

เอกสารอ้างอิง

- กัมปนาท สุขนิษฐ์. 2548. สารประกอบฟีนอลิกในสารสกัดหยาบของเมล็ดข้าวเจ้าบางสายพันธุ์ และแอกติวิตีในการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชัน. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 94 หน้า.
- คู่มือการลดอุณหภูมิและการขนส่ง. 2545. กองพัฒนาเกษตรที่สูง สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตร และสหกรณ์. 28 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม. 396 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2546. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวางของพืช. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์กำแพงแสน, นครปฐม. 453 หน้า.
- ไฉน ยอดเพชร. 2542. พืชผักในตระกูลครุซิเฟอร่า (Cruiferous crops). พิมพ์ครั้งที่ 2. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, กรุงเทพฯ. 195 หน้า.
- คนัย บุญเกียรติ. 2531. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 195 หน้า.
- คนัย บุญเกียรติ และนิริยา รัตนานนท์. 2531. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 171 หน้า.
- เด่น ดอกพิมาย. 2542. การออกแบบระบบทำความเย็นด้วยสูญญากาศโดยใช้หัวฉีดน้ำไอน้ำ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. คณะวิศวกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 122 หน้า.
- เทิด ธนุใจ. 2550. ผลของการให้ความร้อนต่อแอกติวิตีการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชันและปริมาณสารประกอบฟีนอลิกในเมล็ดถั่วบางชนิด. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 76 หน้า.
- นิพนธ์ ไชยมงคล. (ไม่ระบุปีที่ตีพิมพ์). บทที่ 7 การเก็บรักษา. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.agric-prod.mju.ac.th/vegetable/File-link/precooling.pdf> (14 มกราคม 2550)
- “บทที่ 5 การทดสอบฤทธิ์ต้านปฏิกิริยาออกซิเดชัน”. (ไม่ระบุปีที่ตีพิมพ์). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.mwit.ac.th/~teppode/c.8.pdf> (8 มกราคม 2552)

ปรีศนีย์ ว่างหล่อ, 2551. สภาวะที่เหมาะสมในการลดอุณหภูมิเฉียบพลันของบรอกโคลีโดยใช้ระบบสุญญากาศและสุญญากาศร่วมกับน้ำ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 137 หน้า.

“ผักกาดฮ่องเต้”. (ไม่ระบุปีที่ตีพิมพ์). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.d-aroil.com/hygienic-vegetable> (3 กันยายน 2551)

“ผักกาดฮ่องเต้”. 2551. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.vegetableinthailand.com/index.php?mo=3&art=133310> (3 กันยายน 2551)

พัลลภ ศรีณชิต นริศ ประทินทอง และชนิด สวัสดิ์เสวี. 2550. กระบวนการทำความเย็นแบบสุญญากาศของผักกาดหอมห่อ. การประชุมเชิงวิชาการเครือข่ายพลังงานแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 3 . 23-25 พฤษภาคม 2550. กรุงเทพฯ.

ภักดี ชูรกิจเสรี และชนิดา น้ำเงิน. 2547. การลดอุณหภูมิขั้นต้นของผักด้วยวิธี Forced-Air Tunnel cooling. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 51 หน้า.

ภูธร แป้นเกิด. 2543. การลดอุณหภูมิภายหลังการเก็บเกี่ยวของผักกระเจียบเขียวโดยใช้สุญญากาศ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว, คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 132 หน้า.

มรกต โสภณโกไคย. 2548. ผลของการลดอุณหภูมิต่อคุณภาพผัก. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 67 หน้า.

ขงยุทธ ขำมณี. 2535. ผลของการลดอุณหภูมิต่อการเก็บเกี่ยวและสภาพการเก็บรักษาที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพผักกาดหอมห่อ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาพืชสวน, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 152 หน้า.

รวี เอื้อวจิตรจารุ. 2549. ผลของการลดอุณหภูมิก่อนการเก็บรักษาและสัดส่วนของ CO₂:O₂ ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผักกาดฮ่องเต้ (*Brassica campestris* var. *chinensis*). วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาพืชสวน, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง. 168 หน้า.

