

## บรรณานุกรม

- กาญจนา เกียรติมนิรัตน์. 2543. มะม่วงเพื่อการส่งออก. วารสารเคหการเกษตร. 24(4): 76-80.
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. 2547. เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/RQSF/indexMain.htm> (27 กันยายน 2551).
- เกศินี ระมิงค์วงศ์. 2530. ไม้ผลเมืองร้อน. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 417 หน้า.
- จินดารัฐ วีระวุฒิ. 2541. สับปะรดและสรีรวิทยาการเจริญเติบโตของสับปะรด. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร. 196 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2546. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร., 369 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. ชีววิทยาล้างการเก็บเกี่ยวและการวางของพืช. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ณภัทร บัวคลี่คล้าย. 2550. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่ออายุการเก็บรักษาชมพูพันธุ์ทับทิมจันทร์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- दनัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนานนท์. 2548. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพมหานคร. 248 หน้า.
- เดช ทิวทอง. 2542. มะม่วงมหาชนก. เอกสารแผ่นพับเผยแพร่. บริษัทสวนส้มวังน้ำลิ้นจี่จำกัด, ลำพูน.
- ธีราพร ไชยวรรณะ. 2536. การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ-เคมีระหว่างการสุกของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ หนั่งกลางวัน และแรด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- นิตยา อักษรเนียม. 2548. ตลาดมะม่วงคุณภาพไทยในญี่ปุ่น. วารสารเคหการเกษตร. 29(9): 2-9

นิธิยา รัตนปนนท์, จันทร์สุดา จงสวัสดิ์ และสรวงสุดา ไชยทิพย์. 2538. รายงานการวิจัยเรื่อง การศึกษาคุณภาพทางเคมีและจุลินทรีย์ในผลไม้สดพร้อมบริโภคนอกที่วางขายในจังหวัด เชียงใหม่. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 83 หน้า.

ปรียา ไตรรัตน์ณรงค์. 2547. คัมภีร์แพทย์สมุนไพร: ผลไม้ สมุนไพรและพืชผักสวนครัว. สำนักพิมพ์ One World, กรุงเทพมหานคร. 256 หน้า.

รวริน เพชรสลับแก้ว. 2547. แวะชมสวนมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองส่งนอกที่แปดริ้ว. วารสาร เทคโนโลยีชาวบ้าน. 16(329): 38-40.

สายชล เกตุษา. 2530. การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติต่อมะม่วงหลังการเก็บเกี่ยว. วารสารเคหการเกษตร. 11(12): 14-19.

สายชล เกตุษา. 2533. การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติต่อผลมะม่วงหลังการเก็บเกี่ยว. ใน รวมกลยุทธ์ มะม่วง. หน้า 65-68.

สุกัญญา ชิดตระกูล. 2539. ผลของการใช้อุณหภูมิที่มีผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผล มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.

เสาวภา ไชยวงศ์. 2547. ความแตกต่างทางสรีรวิทยาและคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ และน้ำดอกไม้สีทองระหว่างการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.

สรวงสุดา ไชยทิพย์ และนิธิยา รัตนปนนท์. 2539. รายงานการวิจัยเรื่อง ผลของอุณหภูมิและ สารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของสับปะรดสดพร้อมบริโภค. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 98 หน้า.

สรวงสุดา ไชยทิพย์. 2540. ผลของอุณหภูมิและสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพและอายุการ เก็บรักษาของสับปะรดพร้อมบริโภค. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

ศศิธร มั่นเจริญ, เสาวภาคย์ ธีราทรง, ภาติยา ภาสกันธ์, มัญญา หมาดห้ำ และดวงใจ นาคะปรีชา. 2549. “การทดลองด้วยขวดแยม” วิธีการแยกสารสำหรับการหาปริมาณเอทานอลใน ตัวอย่างยา. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ครั้งที่ 32 “วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อเศรษฐกิจพอเพียง”, วันที่ 10-12 ตุลาคม 2549, ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์, กรุงเทพมหานคร.

