

บรรณานุกรม

- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม. 396 หน้า.
- จันทร์สุดา จงสวัสดิ์. 2540. คุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลมะละกอสุก ผั่ง แคนตาลูปสุด
พร้อมบริโภค. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต ภาควิชาชีววิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
อาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 202 หน้า.
- ดันย์ บุณยเกียรติ. 2534. สรีวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์
ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ นครปฐม. 396 หน้า.
- นฤชิต แวงศรีผ่อง. 2529. การปลูกขันนุน. บริษัทพิมพ์สายจำกัด กรุงเทพฯ. 78 หน้า.
- พานิชย์ ยศปัญญา. 2536. คัมภีร์มืออาชีพ ขันนุน ยักษ์ใหญ่แห่งวงการไม้ผล. บริษัทพิมเนคพรินติ้ง
จำกัด กรุงเทพฯ. 120 หน้า.
- วิเชียร เลี้ยมนาค. 2541. ผลของการเคลือบผิวด้วยโคโนไซน์ต่อการควบคุมโรค และคุณภาพหลัง
การเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และเชียวน้ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์-
มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว คณะบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัย
เชียงใหม่. 118 หน้า.
- ศักดิ์สิทธิ์ ศรีวิชัย. 2540. ความรู้เกี่ยวกับการปลูกขันนุน. โครงการหนังสือเกษตรชุมชน กรุงเทพฯ.
128 หน้า.
- สายชล เกตุชา. 2528. สรีวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์
ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ นครปฐม. 364 หน้า.
- สุพจน์ ตั้งจตุพ. 2542. รวมกลยุทธ์ขันนุน. เศกการเกษตร. กรุงเทพฯ. 182 หน้า.
- สุมาลี ตันศิริยากร. 2527. การเก็บเกี่ยวและวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (การเก็บรักษาและมีวิธี)
เกษตรอุตสาหกรรม. 2(19) : 71-173.
- สุรพงษ์ โภสิยะจินดา และสุมาลี ตันศิริยากร. 2531. การหายใจและการผลิตออกซิเจนของผลผล
พืชไร้ส่วนสุด. วารสารอาหาร. 18(1) : 1-8.
- Basic, I., M. J. Amiot, C. Nguyen-the and S. Aubert. 1993a. Accumulation of chlorogenic
acid in shredded carrots during storage in an oriented polypropylene film.
J. Food Sci., 58: 840-841.

- Basic, I., M. J. Amiot, C. Nguyen-the and S. Aubert. 1993b. *Changes in phenolic content in fresh ready-to-use shredded carrots during storage.* J. Food Sci., 58 : 351-356.
- Baldwin, E. A., M. O. Nisperos-Carriedo and R. A. Baker. 1995. *Edible coatings for lightly processed fruits and vegetables.* HortScience 30 : 35-38.
- Bangerth, F., D. R. Dilley and D. H. Dewey. 1972. *Effect of postharvest calcium treatments on internal breakdown and respiration of apple fruits.* J. Amer. Soc. Hort. Sci. 97 : 679.
- Bangerth, F. 1979. *Calcium related physiological disorders of plants.* Ann. Rev. Phytopathol. 17 :97-122.
- Banks, N. H., B. K. Dadzie and D. J. Cleland. 1993. *Reducing gas exchange of fruits with surface coatings.* Postharvest Biol. Technol. 3 : 269-284.
- Barth, M. M., E. L. Kerbel, S. Broussard and S. J. Schmidt. 1993. *Modified atmosphere packaging protects market quality in broccoli spears under ambient temperature storage.* J. Food Sci. 58 : 1070-1072.
- Barriga, M. I., G. Trachy, C. Willemot and R. E, Simard. 1991. *Microbial changes in shredded iceberg lettuce stored under controlled atmospheres.* J. Food Sci. 56 : 1586-1588.
- Biale, J. B. and D. E. Barcus. 1970. *Respiratory Patterns in Tropical Fruits of Amazon Bazin.* Tropical Science. 12(2) : 93.
- Bognar, A. 1990. *Vitamin status of chilled food,* pp. 3.85 – 3.103. In P. Zeuthen, J. C. Cheftel, C. Eriksson, T. R. Gormley, p. Linko and K. Paulus (eds.) Processing and Quality of Foods Northern Ireland. University Press Ltd.
- Brecht, J. K. 1995. *Physiology of Lightly Processed Fruits and vegetables.* HortScience 30 : 18 - 22.
- Broughton, W. J. and K. J. Wu. 1979. *Storage conditions and ripening of two cultivars of banana.* Scientia Hortic. 10 : 83-93.
- Burg, S. P. and E. A. Burg. 1962. *Role of ethylene on fruit ripening.* Plant Physiol. 37 : 179 – 189.

