

## เอกสารอ้างอิง

- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. 2536. *เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหาร และภาชนะสัมผัสอาหาร*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/ROSF/indexMain.htm> (27 กันยายน 2551).
- กลุ่มเกษตรสัญจร. 2545. *ลีนี่-ลำไย*. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม. กรุงเทพมหานคร.
- กองโภชนาการ. 2546. *ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน {Dietary Reference Intake (DRI)}: ปริมาณวิตามินที่แนะนำสำหรับแต่ละบุคคล*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://nutrition.anamai.moph.go.th/rda%20041103.htm> (19 กันยายน 2552).
- ศิริ อัมพันธ์สวัสดิ์. 2540. *ไม้ผลเศรษฐกิจ*. พิมพ์ครั้งที่ 1. ซีเอ็ดดูเคชั่น. กรุงเทพมหานคร.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.
- ณัฐิกา จิตตวิตติ. 2549. *ผลของสารละลายกรดต่อคุณภาพและกิจกรรมเปอร์ออกซิเดสและพอลิฟีนอลออกซิเดสของผลลีนี่พันธุ์จักรพรรดิ*. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธีรพร กงบังเกิด. 2546. *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- นงลักษณ์ สุวรรณพินิจ และปรีชา สุวรรณพินิจ. 2548. *จุลชีววิทยาทั่วไป*. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพมหานคร.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2549. *เคมีอาหาร*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพมหานคร.
- นิธิยา รัตนาปนนท์ และคณัย บุญเกียรติ. 2543. *การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีระหว่าง การเก็บรักษาผลลีนี่ที่รมด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์*. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. 31: 13-24.
- นพดล จรัสสัมฤทธิ์, พาวัน มะโนชัย, นพมณี โทบุญญานนท์, ธีรนุช จันทระจิต, วินัย วิริยะอลงกรณ์ และพิชัย สมบูรณ์วงศ์. 2543. *การผลิตลีนี่*. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไย และลีนี่ ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลีนี่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้. เชียงใหม่.
- บุญส่ง กุณกุล. 2543. *อิทธิพลของระยะเวลาแก่ต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของผลลีนี่แช่แข็ง*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- เบญจมาศ พวงสมบัติ. 2544. *การพัฒนากระบวนการผลิตลีนจ๊อบแห้งทั้งเปลือกและอายุการเก็บรักษา*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พัชรา วุ่นประเสริฐ. 2549. *บทความกรรมวิชาการเกษตร : การส่งออกลิ้นจี่สดไปต่างประเทศ*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doa.go.th/th/ShowArticles.aspx?id=2572> (27 กันยายน 2551).
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. *หลักการวิเคราะห์อาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุมณฑา วัฒนศิลป์. 2541. *ตำราจุลชีววิทยาทางอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 4. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร. กรุงเทพมหานคร.
- สรวงศุดา ไชยทิพย์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2539. *รายงานการวิจัยเรื่อง ผลของอุณหภูมิและสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของสับปะรดสดพร้อมบริโภค*. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศุภรัตน์ ศิริสกุลวัฒน์. 2544. *การเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีในลิ้นจี่ระหว่างกระบวนการแปรรูป*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อนันต์ คำรังสุข. 2547. *ลิ้นจี่*. อักษรสยามการพิมพ์. กรุงเทพมหานคร.
- อรุโณทัย ชาวาวา. 2546. *ผลของโอโซนต่ออายุการเก็บรักษาลิ้นจี่*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Agar, I.T., R. Massantini, B. Hess-Pierce and A.A. Kader. 1999. Postharvest CO<sub>2</sub> and ethylene production and quality maintenance of fresh-cut kiwifruit slices. *Journal of Food Science*. 64: 433-440.
- Ahvenainen, R. 1996. New approaches in improving the shelf life of minimally processed fruit and vegetables. *Trends in Food Science & Technology*. 7: 179-187.
- Akbas, M.Y. and H. Olmez. 2007. Inactivation of *Escherichia coli* and *Listeria monocytogenes* on iceberg lettuce by dip wash treatments with organic acids. *Letters in Applied Microbiology*. 44: 619-624.

