

เอกสารอ้างอิง

- กองพัฒนาเกษตรที่สูง. 2545. คู่มือการลดอุณหภูมิและการขนส่ง. สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 29 หน้า.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2539. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 528 หน้า.
- จักรพงษ์ พิมพ์พิมล. 2542. เอกสารประกอบการสอนวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้, ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่ 186 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการหายใจของพืช. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์กำแพงแสน, นครปฐม. 453 หน้า.
- ไฉน ยอดเพชร. 2542. พืชผักในตระกูลครุซีเฟอร์. สำนักพิมพ์ริ้วเขียว, กรุงเทพฯ. 495 หน้า.
- เด่น ดอกพิมาย. 2542. การออกแบบระบบทำความเย็นด้วยสูญญากาศโดยใช้หัวฉีดน้ำไอเย็น. คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 122 หน้า.
- ดนัย บุญเกียรติ. 2531. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 195 หน้า.
- ดนัย บุญเกียรติ และ ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน. 2551. ผลของอายุการเก็บเกี่ยวและการใช้น้ำแข็งในการยืดอายุการวางจำหน่ายบรอกโคลี โครงการวิจัยและพัฒนากระบวนการและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผลิตผลพืชเมืองหนาว แผนงานวิจัยและพัฒนาสนับสนุนงานโครงการหลวง, เชียงใหม่. 100 หน้า.
- ธีรพงษ์ จันทร์แจ่ม. 2548. ปัจจัยที่มีผลกระทบต่ออัตราการลดอุณหภูมิชั้นดินของผัก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 161 หน้า.
- นิธิยา รัตนานพนธ์ และ ดนัย บุญเกียรติ. 2548. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 116 หน้า.

- ภักดี ชูรกิจเสรี และชนิดา น้ำเงิน. 2548. การลดอุณหภูมิขั้นต้นของผักด้วยวิธี Forced-Air Tunnel Cooling. รายงานโครงการงานวิจัยวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 48 หน้า.
- มรกต โสภณ โภไคย. 2548. ปัญหาพิเศษเรื่องผลของการลดอุณหภูมิต่อคุณภาพผัก ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ 66 หน้า.
- ขงยุทธ ขำมลี. 2544. เอกสารประกอบการสอนวิชา การบรรจุภัณฑ์ผลิตผลเกษตร ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 178 หน้า.
- ขงยุทธ ขำมลี. 2539. เอกสารประกอบการสอนวิชา สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, เชียงใหม่. 312 หน้า.
- ขงยุทธ ขำมลี. 2535. ผลของการลดอุณหภูมิหลังการเก็บเกี่ยวและสภาพการเก็บรักษาที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผักกาดหอมห่อ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 152 หน้า.
- สมโภชน์ โกมลฉณี. 2543. เอกสารประกอบการสอนวิชาการแช่เย็นและแช่เยือกแข็งผลิตผลการเกษตร, คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 155 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้สด. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. 364 หน้า.
- Brancato, D. 2004. TORNADO – Rapid Pre-cooling System for fresh crops. [Online]. Available:http://www.brancato.it/pages_en/tornado_pre-raffredamento_en.htm (2008, August 20).
- Brosnan, T. and Sun, D.-W. 2001. Precooling techniques and applications for horticultural products: a review. *International Journal of Refrigeration* 24: 154-170.
- Chen, Y-T., Chen, L-F. and Shaw, J-F. 2008. Senescence-associated genes in harvested broccoli florets. *Plant Science* 175: 137-144
- Cheng, H.P. 2006. Vacuum cooling combined with hydrocooling and vacuum drying on bamboo shoots. *Applied Thermal Engineering* 26: 2168-2175.
- Cheng, H.P. and Hsueh, C.F. 2006. Multi-stage vacuum cooling process of cabbage. *Journal of Food Engineering* 79: 37 – 46.
- Eason, J. R., Patel, D., Ryan, D. Page, B. Hedderley, D., Watson, L. and West, P. 2007. Controlled atmosphere treatment of broccoli after harvest delays senescence and induces the expression of novel BoCAR genes. *Plant Physiology and Biochemistry* 45: 445-456.
- Favell, D.J.1997. A comparison of the vitamin C content of fresh and frozen vegetables. *Food Chemistry* Vol. 62: 59-64.

