

## เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2546. [ระบบออนไลน์]. สถิติการปลูกพืชผักปีเพาะปลูก 2544/2545. กรมส่งเสริมการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. แหล่งที่มา [http://www.mju.ac.th/fac-agri/hort/vegetable/file\\_link](http://www.mju.ac.th/fac-agri/hort/vegetable/file_link). (14 สิงหาคม 2547).
- เกียรติเกษตร กาญจนพิสุทธิ์. 2541. มะเขือเทศ. สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม. นนทบุรี. 63 น.
- ไฉน ยอดเพชร. 2542. พืชผักอุตสาหกรรม. สำนักพิมพ์ริ้วเขียว. กรุงเทพฯ. 358 น.
- คณีย์ บุญเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 215 น.
- นวลศรี รักษารัตนธรรม และอัญญา เจนวิถีสุข. 2545. แอนติออกซิเดนต์: สารต้านมะเร็งในผัก-สมุนไพรไทย. นพบุรีการพิมพ์. เชียงใหม่. 281 น.
- นิพนธ์ ไชยมงคล. 2526. มะเขือเทศ. ภาควิชาเทคโนโลยีทางพืช คณะผลิตกรรมการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้. เชียงใหม่. 146 น.
- นิสา ภูทอง. 2546. การแยกสารและการหาปริมาณไลโคปีนในมะเขือเทศ. ปัญหาพิเศษทางเภสัชเคมี. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 44 น.
- พิทยา วงษ์ช้าง. 2542. คุณภาพทางกายภาพและเคมีของผลพลับที่ผ่านการกำจัดความฝาด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 110 น.
- มณีฉัตร นิกะพันธุ์. 2538. มะเขือเทศ. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 98 น.
- เมฆ จันทน์ประยูร. 2544. ผักสวนครัว. สำนักพิมพ์ไททรรศน์. กรุงเทพฯ. 144 น.
- วสันต์ กฤษณารักษ์. 2544. การปลูกผัก. โครงการหนังสือเกษตรชุมชน. กรุงเทพฯ. 144 น.
- วัชระ ผดุงพจน์. 2533. อิทธิพลของยีนรีน ยีนนอร์ และยีนแอลกอบากาในการปรับปรุงคุณภาพของผลมะเขือเทศ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 146 น.
- ศิริ ผาสุก. 2539. ปลูกกินก็ได้ ปลูกขายก็ดี. สำนักพิมพ์ อมตะ. โรงพิมพ์บ.สหธรรม. กรุงเทพฯ. 112 น.
- สุนิษา ลุงคะ. 2543. ความคงตัวของไลโคปีนในมะเขือเทศผง. รายงานสัมมนาปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 20 น.

- สุภาพรณ์ ปุณฺณวงศ์. 2537. การปรับปรุงมะเขือเทศพันธุ์ทนร้อน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลโดยวิธีผสมกลับ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(เกษตรศาสตร์)สาขาวิชาพืชสวน. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 136 น.
- สมภพ ฐิตะวสันต์. 2530. การผลิตมะเขือเทศเพื่อการค้า. กรุงเทพฯ. 172 น.
- อรุณทัช ชาววา. 2546. ผลของไอโซนต่ออายุการเก็บรักษาลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์)สาขาวิชาพืชสวน. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 160 น.
- Abushita, A. A., E. A. Hebshi, H. G. Daoodand and P. A Biacs. 1997. Determination of antioxidant vitamins in tomatoes. *Food Chemistry* 60 : 207-212 .
- Bailey, L. H. 1968. *Manual of Cultivated Plants*. The macmillan Company. New York. 1966 p .
- Bohm, V., N. L. Puspitasari-Nienaber, M. G. Ferruzzi and S. J. Schwartz. 2002. Trolox equivalent antioxidant capacity of different geometrical isomers of alpha -carotene, beta -carotene, lycopene, and zeaxanthin. *J. of Agricultural and Food Chemistry* 50 : 221-226.
- Cox, S. E., C. Stushnoff, , and D. A. Sampson. 2003. Relationship of fruit color and light exposure to lycopene content and antioxidant properties of tomato. *Canadian Journal of Plant Science* 83 : 913-919
- Davis, A. R., W. W Fish., and P. Perkins-Veazie. 2003. A rapid hexane-free method for analyzing lycopene content in watermelon. *Journal of Food Science* 68 : 328-332
- Davis, A. R., W. W. Fish and P. Perkins-Veazie. 2003. A rapid spectrophotometric method for analyzing lycopene content in tomato and tomato products. *Postharvest Biology and Technology* 28: 425-430.
- do Rego, E. R. 1999. Inheritance of fruit color and pigment changes in a yellow tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill.) mutant. *Genetics and Molecular Biology* 22 : 101-104.
- D'Souza M., S. Singha and M. Ingle. 1992. Lycopene concentration of tomato fruit can be estimated from chromaticity values. *HortScience* 27: 465-466.
- Esquinas-Alcazar, T.E. 1981. *Genetic Resources of Tomatoes and Wild Relatives*. Genetic Resources Officer, IBPGR Secretariat. Rome. 65p.
- Gartner, C., W. Stahl, and H. Sies. 1997. Lycopene is more bioavailable from tomato paste than from fresh tomatoes. *American Journal of Clinical Nutrition* 66 : 116-122 .

