

เอกสารอ้างอิง

- กาญจนา เกียรติมีรัตน์. 2543. “มะม่วงเพื่อการส่งออก”. *วารสารเคหการเกษตร*. 24 (4) : 76-80.
- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ส่วนอุตสาหกรรมเกษตร สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมรายสาขา. 2544. รายงานเกณฑ์คุณภาพมะม่วงและวิธีการตรวจวัดคุณภาพวัตถุดิบ “มะม่วง” เพื่ออุตสาหกรรมเกษตร. : หน้า 40.
- กองอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. 2547. เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาอาหารปรุงสุกแล้วแช่เย็นหรือแช่แข็ง [Online]. Available : <http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/food/files/cheme/confict23.html>. [April 5]
- จิ่งแท้ สิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 75-98.
- จุลจิรา การสมวาสน์. 2545. “ผลของระยะความแก่และอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก”. *วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่* : หน้า 5-10.
- จุลภาค คูนวงศ์. 2542. “การตรวจสอบพันธุ์มะม่วงมหาชนก พันธุ์หนึ่งกลางวัน พันธุ์ชันแซท โดยใช้เทคนิค DNA Fingerprint”. *สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ* : หน้า 1-2.
- จิราวรรณ ฉายาวัฒน์. 2541. “การศึกษาสารประกอบแคโรทีนอยด์ในเชอร์รา”. *วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาจุลชีววิทยา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ* : หน้า 4-8.
- จักรกฤษณ์ อินทวัฒน์. 2546. “ผลของแคลเซียมคาร์ไบด์ต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีระหว่างการสุกของมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์และมหาชนก”. *วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่* : หน้า 45-53.
- จันทร์สุดา จงสวัสดิ์ และนิธิยา รัตนปนนท์. 2538. รายงานการวิจัย เรื่อง คุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลไม้สดพร้อมบริโภค (มะละกอ ฝรั่ง และแคนตาลูป). *มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่* : หน้า 5-7.

- เฉลิมพล ภูมิไชย์. 2543. “การศึกษาเปรียบเทียบพันธุกรรมของมะม่วงมหาชนกและมะม่วงพันธุ์ต่างๆ ที่สวนคุณประพัฒน์ สิทธิสังข์”. ปัญหาพิเศษปริญญาโท ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 3-4.
- คณัช บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนานพนธ์. 2533. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนส โตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 133-134.
- ศิคร รินประนาม. 2541. “ผลของการห่อและสารควบคุมการเจริญเติบโตของพืชบางชนิดต่อการเปลี่ยนแปลงรงควัตถุของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์เคนท์ในระหว่างการพัฒนาของผล”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : หน้า 4-15.
- ทิพย์วรรณ งามศักดิ์ เกษม นันทชัย และวรนุช ศรีเจษฎารักษ์. 2543. “การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงและความสามารถในการแข่งขันตลาดต่างประเทศ”. วารสารเคหการเกษตร. 24 (2) : 200-202.
- ธวัชชัย รัตน์เชลศ และศิวาพร ธรรมดี. 2542. พันธุ์ไม้ผลการค้าในประเทศไทย. คู่มือเลือกพันธุ์สำหรับผู้ปลูก. สำนักพิมพ์ริ้วเขียว. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ : หน้า 153-154.
- ธีราพร ไชยวรรณ. 2536. “การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ-เคมีระหว่างการสุกของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ หนึ่งกลางวัน และแรด”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต สาขาการสอนวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : หน้า 17-18.
- นวลศรี รักอริยะธรรม และอัญชญา เจนวิถีสุข. 2545. แอนติออกซิเจนที่สารต้านมะเร็งในผัก-สมุนไพรไทย. นพบุรีการพิมพ์, เชียงใหม่ : หน้า 1 – 22.
- นิทยา อักษรเนียม. 2546. “สวนมะม่วงมหาชนกไม้ผลแปลกถิ่นเมืองกาญจน์”. วารสารเคหการเกษตร. 27 (6) : 64-67.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2544. “การแช่เยือกแข็ง”. ใน หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. สำนักพิมพ์โอเดียนส โตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 55 – 61.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2545. “ปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาล”. ใน เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนส โตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 320-343.
- นิธิยา รัตนานพนธ์ และคณัช บุญเกียรติ. 2533. “มะม่วง”. ใน วิทยาการหลังเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เศรษฐกิจ. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ : หน้า 33-34, 103-104.

