

เอกสารอ้างอิง

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. 2547. “เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหาร และภาชนะและผู้สัมผัสอาหาร”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/food/files/news/news45food/news45_t.htm.

[14 กันยายน 2547].

กอบเกียรติ แสงนิล. 2545 การเปลี่ยนแปลงแอคติวิตีของเอนไซม์ไฮโดรเลสบางชนิดที่ย่อยสลายผนังเซลล์ในระหว่างการสุกของผลมะม่วง. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่.

จริงแท้ สิริพานิช. 2544. “องค์ประกอบทางเคมีและการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยว”. ใน สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม : หน้า 75-106.

จักรกฤษณ์ อินทวัฒน์. 2546. ผลของแคลเซียมคาร์ไบด์ต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีระหว่างการสุกของมะม่วงโชคอนันต์และมหาชนก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

จารุวัฒน์ โรจนภัทรากุล. 2545. ผลของ 1-methylcyclopropane ต่อการชะลอการสุกของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ), 6 (พฤศจิกายน-ธันวาคม 2545)

ชัชชัย รัตน์เชลส และศิวาพร ธรรมดี. 2542. พันธุ์ไม้ผลการค้าในประเทศไทย : คู่มือเลือกพันธุ์สำหรับผู้ปลูก. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ : หน้า 141-143.

นิธิยา รัตนานนท์. 2544. “การแช่เยือกแข็ง”. ใน หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 55-61 .

นิธิยา รัตนานนท์. 2545. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 316-342.

บุญส่ง กุลกุล. 2543. อิทธิพลของระยะความแก่ต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของผลลิ้นจี่แช่แข็ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ปราณี อานปรื่อง. 2543. เอนไซม์ทางอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ : หน้า 175-181.

- รุจิภรณ์ พัฒนจันทร์. 2546. ปริมาณแคโรทีนอยด์ในเนื้อมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ระหว่างการสุกและการเก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็ง. *วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.*
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนานนท์. 2544. *หลักการวิเคราะห์อาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ : หน้า 35-52.*
- วิจิตร วังใน. 2529. *มะม่วง. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 229-238.*
- วิจิตร วังใน. 2533. “พันธุ์มะม่วง”. ใน *การทำสวนมะม่วง. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 1-17.*
- วิไล รังสาดทอง. 2543. “การแช่เยือกแข็ง” ใน *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, กรุงเทพฯ : หน้า 368-399.*
- ศิวพร จินตนาวงศ์. 2539. *มาตรฐานพันธุ์พืชสวน. กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ*
- ศุภรัตน์ ศิริสกุลวัฒน์. 2544. การเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีในลิ้นจี่ระหว่างกระบวนการแปรรูป. *วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.*
- สิงหนาท พวงจันทร์แดง. 2545. การเปรียบเทียบการผลิตเนื้อมะม่วงเข้มข้นพันธุ์ต่างๆ โดยใช้เครื่องระเหยแบบกะทะและแบบเพิ่มพื้นที่ผิว. *โครงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากน้ำและเนื้อมะม่วง ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.*
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม และวรรณวิบูลย์ กาญจนบุญจร. 2543. “คุณภาพและการควบคุมคุณภาพอาหารโดยการตรวจสอบ”. ใน *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 52-58.*
- Alice, T.L. and Whitaker, J.R. 1974. Some factors affecting rates of heat inactivation and reactivation of horseradish peroxidase. *J. Food Sci.* 39 : 1173-1178.
- 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 : 149-156.
- Bartolome, A.P., Ruperez, P. and Fuster, C. 1996. Changes in soluble sugars of two pineapple fruit cultivars during frozen storage. *Food Chem.*, 56 : 163-166.
- Ben-Amotz, A. and Fisher, R. 1998. Analysis of carotenoids with emphasis on 9-*cis* β -carotene in vegetables and fruits commonly consumed in Israel. *Food Chem.*, 62 : 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.
- 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.
- Burnette, F.S. 1977. Peroxidase and its relationship to food flavor and quality: a review. *J. Food Sci.*, 42 : 1-6.
- Burton, S.G., Boshoff, A., Edwards, W. and Rose P.D. 1998. Biotransformation of phenols using immobilised polyphenol oxidase. *J. Molecular Catalysis B: Enzymatic*, 5 : 411-416.
- Castaner, M., Gil, M.I. Artes, F. and Tomas-Barberan, 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.*, 84 : 45-51.
- Cestari, A.R., Vieira F.S., Nascimento, J.P., Santos Filha, M.M. and Airoidi, C. 2002. Factorial design evaluation of some experimental factors of phenols oxidation using crude extracts from Jackfruit (*Artocarpus integrifolia*). *J. Braz. Chem. Soc.*, 13(2) : 155-159.
- EI Ansari, M.A., Reddy, K.K., Sastry, K.N.S. and Nayudamma, Y. 1969. Polyphenolic constituents of mango (*Mangifera indica*) fruit. *Leather Sci.*, 16 : 13-14.
- Fellow, P. 1997. *Food Processing Technology : Principle and Practice*. Cambridge : Ellis Horwood Publishing Ltd., p. 112.
- Flurkey, W.H. and Jen, J.J. 1978. Peroxidase and polyphenol oxidase activities in developing peaches. *J. Food Sci.*, 43 : 1826-1831.
- Fuchs, Y., Pesis, E. and Zauberman, G. 2003. Changes in amylase activity, starch and sugars contents in mango fruit pulp. *Sci. Hort.*, 13(2) : 155-160.
- General Chemical Industrial Products. 2004. *Calcium chloride-Market Reviews* [Online]. Available : <http://www.genchem.com/calcium.html>. [2 May 2004].
- Gorin, N and Heiderma, F.T. 1976. Peroxidase activity in Golden Delicious apples as a possible parameter of ripening and senescence. *J. Agric. Food Chem.*, 24 : 200-201.
- Haard, N.F. 1973. Upsurge of particulate peroxidase in ripening banana fruit. *Phytochem.*, 12 : 555-560.

