

## เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2551. คุณค่าทางอาหารของลำไย [ออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th/prompt/lumyai/data.htm> (3 ธันวาคม 2551).
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 2551. เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาสำหรับอาหารทั่วไปที่มีไขมันอาหารควบคุมเฉพาะ [ออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dmso.moph.go.th/webroot/BQSF/file/VARITY/cheme/confict22.htm> (3 ธันวาคม 2551).
- กลุ่มเกษตรสัญจร. 2545. ลิ้นจี่-ลำไย. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม, นนทบุรี.
- จรรยาพร สมแก้ว. 2552. รูปแบบการหันขึ้นต่อคุณภาพของมะม่วงและสับปะรดระหว่างการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการหายใจของพืช. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จันทร์สุดา จงสวัสดิ์. 2540. คุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลไม้สดพร้อมบริโภค (มะละกอสุกฝรั่ง และแคนตาลูป). วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เฉลิมขวัญ วิชัยชาติ. 2552. ผลของสารฆ่าเชื้อต่อปริมาณจุลินทรีย์และอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงสำหรับการแปรรูปพร้อมบริโภค. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- दनัย บุญเกียรติ. 2535. เอกสารประกอบการฝึกอบรม เรื่องเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อการส่งออก. กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ และ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- दनัย บุญเกียรติ นิธิยา รัตนานพนธ์ และทองใหม่ แพทย์ไชโย. 2545. ผลของการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพของผลลำไย. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 33(4-5): 203-208.

คณัฏ บุญยเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2548. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้.

สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.

ธวัชชัย ชินวงศ์. 2541. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผลิตผลสดทางพืชสวน. ภาควิชาเกษตรศาสตร์

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏสุรินทร์, สุรินทร์.

ธีรศักดิ์ ปิ่นวิชัย และคณัฏ บุญยเกียรติ. 2545. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของผักกาดหอมห่อตัดแต่ง

พร้อมบริโภค. *วารสารเกษตร*. 18(3): 250-260.

นภาพร เชี่ยวชาญ. 2546. การควบคุมการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในผักและผลไม้ [ออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.phtnet.org/article/view-article.asp?aID=13> (15 ธันวาคม 2551).

นัญชรี ศรีบูรณศร และรัชฎา ตั้งวงศ์ไชย. 2551. ผลไม้ตัดแต่งและการปรับปรุงคุณภาพโดยใช้

สารละลายแคลเซียมคลอไรด์ [ออนไลน์]. แหล่งที่มา

[http://www.tistr-foodprocess.net/download/article/fresh\\_cut\\_th.htm](http://www.tistr-foodprocess.net/download/article/fresh_cut_th.htm). (4 กุมภาพันธ์ 2551).

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2549. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.

บุญกร อุตรักษาติ. 2550. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์

มหาวิทยาลัยทักษิณ, สงขลา.

ปิยวรรณ ขวัญมงคล. 2551. ผลของไคโตซานต่อการยับยั้งการเจริญของเชื้อรา *Lasiodiplodia* sp. ใน

ลำไยพันธุ์ค้อหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการ

หลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ และกฤษณ์ สงวนพวง. 2550. ผลของกรดอินทรีย์ต่อการเกิดสีน้ำตาลและ

คุณภาพของกะหล่ำดอกตัดแต่งพร้อมบริโภค. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. 38(5): 82-86.

พุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. 2552. ประสิทธิภาพของไฮโปคลอไรต์ กรดเพอร์ออกซีแอซีติก และกรด

เพอร์ออกซีซตริกในการลดจำนวนจุลินทรีย์ที่ผิวของผลลิ้นจี่และเนื้อลิ้นจี่สด. วิทยานิพนธ์

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พาวิณ มะโนชัย ยุทธนา เขาสุเมรุ ชิตี ศรีตันทิพย์ และสันติ ช่างเจรจา. 2547. เทคโนโลยีการผลิต

ลำไย. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์ฟิสิกส์เซ็นเตอร์, กรุงเทพฯ.

วิชา ชาติประเสริฐ. 2545. ฐานข้อมูลเชื้อพันธุ์พืช: ลำไย. ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย

จำกัด, กรุงเทพฯ.

