

เอกสารอ้างอิง

- กองโภชนาการ กรมอนามัย. 2535. ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. กรุงเทพฯ : กระทรวงสาธารณสุข.
- กัลปพฤกษ์ สีละวัฒน์. 2534. "ผลกระทบของการใช้สารเคมี การลดอุณหภูมิ และการใช้ฟิล์มพลาสติกห่อผลที่มีคุณภาพ และอายุการเก็บรักษาของผลลิ้นจี่". วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- กำจร ตติยกวี. 2539. วิทยาภูมิคุ้มกัน. ใน ฤทัย สกุลแรมรุ่ง (บก.), *ภาวะภูมิไวเกิน* (หน้า 118-128), พิมพ์ครั้งที่ 10. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. *สรีรวิทยา และเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชินพันธ์ หามา. 2539. "ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวย". วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- दनัย บุญยเกียรติ และนิธยา รัตนานนท์. 2535. การปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- दनัย บุญยเกียรติ. 2540. *สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน*. เชียงใหม่ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ทนนง ภัครัชพันธุ์. 2539. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ใน คณาจารย์ภาควิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
(บก.), การถนอมอาหารโดยใช้ความร้อน (หน้า 115-130), พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ :
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ทัศนีย์ สุโกศล. 2537. อิมมูโนวิทยา. ใน สุทธิพันธ์ สาระสมบัติ (บก.), แอนติเจนและแอนติบอดี
(หน้า 7-29), พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : เค. พี. พรินติ้ง จำกัด.
- นงนุช ธรรมพิทักษ์. 2538. "ผลของการฉายรังสีอัลตราไวโอเล็ตและการใช้คาร์บอนไดออกไซด์ที่มี
ต่อคุณภาพของผลลิ้นจี่". วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นภดล จรัสสัมฤทธิ์, พาวิน มะโนชัย, นพมณี ไทบุญญานนท์, อีรนุช จันทราชิต, วินัย วิริยะ-
อลงกรณ์ และ พิชัย สมบูรณ์วงศ์. 2543. การผลิตลิ้นจี่. เชียงใหม่ : โครงการถ่ายทอด
เทคโนโลยีการผลิตลำไยและลิ้นจี่ ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลิ้นจี่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- นวลอนงค์ วิศิษฎ์สุนทร. 2540. Update in Allergy : Allergy and Practice. ใน ปกิต วิชาชนนท์
(บก.), Food Allergy (หน้า 77-82), กรุงเทพฯ : C&S printing.
- นริยา รัตนาปนนท์. 2539. เคมีอาหาร. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ-
อาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นริยา รัตนาปนนท์. 2543. ผลของกระบวนการแปรรูปต่ออาหารและสารอาหาร. เชียงใหม่ :
ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย
เชียงใหม่.
- บุญส่ง กุณกุล. 2543. "อิทธิพลของระยะเวลาแก่ต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ และทางเคมี
ของผลลิ้นจี่แช่แข็ง". วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ประพันธ์ ภาณุภาค. 2526. โรคภูมิแพ้. ใน มนตรี ตูจันดา (บก.), *การจำแนกภาวะภูมิไวเกิน* (หน้า 90-118), กรุงเทพฯ : โครงการตำราศิริราช คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2532. *กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์.
- ไพบูลย์ ปานิชยการ. 2526. โรคภูมิแพ้. ใน มนตรี ตูจันดา (บก.), *การแพ้อาหาร* (หน้า 352-376), กรุงเทพฯ : โครงการตำราศิริราช คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2536. *การวางแผน และการวิเคราะห์ทางด้านประสาธต์ผสมผสาน*. เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิบูลย์ศรี พิมพ์พันธุ์. 2537. อิมมูโนวิทยา. ใน สุทธิพันธ์ สารสมบัติ (บก.), *เซลล์วิทยา กายวิภาคศาสตร์ และพัฒนาการของระบบภูมิคุ้มกัน* (หน้า 7-29), พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : เค. พี. พรินต์ติ้ง จำกัด.
- วิไล รังสาดทอง. 2543. *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น.
- สายสนม ประดิษฐดวง. 2539. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. ใน คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บก.), *กระบวนการแช่เยือกแข็งอาหาร* (หน้า 131-163), พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สิชล สงค์ศิริ. 2536. ภูมิคุ้มกันวิทยา 311. *แอนติเจน* (หน้า 33-40), พิมพ์ครั้งที่ 3. เชียงใหม่ : โครงการผลิตเอกสารวิชาการ หมายเลข 1 ภาควิชาภูมิคุ้มกันวิทยาคลินิก คณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- สินธนา สีนานุรักษ์. 2542. *การแปรรูปผักและผลไม้ : ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1*. เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- สิริพันธุ์ จุลรังคะ. 2541. *โภชนศาสตร์เบื้องต้น*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. *วิศวกรรมแปรรูปอาหาร : การถนอมอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : โอ. เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์.
- อรรวดี หาญวิวัฒน์วงศ์. 2539. วิทยานิพนธ์. ใน ฤทัย สกฤตธรรมรุ่ง (บก.), แอนติเจน (หน้า 33-39), พิมพ์ครั้งที่ 10. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- AOAC. 1990. *Official Methods Association of Official Analytical Chemist*. Washington D.C., USA.
- Arthey, D., and Ashurst, P. P. 1996. *Fruit Processing*. Chapman & Hall., UK.
- Aulepp, H., and Vieths, S. 1992. Probleme der nahrungsmittelallergie. *Dtsch Lebensm Rundsch*, 88 : 171-179.
- Bauer, L., Ebner, C., Hirschwehr, R., Wuthrich, B., Pichler, C., Fritsch, R., Scheiner, O., and Kraft, D. 1996. IgE cross-reactivity between birch pollen, mugwort pollen and celery is due to at least three distinct cross-reacting allergens : immunoblot investigation of the birch-mugwort-celery syndrome. *J. Clin. Exp. Allergy*, 26 : 1161-1170.
- Beckett, S. T. 1995. *Physico-Chemical Aspects of Food Processing*. Chapman & Hall., UK.