- Allende, A., M.V. Selma, F. Lopez-Galvez, R. Villaescusa and M.I. Gill. 2008. Role of commercial sanitizers and washing systems on epiphytic microorganisms and sensory quality of fresh-cut escarole and lettuce. *Postharvest Biology and Technology*. 49: 155–163.
- Allende, A., J. McEvoy, Y. Tao and Y. Luo. 2009. Antimicrobial effect of acidified sodium chlorite, sodium chlorite, sodium hypochlorite, and citric acid on *Escherichia coli* O157:H7 and natural microflora of fresh-cut cilantro. *Food Control*. 20: 230-234.
- American Public Health Association (APHA). 2001. *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods*. 4<sup>th</sup> ed. Sheridan Books, Inc., Washington, DC.
- Artes, F. and A. Allende. 2005. Minimal fresh processing of vegetables, fruits and juices. In Sun, D.W. (ed). *Emerging Technologies for Food Processing*. Elsevier Academic Press, Netherlands.
- Artes, F., P. Gomez, E. Aguayo, V. Escalona and F. Artes-Hernandez. 2009. Sustainable sanitation techniques for keeping quality and safety of fresh-cut plant commodities. *Postharvest Biology and Technology*. 51: 287-296.
- Bacteriological Analytical Manual* [BAM]. 2001. 8<sup>th</sup> edition. USA: U.S. Food and Drug Administration.
- Beaulieu, J. and A. Baldwin. 2002. Flavor and aroma of fresh-cut fruits and vegetables. In Lamikanra, O. (ed). *Fresh-cut Fruits and Vegetables Science, Technology, and Market*. CRC Press. USA.
- Beltran, D., M.V. Selma, J.A. Tudela and M.I. Gil. 2005. Effect of different sanitizers on microbial and sensory quality of fresh-cut potato strips stored under modified atmosphere or vacuum packaging. *Postharvest Biology and Technology*. 37: 37-46.
- Beuchat, L.R. 2000. Surface decontamination of fruits and vegetables eaten raw: a review. Center for Food Safety and Quality Enhancement, University of Georgia, Griffin, Georgia, USA.
- Beuchat, L.R., B.A. Adler, and M.M. Lang. 2004. Efficacy of chlorine and a peroxyacetic acid sanitizer in killing *Listeria monocytogenes* on iceberg and romaine lettuce using simulated commercial processing conditions. *Journal of Food Protection*. 67: 1238-1242.

- Chen, J. 2002. Microbial enzymes associated with fresh-cut produce. *In* Lamikanra, O. (ed). *Fresh-cut Fruits and Vegetables Science, Technology, and Market*. CRC Press. USA.
- Chyau, C.C., P.T. Ko, C.H. Chang and J.L. Mau. 2003. Free and glycosidically bound aroma compounds in lychee (*Litchi chinensis* Sonn.). *Food Chemistry*. 80: 387–392.
- Code of Federal Regulations [CFR]. 2007. Title 21, Part 173.315. Secondary Direct Food Additives Permitted in Food for Human Consumption: Chemicals used in washing or to assist in the peeling of fruits and vegetables. Chlorine dioxide. [online]. Available <http://frwebgate3.access.gpo.gov/cgi-bin> [2008, September 27]
- Code of Federal Regulations [CFR]. 2005. Title 21, Part 178.1010. Sanitizing solutions. [online]. Available [http://edocket.access.gpo.gov/cfr\\_2002/apr/qtr/pdf/21cfr178.1010.pdf](http://edocket.access.gpo.gov/cfr_2002/apr/qtr/pdf/21cfr178.1010.pdf) [2008, September 27]
- Delaquis, P.J., L.R. Fukumoto, P.M.A. Toivonen and M.A. Cliff. 2004. Implications of wash water chlorination and temperature for the microbiological and sensory properties of fresh-cut iceberg lettuce. *Postharvest Biology and Technology*. 31: 81-91.
- Dong, H., L. Cheng, J. Tan, K. Zheng and Y. Jiang. 2004. Effects of chitosan coating on quality and shelf life of peeled litchi fruit. *Journal of Food Engineering*. 64 : 355–358.
- Envitro Tech Chemicals. 2007. Uses and basic chemistry (Peroxyacetic acid solutions). [online]. Available [http://www.envirotech.com/pdf/PAAusesandChemistry2006\(42k\).pdf](http://www.envirotech.com/pdf/PAAusesandChemistry2006(42k).pdf). [2008, September 27]
- Ferdousi, B. N., M. M. Islam, T. Okajima and T. Ohsaka. 2007. Electroreduction of peroxycitric acid coexisting with hydrogen peroxide in aqueous solution. *Electrochimica Acta*. 53: 968–974.
- Ferdousi, B.N., M.M. Islam, T. Okajima and T. Ohsaka. 2008. Electrochemical, HPLC and electrospray ionization mass spectroscopic analyses of peroxycitric acid coexisting with citric acid and hydrogen peroxide in aqueous solution. *Talanta*. 74: 1355–1362.
- Fonsaca, J. M. and J.W. Rushing. 2006. Effect of ultraviolet-C light on quality and microbial population of fresh-cut watermelon. *Postharvest Biology and Technology*. 40 : 256–261.
- Garcia, A., J.R. Mount, and P.M. Davidson. 2003. Ozone and chlorine treatment of minimally processed lettuce. *Journal of Food Science*. 68: 2747-2751.