วิภาดา อังตระกุล. 2547. การแก้ไขปัญหาผลผลิตลำไยล้นตลาด. *สารวิจัยธุรกิจ*. 8(33).

- ศูนย์ข้อมูลวัตถุอันตราย และเคมีภัณฑ์. 2551. PAA [ออนไลน์]. แหล่งที่มา  
<http://msds.pcd.go.th/pdf/705.pdf> (9 เมษายน 2552)
- ศูนย์พิษวิทยา. 2552. อันตรายจากก๊าซคลอรีน [ออนไลน์]. แหล่งที่มา  
<http://www.ra2.mahidol.ac.th/poisoncenter/> (18 กันยายน 2552)
- ศิวาพร ศิวเวช. 2546. วัตถุเจือปนในอาหาร. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ,  
 นครปฐม.
- สรวงสุดา ไชยทิพย์. 2540. ผลของอุณหภูมิและสารเคลือบผิวที่บริโภค ด้ต่อคุณภาพและอายุการ  
 เก็บรักษาของสับประรดสดพร้อมบริโภค. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขา  
 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2549. ตำราจุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์  
 มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. จุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย  
 ศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร, กรุงเทพฯ.
- สุเมธี เชื้อนมนณี. 2548. การยืดอายุการเก็บรักษาผลลำไยโดยใช้สารเคมีกันเสียร่วมกับอุณหภูมิต่ำ.  
 วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว  
 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2552. ข้อมูลพื้นฐานเศรษฐกิจ  
 การเกษตร [ออนไลน์]. แหล่งที่มา  
<http://www2.oae.go.th/pdf/ commodity.pdf> (3 ธันวาคม 2552)
- 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.
- Aguayo, E., V.H. Escalona and F. Artes. 2007. Effect of hot water and various calcium salts on  
 quality of fresh-cut 'Amarillo' melon. *Postharvest Biology and Technology*. 47: 397-  
 406.
- Aguayo, E., R. Jansasithorn and A.A. Kader. 2006. Combined effects of 1-methylcyclopropene,  
 calcium chloride dip, and/or atmospheric modification on quality changes in fresh-cut  
 strawberries. *Postharvest Biology and Technology*. 40: 269-278.

- Allende, A., F.A. Tomas-Barberan and M.I. Gil. 2006. Minimal processing for healthy traditional foods. *Trends in Food Science and Technology*. 17: 513-519.
- American Public Health Association (APHA). 2001. *Compendium of Methods for the Microbiology Examination of Foods*. 4<sup>th</sup> edition. Sheridan Books, Inc., Washington, DC.
- Anotniolli, L.R., B.C. Benedetti, M.S.M. Souza Fiho, M.F. Borges and D.S. Garutti. 2004. Evaluation of hydrogen peroxide as an alternative to the use of sodium hypochlorite in fresh-cut 'Perola' pineapple. pp. 1859-1864 . *In*: F. Mencarelli and P. Tonutti (eds.). 5<sup>th</sup> *International Postharvest Symposium*. Verona, Italy.
- Bacteriological Analytical Manual* [BAM]. 2001. 8<sup>th</sup> edition. USA: U.S. Food and Drug Administration.
- 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.
- Bett, K.L., D.A. Ingram, C.C. Grimm, S.W. Lloyd, A.M. Spanier, J.M. Miller, K.C. Gross, E.A. Baldwin and B.T. Vinyard. 2007. Flavor of fresh-cut Gala apples in barrier film packaging as affected by storage time. *Journal of Food Quality*. 24: 141-156.
- Bico, S.L.S., M.F.G. Raposo, R.M.S.C. Morais, and A.M.M.B. Morais. 2008. Combined effect of chemical dip and/or carrageenan coating and/or controlled atmosphere on quality of fresh-cut banana. *Food Control*. 20: 508-514.
- 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. [online]. Available <http://frwebgate3.access.gpo.gov/cgi-bin> (2008, September 27)
- Chauhan, O.P., A. Shah, A. Singh, P.S. Raji and A.S. Bawa. 2009. Modeling of pre-treatment protocols for frozen pineapple slices. *LWT-Food science and Technology* [online]. Available <http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0023643809000620> (2009, March\_17).

