

## เอกสารอ้างอิง

- กฤษณา ภูตะคาม และวิริยา คณาภักษ์. 2546. น้ำมันหอมระเหย. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 150 น.
- คณะทำงานรวบรวมความรู้เกี่ยวกับผักในโครงการอนุรักษ์ผักสีเขียว. 2540. มหัศจรรย์ผัก 108. มูลนิธิโตโยต้าประเทศไทยและโครงการจัดพิมพ์คบไฟ, กรุงเทพฯ. 516 น.
- คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี. 2547. เอกสารวิชา 712-203 หลักการถนอมอาหาร (Principles of food preservation). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://scitech2.pn.psu.ac.th/foodsci/712-203.htm> (15 สิงหาคม 2549)
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวางของพืช. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 453 น.
- ณัฐวุฒิ มาศกรานต์ และวราภา มหากาญจนกุล. 2545. การลดปริมาณ *Listeria monocytogenes* บนเปลือกบนผักด้วยสารละลายคลอรีนไดออกไซด์. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 33(6) : 214-218.
- दनัย บุญยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 น.
- दनัย บุญยเกียรติ. 2543. โรคหลังเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 156 น.
- दनัย บุญยเกียรติ และนิธิยา รัตนานนท์. 2548. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 236 น.
- ดรรารัตน์ ศรีวิชัย เรื่องฤทธิ์ รินพัฒน์ สภาวะ ทองม่วง สามารถ ใจเตี้ย และอริสรา ทาแกง. 2544. “เกษตรอินทรีย์ทางเลือกใหม่ของเกษตรกรชาวเชียงใหม่”. รายงานการสัมมนาวิชาการ สาขาการจัดการทรัพยากรเกษตรและสิ่งแวดล้อม บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. น. 40.

- ดิเรก ทองอร่าม. 2547. การปลูกพืชโดยไม่ใช้ดิน. ธรรมรักษ์การพิมพ์, ราชบุรี. 724 น.
- ถนิมนันต์ เจนอักษร และศุภชัย รตโนภาส. 2538. อิทธิพลของความเข้มข้นสารละลายต่อการเจริญเติบโตของสาระแนในระบบปลูกพืชไม่ใช้ดิน. รายงานการประชุมวิชาการพืชผักแห่งชาติครั้งที่ 14. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, สมาคมวิทยาศาสตร์การเกษตรแห่งประเทศไทย และกรมส่งเสริมการเกษตร. น. 103-123.
- ถวัลย์ พัฒนเสถียรพงศ์. 2534. ปลูกพืชโดยไม่ใช้ดิน (Soilless culture). พรานนการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 127 น.
- ธรรมศักดิ์ ทองเกต, วุฒิพงษ์ พิมพ์โคตร, สุเทวี สุขปรากร และศรปราชญ์ ชในศวรรยวงศ์กูร. การเจริญเติบโต การสะสมไนเตรทและการลดไนเตรทก่อนเก็บเกี่ยวในผักกาดหอมปลูกโดยไม่ใช้ดิน. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 3. 22-25 เมษายน 2546 ณ โรงแรมมิราเคิลแกรนด์, กรุงเทพฯ. น. 34.
- นพดล เรียบเลิศหิรัญ. 2538. การปลูกพืชไร้ดิน. สำนักพิมพ์รั้วเขียว, กรุงเทพฯ. 100 น.
- นิพนธ์ ไชยมงคล. 2543. เอกสารประกอบการสอน วิชาการผลิตผัก. สาขาพืชผัก ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 131 น.
- นิพนธ์ ไชยมงคล. 2547. เทคโนโลยีการผลิตผัก (ระบบออนไลน์) แหล่งที่มา <http://www.mju.ac.th/fac-agr/hort/vegetable/> ( 26 ธันวาคม 2547)
- พัชราภรณ์ แสงโยจารย์. 2532. การยืดอายุการเก็บรักษาผักบุงจีน (*Ipomoea aquatica* Forsk) วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 158 น.
- มนูญ ศิรินุพงศ์. 2544. ธุรกิจการปลูกพืชไม่ใช้ดิน. เกษการเกษตร. 6(2) : 158-166.
- มนัญญา รัตนโชติ, มนัญญ ศิรินุพงศ์ และสุจริต ส่วนไพโรจน์. 2546. ระยะเวลาการงดสารละลายธาตุอาหารก่อนการเก็บเกี่ยวต่อปริมาณการสะสมไนเตรทในผักน้า (*Nasturtium officinale*) 2 ชนิดที่ปลูกโดยระบบ Deep Flow Technique (DFT). การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 3. 22-25 เมษายน 2546 ณ โรงแรมมิราเคิลแกรนด์, กรุงเทพฯ. น. 32.
- เมฆ จันทร์ประยูร. 2544. ผักสวนครัว. ไททรรสน์, นนทบุรี. 144 น.
- ขงยุทธ ข้ามสี่. 2539. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 312 น.
- ขงยุทธ โอสถสภา. 2546. ธาตุอาหารพืช. สำนักพิมพ์เกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 424 น.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้สด. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. 364 น.