ระพีพรรณ ทศนสร และศุภเชษฐ์ พรรณนาไทร. 2548. การประเมินผลการดำเนินงานด้านวิศวกรรมของระบบลดอุณหภูมิเฉียบพลันในพื้นที่มูลนิธิโครงการหลวง. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. สาขาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 51 หน้า.

- วงศ กวศ์กัษย์. 2545. อุณหพลศาสตร์: ตอนต้น (Thermodynamics) โครงการตำราภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล. คณะวิศวกรรมเครื่องกล, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 424 หน้า.
- วรวิมล ตระการศิรินนท์. 2544. การแยกโปรตีนสารประกอบฟีนอลิกและเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซีเดสจากมันฝรั่ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 160 หน้า.
- ศิริวรรณ สุทรทจรจิตต์ และสุวรรณา เวชชีกุล. 2527. สารประกอบฟีนอลิก. เอกสารประกอบการสอนกระบวนวิชาเภสัชเวชชั้นสูง 2. ภาควิชาเภสัชเวช, คณะเภสัชศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 49 หน้า.
- อัญชญา เจนวิถีสุข. 2544. การตรวจหาและบ่งชี้ชนิดสารต้านอนุมูลอิสระจากผักพื้นบ้านและสมุนไพรไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 153 หน้า.
- Artes, F. and J. A. Martinez. 1995. Effects of vacuum cooling and packaging films on the shelf life of Salinas lettuce. pp. 311-315. *In: Proceeding of International Conference on Refrigeration and Quality of Fresh Vegetables.* : International Institute of Refrigeration. Paris, France.
- Artes, F. and J. A. Martinez. 1996. Influence of packaging treatments on the keeping quality of Salinas lettuce. *Lebensmittel Wissenschaftund Technologies*, 29 : 664-668.
- Artes, F. and J. A. Martinez. 1999. Effect of packaging treatments and vacuum cooling on quality of winter harvested iceberg lettuce. *Journal of Food Research Internationl*, 32 : 621-627.
- Brosnan, T. and D.-W. Sun. 1999. Extension of the vase life of cut daffodil flowers by rapid vacuum cooling. *Journal of refrigeration*. 22 : 472-478.
- Brosnan, T. and D.-W. Sun. 2001. Precooling techniques and applications for horticultural products – a review. *Journal of refrigeration*. 24 : 154-170.
- Brosnan, T. and D.-W. Sun. 2003. Influence of modulated vacuum cooling on the cooling rate, mass loss and vase life of cut lily flowers. *Biosystems Engineering*. 86(1) : 45-49.

- Chanwitheesak, A., A. Teerawutgurag and N. Rakariyatham. 2005. Screening of antioxidant activity and antioxidant compounds of some edible plants of Thailand. *Journal of Food Chemistry*. 92 : 491-497.
- Cheng, H.-P. 2006. Vacuum cooling combined with hydrocooling and vacuum drying on bamboo shoots. *Applied Thermal Engineering*. 26 : 2168-2175.
- “Chinese Cabbage.” 2008. [online]. Available : http://www.wikipedia.org/wiki/Pak_Choi (July 10,2008)
- Everington, D.W. 1993. Vacuum technology for food processing. pp. 71-74. In: A. Turner (ed.), *Food technology international Europe*. London.
- Frost, C.E., K.S. Burton and P.T. Atkey. 1989. A fresh look at cooling mushroom. *Journal of Mushroom*. 193 : 23-29.
- Gao, X., L. Bjork, V. Trajkovski and M. Uggla. 2000. Evaluation of antioxidant activities of rosehip ethanol extracts in different test systems. *Journal of the Science in Food and Agriculture*. 80 : 2021-2027.
- Gordon, M.H. 2001. Measuring antioxidant activity. pp. 71-86. In: *Antioxidants in Food: Practical applications*. J. Pokorny, N. Yanishlieva and M. Gordon. (eds).
- Gormley, T.R. and C. MacCanna. 1967. Pre-packaging and shelf life of mushroom. *Journal of Agricultural Research*. 6 : 255-265.
- Gülcin, I., İ.G. Şat, Ş. Beydemir, M. Elmastaş and Ö.I. Küfrevioğlu. 2004. Comparison of antioxidant activity of clove (*Eugenia caryophyllata* Thunb) buds and lavender (*Lavandula stoechas* L.). *Journal of Food Chemistry*. 87 : 393-400.
- Haas, E. and G. Gur. 1987. Factors affecting the cooling rate of lettuce in vacuum cooling installations. *Journal of Refrigeration*. 10 : 82-86.
- Hare, T.J., A.J. Able, L.S. Wong, A. Prasad and R. McLauchlan. 2001. Fresh-cut Asian Vegetables-Pak Choi as a Model Leafy Vegetable. pp 113-115. In: *Proceedings ACIAR 105. Postharvest Handling of Fresh Vegetable*. Taiwan.
- Harvey, J. M. 1963. Improving techniques for vacuum cooling vegetables. *Journal of ASHRAE*. 5 : 41-44.