Davidson, M.W. Plant Cell Wall [online].

Available <http://micro.magnet.fsu.edu/cells/plants/cellwall.html> (2009, November 16)

Djioua, T., F. Charles, F. Lopez-Lauri, H. Filgueiras, A. Coudret, M. Freire Jr, M.N. Ducamp-Collin and H. Sallanon. 2009. Improving the storage of minimally processed mangoes (*Mangifera indica* L.) by hot water treatments. *Postharvest Biology and Technology*. 52: 221-226.

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.

Drinnan, J. 2004. Longans postharvest handling and storage. Rural industries research and development corporation [online].

Available <https://rirdc.infoservices.com.au/downloads/03-125.pdf> (2009, December 1)

Durigan, J.F., B.H. Mattiuz, M.A. Lima, R.D.V. Epiphanyo and C.I. Biscegli. 2005. Minimally process guava fruits (*Psidium guajava* L.). pp. 1953-1960 . In: F. Mencarelli and P.

Tonutti (eds.). *5<sup>th</sup> International Postharvest Symposium*. Verona, Italy.

Ferguson, I.B. and L.M. Boyd. 2002. Inorganic nutrients and fruit quality. pp. 17-45. In: M. Knee (ed.). *Fruit Quality and Its Biological Basis*. Sheffield Academic Press, London.

Food Science Australia. 2006. Peroxy Acids [online].

Available <http://www.meatupdate.csiro.au/new/Peroxy%20acids.pdf> (2008, June 29)

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.

Gorny, J.R., B. Hess-Pierce, R.A. Cifuentes and A.A. Kader. 2002. Quality changes in fresh-cut pear slices as affected by controlled atmospheres and chemical preservatives. *Postharvest Biology and Technology*. 24: 271-278.

Grant, G.T., E.R. Morris, D.A. Rees, P.J.C. Smith and D. Thom. 1973. Biological interactions between polysaccharides and divalent cations: The egg-box model. *FEBS Letters* 32: 195-198.

- Heard, G.M. 2002. Microbiology of Fresh-cut Produce. pp. 188-248. *In: O. Lamikanra (ed.). Fresh-cut Fruits and Vegetables Science, Technology and Market. CRC Press, London.*
- Hernandez-Munoz, P., E. Almenar, V.D. Valle, D. Velez and R. Gavara. 2008. Effect of chitosan coating combined with postharvest calcium treatment on strawberry (*Fragaria x ananassa*) quality during refrigerated storage. *Food Chemistry*. 110: 428-435.
- Hsu, E.J. 1986. Factors affecting microflora in processed fruits. pp. 113-120. *In: E.J. Hsu and L.R. Beuchat (eds.). Commercial Fruit Processing. AVI Publishing Company, Connecticut.*
- Inoue, F. 2546. จุลินทรีย์กับการควบคุมสุขลักษณะการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร. แปลโดย สุวิมล กิรติพิบูล. สำนักพิมพ์สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น), กรุงเทพฯ.
- Jay, J. M. 2000. Modern Food Microbiology. An ASPEN Publication , Gaithersburg.
- Jiang, Y., Z. Zhang, D.C. Joyce and S. Ketsa. 2002. Postharvest biology and handling of longan fruit (*Dimocarpus longan* Lour.). *Postharvest Biology and Technology*. 26: 1-12.
- Jiang, Y., L. Pen, and J. Li. 2004. Use of citric acid for shelf life and quality maintenance of fresh-cut Chinese water chestnut. *Journal of Food Engineering*. 63: 325-328.
- Kader, A.A. 2002. Fruits in the global market. pp. 1-16. *In: M. Knee (ed.). Fruit Quality and Its Biological Basis. Sheffield Academic Press, London.*
- Kader, A.A. 2002. Quality parameters of fresh-cut fruit and vegetable products. pp. 11-20. *In: O. Lamikanra (ed.). Fresh-cut Fruits and Vegetables Science, Technology and Market. CRC Press, London.*
- Kim, D.M., N.L. Smith and C.Y. Lee. 1993. Quality of minimally processed apple slices from selected cultivars. *Journal of Food Science*. 58: 1115-1117.
- Kim, H., J.H. 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 wastewater with peracetic acid: a review. *Environment International*. 30: 47– 55.