- บัวหลวง ฝ่ายเชื้อ. 2545. “ผลของความเข้มข้นและเวลาการแช่ในกรดแอสคอร์บิกต่อการเกิดสีน้ำตาล แอคติวิตีของเอนไซม์เปอร์ออกซิเดสและโพลีฟีนอลออกซิเดสในเนื้อผลฝรั่งที่ตัดแบ่งชิ้น” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : หน้า 4-38.
- ปราวณี อานเป็รื่อง. 2543. เอนไซม์ทางอาหาร. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ : หน้า 171 – 182.
- ประเสริฐ ศรีไพโรจน์. 2539. เทคนิคทางเคมี. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, กรุงเทพฯ : หน้า 130.
- เปรมปรี ฌ สงขลา และธนากร เทียงน้อย. 2546. “เรียนรู้เรื่องราวของมะม่วงมหาชนกผ่านสายตาของ อ. สมาน ศิริภัทร”. *วารสารเคหการเกษตร*. 27 (6) : 58-67.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. “หลักการวิเคราะห์และวิธีการตรวจวิเคราะห์ปริมาณจุลินทรีย์โดยวิธีนับจุลินทรีย์ที่มีชีวิตทั้งหมด (Viable plate count) และมาตรฐานทางจุลินทรีย์ของอาหารควบคุม”. ใน *หลักการวิเคราะห์จุลินทรีย์*. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ : หน้า 25-35.
- มณฑาทิพย์ ชุ่นฉลาด กาญจนารัตน์ ทวีสุข ชิดชม สิริวงษ์ วิภา สุโรจนะเมธากุล สิริพร สรณเสาวภาคย์ และวินัย ปิติยนต์. 2543. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่องโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงเพื่อเพิ่มมูลค่าและการส่งออก. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย : หน้า 1-7.
- มนตรี จิรสรัตน. 2542. “มะม่วงพันธุ์มหาชนก”. *วารสารกสิกร*. 72 (5) : 425-430.
- แมน อมรสิทธิ์ และอมร เพชรสม. 2534. หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์เชิงเครื่องมือ. โรงพิมพ์ชวนพิมพ์, กรุงเทพฯ : หน้า 731-741.
- รวี เสธฐภักดี และเปรมปรี ฌ สงขลา. 2542. “มหาชนก มะม่วงเพื่ออุตสาหกรรมส่งออกและแปรรูป”. *วารสารเคหการเกษตร*. 23 (3) : 64-69.
- รุจิภรณ์ พัฒนจันทร์. 2546. “ปริมาณแคโรทีนอยด์ในเนื้อมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ระหว่างการสุกและการเก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็ง”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : หน้า 27, 105-130.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิชา รัตนาปนนท์. 2544. หลักการวิเคราะห์อาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ : หน้า 36-56, 151-168.

- วรินทร์ดา ลำจวน. 2541. “ผลของฤดูกาลและแหล่งของเบต้า-แคโรทีนที่มีต่อความเข้มข้นของเบต้า-แคโรทีนในพลาสมาของโคนม”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : หน้า 1-29.
- วิจิตร วังใน. 2529. มะม่วง. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 50, 230-235.
- วิจิตร วังใน. 2531. “พันธุ์ ส่วนประกอบของผลมะม่วงและการปฏิบัติต่อผลมะม่วงหลังเก็บเกี่ยว”. ใน เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เพื่อการส่งออก. ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยี, กรุงเทพฯ : หน้า 3-11.
- วิจิตร วังใน. 2536. “พันธุ์มะม่วง”. ใน การทำสวนมะม่วง. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 1 - 17.
- วิไล รังสาดทอง. 2543. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น, กรุงเทพฯ : หน้า 49-51, 317-348.
- ศมาพร หลากสุขดม. 2545. “การเปลี่ยนแปลงแอกติวิตีของเอนไซม์ Pectinmethylesterase และ Polygalacturonase และความแน่นเนื้อในระหว่างการสุกของผลมะม่วง”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : หน้า 3-9.
- ศิวาพร ศิวเวชช. 2535. “วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารประเภทผักและผลไม้”. ใน วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 18-19, 79-80.
- สมทรง เลขะกุล. 2543. “วิตามินเอ” ใน ชีวิตเคมีของวิตามิน. สำนักพิมพ์สุกวนิชการพิมพ์, กรุงเทพฯ : หน้า 14-18.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 146-158.
- สุนันท์ขึ้น ศรีงาม และวรรณวิบูลย์ กาญจนบุญชร. 2543. “คุณภาพและการควบคุมคุณภาพอาหารโดยการตรวจสอบ”. ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 52-58.
- สุเมธชา วัฒนสินธุ์. 2545. จุลชีววิทยาทางอาหาร. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 74-76.
- หนึ่งฤทัย. 2544. “มะม่วงวันนี้ วันของมืออาชีพ”. วารสารเคหการเกษตร. 25 (2) : 57-68.
- อภิชัย เปรมชัยชูร. 2545. “กลยุทธ์การผลิตมะม่วงส่งออกปีละ 20 กว่าล้านบาท”. วารสารเคหการเกษตร. 26 (10) : 100-108.