- [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.ilmahidol.ac.th/th/index.php> (22 กันยายน 2551).
- อมรศรี ตู้อระพิงค์. 2547. วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงไทยเพื่อเพิ่มมูลค่า ความร่วมมือเพื่อเกษตรกร. วารสารเทคโนโลยีชาวบ้าน. 18(334): 78.
- อารี ใจเพชร. 2536. การศึกษาการเจริญเติบโตและดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์หนึ่งกลางวัน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.
- Abbott, A. and F. R. Harker. 2003. Texture. Mt. Albert Research Centre, Auckland, New Zealand [Online]. Available <http://usna.usda.gov/hb66/021texture.pdf>. (23 June 2003).
- Agar, I.T., R. Massantini, B. Hess-Pierce, and A.A. Kader. 1999. Post harvest CO<sub>2</sub> and ethylene production and quality maintenance of fresh-cut kiwifruit slices. *Journal of Food Science*. 64(3): 433-440.
- Ahvenainen, R. 1996. New approaches in improving the shelf life of minimally processed fruit and vegetables: review. *Trends in Food Science and Technology*. 14:341-353.
- Antoniolli, L.R., B.C. Benedetti, M.S.M. Souza Filho, M.F. Borges, and D.S. Garruti. 2005. Evaluation of hydrogen peroxide as alternative to the use of sodium hypochlorite in fresh-cut 'Perola' pineapple. *Acta Horticulturae*. 682: 1859-1864.
- AOAC. 2000. Official Methods of AOAC International. (17<sup>th</sup> ed.). Arlington, VA: Association of Official Analysis Chemists., AOAC. Inc., Maryland, USA.
- APHA. 2001. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4<sup>th</sup> ed., P.D. Frances and I. Keith (eds.). American Public Health Association., Washington, D.C., USA.
- Bai, J., R.A. Saftner, and A.E. Watada. 2003. Characteristics of fresh-cut honeydew (*Cucumis x melo* L.) available to processors in winter and summer and its quality maintenance by modified atmosphere packaging. *Postharvest Biology and Technology*. 28:349-359.
- Bantaotook, T., W. Niyomlao, and S. Kanlayanarat. 2004. Pineapple fruit flesh browning and sensory quality changes in low O<sub>2</sub> and high CO<sub>2</sub> atmospheres.

*In* Proceeding of the APEC Symposium on Quality Management in Postharvest Systems. August, 3-5. Bangkok, Thailand.

Baur, S., R., Klaiber, H., Wei, W.P. Hammes, and R. Carle. 2005. Effect of temperature and chlorination of pre-washing water on shelf-life and physiological properties of ready-to-use iceberg lettuce. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 6:171-182.

Beaulieu, J.C. and J.M. Lea. 2003. Volatile and quality changes in fresh-cut mangos prepared from firm-ripe and soft-ripe fruit, stored in clamshell containers and passive MPA. *Postharvest Biology and Technology*. 30:15-28.

Beltran, D., M.V. Selma, J.A. Tudela, and M.I. Gil. 2005. Effect of different sanitizers on microbial and sensory quality of fresh-cut potato strips stored under modified atmosphere or vacuum packaging. *Journal of Postharvest Biology*. 37: 37-46.

Beuchat, L. R., and J.H. Ryu. 1997. Produce handling and processing practices: special issue. *Emerging Infectious Diseases*, 3(4):459-465.

Bompard, J.M., and R.J. Schmel. 1997. Taxonomy and Systematics. *In* pp. 21-48. R.E. Litz (ed.). *The Mango Botany, Production, and Uses*. CAB International, London UK.

Brackett, R. E. 1993. Microbiological spoilage and pathogens in minimally processed refrigerated fruits and vegetables, p. 269-312. *In* R. Wiley (ed.). *Minimally Processed Refrigerated Fruits and Vegetables*. Chapman & Hall, New York, USA.

Collins, J.L. 1968. *The pineapple botany, cultivation, and utilization*. 2 ed. Mardian-Grampian Book Ltd., London, UK.

Corbo, M.R., C. Altieri, D. D'Amato, D. Campaniello, M.A. Del Nobile, and M. Sinigaglia. 2004. Effect of temperature on shelf life and microbial population of lightly processed cactus pear fruit. *Postharvest Biology and Technology* 31:93-104.

Cruze, M. and H.S. García. 2002. Chapter XX Mango: Post-harvest operations. *In*: Information Network on Postharvest Operation. AGSI/FAO [Online]. Available [http://www.fao.org/inpho/content/compnd/text/Ch20sec1\\_6.htm](http://www.fao.org/inpho/content/compnd/text/Ch20sec1_6.htm). (5 June 2002).