- Klaas, M.R.G., K. Steffens and N. Patett. 2002. Biocatalytic peroxy acid formation for disinfection. *Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic*. 19-20: 499-505.
- Laurila, E. and R. Ahvenainen. 2002. Minimal processing in practice. pp. 219-233. In: T. Ohlsson and N. Bengtsson (eds.). *Minimal Processing Technologies in The Food Industry*. Woodhead Publishing, Cambridge.
- Lemoine, M.L., P. Civello, A. Chaves and G. Martinez. 2009. Hot air treatment delays senescence and maintains quality of fresh-cut broccoli florets during refrigerated storage. *LWT-Food Science and Technology*. 42: 1076-1081.
- Lenntech. 2009. *Peracetic acid* [online]. Available <http://www.lenntech.com/water-disinfection/disinfectant-peracetic-acid.htm> (2009, April 9)
- Luna-Guzman, I., M. Cantwell and D.M. Barrett. 1999. Fresh-cut cantaloupe: effects of CaCl<sub>2</sub> dips and heat treatments on firmness and metabolic activity. *Postharvest Biology and Technology*. 17: 201-213.
- Luna-Guzman, I. and D.M. Barrett. 2000. Comparison of calcium chloride and calcium lactate effectiveness in maintaining shelf stability and quality of fresh-cut cantaloupes. *Postharvest Biology and Technology*. 19:61-72.
- Mahattanatawee, K., J.A. Manthey, G. Luzio, S.T. Talcott, K. Goodner and E.A. Baldwin. 2006. Total antioxidant activity and fiber content of select Florida-grown tropical fruits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 54(19): 7355-7363.
- Manganaris, G.A., M. Vasilakakis, G. Diamantidis and I. Mignani. 2007. The effect of postharvest calcium concentration, quality attributes, incidence of flesh browning and cell wall physicochemical aspects of peach fruits. *Food Chemistry*. 100:1385-1392.
- Manurakchinakorn, S., P. Nuymark, P. Poohern and U. Chamnan. 2005. Browning inhibition and firmness retention in fresh-cut mangosteens (*Garcinia mangostana* L.). pp. 1811-1818. In: F. Mencarelli and P. Tonutti (eds.). *5<sup>th</sup> International Postharvest Symposium*. Verona, Italy.

- Mari, M., T. Cembali, E. Baraldi and L. Casalini. 1999. Peracetic acid and chlorine dioxide for postharvest control of *Monilinia laxa* in stone fruits. *Plant Disease*. 83(8): 773-776.
- Mari, M., R. Gregori and I. Donati. 2004. Postharvest control of *Monilinia laxa* and *Rhizopus stolonifer* in stone fruit by peracetic acid. *Postharvest Biology and Technology*. 33(3): 319-325.
- Martin-Diana, A.B., D. Rico, J.M. Frias, J.M. Barat, G.T.M. Henehan and C. Barry-Ryan. 2007. Calcium for extending the shelf life of fresh whole and minimally processed fruits and vegetables: a review. *Trends in Food Science and Technology*. 18: 210-218.
- 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.
- Miller, G.L. 1959. Use of dinitrosalicylic acid reagent for determination of reducing sugar. *Analytical Chemistry*. 31(3): 426-428.
- Narciso, J. and A. Plotto. 2005. A comparison of sanitation system for fresh-cut mango. *HortTechnology*. 15(4) : 837-842.
- Ngarmsak, M., T. Ngarmsak, B. Ooraikul, P.J. Delaquis, P.M.A. Toivonen and G. Mazza. 2005. Effect of sanitation treatments with heathed, chlorinated water on the microbiology of fresh-cut Thai mangoes. pp. 1895-1899. *In: F. Mencarelli and P. Tonutti (eds.). 5<sup>th</sup> International Postharvest Symposium*. Verona, Italy.
- Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL*. 2000. 17<sup>th</sup> edition, AOAC INTERNATIONAL, Gaithersburg, MD, USA.
- 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) (2009, April 9)
- Patentstorm. 2007. Electrochemical method for preparing peroxy acids [online]. Available <http://www.patentstorm.us/patents/6949178-description.html> (2008, January 16)