- สำนักพัฒนาเกษตรที่สูง สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2546. คู่มือการปลูกผักบนพื้นที่สูง. มุลินีโครงการหลวง. 257 น.
- สุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 2531. การคัดเลือกและแบ่งชั้นผลิตผลสดพืชสวน เอกสารการฝึกอบรม Improvement of Postharvest Techniques to Reduce of Perishable Commodities Produced in the Highlands of Northern Thailand. โครงการหลวง. 162-212 .
- สุทธิชัย ปทุมล่องทอง. 2543. ผักปลอดสารพิษ. ชารบัวแก้ว. นนทบุรี. 144 น.
- สุนทร เรืองเกษม. 2540. ผักกินใบ. ม.ป.ท. ; ม.ป.พ. กรุงเทพฯ. 88 น.
- โสระยา ร่วมรัมย์. 2548. การผลิตพืชสวนแบบไม่ใช้ดิน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 131 น.
- อานัฐ ตันโซ. 2549. เกษตรธรรมชาติประยุกต์ : หลักการ แนวคิด เทคนิคปฏิบัติในประเทศไทย. สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ. กรุงเทพฯ. 300 น.
- อารักษ์ ธีรอำพน. 2544. การปลูกพืชโดยไม่ใช้ดิน. บริษัท โชกเจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด, นครราชสีมา. 128 น.
- อิทธิสุนทร นันทกิจ. 2538. การปลูกพืชโดยไม่ใช้ดิน. ภาควิชาปฐพีวิทยา คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 146 น.
- Abe, K. and A.E. Watada. 1991. Ethylene absorbent to maintain quality of lightly processed fruits and vegetables. *Journal of Food Science*. 56 : 1589-1592.
- Abeles, F.B., P.W. Morgan and M.E. Saltveit. 1992. *Ethylene in Plant Biology*. 2<sup>nd</sup> ed. Academic Press, San Diego. 414 p.
- Adams, M.R., A.D. Hartley and L.J. Cox. 1989. Factors affecting the efficacy of washing procedures used in the production of prepared salads. *Food Microbiology*. 6 : 69-77.
- Augustin, J. 1975. Variations in the nutritional composition of fresh potatoes. *Journal of Food Science*. 40 : 1295-1299.
- Bassioni, N.H. 1971. Temperature and pH interaction in nitrate uptake. *Plant and Soil*. 35 : 445-443.
- Baur, S., R. Klaiber, H. Wei, W.P. Hammes and R. Carle. 2005. Effect of temperature and chlorination of pre-washing water on shelf-life and physiological properties of ready-to-use iceberg lettuce. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 6 : 171-182.