- Busta, F. F. 1994. *Importance of injured food – borne microorganisms in minimal processing*, pp. 227 – 231. In R.P. Singh and F.A.R. Oliveira (Eds.), Minimal Processing of Foods and Process Optimization. CRC Press, Inc., U.S.A.
- Cameron, A. C., C. P. Talasial and D. W. Joles. 1995. *Predicting film permeability needs for modified atmosphere packaging of lightly processed fruits and vegetables*. HortScience 30 : 25 – 34.
- Cappellini, R. A., M. J. Ceponis and G. W. Lightner. 1987. *Disorders in apple and pear shipments to the New York market, 1972 – 1984*. Plant Disease 71 : 852.
- Christie, G. B. Y., J. I. Macdiarmid, K. Schliephake and R. B. Tompkins. 1995. *Determination of film requirements and respiratory behaviour of fresh produce in modified atmosphere packaging*. Postharvest Biol. Technol. 6 : 41 – 54.
- Covey, H.M. 1982. *Chilling injury at crops of tropical and subtropical origin*. HortScience 17(2) :162-165.
- Deshpande, S. S., U. Deshpande and D. K. Salunkhe. 1994. *Food acidulant*, pp. 1 – 10. In M.A. Joseph and T.T. Anthony (Eds.), Food Additive Toxicology. Marcek Dekker, Inc., New York.
- Drake, S. R. and S. E. Spayd. 1983. *Influence of calcium treatment on 'Golden Delicious' apple quality*. J. Food Sci. 48 : 403.
- EI – Tomi, A. I., A. B. Abou Aziz, A.S. Abdel – Kader and F.K. Abdel – Wahab. 1974. *The effect of chilling and non – chilling temperatures on the quality of papaya fruits, Egypt*. J. Hort. 1 : 179 - 185.
- Haard, N. F. and D. K., Salunkhe. 1975. *Perspectives in Postharvest Physiology*, p. 1 – 4. In. N.F. Haard and D.K. Salunkhe (eds.), Symposium : Postharvest Biology and Handling of Fruits and Vegetables. The Avi Publ. Co. Westport.
- Hardenburg, R. E., A. E. Watada and C.Y. Wang. 1986. *The Commercial Storage of Fruits, Vegetables, Florist and Nursery Stocks*. Agric. Handbook No. 66. USDA, Washington, D.C. 130 p.
- Hidalgo, M., J. Dela Cruz, K. L. Parkin and H. S. Garcia. 1991. *Refrigerated storage and chilling injury development of manila mangoes*. Acta Horticulturae 291 :461-471.

