

เอกสารอ้างอิง

- กิตติพงษ์ ห่วงรัศมี. *ไม่ระบุปี. ผักและผลไม้*. คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- กฤติยา เชื้อนเพชร. 2546. *ผลของสารต้านการเกิดสีน้ำตาลต่อปลับกึ่งแห้ง*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- กระทรวงสาธารณสุข. 2547. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 281/2547 เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร. *กระทรวงสาธารณสุข*. นนทบุรี.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. นครปฐม.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- ณัฐยา คนชื่อ. 2545. *การพัฒนากระบวนการผลิตมะม่วงแก้วอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์และเครื่องอบแห้งแบบสุญญากาศ*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เทิดพงษ์ เฉลียว. 2546. *การวิเคราะห์พารามิเตอร์ในการอบแห้งมะม่วง*. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย สาขาวิชาวิศวกรรมพลังงาน คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชนาธิป แซ่ฮุ้น. 2544. *8 เซียน มะม่วงนอกฤดูคุณภาพ*. สำนักพิมพ์นาคาอินเตอร์มีเดียจำกัด. กรุงเทพฯ.
- ธีราพร ไชยวรรณ. 2536. *การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ-เคมี ระหว่างการสุกของมะม่วงน้ำดอกไม้ หนึ่งกลางวันและแรด*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการสอนวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2549. *เคมีอาหาร*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.

- ประไพ ถุกหมวย. 2547. *ผลของภาชนะบรรจุและแอนติออกซิแดนซ์ต่อการเปลี่ยนสีของลินจี่*.
 วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. 2538. การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน. *วารสารอาหาร*. 25(3) :
 160-169.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2547. *เอนไซม์ทางอาหาร*. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- พานิชย์ ยศปัญญา. 2544. *มะม่วงนอกฤดูคุณภาพ*. สำนักพิมพ์มติชน. กรุงเทพฯ.
- ไพบุลย์ ชรรมรัตน์ว่าสีก. 2532. *กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร
 คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หาดใหญ่.
- พรพล รมย์นุกุล. 2545. *การถนอมอาหาร*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- มณฑาทิพย์ ชุ่นฉลาด. 2539. กรดแอสคอร์บิก และกรดอิริทโรบิก/แอนติออกซิแดนซ์. *วารสารอาหาร*.
 26(1) : 7-13.
- ยุทธนา กุลอินทรประเสริฐ. 2548. *เทคโนโลยีการอบแห้งในอุตสาหกรรมอาหาร*. สำนักพิมพ์สมาคม
 ส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น). กรุงเทพฯ.
- รัตนา อัดตปัญญา และพิไลรัก บุญใหญ่. 2541. *การเลือกใช้เทคโนโลยีและเครื่องจักรในการผลิตผัก
 และผลไม้อบแห้งระดับครัวเรือน*. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รุจิภรณ์ พัฒนจันทร์. 2546. *ปริมาณแคโรทีนอยด์ในเนื้อมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ระหว่างการสุกและการ
 เก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็ง*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และ
 เทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิจิตร วังใน. 2529. *มะม่วง*. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- วิจิตร วังใน. 2533. “พันธุ์มะม่วง” ใน *การทำสวนมะม่วง*. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
 กรุงเทพฯ.
- วชิรญา เหลียวตระกูล. 2548. *ผลของแคลเซียมคลอไรด์และกรดซิตริกต่อกิจกรรมของเอนไซม์พอลิ
 ฟีนอลออกซิเดสและเปอร์ออกซิเดสในเนื้อมะม่วงสุก 4 สายพันธุ์*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร
 มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- วินิต เล็กวิจิตรธาดา, ศราวุธ ส่งภากรณ์รัตน์, อภิลักษณ์ อภิวัฒน์นันต์ และ ขนิษฐา ธานานวงศ์. 2550. *แนวทางการลดปริมาณการใช้โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์และโปแตสเซียมซอร์เบตในผลิตภัณฑ์มะม่วงกวน*. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วิไล รังสาดทอง. 2547. *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น. กรุงเทพฯ.