- Benoit, L. and N. Ceusterman. 1986. Survey of decade of research (1974-1984) with nutrient film technique (NFT) on glasshouse vegetable. *Soilless Culture*. 2(1) : 5-17.
- Behrsing, J., S. Winkler, P. Franz and R. Premier. 2000. Efficacy of chlorine for inactivation of *Escherichia coli* on vegetables. *Postharvest Biology and Technology*. 19 : 187-192.
- Beuchat, L.R. and E. Brackett. 1990. Survival and growth of *Listeria monocytogenes* on lettuce as influenced by shredding, chlorine treatment, modified atmosphere packaging and temperature. *Journal of Food Science*. 55 : 755-758.
- Beuchat, L.R. 1995. Pathogenic microorganisms associated with fresh produce. *Journal of Food Protection*. 59 : 204-216.
- Bolin, H.R., A.E. Stafford, A.D. King Jr. and C.C. Huxsoll. 1977. Factors affecting the storage stability of shredded lettuce. *Journal of Food Science*. 42 (5) : 1319-1321.
- Boonyakiat, D., P. Smitamana and P. Smitamana. 1986. Postharvest Handling of Highland Produce to Develop Economically Viable Crops to Replace Opium Based Agriculture. Faculty of Agriculture, Chiang Mai University. 23 p.
- Brackett, R.E. 1992. Microbiological safety of chilled foods : current issues. *Trends in Food Science and Technology*. 3 : 81-85.
- Brecht, J.K. 1995. Physiology of lightly processed fruits and vegetable. *HortScience*. 30(1) : 18-22.
- Broadley, M.R., A.J. Escobar-Gutierrez, A. Burns and I.G. Burns. 2000. What are the effects of nitrogen deficiency on growth components of lettuce. *Research New Phytologist*. 147 : 519-526.
- Brown, J.R. and G.E. Smith. 1966. Soil fertilization and nitrate accumulation in vegetables. *Agronomy Journal*. 58 : 209-212.
- Burns, I.G., A. Lee and A.J. Escobar-Gutierrez. 2004. Nitrate accumulation in protected lettuce. *Acta Horticulturae*. 633 : 271-278 .
- Cantliffe, D. J. 1972. Nitrate accumulation in spinach grown at different temperatures. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 97 : 674-676.
- Cantwell, M., J. Rovelo, X. Nie and V. Rubatzky. 1998. Specialty salad greens : Postharvest physiology and shelf-life. *Acta Horticulturae*. 467 : 371-377.

- Cantwell, M. and T. Suslow. 2006. Recommendations for Maintaining Postharvest Quality :  
Lettuce : Romaine or Cos. [Online]. Available <http://www.Postharvest.ucdavis.edu>  
(15 August 2006).
- Castaner, M., M.I. Gil and F. Artes. 1997. Organic acids as browning inhibitors on harvested  
“Baby” lettuce and endive. *ZLebensm Unters Forsch.* 205 : 375-379.
- Chiesa, A., A. Massa, S. Filiippini de Delfino, D. Frezza and S. Moccia. 2001. Effect of  
processing on the ascorbic acid content and visual quality of fresh cut lettuce.  
*Acta Horticulturae.* 553 : 699-700.
- Chiesa, A., D. Frezza, S. Moccia and L. Diaz. 2005. Vegetable production technology and  
postharvest quality. *Acta Horticulturae.* 682 : 565-572.
- Claypool, L.L. and R.M. Keefer. 1942. A Colorimetric method for CO<sub>2</sub> determination in  
respiration studies. *Proceeding of the American Society for Horticultural Science.*  
40 : 177-186.
- Cooper, A. 1979. *The ABC of NFT.* Grower books, London. 184 p.
- Dejonckheere, W., W. Steurbaut, S. Drieghe, R. Verstraeten and H. Braeckman. 1994. Nitrate in  
food commodities of vegetable origin and the total diet in Belgium. *Microbiologie  
Aliments Nutrition.* 12 : 359-370.
- Escalona, V.E., E. Aguayo and F. Artes. 2003. Quality and physiological changes of fresh-cut  
kohlrabi. *HortScience.* 38(6) : 1148-1152.
- Ezell, B.D. and M.S. Wilcox. 1959. Loss of vitamin C in fresh vegetables as related to wilting  
and temperature. *Journal of Agriculture and Food Chemistry.* 7 : 507-509.
- Fain, A.R. 1996. A review of the microbiological safety of fresh salads. *Dairy Food  
Environmental Sanitation.* 16 : 146-149.
- Ferrante, A., L. Incrocci, R. Maggini and F. Tongnoni. 2003. Preharvest and postharvest  
strategies for reducing nitrate content in rocket (*Eruca sativa*). *Acta Horticulturae.*  
628 : 153-159.
- Fontana, E., S. Nicola, J. Hoeberechts, D. Saglietti and G. Piovano. 2004. Managing traditional  
and soilless culture systems to produce corn salad (*Valerianella olitoria*) with low nitrate  
content and lasting postharvest shelf-life. *Acta Horticulturae.* 659 : 763-768.