- Del Aguila, J.S., F.F. Sasaki, L.S. Heiffig, E.M.M. Ortega, A.P. Jacomino, and R.A. Kluge. 2005. Fresh-cut radish using different cut type and storage temperatures. *Journal of Postharvest Biology*. 40: 149-154.
- DeRoeve, C. 1998. Microbiological safety evaluations and recommendation on fresh produce. *Food Control*. 9(6) : 321-347.
- Ergun, M., J. Jeong, D.J. Huber, and D.J. Cantliffe. 2007. Physiology of fresh-cut 'Galia' (*Cucumis melo* var. *Reticulatus*) from ripe fruit treated with 1-methylcyclopropene. *Postharvest Biology and Technology*. 44:286-292.
- Escalona, V.H., B.E. Verlinden, S. Geysen, and B.M. Nicolai. 2006. Changes in respiration of fresh-cut butterhead lettuce under controlled atmospheres using low and superatmospheric oxygen conditions with different carbon dioxide levels. *Postharvest Biology and Technology*. 39:48-55.
- Gorny, J.R., R.A. Cifuentes, B. Hess-pierce, and A.A. Kader. 2000. Quality changes in fresh-cut pear slices as affected by cultivar, ripeness stage, fruit size, and storage regime. *Journal of Food Science*. 65 (3): 541-544.
- Gonzalez-Aguilar, G.A., S. Ruiz-Cruz, R. Cruz-Valenzuela, A. Rodriguez-Felix, and C.Y. Wang. 2004. Physiological and quality changes of fresh-cut pineapple treated with antibrowning agents. *Food Science and Technology*. 37: 369-376.
- Gunes, G., C.B., Watkins, and J.H., Hotchkiss. 2001. Physiological responses of fresh-cut apple slices under high CO<sub>2</sub> and low O<sub>2</sub> partial pressures. *Postharvest Biology and Technology*. 22 :197-204.
- Heard, G.M. 2002. Microbiology of fresh-cut produce. pp. 187-248. In O. Lamikanra (ed.). *Fresh-cut Fruits and Vegetable: Science, Technology, and Market*. CRC Press Inc., New York. USA.
- Hodges, D.M. and P.M.A. Toivonen. 2008. Quality of fresh-cut fruits and vegetables as affected by exposure to abiotic stress. *Postharvest Biology and Technology*. 48: 155-162.

- Hong, J.H., and K.C. Gross. 1998. Surface sterilization of whole tomato fruit with sodium hypochlorite influences subsequent postharvest behavior of fresh-cut slices. *Journal of Postharvest Biology*. 13: 51-58.
- Kader, A.A. 2000. Postharvest biology and technology: An overview. pp. 39-48. *In*: Kader, A.A. (ed.). *Postharvest Technology of Horticultural Crops*, 3th ed. University of California, California, USA.
- Kaewchana, R., J. Tungtirmthong, and S. Kanlayanarat. 2003. Effect of edible coating on storage life of mango cv. Nam dok mai. Postgraduate Education & Research Development Project in Postharvest Technology Year 2543-2544. Faculty of Agriculture, Chiang Mai University, Chiang Mai. pp. 612-629.
- Kala, S.K., D.K. Tandon, and B.P. Singh. 1995. Mango. pp. 123-170. *In*: Salunkhe, D.K. and Kadam, S.S. (eds.). *Handbook of Fruit Science and Technology: Production, Composition, Storage and Processing*. M. Dekker, Inc., New York, USA.
- Karakurt, Y., and D.J. Huber. 2003. Activity of several membrane and cell-wall hydrolases, ethylene biosynthetic enzymes, and cell-wall polyuronide degradation during low-temperature storage of intact and fresh-cut papaya (*Carica papaya*) fruit. *Journal of Postharvest Biology*. 28: 219-229.
- Kays, S.K. 1991. *Postharvest physiology of perishable plant products*. An AVI Book Published, New York, USA. 532 p.
- Klaiber, R.G., S. Baur, G. Wolf, W.P. Hammes, and R. Carle. 2005. Quality of minimally processed carrot as affected by warm water washing and chlorination. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 6: 351-362.
- Lederman, I. E., G., Zauberman, A., Weksler, I., Rot, and Y., Fuchs. 1997. Ethylene-orming capacity during cold storage and chilling injury development in 'Keitt' mango fruit. *Posthavest Biology and Technology*. 10:107-112.
- Lana-Guzman, I., and D.M. Barrett. 2000. Comparison of calcium chloride and calcium lactate effectiveness in maintaining shelf stability and quality of fresh-cut cantaloupes. *Journal of Postharvest Biology*. 19: 61-72.