- Ferrante, A. and Maggiore, T. 2007. Chlorophyll *a* fluorescence measurements to evaluate storage time and temperature of *Valeriana* leafy vegetables. *Postharvest Biology and Technology* 45: 73–80.
- Gebczynski, P. and Lisiewska, Z. 2006. Comparison of the level of selected antioxidative compounds in frozen broccoli produced using traditional and modified methods. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 7: 239–245.
- He, S.Y., Feng, G.P., Yang, H.S., Wu, Y. and Li, Y.F. 2004. Effect of pressure reduction rate on quality and ultrastructure of Iceberg lettuce after vacuum cooling and storage. *Postharvest Biology and Technology* 33: 263-273.
- Jia, C-G., Xu, C-J., Wei, J., Yuan, J., Yuan, G-F., Wang, B-L. and Wang, Q-M. 2008. Effect of modified atmosphere packaging on visual quality and glucosinolates of broccoli florets. *Food Chemistry*. [Online]. Available: <http://www.sciencedirect.com/science?10.1016/j.foodchem.2008.09.009>. (2008, September 8).
- Kitinoja, L. and Kader, A. (2003). *Small-Scale Postharvest Handling Practices: A Manual for Horticultural Crops (4th Edition)* [Online]. Available: <http://www.fao.org/.../vlibrary/ae075e/ae075e13.htm> (2008, August 20).
- Koukounaras, A., Siomos, A. and Sfakiotakis, E. 2007. Postharvest CO₂ and ethylene production and quality of rocket (*Eruca sativa* Mill.) leaves as affected by leaf age and storage temperature. *Postharvest Biology and Technology* 46: 167–173.
- Lee, S. K. and Kader., A. 2000. Preharvest and postharvest factors influencing vitamin C content of horticultural crops. *Postharvest Biology and Technology* 20: 207–220.
- Margaret, B. M. and Zhuang, H. 1996. Packaging design affects antioxidant vitamin retention and quality of broccoli florets during postharvest storage. *Postharvest Biology and Technology* 9: 141-150.
- Martinez, J. A. and Artes, F. 1999. Effect of packaging treatments and vacuum-cooling on quality of winter harvested Iceberg lettuce. *Journal Food Research International* 32: 621-627.
- McDonald, K. and Sun, D.-W. 2000. Vacuum cooling technology for the food processing industry. *Journal of Food Engineering* 45: 55 -56.
- McGuire, R. G. 1992. Reporting of objective colour measurement. *Journal of Horticulture Science*. 27: 1254-1255.
- Noichinda, S., Bodhipadma, A., Mahamontri C., Narongruk, T. and Ketsa, S. 2007. Light during storage prevents loss of ascorbic acid, and increases glucose and fructose levels in Chinese kale (*Brassica oleracea* var. *alboglabra*). *Postharvest Biology and Technology* 44: 312–315.
- Olarte, C., Sanz, S., Echávarri, F.J. and Ayala, F. 2008. Effect of plastic permeability and exposure to light during storage on the quality of minimally processed broccoli and cauliflower. *LWT - Food Science and Technology*. 41: 1741-1752.
- Paull, R. E. 1999. Effect of temperature and relative humidity on fresh commodity quality. *Postharvest Biology and Technology* 15: 263–277.
- Podsdek, A. 2007. Natural antioxidants and antioxidant capacity of Brassica vegetables: A review. *LWT* 40: 1–11.

- Ranganna, S. 1986. Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products. Tata McGraw-Hill Publishing Company Inc., New Delhi. 1112 p.
- Schoefs, B. 2003. Chlorophyll and carotenoid analysis in food products. A practical case-by-case view. *TrAC Trends in Analytical Chemistry* 22: 335-339.
- Serrano, M., Martinez-Romero, D., Guill, F., Castillo, S. and Valero, D. 2006. Maintenance of broccoli quality and functional properties during coldstorage as affected by modified atmosphere packaging. *Postharvest Biology and Technology* 39: 61-68.
- Starzynska, A., Leja, M. and Mareczek A. 2003. Physiological changes in the antioxidant system of broccoli flower buds senescing during short-term storage, related to temperature and packaging. *Plant Science* 165: 1387-1395.
- Sun, D.W. and Zheng, L. 2006. Vacuum cooling technology for the agri-food Industry: Past, present and future. *Journal Food Engineering* 77: 203-214.
- Tano, K., Oul'e M., Doyon, G., Lencki, R. and Arul. J. 2007. Comparative evaluation of the effect of storage temperature fluctuation on modified atmosphere packages of selected fruit and vegetables. *Postharvest Biology and Technology* 46: 212-221.
- Tao, F., Zhang, M., Hangqing, Y. and Jincai, S. 2006. Effects of different storage conditions on chemical and physical properties of white mushrooms after vacuum cooling. *Journal of Food Engineering* 77: 545-549.
- Tian, M. S., Davies, L., Downs, C. G., Liu, X. F. and Lill R. E. 2000. Effects of floret maturity, cytokinin and ethylene on broccoli yellowing after harvest. *Postharvest Biology and Technology* 6: 29-40.
- Toivonen, P. M. and DeEll, J. R. 2001. Chlorophyll fluorescence, fermentation product accumulation, and quality of stored broccoli in modified atmosphere packages and subsequent air storage. *Postharvest Biology and Technology* 23: 61-69.
- Tsang, M. and Furutani, S. (2002). Vegetarian in paradise : the crown jewel of nutrition. [Online]. Available:<http://www.vegparadise.com/highestperch4.html> (2007,October 1).
- Wang, L. and Sun, D.-W. 2001. Rapid cooling of porous and moisture foods by using vacuum cooling technology. *Trends in Food Science & Technology* 12: 174-184.
- Watada, A. E., Nathanee, P. K. and Minott D. A. 1996. Factors affecting quality of fresh-cut horticultural products. *Postharvest Biology and Technology* 9: 115-125.
- Witham, F. H., D. H. Blaydes, R. M. Devin and D. Van. 1971. *Experiments in Plant Physiology*. Nostrand company. New York. 524 p.
- Funamoto, Y., Yamauchi, N., Shigenaga, T. and Shigyo, M. 2002. Effects of heat treatment on chlorophyll degrading enzymes in stored broccoli (*Brassica oleracea* L.). *Postharvest Biology and Technology* 24: 163-170.
- Zhang, Z. and Sun, D.-W. 2006. Effect of cooling methods on the cooling efficiencies and qualities of cooked broccoli and carrot slices. *Journal of Engineering* 77: 320-326.
- Zheng, L. and Sun, D.-W. 2004. Vacuum cooling for the food industry: A review of recent research advances. *Trends in Food Science & Technology* 15: 555-568.