

เอกสารอ้างอิง

- กัญญารัตน์ เหลืองประเสริฐ. 2548. ผลของสารเคมีบางชนิดและอุณหภูมิที่เก็บรักษาต่อการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกผลลิ้นจี่พันธุ์สงฮวย. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (ชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จิ่งแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชัยวัฒน์ ประสมสุข. 2548. ผลของการเปิดเสรีผักผลไม้ของไทยกับจีน. สารวิจัยธุรกิจ, 9(48). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.cb.ktb.co.th> (20 กันยายน 2549).
- ณัฐกา จิตตวิตติ, คำรงค์วิทย์ กองทอง และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2548. ผลของการเคลื่อนผิวต่อคุณภาพของผลลิ้นจี่พันธุ์สงฮวยและจักรพรรดิ. การสัมมนาวิชาการ วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิต แห่งชาติ ครั้งที่ 3 โดยเสนอผลงานวิจัยภาคโปสเตอร์ ณ โรงแรมทิพย์วิมานรีสอร์ท จังหวัดเพชรบุรี ระหว่างวันที่ 10-11 ตุลาคม.
- คณัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2548. การปฏิบัติการภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : โอเคียนสโตร์.
- นพดล จรัสสัมฤทธิ์, พาวิน มะโนชัย, นพมณี โทบุญญานนท์, ชีรนุช จันทระจิต, วินัย วิริยะอลงกรณ์ และพิชัย สมบูรณ์วงศ์. 2543. การผลิตลิ้นจี่. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไยและลิ้นจี่ ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลิ้นจี่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้. เชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ : โอเคียนสโตร์.
- ปราณี อานเป็ร้อง. 2543. เอนไซม์ทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พรอนันต์ บุญก่อน. 2545. อิทธิพลของกรรมวิธีรักษาสีเปลือกต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของผลลิ้นจี่ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (ชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

รัตนา อัดตปัญญา และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2546. *การแปรรูปลิ้นจี่*. เชียงใหม่: โอ เอส.พรีนติ้ง เฮ้าส์.

ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. *หลักการวิเคราะห์อาหาร*. คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

ศิวาพร ศิวเวชช. 2546. *วัตถุดิบอาหาร เล่ม 1*. นครปฐม: ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตร
แห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.

สายชล เกตุษา. 2528. *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. ภาควิชาพืชสวน
คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

อนันต์ ดำรงค์สุข. 2547. *ลิ้นจี่*. กรุงเทพฯ: อักษรสยามการพิมพ์.

AOAC. 2000. *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists*.
17th ed. The Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C.
1141p.

Bradfort, 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.

Chembytes e-zine, 2001. *Shades of Autumn*. [Online] Available:
http://www.chemsoc.org/chembytes/ezine/2001/ashton_sep01.htm
(2006, September 28)

Digital color palette, 1997. *L*C*h*. [Online] Available:
http://www.designdb.com/color/2_07.asp (2006, November 14)

Flurkey, W.H. and Jen, J.J. 1978. Peroxidase and polyphenol oxidase activities in
developing peaches. *J. Food Sci.*, 43:1826-1831.

Fuchs, Y., Zauberman, G., Ronen, R., Rot, I., Weksler, A. and Akerman, M. 1993.
The physiological basis of litchi fruit pericarp color retention. *Acta Hort.*, 343:
29-33.

Holcroft, D.M. and Mitcham E.J. 1996. Postharvest physiology and handling of litchi
(*Litchi chinensis* Sonn.). *Postharvest Biol. and Technol.*, 9: 265-281.

Holcroft, D.M., Lin, H. and Ketsa, S. 2005. "Harvesting and Storage" in *Litchi and
Longan Botany, Production and Uses*. CABI Publishing, London. pp.
273-295.