- Besler, M., Steinhart, H., and Paschke, A. 1997. Allergenicity of hen's egg-white proteins : IgE binding of native and deglycosylated ovomucoid. *J. Food Agric. Immunol.*, 9.
- Boehringer Mannheim. 1996. Enzymatical analysis of L-Ascorbic acid, No. 409677. Boehringer Mannheim, Roche Diagnostics.
- Boehringer Mannheim. 1998. Enzymatical analysis of sucrose / D-glucose / D-fructose, No. 716260. Boehringer Mannheim, Roche Diagnostics.
- Buren, J. P. 1991. Function of pectin in plant tissue structure and firmness. In R. H. Walter (Ed.), *The Chemistry and Technology of Pectin* (pp.1-22). Academic Press Inc., USA.
- Burns, J. K. 1991. The polygalacturonases and lypases. In R. H. Walter (Ed.), *The Chemistry and Technology of Pectin* (pp. 165-188). Academic Press Inc., USA.
- Bushway, A. A., Bushway, R. J., True, R. H., Work, T. M., Bergeron, D., Handley, D. T. and Perkins, L. B. 1992. Comparison of the physical, chemical and sensory characteristics of five raspberry cultivars evaluated fresh and frozen, *J. Fruit Var.* 46 (4) : 229.
- Castells, M. C., Pascual, C., Esteban, M. M., and Ojeda, J. A. 1986. Allergy to white potato. *J. Allergy Clin. Immunol.*, 78 : 1110-1114.
- Chadha, K. L., and Rajpoot, M. S. 1969. Studies on floral biology, fruit set and its retention and quality of some litchi varieties. *Indian J. Hortic.*, 26 (3/4) : 124-129.
- Chan, H. T., Jr., and Kwok, S. C. M. 1974. Nonvolatile acids in lychee. *J. Food Sci.*, 39 : 792-793.