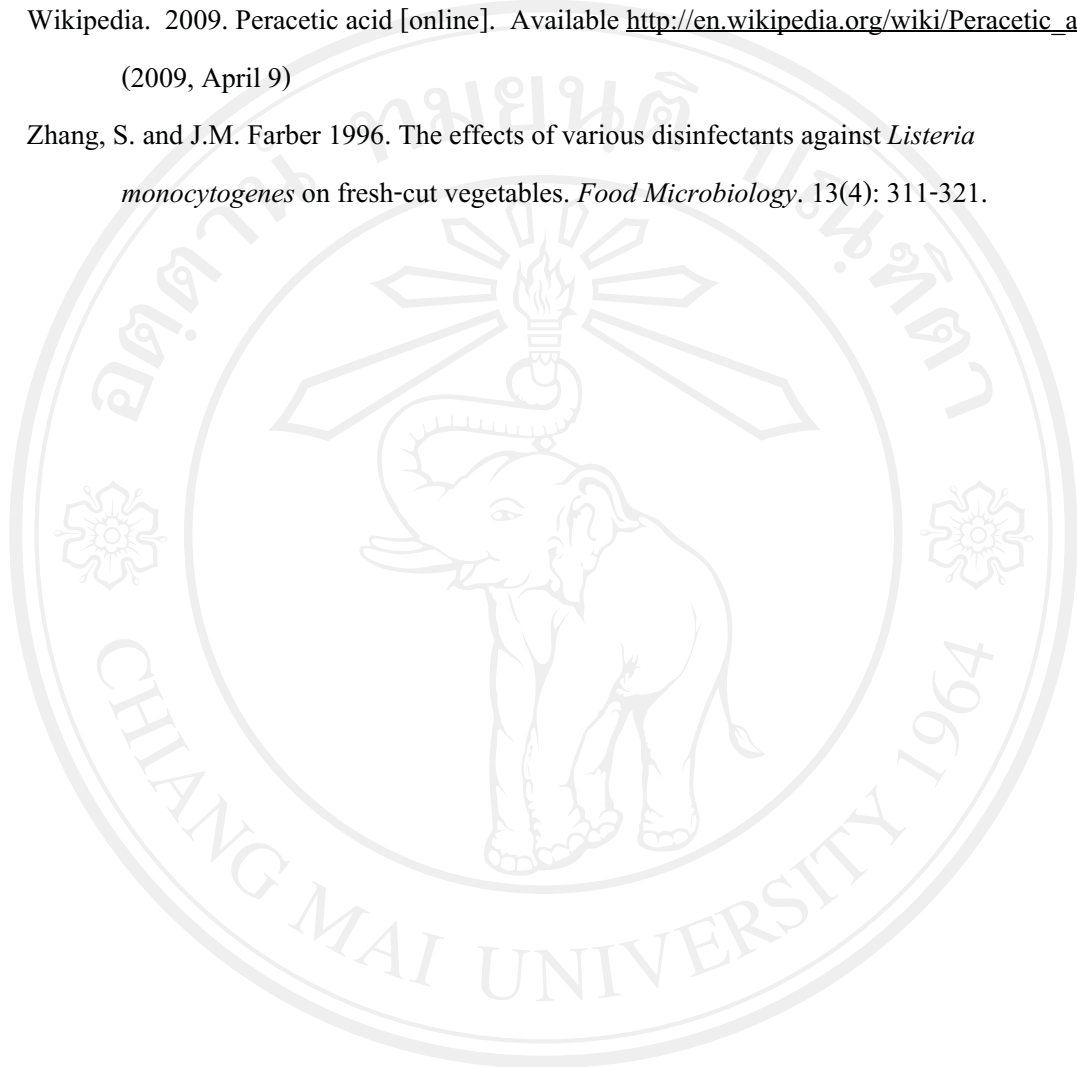
- Perez-Gago, M.B., M. Serra and M.A. del Rio. 2006. Color change of fresh-cut apples coated with whey protein concentrate-based edible coatings. *Postharvest Biology and Technology*. 39: 84-92.
- Pinheiro, S.C.F. and D.P.F. Almeida. 2008. Modulation of tomato pericarp firmness through pH and calcium: Implications for the texture of fresh-cut fruit. *Postharvest Biology and Technology*. 47: 119-125.
- Prussia, S.E., D. Aggarwal and W. Florkowski. 2005. Postharvest calcium chloride dips for increasing peach firmness. pp. 1551-1558. *In*: F. Mencarelli and P. Tonutti (eds.). *5<sup>th</sup> International Postharvest Symposium*. Verona, Italy.
- Raybaudi-Massilia, R.M., J. Mosqueda-Melgar, R. Soliva-Fortuny and O. Martin-Belloso. 2009. Control of pathogenic and spoilage microorganisms in fresh-cut fruits and fruit juices by traditional and alternative natural antimicrobials. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 8: 157-180.
- Reichel, M., S. Kienzle, S. Neidhart, P. Sruamsiri and R. Carle. 2008. Utilisation-orientated harvest time decision - a chance to enhance the marketability of fresh longan fruits [online]. Available <http://www.tropentag.de/2008/abstracts/full/328.pdf> (2009, March 17)
- Richardson, S.D., A.D. Thruston, T.V. Caughran, P.H. Chen, T.W. Collette, K.M. Schenck, B.W. Lykins, C. Rav-Acha and V. Glezer. 2000. Identification of new drinking water disinfection byproducts from ozone, chlorine dioxide, chloramine, and chlorine. *Water, Air and Soil Pollution*. 123: 95-102.
- Rico, D., A.B. Martin-Diana, J.M. Frias, J.M. Barat, G.T.M. Henehan and C. Barry-Ryan. 2007. Improvement in texture using calcium lactate and heat-shock treatments for stored ready-to-eat carrots. *Journal of Food Engineering*. 79:1196-1206.
- Rocha, A., C. Mota and A. Morais. 2005. Effects of minimal processing and temperature on respiration rate of carrot (cv. 'Nantes'). pp. 1967-1970. *In*: F. Mencarelli and P. Tonutti (eds.). *5<sup>th</sup> International Postharvest Symposium*. Verona, Italy.