- Gilbert, R.J., J. de Louvois, T. Donovan, K. Nye, C.D. Ribeiro and J. Richards. 2000. Guidelines for the microbiological quality of some ready-to-eat foods sampled at the point of sale. *Communicable Disease and Public Health*. 3 (3): 163-167.
- Gomez-Lopez, V. M., A. Rajkovi, P. Ragaert, N. Smigic and F. Devlieghere. 2008. Chlorine dioxide for minimally processed produce preservation : A review. *Trends in Food Science & Technology*. 20: 17-26.
- Hajmeer, M. 2006. Microbial Decontamination, Food Safety, and Antimicrobial Interventions. [online]. Available [http://www.cdfa.ca.gov/ahfss/Animal\\_Health/PHR250/2006/Antimictreat06.pdf](http://www.cdfa.ca.gov/ahfss/Animal_Health/PHR250/2006/Antimictreat06.pdf). [2008, November 1]
- Heard, G.M. 2002. Microbiology of fresh-cut produce. In Lamikanra, O. (ed). *Fresh-cut Fruits and Vegetables Science, Technology, and Market*. CRC Press, USA.
- Holcroft, D.M. and E.J. Mitcham. 1996. Postharvest physiology and handling of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.). *Postharvest Biology and Technology*. 9: 265–281.
- Inatsu, Y., M.L. Bari and S. Kawamoto. 2007. Review application of acidified sodium chlorite prewashing treatment to improve the food hygiene of lightly fermented vegetables. *Japan Agricultural Research Quarterly*. 41(1): 17–23.
- Jiang, Y., L. Yao and J. Li. 2003. Postharvest biology and technology of litchi fruit. *Food, Agriculture & Environment*. 12: 71-81.
- Jiang, Y., L., X. Duan, D. Joyce, Z. Zhang and J. Li. 2004. Advances in understanding of enzymatic browning in harvested litchi fruit. *Food Chemistry*. 88: 443-446.
- Jiang, Y. and J.R. Fu. 1998. Effect of postharvest treatment with 6-BA on quality of litchi fruit. *Tropical Science*. 36: 155–159.
- Jiang, Y. and J.R. Fu. 1999. Postharvest browning of litchi fruit by water loss and its prevention by controlled atmosphere storage at high relative humidity. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*. 32: 278-283.
- Kadam, S.S. and S.S. Deshpande. 1995. Lychee. In Salunkhe, D.K. and S.S. Kadam (eds). *Handbook of Fruit Science and Technology*. Basel, USA.
- Kader, A.A. 2002. Quality parameters of fresh-cut produce industry. In Lamikanra, O. (ed). *Fresh-cut Fruits and Vegetables Science, Technology, and Market*. CRC Press , USA.