- Chan, H. T., Jr., Kwok, S. C. M., and Lee, C. W. Q. 1975. Sugar composition and invertase activity in lychee. *J. Food Sci.*, 40 : 772.
- Claudio, O., Pastorello, E. A., Farioli, L., Ispano, M., Pravettoni, V., Berti, C., Incorvaia, C., and Zanussi, C. 1993. IgE-mediated allergy from vegetable allergens. *Annals of Allergy*, 71 : 470-476.
- Coulter, T. P. 1996. *Food The Chemistry of Its Components*. 3rd Edition. Athenaeum Press Ltd., USA.
- Dansch, G., Noorgard, J. O. R. 1983. Light microscopic visualization of colloidal gold on resin-embedded tissue. *J. Histochem. Cytochem.*, 31 : 1394-1399.
- Dreborg, S., and Foucard, T. 1983. Allergy to apple, carrot and potato in children with birch pollen allergy. *J. Allergy*, 38 : 167-172.
- El-Zoghbi, M. 1994. Biochemical changes in some tropical fruits during ripening. *J. Food chem.*, 49 (1) : 33-37. (Abstract).
- Faeh, J., Wuethrich, B., and Vieths, S. 1995. Anaphylactic reaction to lychee fruit : Evidence for sensitization to profilin. *J. Clin. Exp. Allergy*, 25 (10) : 1018-1023.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry*. 3rd Edition. Marcel Dekker Inc., USA.
- Fong, T. D. Cited by P. C. Huang. 1966. Constituent and utilization. In tropical Fruit Trees, Vol. 2. Lychee. *Publisher unknown*. (Chinese)
- Gaman, P. M., and Sherrington, K. B. 1990. *The Science of Food*. 3rd Edition. Great Britain : BPC Wheatons Ltd.

Giese, J. 1995. Measuring physical properties of foods. *Food Technol.*, 49 (2) : 54-63.

Heuckeshoven, J., and Dernick, R. 1986. Neue Ergebnisse zum Mechanismus der Silberfärbung. *Elektrophorese Forum (TU München)*. 22-27.

<http://www.nestle.de/forschung/forschtex4.html> [1998].

<http://www.oae.go.th/statistic/yearbook/1998-99.html> [2001, January 9].

Instron Corporation. 1993. Instron series 5565. Load Frames and Instron Merlin Software. Instron Corp., Canton, Massachusetts.

IFU. 1964. Determination of Pectin. *I. F. J. U.- Analyses No. 26*. International Federation of Fruit Juice Producers.

IFU. 1962. Measurement of pH-Value. *I. F. J. U.- Analyses No. 11*. International Federation of Fruit Juice Producers.

IFU. 1962. Determination of Titratable acid. *I. F. J. U.- Analyses No. 3*. International Federation of Fruit Juice Producers.

Jankiewicz, A., Baltes, W., Vieths, S., Bogl, K. W., and Dehne, L. I. 1995. Nachweis von Allergenen Sellerieproteinen in verarbeiteten Lebensmitteln. *Lebensmittelchemie*, 49 : 10.

Jankiewicz, A., Aulepp, H., Baltes, W., Bogl, K. W., Dehne, L. I., Zuberbier, T., and Vieths, S. 1996. Allergic sensitization to native and heated celery root in pollen-sensitive patients investigated by skin test and IgE-binding. *Int. Arch. Allergy Immunol.*, 111 : 268-278.