- Huang, X., Wang, H., Yuan, W., Lu, J. and Yin, J. 2005. A study of rapid senescence of detached litchi: roles of water loss and calcium. *Postharvest Biol. and Technol.*, 36:177-189.
- Jiang, Y., Zauverman, G. and Fuchs, Y. 1997. Partial purification and some properties of polyphenol oxidase extracted from litchi fruit pericarp. *Postharvest Biol. and Technol.*, 10: 221-228.
- Jiang, Y. and Fu, J. 1997. Inhibition of polyphenol oxidase and the browning control of litchi fruit by glutathione and citric acid. *Food Chem.*, 62(1): 49-52.
- Jiang, Y. and Fu, J. 1999. Postharvest browning of litchi fruit by water loss and its prevention by controlled atmosphere storage at high relative humidity. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol.*, 32: 278-283.
- Jiang, Y., Duan, X., Joyce, D., Zhang, Z. and Li, J. 2004. Advances in understanding of enzymatic browning in harvested litchi fruit. *Food Chem.*, 88: 443-446.
- 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.
- Joas, J., Caro, Y., Ducamp, M.N. and Reynes, M. 2005. Postharvest control of pericarp browning of litchi fruit (*Litchi chinensis* Sonn. cv Kwai Mi) by treatment with chitosan and organic acids: I. Effect of pH and pericarp dehydration. *Postharvest Biol. and Technol.*, 38: 128-136.
- Kaewchana, R., Niyomlao, W. and Kamlayanarat, S. 2005. Relative humidity influences pericarp browning of "Hong Huai" Lychee. Proceedings of the Second International Symposium on Lychee, Longan, Rambutan and other Sapindaceae Plants (poster session), Bangkok, pp.131-135.
- Ketsa, S. and Atantee, S. 1998. Phenolics, lignin, peroxidase activity and increase firmness of damaged pericarp of mangosteen fruit after impact. *Postharvest Biol. and Technol.*, 14: 117-124.
- Kruger, F.J., Tait, L., Kritzinger, M., Bezuidenhout, M. and Claassens, V. 1999. Postharvest browning in South African subtropical export fruits. *Acta Hort.*, 485: 225-229.
- Lee, H.S. and Wicker, L. 1991. Anthocyanin pigments in the skin of lychee fruit. *J. Food Sci.*, 56(2): 466-483.
- Marshall, M.R., Kim, J. and Wei, C. 2000. Enzymatic browning in fruits, vegetables and seafoods. [online] Available: <http://www.fao.org/ag/Ags/agsi/ENZYMFINAL> (2006, October 5)

- McGuire, R.G. 1992. Reporting of objective color measurements. *HortScience.*, 27(12): 1254-1255.
- Nutrient data laboratory, Food composition laboratory, Beltsville Human Nutrition Research Center, Agricultural Research Service. 2006. USDA database for the flavonoid content of selected foods. Maryland : U.S. Department of Agriculture.
- Olesen, T., Wiltshire, N. and Mcconchie, C. 2003. Improved post-harvest handling of lychee. A report for the Rural Industries Research and Development Corporation. Australian Government.
- Ranganna, S. 1977. Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products. Tata Mafran-Hill Publishing Company Limited, New Delhi. pp. 87-88, 94-96.
- Rattanapanone, N. and Boonyakiat, D. 2005. Physiological and biochemical changes of lychee fruits during modified atmosphere storage. Proceedings of the Second International Symposium on Lychee, Longan, Rambutan and Other Sapindaceae Plants (poster session), Bangkok, pp.177-184.
- Singleton, V.L. and Rossi, Jr. J.A. 1965. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents. *Am. J. Enol. Viticult.*, 16: 144-158.
- Terdbaramee, U., Ratanakhanokchai, K. and Kanlayanarat, S. 2002. Effect of citric acid on the control of postharvest browning of lychee fruit under cold storage. The 26th International Horticultural Congress and Exhibition (IHC 2002), August 11-17, Canada.
- Underhill, S.J.R. and Wong, L.S. 1990. A maturity standard for lychee (*Litchi chinensis* Sonn.). *Acta Hort.*, 269: 181-187.
- Underhill, S.J.R. and Critchley, C. 1993. Physiological, biochemical and anatomical changes in lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) pericarp during storage. *J. Hort. Sci.*, 68(3): 327-335.
- Underhill, S.J.R. and Critchley, C. 1994. Anthocyanin decolorisation and its role in lychee pericarp browning. *Aust. J. Experimental Agri.*, 34(1): 115-122.
- Underhill, S.J.R. and Critchley, C. 1995. Cellular localization of polyphenol oxidase and peroxidase activity in *Litchi chinensis* Sonn. pericarp. *Aust. J. Plant. Physiol.*, 22: 627-632.
- Wu, Z., Chen, W., Xu, X., Ji, Z. and Su, M. 2005. Physiological and biochemical changes of lychee fruits during storage and shelf period. Proceedings of the Second International Symposium on Lychee, Longan, Rambutan and Other Sapindaceae Plants (poster session), Bangkok, pp.168-176.

- Zapata, J.M., Calderon, A.A. and Barcelq, R. 1995. Actual browning and peroxidase level are not correlated in red and white berries from grapevine (*Vitis vinifera*) cultivars. *J. Fruit Variety.*, 49: 82-84.
- Zhang, D., Quantick, P.C. and Grigor, J.M. 2000. Changes in phenolic compounds in lichi (*Lichi chinensis* Sonn.) fruit during postharvest storage. *Posthavest Biol. and Technol.*, 19: 165-172.
- Zhang, Z., Pang, X., Ji, Z. and Jiang, Y. 2001. Role of anthocyanin degradation in lichi pericarp browning. *Food Chem.*, 75: 217-221.
- Zhang, Z., Pang, X., Xuwu, D., Ji, Z. and Jiang, Y. 2005. Role of peroxidase in anthocyanin degradation in litchi fruit pericarp. *Food chem.*, 90: 47-52.
- Zheng, X. and Tian, S. 2006. Effect of oxalic acid on control of postharvest browning of litchi fruit. *Food Chem.*, 96: 519-523.