- วัฒนา เอื้อตรงจิตต์. 2545. *การศึกษาเนื้อลิ้นจี่แช่อบแห้ง โดยวิธีแช่อบแบบช้าและวิธีออสโมติกดีไฮเดรชัน*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศิวาพร ศิวเวชช. 2535. *วัตถุเจือปนในอาหาร*. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. นครปฐม.
- ศิวาพร ศิวเวชช, เสาวภาคย์ วัฒนพาหุ และ ประศาสตร์ พุตระกูล. 2545. ผลของสารจับโลหะในการยืดอายุการเก็บน้ำมะนาว. *วารสารอาหาร*, 32(1) : 118-123.
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร. 2550. *แนวทางส่งเสริมและพัฒนามะม่วงในพื้นที่เขต 1. [ระบบออนไลน์]* แหล่งที่มา <http://cdoae.doae.go.th> (20 พฤษภาคม 2550)
- สายชล เกตุษา. 2528. *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง. 2546. การถนอมรักษาอาหารด้วยสารเคมี. ใน *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2544. “การใช้ตู้อบแห้ง Tray dryer และตู้อบแสงอาทิตย์” ใน *หลักสูตรการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องเทคโนโลยีการผลิตอาหารแห้งสำหรับสถาบันราชภัฏ*. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม และวรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษร. 2543. “คุณภาพและการควบคุมคุณภาพอาหารโดยการตรวจสอบ” ใน *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2546. “กระบวนการทำแห้ง” ใน *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- สินีนาด สันติธีรากุล. 2541. *การเปลี่ยนแปลงของสารระเหยให้กลิ่นในมะม่วงระหว่างกระบวนการสุก*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. 2527. *ประกาศสาธารณสุขฉบับที่ 84*.
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2532. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ผลไม้แห้ง (มอก. 919-2532)*. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.
- Alzamora S.M., Fito, P., Lopez-Malo, A., Tapia, M.S. and Parada-Arias, E. 2000. "Minimally processed fruit using vacuum impregnation, natural antimicrobial addition and/or high hydrostatic pressure techniques". In *Minimally Processed Fruits and Vegetables. Fundamental Aspects and Applications*. Eds. S.M. Alzamora, M.S. Tapia and A. Lopez Malo. Aspen Publishers, Inc., Gaithersburg, MD, U.S.A., pp. 293-315.
- AOAC. 2000. Official Methods of AOAC International. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemists, Inc. USA.
- Arogba, S.S. 2000. Mango (*Mangifera India* L.) Kernel : Chromatographic analysis of the tannin, and stability study of the associated polyphenol oxidase activity. *J.Food Com. Anal.* 13 : 1-6.
- Bemiller, J.N. and Whistler, R.L. 1996. Carbohydrates. In *Food Chemistry*. 3rd ed. (Fennema, O.R. ed.), Marcel Dekker, Inc., New York., pp. 171-173.
- Billaud, C., Regaudie, E., Fayad, N., Richard-Forget, F., Nicolas, J. 1995. Effect of cyclodextrins on polyphenol oxidation catalyzed by apple polyphenoloxidase. In *Enzymatic browning and its prevention*. ACS Symposium Series 0097-6156, 600, American Chemical Society, Washington, D.C., pp. 295-312.
- Bolin, H.R. and Steele, R.J. 1987. Nonenzymatic browning in dried apples during storage. *J. Food Sci.*, 52 : 1654.
- Borenstein, B. 1965. The comparative properties of ascorbic acid and erythorbic acid. *Food Technol.*, 19 : 1719-1724.
- Borges, S.V., Menegalli, F.C. 1994. Effect of osmotic dehydration on drying kinetics of mango fruit. *J. Food Process Preserv.*, 29(4) : 637-642.