- Laurila, E., R., Ahvenainen, and VTT Biotechnology. 2002. Minimal processing of fresh fruits and vegetables. *In* W. Jongen (ed.). *Fruit and Vegetable Processing Improving Quality*. Woodhead publishing limited. Cambridge, UK.
- Lu, S. 2005. Effect of packaging on shelf-life of minimally processed bok choy (*Brassica chinensis* L.). *Food Science and Technologies*. 40:460-464.
- Luo, Y. 2007. Fresh-cut produce wash water reuse affects water quality and packaged product quality and microbial growth in romaine lettuce. *Postharvest Biology and Technology*. 42(6):1413-1419.
- Manurakchinakorn, S., P. Nuymark, P. Phoopouk, P. Poohern, and U. Chamnan. 2005. Browning inhibition and firmness retention in fresh-cut mangosteens (*Garcinia mangostana* L.). *Acta Horticulturae*. 682: 1811-1818.
- Marrero, A. and A.A. Kader. 2006. Optimal temperature ad modified atmosphere for keeping quality of fresh-cut pineapples. *Journal of Postharvest Biology*. 39: 163-168.
- Matthew, R.H. and M.A. McCarthy. 1994. Nutritional quality of fruits and vegetables subject to minimal processes. p. 313-326. *In* R.C. Wiley (ed.). *Minimally Processed Refrigerated Fruits and Vegetables*. Chapman&Hall Inc., New York, USA.
- Mitra, S.K., and E.A. Baldwin. 1997. Mango. pp. 85-123. *In* S.K., Mitra (ed.). *Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Suptropical Fruits*. CAB International., London, UK.
- Montero-Calderon, M., M.A. Rojas-Grau, and O., Martin-Belloso. 2008. Effect of packaging conditions on quality and shelf-life of fresh-cut pineapple (*Ananas comosus*). *Postharvest Biology and Technology*. 8 pp.
- Moretti, C.L., A.L., Araújo, W.A. Marouelli, and W.L.C., Silva. 2002. Respiratory activity and browning of minimally processed sweet potatoes. *Horticultura Brasileira*, Brasília. 20(3): 497-500.

- Murata, T. 1990. Relation of chilling stress to membrane permeability. p. 201-209. *In* C.Y. Wang (ed.). *Chilling Injury of Horticultural Crops*. CRC Press Inc., New-York, USA.
- Nanjundaswamy, A.M. 1997. Processing. pp. 21-48. *In* R.E. Litz (Ed.). *The Mango Botany, Production, and Uses*. CAB International., London, UK.
- Narciso, J., and A. Plotto. 2005. A comparison of sanitation system for fresh-cut mango. *HortTechnology*. 15(4): 837-842.
- Nicolais, V., F. Villani, T. Maturi, and G. Barbieri. 2005. Preliminary study on the shelf life of minimally processed cantaloupe melon stored in protective atmosphere. *Acta Horticulturae*. 682: 1929-1936.
- 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. *Journal of Food Science*. 59(6): 1202-1206.
- Oms-Oliu, G. R. Soliva-Fortuny, and O. Martin-Belloso. 2008. Modeling changes of headspace gas concentrations to describe the respiration of fresh-cut melon under low or superatmospheric oxygen atmospheres. *Journal of Food Engineering*. 85:401-409.
- Pantastico, Er. B., 1975. *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Suptropical Fruits and Vegetable*. The AVI Publishing company, Connecticut, USA.
- Paull, R.E. 2001. Chapter 26 Pineapple (*Ananas comosus*) pp. 349-357. *In* M. Rieger (ed.). *Introduction to Fruit Crops*. The Haworth, Inc., New York, USA.
- Paull, R.E., and W. Chen. 1997. Minimally processing of papaya (*Carica papaya* L.) and the physiology of halved fruit. *Journal of Postharvest Biology*. 12: 93-99.
- Perez-Gago, M.B., M.A. del Rio, and M. Serra. 2005. Effect of whey protein-beeswax edible composite coating on color change of fresh-cut persimmons cv. Rojo Brillante. *Acta Horticulturae*. 682: 1917-1928.