- Gerster, H. 1997. The potential role of lycopene for human health. *J. Amer. Coll. Nutr.* 16: 109-126. [Online]. Available <http://www.lycopene.org/global/templates/cda/frontdoor/ASPCDAMain.html>. (10 July 2003)
- Gould, W. 1974. Color and color measurement. *In* Tomato Production, Processing and Quality Evaluation. Avi Publishing. 228-244 p.
- Giovannucci, E., A. Ascherio and E. B. Rimm. 1995. Intake of carotenoids and retinol in relation to risk of prostate cancer. *J. of the National Cancer Institute* 87(23): 1767-1776.
- Hobson, G. and J. Davies. 1971. The tomato. *In* The Biochemistry of Fruit and Their Products. Academic Press. U.K. 2: 453-457 p.
- Hong, S. J., J. W. Lee, Y.C. Kim, K. Y. Kim, and S. W. Park. 2003. Relationship between physicochemical quality attributes and sensory evaluation during ripening of tomato fruits. *Journal of the Korean Society for Horticultural Science* 44 : 438-441.
- Hornback, J. M. 1998. Organic Chemistry. Brooks/cole Publishing Company. Pacific Grove, CA. 1256 p.
- Johjima, T. and N. Matsuzoe. 1995. Relationship between color value (a/b) and colored carotene content in fruit of various tomato cultivars and breeding lines. *Acta Horticulturae*. 152-159 p.
- Motonaga, Y., Kameoka, T., and Hashimoto. 1997. Colour development of tomato during post-ripening. *Journal of the Japanese Society of Agricultural Machinery* 59 : 21-28.
- Le Maguer, M. 1996. Lycopene in tomatoes and tomato pulp fractions. *Italian Journal of Food Science* 8 : 107-113.
- Lee, T. C. 2000. Correlation of lycopene measured by HPLC with the L\*, a\*, b\* color readings of a hydroponic tomato and the relationship of maturity with color and lycopene content. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 48 : 1697-1702.
- Lin, C. H., and B. H. Chan. 2003. Determination of carotenoids in tomato juice by liquid chromatography. *J. Chromatography* 1012: 103-109.
- Magison, M. and D. Blauch. 2003. Determination of free lycopene content in tomato products with an emphasis on culinary preparation of raw tomatoes. [Online].

Available <http://www.chm.davidson.edu/projects/che362/2003/mimegison/experimantal/html> . (5 August 2003).

- Mansano, J. E. and C. Ruiz. 2000. Ethylene and acetylene applicationa to tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill.) fruits to induce ripening and their effect on fruit quality. Proceeding of the International Society for Tropical Horticulture. 42: 412-420.
- Motonaga, Y., T. Kameoka. And A. Hashimoto. 1997. Colour development of tomato during post-ripening. J. of the Japanese Society of Agricultural Machinery 59: 21-28.
- Nguyen and S. Schwartz. 1999. Lycopene: Chemical and biological properties. Food Technology. 53(2): 38-45.
- Pfander, H. 1992. Carotenoids, chemistry, synthesis, properties and characterization. Method Enzymol. 3-13 p.
- Riso, P.,and M Porrini. 1997. Determination of carotenoids in vegetable foods and plasma. International Journal for Vitamin and Nutrition Research 67 : 47-54.
- Ronen, G., M. Cohen., D. Zamir and J. Hirschberg. 1999. Regulation of carotenoid biosynthesis during tomato fruit development: expression of the gene for lycopene epsilon-cyclase is down-regulated durine ripening and is elevated in the mutant Delta. Plant Journal 17: 341-351
- Ronen, G., L. Carmel-Goren L., D.Zamir and J. Hirschberg. 2000. An alternative pathway to beta -carotene formation in plant chromoplasts discovered by map-based cloning of beta and old-gold color mutations in tomato. Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America 97: 11102-11107.
- Rozzi, N. L., R. K. Singh, R. A. Vierling and B. A. Watkins. 2002. Supercritical fluid extraction of lycopene from tomato processing by products. J. of Agric. Food Chem. (50): 2638-2643.
- Sandstrom, B., A. V. Astrup, J. Dyerberg, G. Holmer, H.E. Poulsen, S. Stender, J. Kondrup and E. Gudmand-Hoyer. 1994. The effect on health of dietary antioxidants and antioxidant supplements. Ugeskr Laeger. 156(Dec), 7675-7679.
- Spinu, K. 1996. Antiviral activity of tomatoside from *Lycopersicon esculentum*. Adv. Exp. Med. Biol 404: 505-509.

- Stahl, W. and H. Sies. 1999. Antioxidant Food Supplements in Human Health. Academic Press San Diego, Calif. 511 p.
- Tawfik, E. M. 2001. Determination of lycopene content in raw tomato varieties and tomato products. Masters Abstracts International; Issue: 40-04.; 140 p.
- USDA. Nutrient Database for Standard Reference. 2004. [Online]. Available <http://www.dietobio.com/aliments/en/tomato.html> .(30 August 2004).
- Vega, P. J. 1996. Supercritical carbon dioxide extraction efficiency for carotene from carrots by RSM. J. food sci. 61: 757-759
- Wang, X. W., W. Z. Peng, K. Q. Wang, X. B. Chen, W. G. Li, and Y. B. Xia. 2001. Study on the extracting technology of natural lycopene. Human Agricultural Science & Technology Newsletter 2: 4-9.
- Waseem, Z., and S. Agarwal. 1998. Lycopene content of tomatoes and tomato products and their contribution to dietary lycopene. Food Research International 31 : 737-741 .
- Zhuchenko, A. A., V. K. Andryushchenko, Z. R. Fainshtein, and A. P. Vyrodova. 1974. Methods for determining beta -carotene and lycopene in tomatoes. Fiziologiya i Biokhimiya Kul'turnykh Rastenii 6 : 434-438