- Goldberg, N.P., M.E. Stanghellini and S.L. Rasnussen. 1992. Filtration as a method for controlling *Pythium* root rot of hydroponically grown cucumber. *Plant Disease*. 76 : 777-779.
- Gurses, O.L. 1983. Cayda nitrat miktarlari ve saglik acisindan irdelenmesi. *The Journal of Geographic Information and Decision Analysis*. 8 : 275-278.
- Huxsoll, C.C. and H.R. Bolin. 1989. Processing and distribution alternatives for minimally processed fruits and vegetables. *Food Technology*. 43 : 124-128.
- Hyodo, H., H. Kuroda and S.F. Yang. 1978. Induction of phenylalanine ammonia-lyase and increase in phenolics in lettuce leaves in relation to the development of russet spotting caused by ethylene. *Plant physiology*. 62 : 31-35.
- Ihl, M., L. Aravena, E. Scheuermann, E. Uquiche and V. Bifani. 2003. Effect of immersion solutions on shelf-life of minimally processed lettuce. *Lebensmittel-Wissenschaft u.-Technologie*. 36 : 591-599.
- Incrocci, L., O. Lorenzini, F. Malorgio, A. Pardossi and F. Tognoni. 2001. Valutazione quantitativa della produzione di rucola (*Eruca vesicaria* L. Cav.) e basilica (*Ocimum basilicum* L.) ottenuta in suolo e floating system utilizzando acque irrigue con differenti contenuti di NaCl. *Italus Hortus*. 8(6) : 92-97.
- Jacxsens, L., F. Devlieghere, P. Ragaert, E. Vanneste and J. Debevere. 2003. Relation between microbiological quality metabolite production and sensory quality of equilibrium modified atmosphere packaged fresh-cut produce. *International Journal of Food Microbiology*. 83 : 263-280.
- Kader, A.A., W.J. Lipton and L.L. Morris. 1973. Systems for scoring quality of harvested lettuce. *HortScience*. 8(5) : 408-409.
- Ke, D. and M.E. Salveit Jr. 1989. Regulation of russet spotting, phenolic metabolism and IAA oxidase by low oxygen in Iceberg lettuce. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 114(4) : 638-642.
- Kiss, I. 1984. *Testing Method in Food Microbiology*. Elsevier Science, Amsterdam. 447 p.
- Knapp, F., R. Aexel and H.J. Nicholas. 1986. The non-saponifiable constituents of lettuce. *Journal of Food Science*. 33(2) : 159-162.