- Kader, A.A. 2004. Reducing juice leakage in fresh-cut fruit. [online]. Available <http://postharvest.ucdavis.edu/postharvestdata/detailreport.cfm?usernumber=15&surveynumber=267> [2009, September 2]
- Kim, J.G., A.E. Yousef and G.W. Chism. 1999. Use of ozone to inactivate microorganisms on lettuce. *Journal of Food Safety*. 19: 17–34.
- Kim, H., J. Ryu and L.R. Beuchat. 2006. Survival of *Enterobacter sakazakii* on fresh produce as affected by temperature, and effectiveness of sanitizers for its elimination. *International Journal of Food Microbiology*. 111: 134-143.
- Kitis, M. 2004. Disinfection of waste water with peracetic acid: a review. *Environment International*. 30: 47– 55.
- Kesta, S. and K. Leelawatana. 1992. Effect of pre and post storage acid dipping on browning of litchi fruit. *Acta Hort*. 321: 726-731.
- Kremer-Konno, S. and J.H. Lonsdale. 1990. Maintaining quality of fresh litchi during storage. *Litchi Yearbook-South African Litchi Grower Association*. 3: 15-17.
- Laurila, E. and R. Ahvenainen. 2002. Minimal processing in practice. In Ohlsson, T. and N. Bengtsson (eds). *Minimal Processing Technologies in the Food Industry*. Woodhead Publishing, UK.
- Léchaudel, M. and J. Joas. 2007. An overview of preharvest factors influencing mango fruit growth, quality and postharvest behavior. *Journal of Plant Physiology*. 19(4): 287-298.
- Lee, S.Y., P.M. Gray, R.H. Dougherty and D.H. Kang. 2004. The use of chlorine dioxide to control *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores in aqueous suspension and on apples. *International Journal of Food Microbiology*. 92: 121-127.
- Lichter, A., O. Dvir, M. Ackerman, O. Feygenberg and E. Pesis. 2004. Acidified peel of litchi fruits selects for postharvest *Penicillium* decay. *Phytoparasitica*. 32(3): 226-236.
- Mahmoud, B.S.M., N.A. Vaidya and R.H. Linton. 2008. Inactivation kinetics of inoculated *Escherichia coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes* and *Salmonella poona* on whole cantaloupe by chlorine dioxide gas. *Food Microbiology*. 25: 857– 865.
- Marrero, A. and Kader A.A. Optimal temperature and modified atmosphere for keeping quality of fresh-cut pineapples. *Postharvest Biology and Technology*. 39: 163-168.

- Martinez-Sanchez, A., A. Allende, R.N. Bennett, F. Ferreres and M.I. Gil. 2006. Microbial, nutritional and sensory quality of rocket leaves as affected by different sanitizers. *Postharvest Biology and Technology*. 42: 86-97.
- Mari, M., R. Gregory and I. Donati. 2004. Postharvest control of *Monilinia laxa* and *Rhizopus stolonifer* in stone fruit by peracetic acid. *Postharvest Biology and Technology*. 33: 319-325.
- Montero-Calderon, M., M. A. Rojas-Grau and O. Martin-Belloso. 2008. Effect of packaging conditions on quality and shelf-life of fresh-cut pineapple (*Ananas comosus*). *Postharvest Biology and Technology*. 50: 182-189.
- Nascimento, M.S., N. Silva, M.P.L.M. Catanozi and K.C. Silva. 2003. Effects of different disinfection treatments on the natural microbiota of lettuce. *Journal of Food Protection*. 66:1697-1700.
- Narciso, J. and A. Plotto. 2005. A comparison of sanitation system for fresh-cut mango. *HortTechnology*. 15(4): 837-842.
- Nathan, S. 1998. Choosing the proper sanitizer or disinfectant. [online]. Available <http://www.schiff-consulting.com/choosing.html>. [2008, September 27]
- Nicolais, V., F. Villani, T. Maturi, and G. Barbieri. 2005. Preliminary study on the shelf life of minimally processed cantaloupe melon stored in protective atmosphere. *Acta Hort*. 682: 1929-1936.
- NOSB TAP Materials Database Compiled by OMRI. 2000. Peracetic acid. [online]. Available [http://www.omri.org/peracetic\\_acid.pdf](http://www.omri.org/peracetic_acid.pdf). [2008, September 27]
- Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL*. 2000. 17<sup>th</sup> edition, AOAC INTERNATIONAL, Gaithersburg, MD, USA.
- Olmez, H. and U. Kretzschmar. 2008. Potential alternative disinfection methods for organic fresh-cut industry for minimizing water consumption and environmental impact. *LWT - Food Science and Technology*. 42: 686-693.
- Olmez H. and M.Y. Akbas. 2009. Optimization of ozone treatment of fresh-cut green leaf lettuce. *Journal of Food Engineering*. 90: 487-494.

