

## เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2540. ข้อมูลพื้นที่ปลูกและผลผลิตของมะม่วง ส้มเขียวหวาน ลำไยและลิ้นจี่  
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- จิ่งแท้ ศิริพานิช. 2538. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม, 307 น.
- จิตรนา แจ่มเมฆ และคณะ. 2539. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์-  
และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ,  
505 น.
- ดวงพร วินิชกุล. 2526. สีสผสมอาหาร. ภาควิชาเภสัชเคมี คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่,  
เชียงใหม่, 135 น.
- ธวัชชัย ชินวงศ์. 2541. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตสดทางพืชสวน. ภาควิชาเกษตรศาสตร์  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สถาบันราชภัฏสุรินทร์, 642 น.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาสิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ,  
302 น.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. หลักการทางเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์  
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่, 571 น.
- แมน อมรสิทธิ์ และอมร เพชรสม. 2534. Principle and Technology Use of Instrumental  
Analysis. โรงพิมพ์ชวนพิมพ์, กรุงเทพฯ, 886 น.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. วิศวกรรมแปรรูปอาหาร : การถนอมอาหาร. โอ.เอส.พรินต์ติ้งเฮาส์,  
กรุงเทพฯ, 284 น.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนปนนท์. 2539. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยา-  
ศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่,  
270 น.
- วารุณี วารัญญานนท์ และ Hirata, T. 2540. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารในประเทศญี่ปุ่น. วารสาร  
อาหาร. 27(1):1-13.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน  
คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม, 364 น.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2542. ปริมาณการผลิตพืชเศรษฐกิจ. กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์  
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

- Association of Official Analytical Chemists. 1990. Official Methods of Analysis of the AOAC. 15<sup>th</sup> ed., Vol. 2, p. 910-930,1045-1114, AOAC, Washington, U.S.A.
- Dominic, W.S.W. 1989. Mechanism and Theory in Food Chemistry. Van Nostrand, New York, p. 161-167.
- Duvenhage, J.A. 1994. Control of post-harvest decay and browning of litchi fruit by sodium metabisulphite and low pH dips-an update. Litchi Yearbook-South African Litchi Growers Association 6:36-38.
- Fuchs, Y., Zauberman, G., Ronen, R., Rot, I., Weksles, A and Akerman, M. 1993. The physiological basis of litchi fruit pericarp color retention. Acta Hort., 343:29-33.
- Giese, J. 1995. Measuring physical properties of food. Food Technol. 49(2):54-63.
- Gordon, L.R. 1993. Food Packaging Principles and Practice. Marcel Dekker Inc., New York, p. 676.
- Gross, J. 1987. Pigment in Fruits. Academic Press, London,303 pp.
- Gustavo, V.B. and Humberto, V.M. 1996. Dehydration of Food. Chapman & Hall, New York. p. 29-159.
- Holcroft, D.M. and Mitcham, E.J. 1996 . Postharvest physiology and handling of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.). J. Postharvest Biol. Technol., 9:265-281.
- Holdsworth, S.D. 1971. Dehydration of food products. J. Food Sci., 6:331-370.
- Javier, R.L., Cesar, O.F., and Pedro, W.E. 1999. Changes in anthocyanin concentration in lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) pericarp during maturation. J. Food Chem., 65:195-200.
- John, B.H. 1994. Food Colour and Appearance. Academic Press, New York, p. 391-439.
- John, D.F. 1993. Aseptic Processing Technology. In John, D.F. (ed.), Principles of Aseptic Processing and Packaging. p.115-131. The Food Processors Institute, New York.
- Jiang, Y.M., Zauberman, G. and Fuchs, Y. 1997. Partial purification and some properties of polyphenol oxidase extracted from litchi fruit pericarp. J. Postharvest Biol. Technol., 10:221-228.
- Kadam, S.S. and Deshpande, S.S. 1995. Lychee. In. D.K. Salunkhe and S.S. Kadam. Handbook of Fruit Science and Technology. Basel, New York, p. 435-443.
- Ketsa, S. and Leelawatana, K. 1992. Effect of pre and post storage acid dipping on browning of Lychee Fruit. Acta Hort., 321:726-731.

- Kremer –Kohno,S. and ;Lonsdale,J.H.1990. Maintaining Market Quality of Fresh Litchi During Storage. Litchi Yearbook-South African Litchi Growers Association 3:15-17.
- Mazza, G. and Miniati, E. 1993. Anthocyanins in Fruits, Vegetables and Grains. Ann & Arbor, London, p.138-139.
- Nip, W.N. 1988. Handling and Preservation of Lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) with Emphasis on Colour Retention. J. Trop. Sci. 28:5-11.
- Paull, R.E., Reyes, M.E.Q. and Ryes, M.U.1995. Litchi and Rambutan Insect Disinfestation: Treatment to Minimize Induced Pericarp Browning. J. Postharvest Biol. Technol., 6:139-148.
- Pearson, D. 1976. The Chemical Analysis of Foods. 7<sup>th</sup> ed., Churchill Livingstone., New York, 575pp.
- Ranganna, S. 1986. Plant Pigments. In .S. Ranganna (ed.), Handbook of Analysis of Quality Control for Fruit and Vegetable Products. p. 43-104. Tata McGraw-Hill Publishing Co. Ltd., New Delhi.
- Ray, P.K. 1998. Post-harvest handling of litchi fruit in relation to colour retention-A Critical Appraisal. J. Food Sci. Technol., 35:305-312.
- Robert, E.P., Maria, E.Q.R., and Marcelin, U.R. 1998. Sulfite residues on litchi fruit treated with sulfur dioxide. J. Postharvest Biol. Technol., 14:229-233.
- Rooney, M.L. 1995. Active Food Packaging. Academic Press, New York, p. 260.
- Somogyi, L.P., Barrett, D.M., and Hui, Y.H. 1996. Processing Fruits Science and Technology. Technomic Publishing Company Book, New York.,p. 558.
- Somogyi, B. and Luh, S. 1986. Dehydration of Fruits. Publishing Company, New York., 678 pp.
- Underhill, S.J.R. 1992. Lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) Pericarp Browning. J. Trop. Sci. 32:305-312
- Underhill, S.J.R. and Critchley, C. 1993. Lychee Pericarp Browning Caused by Heat Injury. J. Hort Sci. 28(7):721-722.
- Underhill, S.J.R. and Critchley, C. 1992. The physiology and anatomy of lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) pericarp during fruit development. J. Hort Sci., 67:437-444.

- Urich, R. 1970. Organic Acid. p. 89-115. In A.C. Hulme (ed.) The Biochemistry of Fruit and Their Product. Vol.1, Academic Press, London and New York.
- Yueming, J., Liu, S., Chen, F., Li, Y. and Zhang, D. 1997. The control of postharvest browning of litchi fruit by sodium bisulfite and hydrochloric acid. J. Trop. Sci., 37:189-192.
- Zauberman, G., Ronen, R., Akerman, M, Weksler, A., Rot, I. and Fuchs, Y. 1991. Post-harvest retention of the red colour of litchi fruit pericarp. J. Hort. Sci., 47:89-97.
- Zauberman, G., Ronen, R., Akerman, M, Weksler, A., Rot, I., and Fuchs, Y. 1989. Protection of Colour of Litchi after Harvest. J. Hort. Sci., 70:82-84.
- Zhang, D., Peter, C.Q., and John, M.G. 2000. Changes in phenolic compounds in litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit during postharvest storage. J. Postharvest Biol. Technol. 19:165-172.

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University

**ภาคผนวก**