- Lertrittipong, C.H., S. Kosiyachinda, S. Ketsa, and M. Kosittrakul. 1984. Effect of Temperature and Storage Condition on Quality of Spinach (*Spinacia oleracea* L.). Final Report Research on Postharvest Handling of Highland Agricultural Commodities. Highland Agriculture Project Kasetsart University, Bangkok Thailand. p. 44-57.
- Lipton, W.J. 1987. Senescence of leafy vegetable. HortScience. 22 : 854-859.
- Lisiewska, Z. and W. Kmiecik. 1996. Effect of level of nitrogen fertilizer, processing conditions and period of storage for frozen broccoli and cauliflower on vitamin C retention. Food Chemistry. 57 : 267-270.
- Little, C.L., H.A. Monsey, G.L. Nichols and J. de Louvois. 1997. The microbiological quality of refrigerated salads and crudités. PHLS Microbiology Digest. 14 : 142-146.
- Loaiza-Velarde, J., F.A. Tomas-Barbera and M.E. Saltveit. 1997. Effect of intensity and duration of heat-shock treatments on wound-induced phenolic metabolism in iceberg lettuce. Journal of the American Society for Horticultural Science. 122(6) : 873-877.
- Marschner, H. 1995. Part I. Nutritional physiology. p. 18–30. In H. Marschner (ed.). Mineral Nutrition of Higher Plants. 2<sup>nd</sup> ed. Academic Press, London.
- Martinez, J.A., A. Chiesa, F. Tovar and F. Artes. 2005. Respiration rate and ethylene production of fresh cut lettuce as affected by cutting grade. Agricultural And Food Science. Vol.14. No.4. (8) : 354-361.
- Maxcy, R.B. 1982. Fate of microbial contaminants in lettuce juice. Journal of Food Protection. 45 : 335.
- Maynard, D.N., A.V. Barker, P.L. Minotti and N.H. Peck. 1972. Nitrate accumulation in vegetables. Advance Agronomy. 28 : 71-118.
- Maynard, D.N. and A.V. Barker. 1972. Nitrate content of vegetable crops. HortScience. 7(3) : 224-246.
- McGuire, R. G. 1992. Reporting of objective colour measurement. Journal of Horticultural Science. 27(12) : 1254-1255.
- McGregor, B.M. 1987. Tropical Products Transport Handbook. United States Department of Agriculture. United States Government Printing, Washington, D. C. 148 p.
- Mozafar, A. 1993. Nitrogen fertilizers and the amount of vitamins in plants : A review. Journal of Plant Nutrition. 16 : 2479-2506.

- Nagy, S. 1980. Vitamin C contents of citrus fruit and their products : A review Journal of Agricultural and Food Chemistry. 28 : 8-18.
- Nam, S.Y. and Y.W. Kwon. 1997. Quality changes of hydroponically produced leaf lettuce (*Lactuca sativa* L. cv. Cheongchima) during postharvest storage. Acta Horticulturae. 483 : 173-183.
- Nicola, S. and D.J. Cantliffe. 1996. Fertilizer content of the medium enhances lettuce transplant growth. Proc. FSHS. Annual Meeting. Orlando, Florida, USA. 61 pp.
- Nicola, S., E. Fontana, Hoeberechts and D. Saglietti. 2005. *Raphanus sativus* Production in Soilless or Traditional Culture Systems and Postharvest Packaging. Acta Horticulturae. 682 : 1303-1309.
- Nishiwaki, T., K. Mizukoshi, N. Obtake and T. Okyama. 1994. Determination of nitrate content in soybean by Cataldo's colorimetric method. Japanese Journal of Soil Science and Plant Nutrition. 59-61.
- Nguyen-the, C. and F. Carlin. 1994. The microbiology of minimally processed fresh fruits and vegetables. Critical Reviews in Food Science Nutrition. 34 : 371-401.
- Opatova, H., R. Sevcik, M. Dufkova and R. Prodelal. 2003. Efficacy of decontamination methods on minimally processed vegetables. Acta Horticulturae. 600 : 599-602.
- Parry, R.T. 1993. Principles and Applications of Modified Atmosphere Packaging of Food. Blackie Academic and Professional, London. 305 p.
- Porritt, S.W. 1974. Commercial storage of fruits and vegetables. Canada Department of Agriculture, Ottawa. 56 p.
- Priepke, P.E., L.S. Wei and A.I. Nelson. 1976. Refrigerated storage of prepackaged salad vegetables. Journal of Food Science. 41 : 379.
- Prusky, D., D. Eshel, I. Kobiler, N. Yakoby, D. Beno-Moualem, M. Ackerman, Y. Zuthji and R. Ben-Arie. 2001. Postharvest chlorine treatments for the control of the persimmon black spot disease caused by *Alternaria alternata*. Postharvest Biology and Technology. 22 : 271-277.
- Ranganna, S. 1997. Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products. McGraw-Hill Publishing Company Limited, New Delhi. 634 p.