- He, S.Y., G.P. Feng, H.S. Yang, Y. Wu and Y.F. Li. 2004. Effect of pressure reduction rate on quality and ultrastructure of iceberg lettuce after vacuum cooling and storage. *Postharvest Biology and Technology*. 33 : 263-273.
- He, S.Y. and Y.F. LI. 2008. Experimental study and process parameters analysis on the vacuum cooling of iceberg lettuce. *Energy Conversion and Management*. 49 : 2720-2726.
- Huang, D., B. Ou and R.L. Prior. 2005. The chemistry behind antioxidant capacity assays. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53 : 1841-1856.
- Hugh, W. T. (no date). Tunnel Forced-air Coolers for Fresh Fruits & Vegetables. [online]. Available : <http://www.omafea.gov.on.ca/English/Engineer/facts198-031f4.gif> (May 15, 2007)
- Ismail, A., Z.M. Marjan and C.W Foong. 2004. Total antioxidant activity and phenolic content in selected vegetables. *Journal of Food Chemistry*. 87 : 581-586.
- Juliani, H. R. and J. E. Simon. 2002. Antioxidant activity of basil.). pp. 575-579. In: *Trends in new crops and new uses*. J. Janick and A. Whipkey (eds, ASHS Press. Alexandria, VA.)
- Kalt, W. 2005. Effects of Production and Processing Factors on Major Fruit and Vegetable Antioxidants. *Journal of Food Science*. 70 : 11-19.
- Kubola, J. and S. Siriamornpun. 2008. Phenolic contents and antioxidant activities of bitter gourd. *Journal of Food Chemistry*. 110 : 881-890.
- Lee, K. G. and T. Shibamoto. 2002. Determination of antioxidant potential of volatile extracts isolated from various herb and spices. *Journal of Agricultural Food Chemistry*. 50 : 4947-4952.
- Lu S. 2007. Effect of packaging on shelf-life of minimally processed Bok Choy (*brassica chinensis L.*). *Lebensmittel Wissenschaftund Technologies*. 40 : 460-464.
- McDonald, K. and D.W. Sun. 2000. Vacuum cooling technology for the food processing industry ; a review. *Journal of Food Engineering*. 45 : 55-65.