- Han, C., Zhao, Y. Leonard, S.W. and Traber, M.G. 2004. Edible coatings to improve storability and enhance nutritional value of fresh and frozen strawberries (*Fragaria x ananassa*) and raspberries (*Rubus idaeus*). *Postharvest. Biol. Technol.*, 33 : 67-78.
- Ihl, M., Liliana, A., Erick, S., Edgar, U. and Valerio, B. 2003. Effect of immersion solution on shelf-life of minimally processed lettuce. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol.*, 36 : 591-599.
- Jiang, Y., Li, Y. and Li., J. 2004. Browning control, shelf life extension and quality maintenance of frozen litchi fruit by hydrochloric acid. *J. Food Eng.*, 63 : 147-151.
- Jiang, Y. and Fu, J. 1998. Inhibition of polyphenol oxidase and the browning control of litchi fruit by glutathione and citric acid. *Food Chem.*, 62 : 49-51.
- Kanner, J. and Shapira, N. 1989. Oxygen- and metal ion-dependent nonenzymatic browning of grape juice. *Chem. Technol.*, 405 : 55-64.
- Kaur, M., Singh, N., Sandhu, K.S. and Guraya, H.S. 2004. Physicochemical, morphological, thermal and rheological properties of starches separated from kernels of some Indian mango cultivars (*Mangifera indica* L.). *J. Food Chem.*, 85 : 131-141.
- Ketsa, S. and Atantee, S. 1998. Phenolic, lignin, peroxidase activity and increased firmness of damaged pericarp of mangosteen fruit after impact. *Postharvest. Biol. Technol.*, 14 : 117-124.
- Khadatkar, R.M., Kumar, S. and Pattanayak, S.C. 2004. Cryofreezing and cryofreezer. *Cryogenics.*, 44 : 661-678.
- Khan, A.A. and Robinson, D.S. 1993. Purification of an anionic peroxidase isoenzyme from mango (*Mangifera indica* L. var. Chaunsa). *Food Chem.*, 46(1) : 61-64.
- Kukura, J.L., Beelman, R.B., Peiffer, M. and Walsh, R. 1998. Calcium chloride to irrigation water of mushrooms (*Agaricus Bisporus*) reduces postharvest browning. *J. Food Sci.*, 63 (3) : 545-547.
- Lalel, J.D., Singh, Z. and Tan, S.C. 2003. Aroma volatiles production during fruit ripening of 'Kensington Pride' mango. *Postharvest. Biol. Technol.*, 27 : 323-336.
- Larrauri, J.A., Ruperez, P., Borroto, B. and Saura-Calixto, F. 1996. Mango peels as a new tropical fiber: preparation and characterization. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol.*, 29 : 729-733.
- 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. 1999. Effect of pretreatment and condition and period on some quality indices of frozen chive (*Allium schoenoprasum* L.). *Food Chem.*, 67 : 61-66.
- 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.
- Lisiewska, Z., Kmiecik, W. and Slupski, J. 2004. Contents of chlorophylls and carotenoids in frozen dill : effect of usable part and pre-treatment on the content of chlorophylls and carotenoids in frozen dill (*Anethum graveolens* L.). *Food Chem.*, 84 : 511-518.
- 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. Technol.*, 19 : 61-72.
- Lu, Y. and Foo, Y. 2000. Antioxidant and radical scavenging activities of polyphenols from apple pomace. *Food Chem.*, 68 : 81-85.
- Maestrelli, A., Sealzo, R.O., Rotino, G.L., Acciari, N., Spina, A., Vitelli, G and Bertolo, G. 2003. Freezing effect on some quality parameters of transgenic parthenocarpic eggplants. *J. Food Eng.*, 56 : 285-287.
- Martinez, M.M. and Whitaker, J.R. 1995. The biochemistry and control of enzymatic browning. *Trends Food Sci. Tech.*, 6 : 195-200.
- Mayer, A.M. and Harel, E. 1979. Polyphenol oxidase in plants: a review. *Phytochem.*, 18 : 193-215.
- McEvily, A.J., Iyengar, R. and Otwil, W.S. 1992. Inhibition of enzymatic browning in foods and beverages. *Crit. Rev. Food Sci.*, 32 : 253-273.
- Mercadante, A.Z. and Rodriguez-Amaya, D.B. 1998. Effects of ripening, cultivar difference, and processing on the carotenoid composition of mango. *J. Agric. Food Chem.*, 46 : 128-130.
- Mitra, S.K. and Baldwin, E.A. 1997. *Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits*, CAB International, Willingford : pp. 85-122.
- Mizrach, A., Flitsanov, U., Schmilovitch, Z. and Fuchs, Y. 1999. Determination of mango physiological indices by mechanical wave analysis. *Postharvest. Biol. Technol.*, 16 : 179-186.