- Buta, J.G., Moline, H., Spaulding, D. and Wang, C.Y. 1999. Extending storage life of fresh-cut apples using natural products and their derivatives. *J. Agric. Food Chem.*, 47 : 1-6.

- Buta, J.G. and Abbott, J. 2000. Browning inhibition of three cultivars of fresh-cut pears. *HortScience.*, 35 : 1111-1113.
- Chen, L., Mehta, A., Berenbaum, M., Zangerl, A.R. and Engeseth, N.J. 2000. Honeys from different floral sources as inhibitors of enzymatic browning in fruit and vegetable homogenates. *J. Agric Food Chem.*, 48 : 4997-5000.
- Chen, P.M., Varga D.M. and Seavert C.F. 2003. Developing a value-added fresh-cut 'D'Anjou' pear product. *Hortehnmology.*, 13(2) : 314-320.
- Chen, J.P., Tai, C.Y. and Chen, B.H. 2007. Effects of different drying treatments on the stability of carotenoids in Taiwanese mango (*Mangifera India L.*). *Food Chem.*, 100 : 1005-1010.
- Chiralt, A., Fito, P., Andres, A., Barat, J.M., Martinez-Monzo, J. and Martinez-Navarrete, N. 1999. Vacuum impregnation : A tool in minimally processing of foods. In *Processing food : quality optimization and process assessment*. Oliveira, F.A.R. and Oliveria, J.C., Eds. Boca Raton, Fla : CRC Press.
- DeMan, J.M. 1990. *Principles of Food Chemistry*. 2nd ed., Van Nostrand Reinhold, New York.
- De Oliveira Lima, L.C. Chitara, A.B. Chitara, M.I.F. and Silva E.B. 1999. Enzymatic activities changes in spongy tissue : A physiology ripening disorder of "Tommy Atkins" mango. *Acta Hort.*, 485 : 255-258.
- Domadar, S. 1996. Amino acids, peptides and proteins. In *Food Chemistry*. 3rd ed. (Fennema, O.R. ed.), Marcel Dekker, Inc., New York., pp. 322-425.
- Dong, J., Wrolstad, R.E. and Sugar, D. 2000. Extending shelf life of fresh-cut pears. *J. Food Sci.*, 65(1) : 181-186.
- Doymaz, I. 2005. Drying behaviour of green beans. *J. Food. Engineering.*, 69 : 161-165.
- Doymaz, I., Tugrul, N. and Pala, M. 2006. Drying characteristics of dill and parsley leave. *J. Food Engineering.*, 77 : 559-565.
- Dudley, E.D. and Hotchkiss, J.H. 1989. Cysteine as an inhibition of polyphenol oxidase. *J. Food Biochem.*, 13 : 65-71.
- Feinberg, B., Olson, R.L., Mullins, W.R. 1987. Prepeeled potatoes. In *Potato Processing*, 4th ed., Talburt, W.F., Smith, O.(Eds). AVI-Van Nostrand Reinhold, New York. pp. 697.

- Fellows, P. 1997. *Food Processing Technology : Principles and Practices*. Ellis Horwood Publishing Ltd. Cambridge. pp. 505.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Figen, K.E. and Gedik, A. 2005. Kinetic modeling of quality deterioration in onions during drying and storage. *J. Food Engineering.*, 68 : 443-453.
- Fito, P. and Chiralt, A. 1994. An update on vacuum osmotic dehydration. In *Food Preservation by Moisture Control : Fundamentals and Applications*, (Barbosa-Canovas, G.V. and Welti-Chanes, J., eds.), Technomic Pub. Co., Lancaster, PA. pp. 351-372.
- Flurkey, W.H. and Jen, J.J. 1978. Peroxidase and polyphenoloxidase activities in developing peaches. *J. Food Sci.*, 43 : 1826-1831.
- Friedman, M. 1996. Food browning and its prevention : overview : *J. Agric Food Chem.*, 44(3) : 631-653.