- Manthey, J.A. 2004. Fraction of orange peel phenols in ultrafiltered molasses and mass balance studies of their antioxidant level. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 52(25) : 7586-7592.
- Ozturk, H.M. and H.K. Ozturk. 2008. Effect of pressure on the vacuum cooling of iceberg lettuce. *Journal of Refrigeration*. : 1-9.
- Padda, M.S. and D.H. Picha. 2008. Effect of low temperature storage on phenolic composition and antioxidant activity of sweetpotatoes. *Postharvest Biology and Technology*. 47 : 176-180.
- Ranganna, S. 1986. Handbook of Analysis and Quality control for Fruit and Vegetable Products. Tata McGraw-Hill Publishing Company Inc., New Delhi. 1112 p.
- Rennin T.J. 2006. Vacuum cooling for the fruit and vegetable industry. Stewart Postharvest Solutions (UK) Ltd.
- Rennin T.J., C. Vigneault, G.S.V. Raghavan and J.R. DeEll. 2001. Effect of pressure reduction rate on vacuum cooled lettuce quality during storage. *Canadian Biosystems Engineering*. 43 : 39-43.
- Sacchetti, G., S. Maietti, M. Muzzoli, M. Scagliani, S. Manfredini, M. Radice and R. Bruni. 2005. Comparative evaluation of 11 essential oils of different origin as functional antioxidants, antiradicals and antimicrobials in foods. *Journal of Food Chemistry*. 91 : 621-632.
- Sellappan, S., C.C. Akoh and G. Krewer. 2002. Phenolic compounds and antioxidant capacity of Georgia-grow blueberries and blackberries. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 50 : 2432-2438.
- Shahidi, F. and M. Naczk. 2004. Phenolics in Food and Nutraceuticals. Boca Roton. Florida. CRC Press.
- Singh, J., A.K. Upadhyay, K. Prasad, A. Bahadur and M. Rai. 2007. Variability of carotenes, vitamin C, E and phenolics in *Brassica* vegetables. *Journal of Food Composition and Analysis*. 20 : 106-112.
- Sun, D.W. and L. Zheng. 2004. Vacuum cooling for the food industry – a review of recent research advances. *Trends in Food Science & Technology*. 15 : 555-568.

- Sun, D.-W. and L. Zheng. 2005. Vacuum cooling Foods. Emerging technology for food processing. : 579-602.
- Sun, D.-W. and L. Zheng. 2006. Vacuum cooling technology for the agri-food industry: past, present and future. *Journal of Food Engineering*. 77 : 203-214.
- Sun, T., Z. Xu, C-T. Wu, M. Jane, W. Prinyawiwatkul and H.K. No. 2007. Antioxidant Activities of Different Colored Sweet Bell Peppers (*Capsicum annuum* L.). *Journal of Food Science*. 72 : 98-102.
- Sun, D.-W. and L. Wang. 2001. Rapid cooling of porous and moisture foods by using vacuum cooling technology. *Trends in Food Science & Technology*. 12 : 174-184.
- Tao, F., M. Zhang, Y. Hangqing and S. Jincai. 2006. Effects of different storage conditions on chemical and physical properties of white mushrooms after vacuum cooling. *Journal of Food Engineering*. 77 : 545-549.
- Thompson, A.K. 1996. Postharvest technology of Fruit and vegetable. Blackwell Science Ltd., 410 pp.
- Toor, R.K. and G.P. Savage. 2006. Effect of semi-drying on the antioxidant component of tomatoes. *Journal of Food Chemistry*. 94 : 90-97.
- Turkmen, N., F. Sari and S. Velioglu. 2005. The effect of cooking methods on total phenolics and antioxidant activity of selected green vegetables. *Journal of Food Chemistry*. 93 : 713-718.
- Wangensteen, H., A.B. Samuelsen and K.E. Malterud. 2004. Antioxidant activity in extracts from coriander. *Journal of Food Chemistry*. 88 : 293-297.
- Witham, F.H., D.H. Blaydes, R.M. Devin and D. Van. 1971. Experiments in Plant Physiology. Nostrand company. New York. 524 pp.
- Yunus, A. Cengel and Michael, A. Boles. 1994. Thermodynamic; An Engineering Approach, 2nd Edition, Mcgraw-Hill, Inc,USA., 987 pp.
- Zhang, Z. and D.-W. Sun. 2006. Effect of cooling methods on the cooling efficiencies and qualities of cooked broccoli and carrot slices. *Journal of Food Engineering*. 77 : 320-326.