- Muda, P., Seymour, G.B., Errington, N. and Tucker, G.A., 1995. Compositional change in cell wall polymers during mango fruit ripening. *Carbohydrate Polymers*, 26(4) : 255-260.
- Nevers, V.A. 2002. Ionically bound peroxidase from peach fruit. *J. Braz. Bio. Technol.*, 45 : 7-16.
- Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL (2000) 17th Ed., AOAC INTERNATIONAL, Gaithersburg, MD, U.S.A., Official Method 941.15, 943.03 and 966.23.
- Onigbinde, A.O. and Ojeabulu, P. 1999. Some chemical options for the control of hard to cook and the associated browning in boiled cowpea (*V. unguiculata*). *Food Chem.*, 67 : 353-356.
- PMP Fermentation Products, Inc. 1999. *Fruit and Vegetables* [Online]. Available : <http://www.pmpinc.com/product/eribate/fruit.html>. [19 March 2004].
- Pott, I., Breithaupt, D.E. and Carle, E. 2003. Detection of unusual carotenoids ester in fresh mango (*Mangifer indica* L. cv. Kent). *Phytochem.*, 64 : 825-829.
- Rodriguez-Amaya, D.B. 1997. *Carotenoids and Food Preparation: The retention of provitamin A. Opportunities of Micronutrient Intervention*, Arlington.
- Rosen, J.C. and Kader, A.A. 1989. Post-harvest physiological and quality maintenance of sliced pear and strawberry fruits. *J. Food. Sci.*, 54(3) : 656-659.
- Salisbury, F.B. and Ross, C.W. 1985. *Plant Physiology*. 3rd ed. Wads Worth, Inc. 540 pp. (section 3)
- Salunkhe, D.K., and Desai, B.B. 1984. *Postharvest Biotechnology of Fruits*. Vol. 1, CRC Press, Inc., Boca Raton, Florida : p. 84.
- Saper, G.M. and Hicks, K.B. 1989. Inhibition of enzymatic browning in fruits and vegetables. *Chem. Technol.*, 405 : 29-43.
- 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) : 1732-1747.
- Schieber, A., Ullrich, W. and Carle, R. 2000. Characterization of polyphenols in mango puree concentrate by HPLC with diode array and mass spectrometric detection. *Innovative Food Sci. Emer Technol.*, 1 : 161-166.

- Severini, C., Baiano, A., Philli, D.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.
- Sharaf, A., Ahmed, F.A. and EI-Sadany, S.S. 1989. Biochemical changes in some fruits at different ripening stages. *Food Chem.*, 31(1) : 19-28.
- Sharma, R.R., Goswami, A.M., Singh, C.N., Chhonkar, O.P. and Singh, G. 2001. Catecholase activities and phenolic content in mango (*Mangifera indica* L.) at panicle initiation. *J. Hort.*, 87 : 147-151.
- Singleton, V.L. and Rossi, J. A., JR. 1965. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdc-phosphotungstic acid reagents. *Amer. J. Enol. Vitic.*, 16 : 144-157.
- Skrede, D. 1996. Fruits. In *Freezing Effects on Food Quality*. (Jeremiah L.E., Ed.), Marcel Dekker Inc., New York : pp. 183-237.
- Torreggiani, D., Forni, E., Guercilena, L., Maestrelli, A., Bertolo, G., Archer, G.P., Kennedy, C.J., Bone, S., Blond, G., Contreras-Lopez, E. and Champion, D. 1999. Modification of glass transition temperature through carbohydrates additions; effect upon colour and anthocyanin pigment stability in frozen strawberry juices. *Food Res. Inter.*, 32 : 441-446.
- United States Department of Agriculture. 1998. *USDA Nutrient Database for Standard Reference*, Release 12, Washington, D.C.
- 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 : p. 54.
- Wills, R.H.H., Lee, T.H., Graham, D., McGlasson, W.B. and Hall, E.G. 1981. *Postharvest : An Introduction to the Physiology and Handling of Fruits and Vegetables*. New South Wales Univ. Press, New South Wales : pp. 34-58.
- Wrolstad, R.E., Skrede, G., Lea, P. and Enersen, G. 1990. Influence of sugar on anthocyanin pigment stability in frozen strawberries. *J. Food Sci.* 55 : 1064-1072.
- Zhang, D., Quantick, P.C., Grigor, J.M. 2000. Changes in phenolic compounds in Litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit during postharvest storage. *Postharvest. Biol. Technol.*, 19 : 165-172.