- Jankiewicz, A., Aulepp, H., Altmann, F., Fotisch, K., and Vieths, S. 1998. Serological investigation of thirty celery allergic patients with particular consideration of the thermal stability of IgE binding celery allergens. *J. Allergy*, 7 : 87-95.
- Jurd, L. 1972. Some Advances in The Chemistry of Anthocyanin -Type Plant Pigment. In Chicester, C. O. (Ed.), *Advances in Food Research, Supplement 3, The Chemistry of Plant Pigments* (pp.123-124). Academic Press London., UK.
- Kadam, S. S., and Deshpande, S. S. 1995. Lychee. In Salunkhe, D. K., and Kadam, S. S. (Ed.), *Handbook of Fruit Science and Technology Production, Composition, Storage and Processing* (pp.435-443). Marcel Dekker Inc., USA.
- Kinder, H., Linkogel, M., Steinhart, H., and Paschke, A. 1998. Relevante Typ I Allergene in tropischen Fruchten. Vortrag im Rahmen des Biedersteiner Kolloquiums, Hautklinik der TU Munchen.
- Kinder, H., Scharf, B., Steinhart, H., and Paschke, A. 1999. Investigation of IgE-binding patterns and allergenicity of mango fruit allergens in different variety. *Internet symposium on Food Allergens*, 1 (2) : 43-49.
- Kyhse-Anderson, J. 1984. Electroblotting of multiple gels : A simple horizontal apparatus without buffer tank for electrophoretic transfer of proteins from polyacrylamide to nitrocellulose. *J. Biochem, Biophys. Meth.* 10 : 203-209.
- Labavich, J. M. 1981. Cell wall turnover in plant development. *Ann. Rev. Plant physiol.* 32 : 398.
- Lazan, H., and Zainon, M. A. 1993. Cell wall hydrolases and their potential in the manipulation of ripening of tropical fruits. *ASEAN Food Journal.*, 8 (2) : 47-53.

- Lee, Y. H., Chen, J. S. and Chen, C. C. 1983. *Quality improvement of passion fruit juice*. Food Industry Research and Development Institute. Taiwan : Research Report E-95.
- Lehrer, S. B., Horner, W. E., Reese, G. 1996. Why are some proteins allergenic ? Implications for biotechnology. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 36 (6) : 553-564
- Lester, E. J. 1996. *Freezing effects on Food Quality*. Marcel Dekker Inc., USA.
- Macrae, R., Robinson, R. K., and Sadler, M. J. 1993. " Lychee ". In *Encyclopaedia of Food Science Food Technology and Nutrition*. Academic press limited, UK. pp. 2114-2117.
- Mallett, C. P. 1996. *Frozen Food Technology*. Chapman & Hall., UK.
- Marilyn, C. E., and Yen-Con, H. 1997. *Quality in Frozen Food*. Chapman & Hall., USA.
- Mathew, A. B., and Pushpa, M. C. 1964. Organic acids and carbohydrates of litchi. *J. Food Sci. Technol.*, (Mysore) 1 : 71.
- McEvily, A. J., Iyengar, R., and Otwell, W. S. 1992. Inhibition of enzymatic browning in foods and beverages. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 32 : 253-273.
- McGuire, R. G. 1992. Reporting of objective color measurements. *Hort Science.*, 27 (12) : 1254-1255.
- Miller, C. D., Bazore, K., and Bartow, M. 1957. Lychee. in *Fruits of Hawaii*. Univ. of Hawaii Press, Honolulu.