- Huxsoll, C. C. and H. R. Bolin. 1989. *Processing and distribution alternatives for minimally processed fruit and vegetable*. Food Technol. 43 (2) : 124 – 128.
- Izumi, H. and A. E. Watada. 1994. *Calcium treatments affect storage quality of shredded carrots*. J. Food Sci. 59 : 106 – 109
- Izumi, H. and A. E. Watada. 1995. *Calcium treatment to maintain quality of zucchini squash slices*. J. Food Sci. 60 : 789 – 793.
- Izumi, H., A. E. Watada and W. Douglas. 1996. *Low O₂ atmospheres affect storage quality of zucchini squash slices treated with calcium*. J. Food Sci. 61 : 317 – 321.
- Izumi, H., A. E. Watada and W. Douglas. 1997. *Controlled atmosphere and subsequent air storage of broccoli florets at various temperatures*. Food Science and Technology, International. 3 : 34 – 40.
- Jimez, M. A. 1983. *Role of Temperature and Relative Humidity in Storage of Fruits and Vegetables*. Hand – out Sheet Workshop on Transportation and Handling Techniques For Horticultural Produce. Bangkok Thailand. 15 p.
- Joles, D. W., A. C. Cameron, A. Shirazi, P. D. Petracek and R.M. Beaudry. 1994. *Modified atmosphere packaging of 'Heritage' red raspberry fruit : respiratory response to reduced oxygen, enhanced carbondioxide and temperature*. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 119 : 540 – 545.
- Jones, R. L., H. T. Freebairn and J. F. McDonnell. 1978. *The prevention of chilling injury, weight loss reduction, and ripening retardation in banana*. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 103: 219 – 221.
- Kaji, H., M. Ueno and Y. Osajma. 1993. *Storage of shredded cabbage under a dynamically controlled atmosphere of high oxygen and high carbondioxide*. BioSci. Biotechnol. Biochem. 57 : 1049 – 1052.
- Kane, O. and P. Marcellin. 1978. *Incidence of ripening and chilling injury on the oxidative activities and fatty acid compositions of the mitochondria from mango fruits*. Plant Physiol. 61: 634 – 638.
- King, A. D. and H. R. Bolin. 1989. *Physiological and Microbiological storage stability of minimally processed fruits and vegetables*. Food Technol. 43(32) : 132 – 139.

- Klein, B. P. 1987. *Nutritional consequences of minimal processing of fruits and vegetables.* J. Food Qual. 10 : 179 – 193.
- Ko, N. P., A. E. Watada, D. V. Schlimme and J. C. Bouwkamp. 1996. *Storage of spinach under low oxygen atmosphere above the extinction point.* J. Food Sci. 61 : 398 – 400, 406.
- Lin, W. C., J. W. Hall and M. E. Saltveit. 1993. *Fruit ripening affects chilling injury of greenhouse peppers.* Acta Horticulturae 343 :225-229.
- Lyons, J. M., T. A. Wheaton, H. K. Pratt. 1964. Plant Physiol 39: 262 – 268.
- Lyons, J. M. 1973. *Chilling injury in plants.* Ann. Rev. Plant Physiol., 24 : 445 – 446.
- Lyons, J. M. and R. W. Breidenbach. 1987. *Chilling injury*, pp. 305 – 326. In J. Weichmann (Ed.) ,*Postharvest Physiology of Vegetables*. Marcel Dekker, Inc., U.S.A.
- Mc Gregor, B.M. 1987. *Tropical Products Transport Handbook.* Agric. Handbook No. 688. USDA, Washington, D.C. 148 p.
- Melvin Convey, H. 1982. *Chilling injury of crops of tropical and subtropical origin.* Hort Science. 17(2) : 162 – 163.
- Morris, L. L. 1982. *Chilling injury of horticultural crops : An overview.* HortScience 17(2): 163.
- Morris, J. R., W. A. Sistrunk, C. A. Sims and G. L. Main. 1985. *Effect of cultivar, postharvest storage, preprocessing dip treatment and style of pack on the processing quality of strawberries.* J.Amer. Soc. Hort. Sci. 110 : 172.
- Mukerjee, P.K. and R. B. Srivastava. 1979. *Increasing the storage life of mango (*mangifera indica L.*) by lowering the critical temperature.* Progressive Hort. 10(4): 63 – 69.
- Nazeeb, M. and W. J. Broughton. 1978. *Storage conditions and ripening of papaya 'Bentong' and 'Taiping'.* Scientia Hort. 9 : 265 – 277.
- Nguyen – the, C. and F. Carline. 1994. *The microbiology of minimally processed fresh fruits and vegetables.* CRS Crit. Rev. Food Sci. Nutr. 34(4) : 371 – 401.
- O' Connor – Shaw, R.E., R. Roberts, A.L Ford and S.M. Nottingham. 1994. *Shelf life of minimally processed honeydew, kiwifruit, papaya, pineapple and cantaloupe.* J. Food Sci. 59 : 1202 – 1206.