- George, J.B., Harold, E.M., David, W.S. and Chem, Y.M. 1999. Extending storage life of fresh-cut apples using natural products and their derivatives. *J. Agric Food Chem.*, 47 : 1-6.
- Gil, M.I., Gorny, J.R. and Kader, A.A. 1998. Response of "Fuji" apple slices to ascorbic acid treatments and low-oxygen atmospheres. *HortScience.*, 33 : 305-309.
- Gonzalez-Aguilar, G.A., Wang, C.Y. and Buta, J.G. 2000. Maintaining quality of fresh-cut mangoes using antibrowning agent and modified atmosphere packaging. *J. Agric Food Chem.*, 48 : 4204-4208.
- Gonzalez-Aguilar, G.A., Ruiz-Cruz, S., Cruz-Valenzuela, R., Rodriguez-Felix, A. and Wang, C.Y. 2003. Physiological and quality changes of fresh-cut pineapple treated with antibrowning agents. *Lebensm.-Wiss.u.-Technol.*, 37 : 369-376.
- Gorny, J.R., Hess-Pierce, B., Cifuentes, R.A. and Kader, A.A. 2002. Quality changes in fresh-cut pear slices as affected by controlled atmosphere and chemical preservatives. *Postharvest Biology and Technology.*, 24 : 271-278.
- Guadagni, D.G., Sorber, D.G. and Wilbur, J.S. 1949. Enzymatic oxidation of phenolic compounds in frozen peaches. *Food Technol.*, 3 : 359.

- Gunes, G. and Lee, C.Y. 1997. Color of minimally processed potatoes as affected by modified atmosphere packaging and antibrowning agents. *J. Food Sci.*, 62 : 572-578.
- Heng, K., Guilbert, S. and CUQ, J.L. 1990. Osmotic dehydration of papaya : Influence of process variable on the product quality. *Science des Aliments.*, 10 : 831-848.
- Hick, K.B., Haines, R.M., Tong, C.B.S., Sapers, G.M., Atawy, Y.E., Irwin, P.L. and Seib, P.A. 1996. Inhibition of enzymatic browning in fresh and vegetable juices by soluble and insoluble forms of β -cyclodextrin alone or in combination with phosphatase. *J. Agric Food Chem.*, 44 : 2591-2594.
- Jagtiani, J., Chen, H.T. and Sakai, W.S. 1987. *Tropical Fruit Processing*. San Diego Academic Press. pp. 3-5.
- 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.
- Karabulut, I., Topcu, A., Duran, A., Turan, S. and Ozturk, B. 2007. Effect of hot air drying and sun drying on color values and β -carotene content of apricot (*Prunus armenica L.*). *LWT*. 40: 753-758.
- Kleemann, A., Engel, J., Kutscher, B. and Reichert, D. 1999. *Pharmaceutical substances : syntheses, patents, applications*. 3rd edition. Thieme Stuttgart, New York., pp. 950.
- Kotwaliwale, N., Bakane, P. and Verma, A. 2007. Change in textural and optical properties of oyster mushroom during hot air drying. *J. Food Engineering.*, 78 : 1207-1211.
- Kubo, I. and Kinst-Hori, I. 1998. Tyrosinase inhibitory activity of olive flavor compounds. *J. Agric. Food Chem.*, 47 : 4574-4578.
- Kwak, E.J. and Lim, S.I. 2005. Inhibition of browning by antibrowning agents and phenolic acids or cinnamic acid in the glucose-lysine model. *J. Food Agric.*, 85(8) : 1337-1346.
- Lamikanra, C. and Watson, M.A. 2001. Effect of ascorbic acid on peroxidase and polyphenoloxidase activities in fresh-cut cantaloupe melon. *Food Chem and Toxicol.*, 66(9) : 1283-1286.
- Lee, C.Y. and Smith, N.L. 1995. *Minimal Processing of New York Apples.* Department of Food Science & Technology. Cornell University. New York.

- Leunda, M.A., Guerrero, S.N. and Alzamora, S.M. 2000. Color and chlorophyll content change of minimally processed kiwifruit. *J. Food Process Preserv.*, 24 : 17-38.
- Lewicki, P.P. and Jakubczyk, E. 2004. Effect of hot air temperature on mechanical properties of dried apples. *J. Food Engineering.*, 64 : 307-314.
- Lozano-De-Gonzalez, P.G., Barrett, D.M., Wrolstad, R.E. and Durst, R.W. 1993. Enzymatic browning inhibited in fresh and dried apple rings by pineapple juice. *J. Food Sci.*, 58(2) : 399-404.
- Luo, Y., Barbosa-Canovas, G.V. 1997. Enzymatic browning and its inhibition on new apple cultivars slices using 4-hexylresorcinol in combination with ascorbic acid. *J. Food Sci Technol. Int.*, 3 : 195-199.
- Magdalini, K.K., Zacharias, B.M. and George, D.S. 2001. The effect of method of drying on colour of dehydrated products. *J. Food Sci.*, 36 : 53-59.
- Mahayothee, B., Neidhart, S., Carle, R. and Muhlbauer, W. 2007. Effect of variety, ripening condition and ripening stage on the quality of sulphite-free dried mango slices. *European Food Resources & Technology.*, 225: 723-732.
- McCord, J.D. and Kilara, A. 1983. Control of enzymatic browning in processed mushrooms (*Agaricus bisporus*). *J. Food Sci Nutr.*, 8 : 107-112.
- McEvily, A.J., Iyengar, R. and Otwil, W.S. 1991. Sulfite alternative prevents shrimp melanosis. *Food Technol.*, 45(9) : 80-85.
- McEvily, A.J., Iyengar, R. and Otwil, W.S. 1992. Inhibition of enzymatic browning in foods and beverage. *Crit. Ref. Food Sci.*, 32 : 253-273.
- Monsalve-Gonzalez, A., Barbosa-Canovas, G.V., Cavalieri, Ralph.P., McEvily, Arthur.J. and Iyengar, R. 1993. Control of browning during storage of apple slices preserved by combined method, 4-hexylresorcinol as anti-browning agent. *J. Food Sci.*, 58(4) : 797-800, 826.
- Monsalve-Gonzalez, A., Barbosa-Canovas, G.V., McEvily, A.J. and Iyengar, R. 1995. Inhibition of enzymatic browning in apple products by 4-hexylresorcinol. *Food Technol.*, 49(4) : 110-118.

- Mujica-Paz, H., Valdez-Fragoso, A., Lopez-Malo, A., Palou, E. and Welti-Chanes, J. 2003. Impregnation and osmotic dehydration of some fruits: effect of the vacuum pressure and syrup concentration. *J. Food Engineering*, 57(4) : 305-314.
- Oszmianski, J., Lee, C.Y. 1990. Inhibition of polyphenol oxidase activity and browning by honey. *J. Agric Food Chem.*, 38 : 1892.
- Pereira, L.M., Carmello-Guerreiro, S.M., Bolini, H.M.A., Cunha, R.L. and Hubinger, M.D. 2007. Effect of calcium salts on the texture, structure and sensory acceptance of osmotically dehydrated guavas. *J. Sci Food Agric.*, 87(6) : 1149-1156.
- Perez-Gago, M.B., Serra, M., Alonso, M., Mateos, M. and Del Rio, M.A. 2003. Effect of solid content and lipid content of whey protein isolate-beeswax edible coatings on color change of fresh-cut apples. *J. Food Sci.*, 68(7) : 2186-2191.
- Perez-Gago, M.B., Serra, M., Alonso, M., Mateos, M. and Del Rio, M.A. 2005. Effect of whey protein- and hydroxypropyl methylcellulose-based edible composite coatings on color change of fresh-cut apples. *Postharvest Biol. Technol.*, 36(1) : 77-85.
- Perez-Gago, M.B., Serra, M. and Del Rio, M.A. 2006. Color change in fresh-cut apples coated with whey protein concentrated-based edible coatings. *Postharvest Biol. Technol.*, 39 : 84-92.
- Ponting, J.D., Jackson, R. and Walters G. 1972. Refrigerated apple slices : Preservative effects of ascorbic acid , calcium and sulfite. *J. Food Sci.*, 37(2) : 434-437.
- Ponting, J.D. 1973. Osmotic dehydration on fruit. Recent modifications and application. *Process Biochem.*, 8(12) : 18-20.
- Pott, I., Neidhard, S., Muhlbauer, W. and Carle, R. 2005. Quality improvement of non-sulphited mango slices by drying at high temperature. *Food Science and Emerging Technologies*. 6 : 412-419.
- Reed, G. 1975. Fractionation and characterization of peroxidase from ripening banana fruit. *J. Food Sci.* 40 : 410.
- Robert, C., Richard-Forget, F., Rouch, C., Pabion, M. and Cadet, F. 1996. A kinetic study of the inhibition of palmilto polyphenol oxidase by L-cysteine. *Intl. J. Cell Biol.* 28 : 457-461.

- Robinson, D.S. 2000. The effect of oxidative enzymes in foods. In *Food Shelf Life Stability*. N.A. Michael Eskin and D.S. Robinson, (Eds.), New York. CRC Press., pp. 307-308.
- Rojas-Grau, M.A., Grasa-Guillem, R. and Martin-Belloso, O. 2007. Quality changes in fresh-cut fuji as affected by ripeness stage, antibrowning agents and storage atmosphere. *J. Food Sci.*, 1 : 36-43.
- Rojas-Grau, M.A., Soliva-Fortuny, R. and Martin-Belloso, O. 2008. Effect of natural antibrowning on color and related enzymes in fresh-cut fuji apple as an alternative to the use of ascorbic acid. *J. Food Sci.*, 6 : 267-272.
- Sagar, V.R., Khurdiya, D.S. and Balarishnan, K.A. 1998. Effect of storage temperature and period on quality of dehydrated ripe mango slices. *J. Food Sci. Technol.*, 35(2) : 147-150.
- Sagar, V.R., and Khurdiya, D.S. 1999. Effect of packaging material and mode of pack on the quality of ripe mango powder. *J. Applied Horticulture.*, 1(2)
- Santerre, C.R., Leach, T.F., Cash, J.N. 1991. Bisulfite alternatives in processing abrasion-peeled Russet Burbank potatoes. *J. Food Sci.*, 56 : 257.
- Sapers, G.M. and Douglas, Jr.F.W. 1987. Measurement of enzymatic browning at cut surfaces and in juice of raw apple and pear fruits. *J. Food Sci.*, 52 : 1258, 1285-1261.
- Sapers, G.M. and Ziolkowski, M.A. 1987. Comparison of erythorbic acids as inhibition of enzymatic browning in apple. *J. Food Sci.*, 52 : 1732-1737.
- Sapers, G.M. 1988. Unpublished data. Eastern Regional Research Center, Wyndmoor, P.A.
- Sapers, G.M., Hicks, K.B., Phillips, J.G., Garzarella, L., Pondish, D.L., Matulaitis, R.M., McCormack, T.J., Sondey, S.M., Seib, P.A. and El Atawy, Y.S. 1989. Control of enzymatic browning in apple with ascorbic acid derivatives, polyphenoloxidase inhibitors, and complexing agents. *J. Food Sci.*, 52 : 997.
- Sapers, G.M. 1993. Browning of food : *Control by sulfite, antioxidants, and other means*. Food Technol., 47 : 75-84.
- Sapers, G.M. and Miller, R.L. 1998. Browning Inhibition in fresh-cut pears. *J. Food Sci.*, 63 (2) : 342-346.