- Ruiz-Cruz, S., E. Acedo-Felix, M. Diaz-Cinco, M.A. Islas-Osuna and G.A. Gonzalez-Aguilar. 2007. Efficacy of sanitizers in reducing *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* spp. and *Listeria monocytogenes* populations on fresh-cut carrots. *Food Control*. 18: 1383-1390.
- Souza, E.C., R.H. Piccoli, C.A. Boari, A.B. Chitarra and M.I.F. Chitarra. 2005. Fresh-cut lettuce: use of different sanitation treatments to reduce microbial load. pp. 1847-1850. *In*: F. Mencarelli and P. Tonutti (eds.). *5<sup>th</sup> International Postharvest Symposium*. Verona, Italy.
- Souza, B.S., T.J. O'Hare, J.F. Durigan and P.S. Souza. 2006. Impact of atmosphere, organic acids, and calcium on quality of fresh-cut 'Kensington' mango. *Postharvest Biology and Technology*. 42: 161-167.
- Tharratt, R.S. 2004. Chlorine. pp. 162. *In*: K.R. Olson (ed.). *Poisoning and Drug Overdose*. McGraw-Hill, Boston.
- 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.
- 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(2): 137-146.
- Ukuku, D.O., V. Pilizota and G. M. Sapers. 2004. Effect of hot water and hydrogen peroxide treatments on survival of *Salmonella* and microbial quality of whole and fresh-cut cantaloupe. *Journal of Food Protection*. 67(3): 432-437.
- 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.
- Whangchai, K., K. Saengnil and J. Uthaibutra. 2006. Effect of ozone in combination with some organic acids on the control of postharvest decay and pericarp browning of longan fruit. *Crop Protection*. 25: 821-825.

Wikipedia. 2009. Citric acid. [online]. Available [http://en.wikipedia.org/wiki/Citric\\_acid](http://en.wikipedia.org/wiki/Citric_acid)  
(2009, September 15)

Wikipedia. 2009. Peracetic acid [online]. Available [http://en.wikipedia.org/wiki/Peracetic\\_acid](http://en.wikipedia.org/wiki/Peracetic_acid).  
(2009, April 9)

Zhang, S. and J.M. Farber 1996. The effects of various disinfectants against *Listeria monocytogenes* on fresh-cut vegetables. *Food Microbiology*. 13(4): 311-321.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved