

เอกสารอ้างอิง

- กัณณพนต์ โล่ห์เพชรรัตน์. 2538. การสกัด β -carotene จากน้ำมันปาล์ม, โครงการการเรียนการสอน เพื่อส่งเสริมประสบการณ์ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 117 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ ส่งเสริม และฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม.
- ทิพย์วรรณ งามศักดิ์, ปัญญา แสงไชย และไพโรจน์ จันธานี. 2543. รายงานโครงการวิจัยเรื่อง การศึกษาความชอบของผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นและจีนที่มีต่อผลมะม่วงและเนื้อมะม่วงสุกพันธุ์ น้ำดอกไม้สีทองและพันธุ์โชคอนันต์. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, หน้า 1-40.
- ธีราพร ไชยวรรณ. 2536. “การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ-เคมี ระหว่างการสุกของมะม่วงพันธุ์ น้ำดอกไม้ หนึ่งกลางวัน และแรด” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัย เชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์ และวิบูลย์ รัตนาปนนท์. 2537. โภชนศาสตร์เบื้องต้น. สำนักพิมพ์โอเดียน สโตร์, กรุงเทพฯ 139 หน้า.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. “การแช่เยือกแข็ง”. ใน *หลังการแปรรูปอาหารเบื้องต้น*. สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 55 – 61.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 335 – 343.
- นิธิยา รัตนาปนนท์ และคณัย บุญเกียรติ. 2533. “มะม่วง”. ใน *วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและ ผลไม้เศรษฐกิจ*. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ : หน้า 33-43.
- ไพโรจน์ วิริยาริ. 2545. “หลักการวิเคราะห์และวิธีการตรวจวิเคราะห์ปริมาณจุลินทรีย์โดยวิธีนับ จุลินทรีย์ที่มีชีวิตทั้งหมด (Viable plate count) และมาตรฐานทางจุลินทรีย์ของอาหาร ควบคุม”. ใน *หลักการวิเคราะห์จุลินทรีย์*. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ : หน้า 62-80.
- คณัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2535. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3 สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ 142 หน้า.
- คณัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะ เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ 222 หน้า.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. หลักการวิเคราะห์อาหาร คณะอุตสาหกรรม เกษตร : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วิจิตร วังใน. 2529. มะม่วง. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ .

วิจิตร วังใน. 2533. “พันธุ์มะม่วง”. ใน *การทำสวนมะม่วง*. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 1 – 17.

บัวหลวง ฝ่ายเชื้อ. 2545. “ผลของความเข้มข้นและเวลาการแช่ในกรดแอสคอร์บิกต่อการเกิดสีน้ำตาล แอคติวิตีของเอนไซม์เปอร์ออกซิเดสและโพลีฟีนอลออกซิเดสในเนื้อผลฝรั่งที่ตัดแบ่งชิ้น” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ .

สมชาย รัตนมาลี. 2530. “การเจริญเติบโตการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี และดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วง (*Mangifera indica* L.) พันธุ์ทองคำ” วิทยานิพนธ์ชั้นปริญญาโทบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สายชล เกตุษา. 2530. การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติต่อผลมะม่วงหลังการเก็บเกี่ยว. ข่าวสารเกษตรศาสตร์ ปีที่ 31 ฉบับที่ 6 : 32 – 38.

สายสนม ประดิษฐดวง. 2539. “กระบวนการแช่แข็งอาหาร”. ใน *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 131-163.

สินีนาด สันติธีรากุล. 2541 “การเปลี่ยนแปลงของสารระเหยให้กลิ่นในมะม่วงระหว่างกระบวนการสุก” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศิริมา สุขพรรณ. 2541. “ผลของการทำแห้งโดยใช้ลมร้อนต่อปริมาณบีต้า-แคโรทีนในแครอท” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุคนธ์ชื่น ศรีงาม และวรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษร. 2539. “คุณภาพและการควบคุมคุณภาพอาหาร โดยการตรวจสอบ”. ใน *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 46 – 58.

อนุสรณ์ พิมพ์พันธุ์ และสุรศักดิ์ เสือส่วย. 2534. การผลิตสีผสมอาหารจากผลลูกตาลสุก, โครงการการเรียนการสอนเพื่อส่งเสริมประสบการณ์ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, หน้า 3 – 21.

อนุตตรา นวมถนอม และบุญตา หะตะโยธิน. 2540. การสกัดเบต้า-แคโรทีนจากน้ำมันปาล์มและการทำบริสุทธิ์, โครงการการเรียนการสอนเพื่อส่งเสริมประสบการณ์ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, หน้า 1 – 6.

Ali, Z.M., Armugam, S. and Lazan, H. 1995. β - Galactosidase and its significance in ripening mango fruit. *Phytochemistry* 38 : 1109 – 1114.

AOAC. 2002. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, Inc*, Washington, DC.

- Ashwani, K. and Dhawan, S.S. 1995. Effect of post harvest treatments on the enhancement of ripening of mango (*Mangifera indica*) fruit cv. Dashehari. *J. Hort. Sci.*, 24(2) : 109 - 115.
- Ball, G.F.M. 1992. The Fat-Soluble Vitamins. *In Food Analysis by HPLC* (Leo M.L.N., Ed), Marcel Dekker Inc., New York : pp 275 – 341.
- 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 Chemistry*, 62 : 515 - 520.
- Bhaskarachary, K., Sankar Rao, D.S., Deosthale, Y.G. and Redely, V. 1995. Carotene content of some common and less familiar foods of plant origin. *Food Chemistry*, 54 : 189 - 193.
- Biale, J.B. and Young, R.E. 1981. Respiration and ripening in fruits-retrospect and prospect. *In Recent Advances in the Biochemistry of Fruit and Vegetables* (Friend, J. and Rhodes, M.J.C., Eds.), Academic Press, London : pp. 1 – 40.
- Borenstein, B. 1979. Nutritional and Safety Aspects. *In Food Processing* (Tannenbaum, S.R., Ed.), Marcel Dekker Inc., New York, p. 217.
- 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.
- Britton, G. 1995. Structure and properties of carotenoids in relation of function. *The FASEB J.*, 9 : 1551 – 1558.
- Britton, G. 1996. Carotenoids. *In Natural Food Colorants*. 2nd ed. (Handry, G.A.F. and Houghton, J.D., Eds.), Chapman & Hall Inc, London : pp. 197 - 243.
- Britton, G. and Hornero-Mendez, D. 1997. Carotenoids and Colour in Fruit and Vegetables. *In Phytochemistry of Fruit and Vegetables* (Tomás-Barberán, F.A. and Robins, R.J., Eds.), Proceeding of the Phytochemical Society of Europe, Oxford Science Publications : pp. 11 – 27.
- Budi, S., Ahmad, S., David W.G. and Judy, A.D. 2001. Carotenoid content of selected Indonesian fruits. *J. Food Com. Anal.*, 14 : 169 – 176.
- Bulk, R.E.E., Babiker, E.F.E. and Tinay A.H.E. 1997. Changes in chemical composition of guava fruits during development and ripening. *Food Chemistry*, 59 : 395 – 399.
- Burnutte, F.S. 1977. Peroxidase and its relationship to food and quality ; a review. *J. Food Sci.* 42 : 1 - 6.

- Castañer, M., Gil, M.I. Artés, F. and Tomás-Barberán, 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 Science (limerick)*, 84 : 45 – 51.
- Dziezak, J.D. 1986. Preservative systems in foods, antioxidants and antimicrobial agents. *Food Technol*, 40(9) : 94 – 136.
- Edward, H.W. 1993. Fat-Soluble Vitamins. *In Methods of analysis for nutrition labeling* (Sullivan, M. and Donald, E.C., Eds.), Academic Press, U.S.A. : pp. 123 – 126.
- Fellow, P. 1997. *Food Processing Technology : Principle and Practice*. Cambridge : Ellis Horwood Publishing Ltd., pp. 112.
- Huang, S., Hart, H., Lee, H. and Wicker, L. 1990. A research note : Enzymatic and color changes during post-harvest storage of lychee fruit. *J. Food Sci.* 55(6) : 1762 - 1763.
- ✓ Hughes, D.A., Wright, A.J.A., Finglas, P.M., Peerless, A.C.J., Bailey, A.L., Astley, S.B., Pinder, A.C. and Seuthon, S. 1997. The effect of β -carotene supplementation on the immune function of blood monocytes from healthy male nonsmokers. *J. Lab. Clin. Med.*, 129 : 309 – 317.
- Garry, J.H. 1996. Carotenoids as scavengers of active oxygen species. *In Handbook of Antioxidants* (Cadenas, E. and Packer, L., Eds.), Marcel Dekker Inc., New York : pp. 259 – 313.
- Giuliana, V., Francesco, B., Giustino, M. and Giovanni, R. 1995. Ascorbic acid in exotic fruits : a liquid chromatographic investigation. *Food Chemistry*, 53: 211 – 214.
- Goodwin, T.W. 1980. *The Biochemistry of the Carotenoids*. Vol. 1 Plants 2nd ed., Chapman and Hall Inc., London.
- Gordon, H.T. and Bauernfeind, J.C. 1982. *CRC Crit. Reve. Food Sci. Nutr.*, 18 : 59.
- Ismail, M.K. (No date). Mango – The King of Fruits [Online]. Available : <http://www.Missionindia-belgium.org> [2001, October 24].
- Ito, T., Sasaki, K. and Yoshida, Y. 1997. Changes in respiration rate, saccharide and organic acid content during the development and ripening of mango fruit (*Mangifera indica* L. “Irwin”) cultured in a plastic house. *J. Jap. Soc. Hort. Sci.*, 66(3/4) : 629 – 635.

- Jana, S.K., Baqudai, S., Sarangi, D. and Chattopadhyay, T.K. 1998. Chemical composition of some less known varieties of mango grow in West Bengal. Hort. J., 11(1) : 97 - 101.
- Joon, M.S., Jitender, K., Sharma, R. and Singhrot, R.S. 2001. Comparison of calcium carbide and ethephon on ripening of mango. J. Hort. Sci., 30(3/4) : 181 - 182.
- Kmiecik, W. and Lisiewska, Z. 1999. Effect of pretreatment and condition and period of storage on some quality indices of frozen chive (*Allium schoenoprasum L.*). Food Chem., 67 : 61 - 66.
- Ketsa, S., Phakawatmonkol, W. and Subhadrahandhu, S. 1999. Peel enzymatic activity and colour changes in ripening mango fruit. Journal of Plant Physiology, 154(3) : 363 - 366.
- Lazan, H. and Ali, Z. M. 1993. Cell wall hydrolases and their potential in the manipulation of ripening of tropical fruits. ASEAN Food J., 8 : 47 - 53.
- Lima, L.C. de O., Chitarra, A.B. and Chitarra, M.I.F. 2001. Change in amylase activity, starch and sugar contents in mango fruit pulp of cv. Tommy Atkins with spongy tissue. Brazilian Archives of Bio. and Tech., 44(1) : 59 - 62.
- Lisiewska, Z. and Kmiecik, W. 1997. Effect of freezing and storage on quality factors in Hamburg and leafy parsley. Food Chemistry, 60(4) : 633 - 637.
- Lisiewska, Z. and Kmiecik, W. 2000. Effect of storage period and temperature on the chemical composition and organoleptic quality of frozen tomato cubes. Food Chemistry, 70 : 167 - 173.
- Mari, M. and Cano, M.P. 1992. Patterns of peroxidase in ripening mango (*Mangifera indica L.*) fruits. J. Food Sci., 57(3) : 690 - 692,734.
- Mercadante, A.Z., Rodriguez-Amaya, D.B. and Britton, G. 1997. HPLC and mass spectrometric analysis of carotenoids from mango. J. Agric. Food Chem., 45 : 120 - 123.
- Mercadante, A.Z. and Rodriguez-Amaya, D.B. 1998. Effect of ripening, cultivar differences, and processing on the carotenoid composition of mango. J. Agri. Food Chem., 46(1) : 128 - 130.
- Mitra, S.K. and Baldwin, E.A. 1997. Mango. In Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits (Mitro, S.K., ed.), CAB International, Willingford : pp. 85 - 122.
- Mitcham, E.J. and McDonald, R.E. 1992. Cell wall microfication during ripening of "Keitt" and "Tommy Atkins" mango fruit. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 117 : 919 - 924.

- 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.
- Nagle, N.E. and Haard, N.F. 1975. Fractionation and characterization of peroxidase from ripe banana fruit. *J. Food Sci.* 40 : 410.
- Palejwala, V.A., Amin, B., Parikh, H.R. and Modi, V.V. 1989. Role of abscisic acid in the ripening of mango. *Acta Horticulturae*, 231 : 662 – 667.
- Patterson, M.E. 1970. The role of ripening in the affair of mango. *J. Hort. Sci.*, 5 : 30 – 33.
- Paull, R.E., Gross, K. and Qui, Y. 1999. Changes in papaya cell walls during fruit ripening. *Postharvest Biology and Technol.*, 16 : 79 – 89.
- Raija, A. 2000. READY-TO-USE FRUIT AND VEGETABLES [Online]. Available: <http://www.exp.ie/flair.html> [2001, July 21].
- Raymond, G.M. 1992. Reporting of objective color measurements. *HortScience*, 27(12) : 1254 – 1255.
- Roe, E. and Bruemmer, J.M. 1981. Changes in pectic substances and enzymes during ripening and storage of “Keitt” mangoes. *J. Food Sci.*, 46 : 186 – 189.
- Robert, C.W. 1994. *Minimally Processed Refrigerated Fruits & Vegetables*. New York : Chapman & Hall, Inc., 583 pp.
- Sant’Ana, H.M.P., Stringheta, P.C., Brandao, S.C.C. and de Azeredo, R.M.C. 1998. Carotenoid retention and vitamin A value in carrot (*Daucus carota* L.) prepared by food service. *Food Chemistry*, 6(1/2) : 145 - 151.
- Salisbury, F.B. and Ross, C.W. 1985. *Plant Physiology*. 3rd ed. Wads Worth Inc. 540 pp. (section 3)
- 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 – 1733, 1747.
- Schoefs, B. 2002. Chlorophyll and carotenoid analysis in food products. Properties of the pigments and methods of analysis. *Trends in Food Science & Technology*, 13 : 361 – 371.
- Selvaraj, Y., Rajiv, K. and Pal, D.K. 1989. Changes in sugar, organic acids, amino acids, lipid constituents and aroma characteristics of ripening mango (*Mangifera indica* L.) fruit.

- J. *Fd. Sci. Technol*, 26(6) : 308 – 313.
- Sheu, S.C. and Shen A.O. 1991. Lipoxygenase as blanching index for frozen vegetable soybeans. *J. Food Sci.* 56 : 448-451.
- Skred, D. 1996. Fruits. *In* Freezing effects on food quality (Jeremiah L.E., Ed.), Marcel Dekker Inc., New York : pp. 183 – 237.
- Subramanyam, H., Gouri, S. and Krishnomurthy, S. 1976. Ripening behaviour of mango fruits graded on specific gravity basis. *J. Food Sci. Tech.*, 13 : 84-86.
- The Clemson University Cooperative Extension Service. (No date). "Freezing Fruits and Vegetables." [Online]. Available <http://hgic.clemson.edu> [2001, May 30].
- Tucker, G.A. 1993. Respiration and Energy. *In* Biochemistry of Fruit Ripening (Seymour, G.B., Taylor, J.E. and Tucker, G.A., Eds.), Chapman & Hall, London : pp. 3 – 5.
- Vazquez-Salinas, C. and Lakshminarayana, S. 1985. Composition change in mango fruit during ripening at different storage temperatures. *J. Food Sci.*, 50 : 1646-1648.
- Vince, P.P., Khaper, N., Qin, Q. and Pawan K.S. 1999. Antioxidant potentials of vitamin A and carotenoids and their relevance to heart disease. *Free Radical Biology & Medicine*, 26 (5/6) : 746 – 761.
- Weller, A., Sims, C.A., Matthews, R.F., Bates, R.P. and Brecht, J.K. 1997. Browning susceptibility and changes in composition during storage of carambola slices. *J. Food Sci.*, 62 : 256 – 260.
- 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, Australia. 161 pp.
- Wilhelm, S. and Helmut, S. 1999. Carotenoids : Occurrence, Biochemical Activities, and Bioavailability. *In* Antioxidant Food Supplements in Human Health (Packer, L., Midori, H. and Toshikazu, Y., Eds.), Academic Press, U.S.A. : pp. 183 – 201.
- Zambrano, J. and Materano, W. 1998. Effect of heat treatment on post-harvest quality of mango fruits. *Trop. Agri.*, 75(4) : 484 - 487.
- Zhou, Y.C., Tang, Y.L. and Tan, X.J. 1994. Changes of major carotenoid contents during ripening of mango fruit (*Mangifera indica* L. cv. Zihua). *J. Trop. and Subtrop. Bot.*, 2(2) : 77 - 79.