- อังฉนา ศิริภัทร. 2542. “มะม่วงมหาชนกภาคสอง สวนท่าคอนริเวอร์วิว”. *วารสารเคหการเกษตร*. 23 (8) : 72-76.
- อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2544. การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ : หน้า 45-51.
- Abou Aziz, A.B., Abdel-Wahab, F.K. and El-Ghandour, M.A. 1976. Effect of different storage temperatures on phenolic compounds in banana and mango. *Sci. Hort.*, 4 (4) : 309-315.
- AOAC. 2000. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, Inc., Washington, D.C. : Chapter 15 : pp. 4-6, Chapter 17 : pp. 2-5 and Chapter 37 : pp. 10-11.
- Arogba, S.S. 2000. Mango (*Mangifera indica*) Kernel : Chromatographic analysis of the tannin, and stability study of the associated polyphenol oxidase activity. *J. Food Com. Anal.*, 13 : 1-6.
- Ball, G.F.M. 1992. The Fat-Soluble Vitamins. *In Food Analysis by HPLC* (Leo M.L.N., Ed), Marcel Dekker Inc., New York : pp. 275 – 341.
- Baloch, A.K., Buckle, K.A. and Edwards, R.A. 1977. Separation of carrot carotenoids on hyflo super-cel magnesium oxide-calcium sulfate thin layers. *J. Chromatogr.*, 139 : 149-155.
- Bauernfeind, J. 1981. Carotenoids as Colourants and Vitamin A Precursors. Academic Press, New York : pp. 156-179, 817-863.
- Ben-Amotz, A. and Fishler, R. 1998. Analysis of carotenoids with emphasis on 9-*cis* β -carotene in vegetables and fruits commonly consumed in Israel. *Food Chem.*, 62 (4) : 515-520.
- Bhaskarachary, K., Sankar Rao, D.S., Deosthale, Y.G. and Reddy, V. 1995. Carotene content of some common and less familiar foods of plant origin. *Food Chem.*, 54 : 189-193.
- Biale, J.B. and Young, R.E. 1981. Respiration and ripening in fruits-retrospect and propect. *In Recent Advances in the Biochemistry of Fruit and Vegetables* (Friend, J. and Rhodes, M.J.C., Eds.), Academic Press, London : pp. 1 – 40.
- Bidlack, W.R., Omaye, S.T., Meskin, M.S. and Jahner, D. 1998. Phytochemicals. Technomic Publishing Company Inc., New York : pp. 1 – 17.
- Bradford, M.M. 1976. A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. *Anal. Biochem.*, 72 : 248-254.

- Britton, G. 1996. Carotenoids. *In* Natural Food Colorants. 2nd ed. (Handry, G.A.F. and Houghton, J.D., Eds.), Chapman and Hall Inc., London : pp. 197 - 243.
- Britton, G. and Hornero-Mendez, D. 1997. Carotenoids and Colour in Fruit and Vegetables. *In* Phytochemistry of Fruit and Vegetables (Tomás-Barberán, F.A. and Robins, R.J., Eds.), Proceeding of the Phytochemical Society of Europe, Oxford Science Publications : pp. 11-27.
- Buckle, K.A. and Rahman, F.M.M. 1979. Separation of chlorophyll and carotenoid pigments of capsicum cultivar. *J. Chromatogr.*, 171 : 385-391.
- Burnutte, F.S. 1977. Peroxidase and its relationship to food and quality ; a review. *J. Food Sci.*, 42 : 1 - 6.
- Castañer, M., Gil, M.I. Artés, F. and Tomás-Barberán, F.A. 1996. Inhibition of browning of harvested head lettuce. *J. Food Sci.*, 61 : 314 - 316.
- Castrillo, M., Kruger, N.J. and Whatley, F.R. 1992. Sucrose metabolism in mango fruit during ripening. *Plant Sci. (limerick)*, 84 : 45 - 51.
- Crawley, H. 1993. Natural occurrence of vitamins in food. *In* The Technology of Vitamins in Food. (Ottaway, P.B., Ed.), Chapman and Hall Inc., London : pp. 19 - 40.
- De Oliveira Lima, L.C., Chitarra, A.B., Chitarra, M.I.F. and Silva, E.B. 1999. Enzymatic activities changes in spongy tissue : a physiological ripening disorder of "Tommy Atkins" mango. *Acta Hort.*, 485 : 255-258.
- Dorantes-Alvarez, L. and Chiralt, A. 2000. Colour of minimally processed Fruits and Vegetables as affected by some chemical and biochemical changes. *In* Minimally Processed Fruits and Vegetables (Alzamora, S.M., Tapia, M.S. and Lopez-Malo, A., Eds.), Aspen Publishers Inc., Maryland : pp. 121-122.
- Fellow, P. 2000. Food Processing Technology : Principle and Practice. Cambridge : Ellis Horwood Publishing Ltd. : pp. 418-439.
- Fennema, O.R. 1985. Food Chemistry. Marcel Dekker Inc., New York : pp. 573-574.
- Flurkey, W.H. and Jen, J.J. 1978. Peroxidase and polyphenoloxidase activities in developing peaches. *J. Food Sci.*, 43 : 1826-1831.

- Gatchalian, M.M. 1981. *Sensory Evaluation Methods with Statistical Analysis*. College of Home Economics, University of the Philippines, Philippines.
- General Chemical Industrial Products. 2004. Calcium chloride-Market Reviews [Online] Available : [http:// www. genchem.com/calcium. html](http://www.genchem.com/calcium.html). [June 1]
- Giuliana, V., Francesco, B., Giustino, M. and Giovanni, R. 1995. Ascorbic acid in exotic fruits : a liquid chromatographic investigation. *Food Chem.*, 53: 211 – 214.
- Goodwin, T.W. 1980. *The Biochemistry of the Carotenoids*. Vol. 1 Plants. 2nd ed., Chapman and Hall Inc., London. : pp. 1-29, 78-89.
- Gross, J. 1987. Pigment in Fruits. Academic Press, New York : pp. 89-99.
- Handelman, G.J. 1996. Carotenoids as scavengers of active oxygen species. *In Handbook of Antioxidants*. (Cadenas, E. and Packer, L., Eds.), Marcel Dekker Inc., New York : pp. 259 – 313.
- Hart, D.J. and Scott, K.J. 1995. Development and evaluation of an HPLC method for the analysis of carotenoids in foods, and the measurement of the carotenoid content of vegetables and fruits commonly consumed in the UK. *Food Chem.*, 54 : 101-111.
- Herianus, J.D.L., Singh, Z. and Tan, S.C. 2003. Aroma volatiles production during fruit ripening of “Kensington Pride” mango. *Postharvest Biol. and Technol.*, 27: 323-336.
- Hsieh, Y.P.C. and Karel, M. 1983. Rapid extraction and determination of α - and β -carotenes in foods. *J. Chromatogr.*, 259 : 515-518.
- Hudson, B.J.F. 1990. *Food Antioxidants*. Elsevier Science Publishers Ltd., London : pp. 155 – 157, 221 – 140.
- Ismail M.K. 2003. Mango – The King of Fruits [Online]. Available : [http:// www. bawarchi.com/health/mango.html](http://www.bawarchi.com/health/mango.html). [September 1]
- Jagtiani, J., Chan, H.T. and Sakai, W.S. 1987. *Tropical Fruit Processing*. Academic Press, San Diego : pp. 3-5.
- Jayant, D.R. 1999. Rheology and Stability Characteristic of Enzyme Treated Mango Pulp. Asian Institute of Technology, Bangkok, Thailand : pp. 5-6.
- Kaufman, P.B., Cseke, L.J., Warber, S., Duke, J.A. and Briemann, H.L. 1999. *Natural Products from Plants*. CRC Press, New York : pp. 63-64.