- Parra, G. 2007. Information regarding peroxyacetic acid and its efficacy to treat citrus canker bacteria *Xanthomonas axonopodis* pv. *Citri*. [online]. Available [http://postharvest.ifas.ufl.edu/post%20harvest%20info/Citrus%20Canker/APHIS-2007-0022-0083%20\(PAA\).pdf](http://postharvest.ifas.ufl.edu/post%20harvest%20info/Citrus%20Canker/APHIS-2007-0022-0083%20(PAA).pdf). [2008, September 27]
- Parson, R. 1997. Ozone depletion FAQ Part 1 : Introduction to ozone layer. [online]. Available [http://www.faqs.org/faqs/ozone\\_depletion/intro/](http://www.faqs.org/faqs/ozone_depletion/intro/). [2008, September 27]
- Paull, R. E., M. E. Q. Reyes and M. U. Reyes. 1998. Sulfite residues on litchi fruit treated with sulfur dioxide. *Postharvest Biology and Technology*. 14: 229–233.
- Purdue University Center for New Crops & Plant. 1999. Lychee. [online]. Available: <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/lychee.html>. [2008, November 1]
- Ranganna, S. 1986. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetables Products*. Tats Mafran-Holl Publishing Company Limited, India.
- Rattanapanone, N. and D. Boonyakiat. 2000. Effect of packaging materials on shelf life and physio-chemical changes during storage of litchi fruit. International Symposium on 'Postharvest 2000' at Jerusalem, Israel. 25 March-6 April 2000. *In Proceeding of the Fourth International Conference on Postharvest Science*. (R. Ben-Arie and S. Philosoph-Hadas eds.). Vol. 2. pp 611-612.
- Rivera E.V. 2005. A review of chemical disinfection methods for methods for minimally processed leafy vegetables. Master of Science (Food Science Graduate Program) Kansas State University.
- Rodgers, S.T., J.N. Cash, M. Siddiq and E.T. Ryser. 2004. A comparison of different chemical sanitizers for inactivating *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* in solution and on apples, lettuce, strawberries, and cantaloupe. *Journal of Food Protection*. 67: 721-731.
- Ruiz-Cruz, S., E. Acedo-Felix, M. Diaz-Cinco, M. Islas-Osuna and G.A. Gonzalez-Aguilar. 2007. Efficacy of sanitizers in reducing *Escherichia coli* O157:H0, *Salmonella* spp. and *Listeria monocytogenes* populations on fresh-cut carrots. *Food Control*. 18: 1383-1390.
- Saengnil K., K. Lueangprasert and J. Uthaibutra. 2006. Control of enzymatic browning of harvested 'Hong Huay' litchi fruit with hot water and oxalic acid dips. *ScienceAsia*. 32: 345-350.



- Selma, M.V., D. Beltran, A. Allende, E. Chacon-Vera and M.I. Gil. 2007. Elimination by ozone of *Shigella sonnei* in shredded lettuce and water. *Food Microbiology*. 24: 492-499.
- Selma, M.V., A.M. Ibanez, M. Cantwell and T. Suslow. 2008. Reduction by gaseous ozone of *Salmonella* and microbial flora associated with fresh-cut cantaloupe. *Food Microbiology*. 25: 558-565.
- Senesi, E., A. Calabretto, M. Macario, and R. Lo Scalzo. 2005. Effect of a partial drying pretreatment on the respiration activity of fresh-cut apple. *Acta Hort*. 682: 1839-1846.
- Shah S. N. and N. Nart. 2008. Changes in qualities of minimally processed litchi: Effect of antibrowning agents, osmo-vacuum drying and moderate vacuum packaging. *LWT - Food Science and Technology*. 41: 660-668.
- Singh, N., R.K. Singh, A.K. Bhunia and R.L. Strohshine. 2002. Efficacy of chlorine dioxide, ozone, and thyme essential oil or a sequential washing in killing *Escherichia coli* O157:H7 on lettuce and baby carrots. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*. 35: 720-729.
- Sivakumar D. and K. Zeeman. 2007. Postharvest management on quality retention of litchi during storage. *Fresh Produce*. 1(1): 66-75.
- Socorro Rocha Bastos, M., N. Fatima Ferreira Soares, N.J. Andrade, A.C. Arruda and R.E. Alves. 2005. The effect of the association of sanitizers and surfactant in the microbiota of the cantaloupe (*Cucumis melo* L.) melon surface. *Food Control*. 16: 369-373.
- Soliva-Fortuny, R.C. and O. Martin-Belloso. 2003. New advances in extending the shelf-life of fresh-cut fruit: a review. *Trends in Food Science & Technology*. 14: 341-353.
- Teixeira, G.H.A., J.E. Durigan and R.E. Alves. 2005. Use of carambola (*Averrhoa carambola* L. 'Fwang Tung') fruit at two stages of maturity for fresh-cut products. *Acta Hort*. 682: 1901-1908.
- Toivonen, P.M.A. and D.A. Brummell. 2008. Biochemical bases of appearance and texture changes in fresh-cut fruit and vegetables. *Postharvest Biology and Technology*. 48: 1-14.
- Toivonen, P.M.A. and J.R. DeEll. 2002. Physiology of fresh-cut fruits and vegetables. In Lamikanra, O. (ed). *Fresh-cut Fruits and Vegetables Science, Technology, and Market*. CRC Press, USA.

