Modified atmospheres and ascorbic acid for minimum process of carrot slices", In **Fresh-cut Fruits and Vegetables and Map**, Gorny J.R. (Ed.), University of California, pp. 139-144.
- Gorny, J. R., 1997. Modified Atmospheres Packaging and the Fresh-cut Revolution. Perishables Handling Newsletter Issue: No. 90: 4-5
- Gorny, J.R., B. Hess-Pierce, R.A., Cifuentes and A.A. Kader, 2002, "Quality changes in fresh-cut pear slices as affected by controlled atmospheres and chemical preservatives", **Postharvest Biology and Technology**, Vol. 24: 271-278.
- Hudson, B.J.F., 1990, "Food Antioxidants", **Elsevier Applied Science**, London, 317 p.
- Kader, A.A., 1986, "Biochemical and physiological basis for effect of controlled and modified atmosphere on fruits and vegetables", **Journal of Food Technology**, Vol. 40, No.5, pp. 90-99.
- Kader, A.A. 2002. Postharvest technology of horticultural crops, Third Edition. The Regents of University of California Division of Agriculture and Natural Resources Publication 3311, 227-281.

- Kerbel, L.E., A.A., Kader and R.J. Romani, 1988, "Effect of elevated CO₂ concentration on glycolysis in intact 'Bartlett' pear fruit", **Plant Physiology**, Vol. 86: 1205-1209.
- Lund, B.M., 1983, "Bacterial spoilage", In C. Dennis (Ed.), **Postharvest Pathology of Fruit and Vegetables**, Academic Press, New York.
- Lund, L.J., E.E. Betty, A.L. Page and R.A. Elliott, 1981, "Occurrence of naturally high cadmium levels in soils and its accumulation by vegetation", **Journal of Environmental Quality**, Vol. 10: 551.
- Macheix, I., Fleuriot, A. and Billot, J., 1990, **Fruit Phenolics**, Florida, CRC Press, p. 398.
- Mathooko, M.F., 1996, "Review: Regulation of respiratory metabolism in fruits and vegetables by carbon dioxide", **Postharvest Biology and Technology**, Vol. 9: 247-264.
- Murata, M., M. Tsurutani, M. Tomita, S. Honma and K. Kaneko, 1995, "Relationship between apple ripening and browning: changes in polyphenol content and polyphenol oxidase", **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, Vol. 43: 1115-1121.
- O'Conner-Shaw, R.E., R. Roberts, A. Ford and S.M. Nottingham, 1994, Shelf-life of minimally processed honeydew, kiwifruit, papaya, pineapple and cantaloupe", **Journal of Food Science**, Vol. 59: 1202-1215.
- Paull, R.E. and K.G. Rohrbach, 1985, "Symptom development of chilling injury in pineapple fruit", **Journal of the American Society for Horticultural Science**, Vol. 110: 100-105.
- Roux, E., Billaud, C., Maraschin, C., Brun-Me'rime'e, S. and Nicolas, J., 2003, "Inhibitory effect of unheated and heated d-glucose, d-fructose and l-cysteine solutions and Maillard reaction products model systems on polyphenoloxidase from apple. II. Kinetic study and mechanism of inhibition", **Food Chemistry**, Vol. 81: 51-60.
- Sapers, G.M. and Douglas, F.W., 1987, "Comparison of erythorbic and ascorbic acid as juice of raw apple and pear fruits", **Journal of Food Science**, Vol. 5: 1258-1262.

- Sapers, G.M. and Miller R.L., 1992, "Enzymatic browning control in potato with ascorbic acid -2-phosphate", **Journal of Food Science**, Vol. 57: 1132-1135.
- Segall, R.H. and A.T. Dow, 1973, "Effect of bacterial contamination and refrigerated storage on bacterial soft rot of potatoes", **Plant Disease Report**, Vol. 57: 896-899.
- Segall, R.H., 1968, "Reducing postharvest decay of tomatoes by adding a chlorine source and the surfactant Santomerse F85 to water on the field washers", **Proceeding of the Florida State Horticultural Society**, Vol. 110: 100-105.
- Sommer, N.F. 1985. Role of controlled environments in suppression of postharvest diseases. *Can. J. Plant Pathol.* 7: 331-339.
- Son, S.M., Moon, K.D. and C.Y. Lee, 2001, "Inhibitory effects of various anti-browning agent on apple slices, **Food Chemistry**, Vol. 73: 23-30.
- Toivonen, P.M.A., 1992, "The reduction of browning in parsnips", **Journal of Horticultural Science**, Vol. 67: 547-551.
- Thompson, A.K., 1996, *Postharvest Technology of Fruit and Vegetables*, Blackwell Science Ltd, p. 86-88.
- Vickery, L.M. and V. Brain, 1981, **Secondary Plant Metabolism**, The Macmillan Press Ltd., London, 335p.
- Walker, J.R.L. and Ferrar, P.H., 1998, "Diphenol oxidase, enzyme catalyzed browning and plant disease resistance", **Biotechnology and Genetic Engineering Reviews**, Vol. 15: 457-498.

- Walker, J.R.L., 1995, "Enzymatic browning in fruits: its biochemistry and control", In **Enzymatic Browning and its Prevention**, C.Y. Lee and J.R. Whitaker (Eds.), **American Chemical Society**, Washington D.C., pp. 8-22.
- Wang, C.Y., 1990, **Chilling injury of horticultural crops**, CRC Press, Inc., Florida.
- Wills R., McGlasson B., Graham D and Joyce D.1998, Postharvest: An introduction to the physiology and handling of fruit, vegetables and ornamentals. 4th edition. UNSW press, Australia. 262 p.
- Wyatt, G.M. and B.M. Lund, 1981, "The Effect of antibacterial products on bacterial soft rot of potatoes", **Potato Research**, Vol. 24: 315-329.
- Zhang, D., Quantick, P.C. and Grigor, J.M., 2000, "Changes in the phenolic compounds in litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit during postharvest storage", **Postharvest Biology and Technology**, Vol. 19: 165-173.