- Kmiecik, W. and Lisiewska, Z. 1999. Effect of pretreatment and condition and period of storage on some quality indices of frozen chive (*Allium schoenoprasum* L.). *Food Chem.*, 67 : 61 - 66.
- Lamikanra, O. and Watson, M.A. 2001. Effects of ascorbic acid on peroxidase and polyphenoloxidase activities in fresh-cut cantaloupe melon. *Food Chem. and Toxic.*, 66(9) : 183-186.
- Lisiewska, Z. and Kmiecik, W. 1997. Effect of freezing and storage on quality factors in Hamburg and leafy parsley. *Food Chem.*, 60(4) : 633 - 637.
- Lisiewska, Z. and Kmiecik, W. 2000. Effect of storage period and temperature on the chemical composition and organoleptic quality of frozen tomato cubes. *Food Chem.*, 70 : 167 - 173.
- Luna-Guzman, I. and Barrett, D.M. 2000. Comparison of calcium chloride and calcium lactate effectiveness in maintaining shelf stability and quality of fresh-cut cantaloupes. *Postharvest Biol. and Technol.*, 19: 61-72.
- Madhavi, D.L., Deshpande, S.S. and Salunkhe, D.K. 1996. Food Antioxidants. Marcel Dekker Inc., New York : pp. 414 – 419, 444.
- Maga, J.A. and Tu, A.T. 1995. Food Additive Toxicology. Marcel Dekker Inc., New York : pp. 147 – 148.
- Mayer, A.M. and Harel, E. 1991. Phenoloxidases and their significance in fruit and vegetables. *In* Food Enzymology. Vol. 1, (Fox, P.F., Ed.), Elsevier Applied Science Inc., London and New York : pp. 373-391.
- McGuire, R.M. 1992. Reporting of objective color measurements. *HortScience*, 27 (12) : 1254 – 1255.
- Mercadante, A.Z., Rodriguez-Amaya, D.B. and Britton, G. 1997. HPLC and mass spectrometric analysis of carotenoids from mango. *J. Agri. Food Chem.*, 45 : 120-123.
- Pokorny, J., Yanishlieva, N. and Gordon, M. 2001. Antioxidants in Food. CRC Press, New York : pp. 124-140.
- Reinhard, E. 1996. Pigments. *In* Handbook of Food Analysis. (Leo M.L.N., Ed.), Marcel Dekker Inc., New York : pp. 937 – 952.

- Reische, D.W., Lillard, D.A. and Eitenmiller, R.R. 1998. Antioxidants. *In Food Lipids*. (Akoh, C.C. and Min, D.B., Eds.), Marcel Dekker Inc., New York : pp. 423 – 425.
- Robinson, D.S. 2000. The effect of oxidative enzymes in foods. *In Food Shelf Life Stability*. (Michael Eskin, N.A. and Robinson, D.S., Eds.), CRC Press, New York : pp. 307-308.
- Rodriguez-Amaya, D.B. 2003. A guide to carotenoid analysis in foods. Available : <http://www.hni.ilsil.org/publications.html>. [September 1].
- Rucker, R.B., Suttie, J.W., McCormick, D.B. and Machlin, L.J. 2001. Handbook of Vitamins. Marcel Dekker Inc., New York : pp. 37 – 42.
- Salunkhe, D.K. and Desai, B.B. 1984. Postharvest Biotechnology of Fruits. Vol. 1, CRC Press, Inc., Florida : pp. 90-91.
- Salunkhe, D.K., Bolin, H.R. and Reddy, N.R. 1991. Storage, Processing, Nutritional Quality of Fruit and Vegetables. Vol. 1, 2nd ed, CRC Press, Inc., Florida : pp. 156-159.
- Saper, G.M. and Ziolkowski, M. 1987. A research note : Comparison of erythorbic and ascorbic acids as inhibitors of enzymatic browning in apple. *J. Food Sci.*, 59(3) : 1732 – 1733, 1747.
- Schieber, A., Ullrich, W. and Carle, R. 2000. Characterization of polyphenols in mango puree concentrate by HPLC with diode array and mass spectrometric detection. *Innovation Food Sci. and Emer. Technol.*, 1 : 161-166.
- Schoefs, B. 2002. Chlorophyll and carotenoid analysis in food products. Properties of the pigments and methods of analysis. *Trends in Food Science and Technology*, 13 : 361-371.
- Selvaraj, Y., Rajiv, K. and Pal, D.K. 1989. Changes in sugars, organic acids, amino acids, lipid constituents and aroma characteristics of ripening mango (*Mangifera indica* L.) fruit. *J. Food. Sci. Tech.*, 26(6) : 308 – 313.
- Setiawan, B., Sulaeman, A., Giraud, D.W. and Driskell, J.A. 2001. Carotenoid content of selected Indonesian fruits. *J. Food Com. Anal.*, 14 : 169-176.
- Severini, C.S., Baiano, A., De Pilli, T., Romaniello, R. and Derossi, A. 2003. Prevention of enzymatic browning in sliced potatoes by blanching in boiling saline solutions. *Lebensm. -Wiss. U-Technol.*, 36 : 657-665.