- Resh, H.M. 1991. Hydroponics food production. Woodbridge Press Publishing Company, California. 432 p.
- Rozek, S., M. Leja, R. Woiciechowska and W. Sady. 1999. Nitrate and nitrite contents in spring cabbage as related to nitrogen fertilizer type, method of fertilizer application and to nitrate and nitrite reductase activity. *Acta Horticulturae*. 506 : 153-157.
- Ryall, A.L. and W.J. Lipton. 1978. Handling, transportation and storage of fruit and vegetables. Printed in United State of America. 587 p.
- Ryder, E.J. 1998. Lettuce, Endive and Chicory. CABI Publishing, Wallingford. UK. 224 p.
- Santamaria, P. and V. Valenzano. 2001. La qualita degli ortaggi allevati senza suolo. *Italus Hortus*. 8(6) : 31-38.
- Santamaria, P. and M. Gonnella. 2001. Ways of reducing rocket salad nitrate content. *Acta Horticulturae*. 548 : 529-536.
- Schlech, W.F., P.M. Lavigne, R.A. Bortolussi, A.C. Allen, E.V. Haldane, A.J. Wort, A.W. Hightower, S.E. Johnson, S.H. King, E.S. Nicholls and C.V. Broome. 1983. Epidemic listeriosis Evidence for transmission by food *Listeria monocytogenes*. *New England Journal of Medicine*. 308 : 203-206.
- Schlimme, D.V. 1995. Marketing lightly processed fruits and vegetables. *HortScience*. 30(1) : 15-17.
- Sebecic B. and I. Vedrinar-Dragojevic, 1999. Nitrate and nitrite in vegetables from areas affected by war-time operations in Croatia. *Nahrung*. 43 : 284-287.
- Seginer, I., F. Buwalda and G. Straten. 1999. Lettuce growth limited by nitrate supply. *Acta Horticulturae*. 507 : 141-148.
- Simons, L.K. and P. Sanguansri. 1997. Advances in the washing of minimally processed vegetables. *Food Australia*. 49 : 75-80.
- Siomos, A.S., G. Beis, P.P. Papadopoulou, P. Nasi, I. Kaberidou and N. Barbayiannis. 2001. Quality and composition of lettuce (cv. 'Plenty') grown in soilless culture. *Acta Horticulturae*. 548 : 445-449.
- Sizmur, K. and C.W. Walker. 1988. *Listeria* in prepackaged salad. *Lancet*. 8595 : 1167.
- Smith, L. 1995. Calculations for Research Experiments Using Stored Fruit Volume I. Queensland Department of Postharvest Industries Horticulture Group, Hamilton,

Queensland, Australia. 34 p.