- Minolta Camera Co., Ltd. 1991. Chroma meter CR-310 Instruction manual. Chuo-ku, Osaka, Japan.
- Mitcham, E. J., and McDonald, R. E. 1992. Cell wall modification during ripening of "Keitt" and "Tommy Atkins" mango fruit. *J. Am. Soc. Hortic. Sci.*, 117 (6) : 919-924.
- Moller, M., Kayma, M., Steinhart, H., and Paschke, A. 1997. Isolation and characterization of a major allergen in kiwi fruit. *Z Lebensm Unters Forsch A*, 205 : 364-369.
- Moller, M., Kayma, M., Vieluf, D., Paschke, A., and Steinhart, H. 1998. Determination and characterization of cross-reacting allergens in latex, avocado, banana and kiwi fruit. *J. Allergy*, 53 (3) : 289-296.
- Moller, M., Steinhart, H., and Paschke, A. 1996. Charakterisierung von allergenen mittels SDS-Elektrophorese am beispiel mango. *GIT*, 9/96 : 838-840.
- November, E., Bernardini, R., Brizzi, I., Bertini, G., Mugnaini, L., Azzari, C., and Vierucci, A. 1997. The prevalence of latex allergy in children seen in a university hospital allergy clinic. *J. Allergy*, 52 (1) : 101-105.
- Pantastio, Er. B., Matto, A. K., Murata, T., and Ogata, K. 1975. Chilling injury. In Er. B. Pantastico (Ed.), *Postharvest Physiology Handling and Utilization of tropical and Suptropical Fruits and Vegetables*. The AVI publishing company Inc., USA.
- Paul, R. E., Chen, N. J., Deputy, J., Huang, H., Cheng, G., and Goa, F. 1984. Litchi growth and compositional changes during fruit development. *J. of the American Society for Horticultural Science*. 109 : 817-821.

- Poffet, J. R. 1997. Polyphenole im Apfel-und Birnensaft. *Fluss. Obst*, 64 (7) : 348-353.
- Ochse, J. J., Soule, M. J., Jr., Dijkman, M. J., and Wehburg, C. 1961. Other Fruit Corps. in *Tropical and Subtropical Agriculture, Vol. 1*. The Mac-Millan Co., Ltd. New York.
- Ong-PKC and Acree-TE. 1998. Gas chromatography/olfactory analysis of lychee (*Litchi chinensis* Sonn.). *J. of Agricultural and Food Chemistry*, 46 (6) : 2282-2286.
- Ong-PKC and Acree-TE. 1999. Similarities in the aroma chemistry of Gewuerztraminer variety wines and lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit. *J. of Agricultural and Food Chemistry*, 47 (2) : 665-670.
- Ray, P. K. 1998. Post-harvest handling of litchi fruits in relation to colour retention - A critical appraisal. *J. Food Sci. Technol*, 35 (2) : 103 –116.
- Reich, S. 1993. Nahrungsmittelallergien-allergische und pseudoallergische Reaktionen. *AID-Verbraucherdienst*, 38, Nr.3, 51-56.
- Sanchez, M. R., Blanco, C., Diaz, P. A., Collada C., Carrillo T., Aragoncillo, C., and Salcedo, G. 1999. Isolation and characterization of major banana allergens : identification as fruit class I chitinases. *J. Clinical and Experimental Allergy*, 29 (5) : 673-680.
- Sanitago, Q., Rosa, B., Maria, L. D., Manuela, C., Pablo, E., and Eloy, L. 1997. Carrot-induced asthma : Immunodetection of allergens. *J. Allergy Clin. Immunol.*, 99 : 718-719.
- Singh, L. B., and Singh, U. P. 1954. The Litchi. Lucknow : Superintendent, Printing and Stationery, U. P. (India)

- Souci, S. W., Fachmann W., and Kraut H. 1994. "litchi". In *Food Composition and Nutrition Tables*. Medpharm Scientific Publishers Stuttgart, Germany. pp. 906.
- Spuergin, P., Walter, M., Schitz, E., Deichmann, K., Forster, J., and Mueller, H. 1997. Allergenicity of alpha-caseins from cow, sheep and goat. *J. Allergy*, 52 (3) : 293-298.
- Stahl, A. L. 1935. The composition of numerous tropical and subtropical fruits. *Proc. Fla. State Hortic. Soc.*, 48 : 159-166.
- Talcott, S. T., and Howard, L. R. 2000. Phenolic Autoxidation is Responsible for Color Degradation in Processed Carrot Puree. USA : University of Arkansas, Institute of Food Science and Engineering.
- Thomas, R., and John, W. F. 1997. *Chemical Changes in Food during Processing*. J. J. Offset Printers. India.
- Thompson, B. D. 1955. *A progress report on handling and storage of fresh lychees*. Proc. Fla. Lychee Grow. Assoc. 2 : 27-28.
- Tripathi, V. K., Kaphalia, B. S., Seth T. D., and Surjeet Singh. 1987. Composition of Litchi Cultivars. *Indian Food Packer*, 41 (4) : 7-10.
- Underhill, S. J. R. 1990. Postharvest Technology for Lychee. Rambutan and Casimiroa. Queensland : Department of Primary Industries. Brisbane. 23 p.
- Vallier, P., Dechamp, C., Vial, O., and Deviller, P. 1988. A study of allergens in celery with cross-sensitivity to mugwort and birch pollens. *J. Clin. Allergy*, 18 : 491-500.

- Van der Berg, L. 1961. Changes in pH of some frozen food during storage. *Food Technol.* 15 : 434.
- Venning, J. A., Burns, D. J. W., Hoskin, K. M., Nguyen, T., and Stec, M. G. H. 1989. Factors influencing the stability of frozen kiwifruit pulp. *J. Food Sci.* 54 (2) : 396-400.
- Victor, G. S., and Menini, U. G. 1989. *Litchi Cultivation*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Vieths, S., Schoning, B., and Baltes, W. 1992a. Allergy to fruits and vegetables in pollen-sensitive patients : allergen characterization by IgE immunoblotting and peroxidase staining. *J. Food Agric. Immunol.*, 4 : 181-197.
- Vieths, S., Schoning, B., and Jankiewicz, A. 1993. Occurrence of IgE binding allergens during ripening of apple fruits. *J. Food Agric. Immunol.*, 5 : 93-105.
- Vieths, S., Fischer, K., Dehne, L. I., and Bogl, K. W. 1994a. Allergens potential von verarbeiteten Lebensmitteln (Teil 1) : Beeinflussung durch lebensmitteltechnologische verfahren und zubereitungstechniken. *Ernahrungs-Umschau*, 41 : 140-143.
- Vieths, S., Jankiewicz, A., Schoning, B., and Aulepp, H. 1994b. Apple allergy : The IgE binding potency of apple strains is related to the occurrence of the 18 kDa allergen. *J. Allergy*, 49 : 262-271.
- Vieths, S., Janek, K., Aulepp, H., and Petersen, A. 1995. Isolation and characterization of the 18-kDa major apple allergen and comparison with the major birch pollen allergen (Bet V-1). *J. Allergy*, 50 : 421-430.

- Wellhausen, A., Schoning, B., Petersen, A., and Vieths, S. 1996. IgE binding to a new cross-reactive structure : a 35 kDa protein in birch pollen, exotic fruit and other plant foods. *Z Ernährungswiss*, 35 (4) : 348-355.
- Wenkam, N. S., and Miller, C. D. 1965. Composition of Hawaii fruits. *Hawaii Agr. Exp. Sta. Bull.* 135.
- Wu, C. M. 1970. Effects of cooking conditions on discoloration of canned lychees. *J. Chin. Agric. Chem. Soc.*, Sp. Iss., Dec. : 23-24.
- Wuthrich, B., Stager, J., and Johansson, S. G. O. 1990. Celery allergy associated with birch and mugwort pollinosis. *J. Allergy*, 45 : 566-571.
- Wuthrich, B., and Schmid-Grendelmeier, P. 1995. Nahrungsmittelallergie. *Internist*, 36 : 1052-1062.
- Wuthrich, B. 1996. Diagnostik-Häufigkeit der Symptome und der allergieauslösenden Nahrungsmittel bei Erwachsenen. In : Wuthrich, B. (Hrsg) : Nahrungsmittel und Allergie, Dustri-Verlag, München.
- Zhou, Y., Tang, Y., Tan, X., and Guo, J. 1996. Effects of exogenous ABA, GA3 and cellwall-degrading enzyme activity, carotenoid content in ripening mango fruit. *Zhiwu Shengli Xuebao*, 22 (4) : 421-426.