- Seymour, G.B., Taylor, J.E. and Tucker, G.A. 1993. *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman and Hall, London : pp. 255-269.
- Skrede, D. 1996. Fruits. *In Freezing Effects on Food Quality*. (Jeremiah L.E., Ed.), Marcel Dekker Inc., New York : pp. 183 – 237.
- Su, Q., Rowley, K.G. and Balazs, N.D.H. 2002. Carotenoids : separation methods applicable to biological samples. *J. Chromatogr.*, 781 : 393-418.
- Suutarinen, J., Heiska, K., Moss, P. and Autio, K. 2000. The effects of calcium chloride and sucrose prefreezing treatments on the structure of strawberry tissues. *Lebensm. -Wiss. U-Technol.*, 33 : 89-102.
- Suutarinen, J., Honkapaa, K., Heinio, R.L., Autio, K., Mustranta, A., Karppinen, S., Kiutamo, T., Liukkonen-Lilja, H. and Morkkila, M. 2002. Effects of calcium chloride-based prefreezing treatments on the quality factors of strawberry jams. *J. Food Sci.*, 67 : 885-894.
- Valle, J.M., Aranquiz, V. and Loen, H. 1998. Effects of blanching and calcium infiltration on PPO activity, texture, microstructure and kinetics of osmotic dehydration of apple tissue. *Food Research International*, 31 (8) : 557-569.
- Vamos-Vigyazo, L. 1995. "Prevention of enzymatic browning in fruits and vegetables". *In Enzymatic Browning and Its Prevention*. (Lee, C.Y. and Whitaker, J.R., Eds.), American Chemical Society, Washington, D.C. : pp. 54.
- Verma, L.R. and Joshi, V.K. 2000a. *Postharvest Technology of Fruits and Vegetables*. Vol. 1, Indus Publishing Company, New Delhi : pp. 173-174.
- Verma, L.R. and Joshi, V.K. 2000b. *Postharvest Technology of Fruits and Vegetables*. Vol. 2, Indus Publishing Company, New Delhi : pp. 574-575.
- Weller, A., Sims, C.A., Matthews, R.F., Bates, R.P. and Brecht, J.K. 1997. Browning susceptibility and changes in composition during storage of carambola slices. *J. Food Sci.*, 62 : 256 – 260.
- Whitaker, J.R. 1994. *Principles of Enzymology for the Food Sciences*. Marcel Dekker Inc., New York : pp. 543-573.
- Whitaker, J.R. 1995. Polyphenol Oxidase. *In Food Enzymes*. (Wong, D.W.S., Ed.), Chapman and Hall Inc., New York : pp. 271-272.

- Wilberg, V.C. and Rodriguez-Amaya, D.B. 1995. HPLC Quantitation of major carotenoids of fresh and processed guava, mango and papaya. *Lebensm. -Wiss. U-Technol.*, 28 : 474-480.
- Wiley, R.C. 1994. Minimally Processed Refrigerated Fruits and Vegetables. Chapman and Hall Inc., New York : pp. 103-105.
- Wilhelm, S. and Helmut, S. 1999. Carotenoids : Occurrence, Biochemical Activities, and Bioavailability. *In Antioxidant Food Supplements in Human Health* (Packer, L., Midori, H. and Toshikazu, Y., Eds.), Academic Press, New York : pp. 183 – 201.
- Wills, R.H.H., Lee, T.H., Graham, D., McGlasson, W.B. and Hall, E.G. 1998. Postharvest : An Introduction to the Physiology and Handling of Fruits and Vegetables. New South Wales Univ. Press, New South Wales, Australia : pp. 34-58.
- Yean-Yean, S. and Barlow, P.J. 2004. Antioxidant activity and phenolic content of selected fruit seeds. *Food Chem.*, xxx : xxx - xxx. (in press).