- Souza, E.C., R.H. Piccoli, C.A. Boari, A.B. Chitarra and M.I.F. Chitarra. 2005. Fresh-cut lettuce : Use of different sanitation treatments to reduce microbial load. *Acta Horticulturae*. 628 : 1847-1850.
- Steinbruegge, E.G., R.B., Maxcy and M.B. Liewen. 1988. Fate of *Listeria monocytogenes* on ready-to-serve lettuce. *Journal of Food Protection*. 51 : 596-599.
- Suslow, T. 2006. Chlorination in the production and postharvest handling of fresh fruits and vegetables. [Online]. Available <http://www.Postharvest.ucdavis.edu> (24 January 2006).
- Takakura, T. 1988. Protected cultivation in Japan symptoms on high technology in protected cultivation. *Acta Horticulturae*. 230 : 29-37.
- Tannenbeum, S.R., D. Fett, V.R. Young, P.D. Lan and W.R. Bruce. 1978. Nitrate and nitrite are formed by endogenous synthesis in human intestine. *Science*. 200 : 1487-1488.
- Tan, S.C. 2005. Farmnote: Postharvest handling of cucumber, lettuce and tomato. Research Officer, Horticultural Science, South Pert Reviewed July 2005. [Online]. Available [http://www.agric.wa.gov.au/pls/portal30/docs/FOLDER/IKMP/HORT/VEG/CP/FN041\\_1996.PDF](http://www.agric.wa.gov.au/pls/portal30/docs/FOLDER/IKMP/HORT/VEG/CP/FN041_1996.PDF)
- Thompson, H.C. and W.C. Kelly. 1957. *Vegetable Crops*. 5<sup>th</sup> ed. McGraw-Hill Book Co., Inc. New York. 611 p.
- Tomas-Barberan, F.A., J. Loaiza-Velarde, A. Bonfanti and M.E. Saltveit. 1997. Early wound and ethylene-induced changes in phenylpropanoid metabolism in harvested lettuce. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 122 : 399-404.
- Tosun, I. and N.S. Ustun. 2004. Nitrate content of lettuce grow in the greenhouse. *Environmental Contamination and Toxicology*. 72 : 109-113.
- Van Os, E.A., J.J. Amsing, H. Willers, A.J. Van Kuik and A.P. Papadopoulos. 1999. Slow sand filtration: a potential method for the elimination of pathogens and nematodes in recirculating nutrient solutions from glasshouse-grown crop. *Acta Horticulturae*. 481 : 519-525.
- Viets, F.G. and R.H. Hageman. 1971. Factors affecting the accumulation of nitrate in soil, water, and plants. *Agricultural Handbook No. 413*. Washington, D.C. 325 p.

- Voss, D.H. 1992. Relating colorimeter measurement of plant color to the Royal Horticultural Society color chart. *HortScience*. 27(12) : 1256-1260.
- Watada, A.E., N.P. Ko and D.A. Minott. 1996. Factors affecting quality of fresh-cut horticultural products. *Postharvest Biology and Technology*. 9 : 115-125.
- Watkins, C.B. and J.H. Ekman. 2005. Storage Technologies : Temperature interactions and effects on quality of horticultural products. *Acta Horticulturae*. 682 : 1527-1533.
- Whitham, F.H., D.H. Blaydes, R.M. Devin and D. Van. 1971. *Experiments in Plant Physiology*. Nostrand company, New York. 245 p.
- Willmer, C.M. 1983. *Stomata*. Longman Inc, New York. 166 p.
- Wolff, I.A. and A.E. Wasserman. 1972. Nitrates, Nitrites, and Nitrosamines. *Science*. 177 (4043) : 15-19.
- Wright, M.J. and K.L. Davison. 1994. Nitrate accumulation in crops and nitrate poisoning in animals. *Advance Agronomy*. 16 : 197-247.
- Yano, M. and A. Hayami. 1978a. Studies on the improvement of storage ability in head vegetable (I). The relationship between cultivar stage of maturity and fertilizers and the storage ability of lettuce and cabbage. *Hort. Abstract*. 48 : 930 p.
- Yano, M. and A. Hayami. 1978b. Studies on the improvement of storage ability in head vegetable (II). The relationship between the post-harvest physiological characteristics and the storage ability of lettuce. *Hort. Abstract*. 48 : 930 p.
- Zepplin, M. and C.A. Elvehjein. 1944. Effect of refrigeration on retention of ascorbic acid in vegetables. *Food Research*. 9 : 100-111.