- Plotto, A., K.L. Goodner, E.A. Baldwin, J. Bai, and N. Rattanapanone. 2004. Effect of polysaccharide coatings on quality of fresh cut mangoes (*Mangifera indica*). Proceedings of Florida State Horticultural Society. 117:382-388.
- Portela, S.I., and M.I. Cantwell. 2001. Cutting blade sharpness affects appearance and other quality attributes of fresh-cut cantaloupe melon. Journal of Food Science. 66(9): 1265-1270.
- Rattanapanone, N., C. Chongsawat, and S. Chaiteep. 2000. Fresh-cut fruits in Thailand. HortScience. 35(4).
- Rattanapanone, N., Y. Lee, T. Wu, and A.E. Watada. 2001. Quality and microbial changes of fresh-cut mango cubes held in controlled atmosphere. HortScience. 36(6): 1091-1095.
- Rico, D., A.B. Martin-Diana, J.M. Baratb, and C. Barry-Ryan. 2007. Extending and measuring the quality of fresh-cut fruit and vegetables: A review. Trends in Food Science and Technology. 18:373-386.
- Rivera-Lopez, J., F.A. Vazquez-Ortiz, A-Z.J. Fernando, R.R. Sotelo-Mundo, and G.A. Gonzalez-Aguilar. 2005. Cutting shape and storage temperature affect overall quality of fresh-cut papaya cv. Maradol. Journal of Food Science. 70(7):S482-S489.
- Rocha, A.M.C.N. and A.M.M.B. Morais. 2003. Shelf life of minimally processed apple (cv. Jonagored) determined by colour changes. Food Control 14:13-20.
- Rocha, A., C. Mota, and A. Mota. 2005. Effects of minimal processing and temperature on respiration rate of carrot (cv. Nantes). Acta Horticulturae. 682: 1967-1970.
- Roura, S.I., L.A. Davidovich, and C.E. del Valle. 2000. Quality loss in minimally processed Swiss Chard related to amount of damaged area. Food Science and Technology. 33: 53-59.
- Salisbury, F.B. and C.W. Ross. 1985. Plant Physiology. 3<sup>rd</sup> ed. Wadsworth Inc., London, UK.

- Schlimme, D.V. 1995. Marketing lightly processed fruits and vegetables. *HortScience*. 30:15-17.
- Senesi, E., A. Calabretto, M. Macario, and R. Lo Scalzo. 2005. Effect of a partial drying pretreatment on the respiration activity of fresh-cut apple. *Acta Horticulturae*. 682: 1839-1846.
- Shewfelt, R.L. 1994. Quality characteristics of fruits and vegetables. p. 171-189. *In* Singh, R.P. and Oliveira, F.A.R. (eds.). *Minimal Processing of Food and Process Optimization*. CRC Press Inc., New York, USA.
- Singh, V.K., D.K. Singh, and S.M. Pathak. 2006. Relationship of leaf and fruit transpiration rates to the incidence of softening of tissue in mango (*Mangifera indica* L.) cultivars. *American Journal of Plant Physiology*. 1(1): 28-33.
- Siriphanich, J. 1993. Minimally processed fruit. *In* Postharvest Handling of Tropical Fruits. pp. 127-137. *In* Champ, B.R., E. Higley, and G.I. Johnson (eds.). *ACIAR Proceeding No. 50*.
- Smith, A.E. 1993. Pineapple. pp. 3589-3604. *In* Marcræ, R., R.K. Robinson and M.J. Sadler (eds.). *Encyclopedia of Food Science and Nutrition*. Butter and Tanned Ltd., London, U.K.
- Soliva-Fortuny, R.C. and O. Martin-Belloso. 2003. New advances in extending the shelf-life of fresh-cut fruits: A review. *Trends in Food Science and Technology*. 14:341-353.
- Spogna, G., M. Chisari, and V. Giannone. 2005. Effect of stabilizing treatments and packaging of minimally processed fennel. *Acta Horticulturae*. 682: 1971-1976.
- Souza, B.S., J.F. Durigan, J.R. Donadon, G.H.A. Teixeira, and M.F.B. Durigan. 2005. Respiratory and storage behavior of fresh-cut 'Tommy Atkins' mango. *Acta Horticulturae*. 682:1909-1915.
- Teixeira, G.H.A., J.E. Durigan, and R.E. Alves. 2005. Use of carambola (*Averrhoa carambola* L. 'Fwang Tung') fruit at two stages of maturity for fresh-cut products. *Acta Horticulturae*. 682: 1901-1908.

- Tien, C.L., C. Vachon, M.A. Mateescu and M. Lacroix. 2001. Milk protein coating prevent oxidative browning of apples and potatoes. *Journal of Food Science*. 66(4):512-516.
- Toivonen, P.M.A. and D.A. Brummell. 2008. Biochemical bases of appearance and texture changes in fresh-cut fruit and vegetable: review. *Postharvest Biology and Technology*. 48: 1-14.
- Toivonen, P.M.A., F. Kappel, S. Stan, D.-L. McKenzie, and R. Hocking. 2006. Factors affecting the quality of a novel fresh-cut sweet cherry product. *Food Science and Technology*. 39: 240-246.
- Tovar, B., L.I. Ibarra, H.S. García, and M. Mata. 2000. Some compositional changes in 'Kent' mango (*Mangifera indica*) slices during storage. *Apply Horticultural*. 2(1):10-14.
- Tudela, J.A., J.C. Espin, and M.I., Gil. 2002. Vitamin C retention in fresh-cut potatoes. *Postharvest Biology and Technology* 26:75–84.
- Tungtirmthong, J., S. Kanlayanarat, and A. Uthairattanakit. 2001. Physiological and chemical changing of mango cv. Nam Dok Mai stored at low temperature. *In The 20<sup>th</sup> ASEAN/2<sup>nd</sup> APEC Seminar on Postharvest Technology*. September 11-14, Chiang Mai, Thailand.
- Ukuku, D.O. 2004. Effect of hydrogen peroxide treatment on microbial quality and appearance of whole and fresh-cut melons contaminated with *Salmonella spp.* *International Food Microbiology*. 95: 137-146.
- Vilas-Boas, E.V. de B., and A.A. Kader. 2007. Effect of 1-methylcyclopropene (1-MCP) on softening of fresh-cut kiwifruit, mango and persimmon slices. *Postharvest Biology and Technology*. 43:238–244.
- Voon, Y.Y., N. Sheikh Abdul Hamid, G. Rusul, A. Osmana, and S.Y. Quek. 2006. Physicochemical, microbial and sensory changes of minimally processed durian (*Durio zibethinus* cv. D24) during storage at 4 and 28 °C. *Postharvest Biology and Technology* 42:168–175.

- Watada, A.E., K. Abe, and N. Yamuchi. 1990. Physiological activities of partially processed fruits and vegetables. *Food Technology*. 44: 116-122.
- Watada, A.E., N.P. Ko, and D.A. Minott. 1996. Factors affecting quality of fresh-cut horticultural products. *Postharvest Biology and Technology*. 9:115-125.
- Watada, A.E. and L. Qi. 1999. Quality of fresh-cut produce. *Postharvest Biology and Technology*. 15: 201-205.
- Whangchai, K., H. Gemma, S. Iwahori, and J. Uthaibutra. 1999. Endogenous polyamines in 'Nam Dok Mai' mangoes with different ripening stages and its relation to chilling injury during storage. *Proceeding of the Sixth International Symposium on Mango*. Pattaya City, Thailand. 1:429-436.
- Wiley, R.C. 1994. Introduction to minimally processed refrigerated fruits and vegetable. pp. 1-14. *In* Wiley, R.C. (ed.). *Minimally Processed Refrigerated Fruits and Vegetables*. Chapman & Hall Inc., New York, USA.
- Wright, K.P. and A.A. Kader. 1997. Effect of slicing and controlled-atmosphere storage on the ascorbate content and quality of strawberries and persimmons. *Postharvest Biology and Technology* 10:39-48.
- Yildiz, F. 1994. Initial preparation, handling, and distribution of minimally processed refrigerated fruits and vegetable. pp. 15-65. *In* Wiley, R.C. (ed.). *Minimally Processed Refrigerated Fruits and Vegetables*. Chapman & Hall Inc., New York, USA.
- Yong, B., C. Wongs-Aree, P. Jitareerat, and S. Kanlayanarat. 2004. Postharvest attributes of 'Trad Sritong' pineapple under superatmospheric oxygen. in *Proceeding of the APEC Symposium Quality Management in Postharvest Systems*. August, 3-5. Bangkok, Thailand.
- Zagory, D., Kader, A., 1988. Modified atmosphere packaging of fresh produce. *Food Technology*. 42: 70-77.
- Zhuang, H., Barth, M.M., and Hankinson, T.R. 2003. Microbial safety, quality and sensory aspects of fresh-cut fruits and vegetables. *Food Control*. pp. 255-278.