- Pantastico, Er. B., T.K. Chattpadhyay and H. Subramanyan. 1975. *Storage and Commercial Storage Operations*, p. 314 – 338. In. Er.B. Pantastico (ed.), Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables. The AVI Publ. Co. Westport.
- Ploymeerusmee, S. 1990. *Effect of storage temperature on quality of jackfruit's pulp.* Undergraduate Special Problem, Dept. of Horticulture, Kasetsart Univ., Bangkok. 22 p. (In Thai with English abstract)
- Ponting, J. D., F. Jackson and G. Walters. 1972. *Refrigerated apple slices : preservative effects of ascorbic acid, calcium and sulfites.* J. Food Sci. 37 : 434.
- Poovaiah, B.W. 1986. *Role of calcium in prolonging storage life of fruits and vegetables.* Food Technol. 40(5) :86-89.
- Ryall, A. R. and W. J. Lipton. 1974. *Handling, transportation and storage of fruits and vegetables* Vol. 2. The AVI Publishing company, Inc., Westport Connecticut. 545 p.
- Schlimate, D. V. and M. L., Rooney. 1994. *Packaging of minimally processed refrigerated fruits and vegetables.* In R. C. Wiley (ed.), pp. 135 – 182. Minimally Processed Refrigerated Fruits & Vegetables. Chapman & Hall Inc., U.S.A.
- Scott, K. J. and E. A. Roberts. 1966. *Polyethylene bags to delay ripening of banana during transport and storage.* Aust. J. Exp. Agric. Anim. Husb. 6 : 197 – 199.
- Scott, K. J. 1971. *Polyethylene bags and ethylene absorbent for transporting banana.* Aust Gaz. N.S.W. 81 : 267 – 269.
- Shewfelt, R. L. 1987. *Quality of minimally processed fruits and vegetables.* J. Food, Qual. 10 : 143 – 156.
- Shewfelt, R.L. 1994. *Quality characteristics of fruits and vegetables*, pp. 171-189. In R.P. Singh and F.A.R. Oliveira (eds.), Minimal Processing of Foods and Process Optimization. CRC Press, Inc., U.S.A.
- Sigh, K. K. and P. B. Mathur. 1954. *A note on investigation on the cold storage and freezing of jackfruit.* Indian J. Hortic.11 : 149.
- Smock, R. M. 1967. *Methods of storing banana.* Phil. Agric. 51 : 501 – 517.

- Subramanyam, H., S. Krishnamurthy and H. A. B. Parpia. 1975. *Physiology and biochemistry of mango fruit*. Adv. Food Res. 21 : 233 – 305.
- Tonnanonta, M. 1992. *Storage of jackfruit's pulp*. Undergraduate Special Problem, Dept. of Horticulture, Kasetsart Univ., Bangkok. 18 p. (In Thai with English abstract)
- Watada, A. E., P. Nathanee And A. Donna. 1996. *Factor affecting quality of fresh – cut horticultural products*. Postharvest Biol. And Technol. 9 : 115 – 125.
- Wills, R. B. H., T. H. Lee, D. Graham, W. B. McGlasson and E. G. Hall. 1981. *Postharvest : An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. New South Wales Univ. Press, New South Wales. 161 p.
- Wills, R. B. and S. H. Trimazi. 1982. *Effect of postharvest application of calcium on ripening of pears and bananas*. J. Hort. Sci. 57 : 431.
- Wiley, R. C. 1994. *Introduction to minimally processed refrigerated fruits and vegetables*, pp. 1 – 14. In R.C. Wiley (ed.), *Minimally processed Refrigerated Fruits & Vegetables*. Chapman & Hall Inc., U.S.A.
- William, W., E. A. Nothnagel and R. C. Huffaker. 1987. *Plant senescence : its biochemistry and physiology*. Amer. Soc. Plant Physiol 254 p.
- Wilson, J. M. and J. A. Greaves. 1990. *Assessment of Chilling Sensitivity by Chlorophyll Fluorescence Analysis*, pp. 129 – 141. In C. Y. Wang. (ed.), *Chilling Injury of Horticultural Crops*. CRC Press; Boca Raton, Florida.
- Yildiz, F. 1994. *Initial preparation, handling, and distribution of minimally processed refrigerated fruits and vegetables*, pp.15 – 65. In R.C. Wiley (Ed.), *Minimally Processed Refrigerated Fruits & Vegetables*. Chapman & Hall Inc., U.S.A.