- Toivonen, P.M.A. and S. Stan. 2004. The effect of washing on physicochemical changes in packaged, sliced green peppers. *Journal of Food Science and Technology*. 39: 43–51.
- Ukuku, D.O. 2004. Effect of hydrogen peroxide treatment on microbial quality and appearance of whole and fresh-cut melons contaminated with *Salmonella* spp. *International Journal of Food Microbiology*. 95: 137-146.
- Ukuku, D.O., M.L. Bari, S. Kawamoto and K. Isshiki. 2005. Use of hydrogen peroxide in combination with nisin, sodium lactate and citric acid for reducing transfer of bacterial pathogens from whole melon surfaces to fresh-cut pieces. *Journal of Food Microbiology*. 104: 225-233.
- Underhill, S.J.R. 1992. Lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) pericarp browning. *Journal of Tropical Science*. 32: 305-312.
- U.S. Food and Drug Administration, 1997. Substances generally recognized as safe, proposed rule, Federal Register. 18937–18964.
- U.S. Food and Drug Administration. 2001. FDA: Peracetic acid on fresh cut produce. [online]. Available:[http://www.lineblaster.com/fda\\_peracetic%20acid%20on%20fresh%20cut%20produce.pdf](http://www.lineblaster.com/fda_peracetic%20acid%20on%20fresh%20cut%20produce.pdf). [2008, September 27]
- U.S. Food and Drug Administration. 2006. Guide to minimize microbial food safety hazards of fresh-cut fruit and vegetables. [online]. Available: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/prodgui2.html>. [2008, September 27]
- Velazquez, L.D. C., N.B. Barbini, M.E. Escudero, C.L. Estrada and A.M.S.D. Guzman. 2009. Evaluation of chlorine, benzalkonium chloride and lactic acid as sanitizers for reducing *Escherichia coli* O157:H7 and *Yersinia enterocolitica* on fresh vegetables. *Food Control*. 20: 262–268.
- Vieira, G., F.L. Finger and E.L. Agnes. 1996. Growth and development of litchi fruit cv. Brewster. *Bragantia Campinas*. 55 (2): 325-328.
- Wall, M.M. 2006. Ascorbic acid and mineral composition of longan (*Dimocarpus longan*), lychee (*Litchi chinensis*) and rambutan (*Nephelium lappaceum*) cultivars grown in Hawaii. *Journal of Food Composition and Analysis*. 19: 655–663.
- 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.

- Weissinger, W.R., W. Chantarapanont and L.R. Beuchat. 2000. Survival and growth of *Salmonella bairdii* in shredded lettuce and diced tomatoes, and effectiveness of chlorinated water as a sanitizer. *Journal of Food Microbiology*. 62 : 123-131.
- Wisniewsky, M.A. 2000. Reduction of *Escherichia coli* O157:H7 counts on whole fresh apples by treatment with sanitizers. *Journal of Food Protection*. 63: 703-708.
- Yuk, H., M. Yoo, J. Yoon, D.L. Marshall and D. Oh. 2007. Effect of combined ozone and organic acid treatment for control of *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* on enoki mushroom. *Food Control*. 18: 548-553.
- Zagory, D. 1999. Sanitation concerns in the fresh-cut fruit and vegetable industry. *Food Processors Sanitation Workshop*. University of California, Davis.
- Zhang, Z., X. Pang, D. Xu, Z. Ji and Y. Jiang. 2005. Role of peroxidase in anthocyanin degradation in litchi fruit pericarp. *Food Chemistry*. 90: 47-52.
- Zhang, S. and J.M. Faber. 1996. The effects of various disinfectants against *Listeria monocytogenes* on fresh-cut vegetables. *Food Microbiology* 13: 311-321.