- Sapers, G.M. 2002. Browning of foods : control by sulfite, antioxidants and other means. *Food Technol.*, 47(10) : 75-84.
- Selvaraj, Y. and Kumar, R. 1989. Studies on fruit softening enzyme and polyphenol oxidase activity in ripening mango (*Mangifera infia* L.) fruit. *J. Food Sci Technol.*, 26(4) : 218-222.
- Senesi, E. and Pastine, R. 1996. Pre-treatments of ready-to use fresh cut fruits. *Industries Alimentari*. 35 : 1161-1167.
- Skredo, D. 1996. Fruit. In *Freezing Effects on Food Quality*. L.E. Jeremiah. (Ed.), Marcel Dekker, Inc., New York., pp. 183-237.
- Thomas, T.L. 1987. Preventing of browning in fresh prepared potatoes without the use of sulfiting agents. *Food Technol.*, pp. 64-67.
- Tong, C.B.S. and Hicks, K.B. 1991. Sulfated polysaccharides inhibit browning of apple juice and diced apples. *J. Agric Food Chem.*, 39 : 1719-1722.
- Trindade, P., Beirao-da-Costa, M.L., Moldao-Martins, M. Abreu, M., Goncalves, E.M. and Beirao-Costa, S. 2003. The effect of heat treatment and calcium chloride application on quality of fresh-cut mango. *ISHS Acta Horticulturae.*, 599: 603-609.
- Vamos-Vigyazo, L. 1995. Prevention of enzymatic browning on fruits and vegetables : a review of principle and practice. In *Enzymatic Browning and Its prevention*. ACS Symposium series. 0097-6156, 600. American Chemical Society, Washington, D.C.
- Von, E.J.H. and Schwartz, S.J. 1996. Colorants. In *O.R. Fennema, (ed.), Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Walker, J.R.L. 1976. The control of enzymatic browning in fruit-juice by cinnamic acid. *Food Technol.*, 11 : 341-346.
- Walker, J.R.L. 1995. Enzymatic browning on fruits its biochemistry and control. In *Enzymatic browning and its prevention*. ACS Symposium Series 0097-6156, 600, American Chemical Society, Washington, D.C., pp. 8-22.
- Wang, J., Jiang, W., Wang, B., Liu, S., Gong, Z. and Luo, Y. 2007. Partial properties of polyphenol oxidase in mango (*Mangifera India* L. CV. "Tainong") pulp. *J. Food Biochem.* 31 : 45-55.

- Whitaker, J.R. 1994. Principles of enzymology for the food science. Marcel Dekker, Inc., New York., pp. 543-573.
- Wiley, R.C. 1994. Preservation methods for minimally processed refrigerated fruits vegetable. In *Minimally Processed Refrigerated Fruit & Vegetables*. R.C. Wiley (Ed.), U.S.A. Chspman & Hall Inc., pp.66-134.
- Wong, T.C., Luh, B.S. and Whitaker, J.R. 1971. Isolation and characterization of polyphenol oxidase isozymes of clingstone peach. *Plant Physiol.*, 48 : 19-23.
- Wyss, O.R., McGuire, M.T. and Frost, R. 1990. Composition for extending shelf life of fruits and vegetables. U.S. Patent : 4, 959, 230.
- Xie, J. and Zhao, Y. 2003. Improvement of physicochemical and nutritional qualities of frozen Marionberry by vacuum impregnation pretreatment with cryoprotectants and minerals. *J. Hort Sci & Biotech.*, 78(2) : 248-253.
- Xie, J. 2004. Use of vacuum impregnation to develop high quality and nutritionally fortified frozen strawberries. *J. Food Process Preserv.*, 28 : 117-132.
- Xu, Q., Chen, Y.J, Nelson, P.E. and Chen, L.F. 1993. Inhibition of the browning reaction by malto-dextrin in freshly ground apples. *J. Food Process Preserv.*, 16(6) : 407-419.