เอกสารอ้างอิง

กรมส่งเสริมการเกษตร. 2542. *การปลูกชมพู่*. กองเกษตรสัมพันธ์ กรมส่งเสริมการเกษตร, กรุงเทพฯ. 23 น.

เกศินี ระมิงค์วงศ์. 2546. *การจัดจำแนกไม้ผล*. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 417 น.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2546. *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 น.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. *ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวายของพืช*. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม. 453 น.

จันทร์สุดา จงสวัสดิ์. 2540. คุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลไม้สดพร้อมบริโภค (มะละกอ สุก ฝรั่ง และแคนตาลูป). วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 202 น.

จิรวัฒน์ อ่อนส้มกฤษ, เบญจพร ศรีจันทึก, เสาวภา ไชยวงศ์ และนิรมล สันติภาพวัฒนา. 2549. ผลของสารละลายโซเดียมไฮโปรคลอไรด์ต่อการลดปริมาณเชื้อและคุณภาพของสับปะรดพันธุ์ภูแลตัดแต่งพร้อมบริโภค. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 6 : 267.

ชรีวัฒน์ ธรรมโมหะเว, ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ และอภิรดี อุทัยรัตนกิจ. 2549. ผลของฟิล์มพลาสติก PVC ต่อคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายของฝรั่งตัดแต่งพร้อมบริโภค. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 6 : 38.

ชัยยศ บูรณรัชดา. 2542. *วิตามินอี บทบาทใหม่ในวงการสุขภาพ*. สำนักพิมพ์รวมทรรศน์, กรุงเทพฯ. 69 น.

ชินพันธ์ หาภา. 2539. ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 145 น.

ดนัย บุณยเกียรติ. 2540. *สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน*. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 225 น.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ดนัย บุณยเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2548. *การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 248 น.

นันท์ชนก นันทะไชย เบญจมาส รัตนชินกร และอนุวัตร แจ้งชัด. 2546. ผลของฟิล์มพลาสติกที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของส้มโอปอกเปลือก. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 34 : 104-107.

นิด ชากังราว. 2545. *ทองสามสี ชมพู่ยักษ์นอกฤดูเงินล้าน*. สำนักพิมพ์มติชน, กรุงเทพฯ. 151 น.

นิรนาม. 2546. การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผักผลไม้สดเพื่อการแปรรูป. Postharvest Newsletter ตุลาคม – ธันวาคม 2546 : 5-7.

นิธิยา รัตนาปนนท์ และไพโรจน์ วิริยจารี. 2547. *เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร*. TRIO Advertising&Media Co., Ltd., เชียงใหม่. 218 น.

นิศากร สุวรรณ. 2548. ผลของวัสดุเคลือบผิวต่อการควบคุมการเกิดสีน้ำตาลและการสูญเสียน้ำหนักของผลลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 176 น.

ประสาร สวัสดิ์ชีตัง. 2538. การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน. วารสารอาหาร 25(3) : 160-169

เปรมปรี ณ สงขลา. 2543. *รวมกลยุทธ์ชมพู่*. เจริญรัฐการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 162 น.

พิมพ์ใจ สีหะนาม. 2546. ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 70. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวน. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 53 น.

เพ็ชร์รัตน์ บุญเจิม. 2532. การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของผลทุเรียน 3 พันธุ์ ภายหลังการเก็บเกี่ยว. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 30 น.

มยุรี ภาคลำเจียก และอมรรัตน์ สวัสดิทัต. 2533. *คู่มือการใช้พลาสติกเพื่อการหีบห่อ*. ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, กรุงเทพฯ. 105 น.

มาลี ทองแดง. 2544. อิทธิพลของอายุผล อุณหภูมิในการเก็บรักษา และฟิล์มพลาสติกต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทอง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 160 น.

ยงยุทธ โอสถสภา. 2546. *ธาตุอาหารพืช*. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 423 น.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

วราวุธ สิทธิพิทักษ์. 2537. *เรื่องน่ารู้ของวิตามินอี.* โรงพิมพ์แอล.ที.อาร์ต, สมุทรปราการ. 35 น.

วิจิตร วังใน. 2526. *ชนิดและพันธุ์ไม้ผลเมืองไทย.* ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 101 น.

สมพร สายกลิ่น. 2545. ผลของอุณหภูมิและสภาพบรรยากาศดัดแปลงต่อคุณภาพการเก็บรักษาชมพู่พันธุ์พันธุ์ทับทิมจันท์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอกเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 116 น.

สรวงสุดา ไชยทิพย์. 2540. ผลของอุณหภูมิและสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของสับปะรดสดพร้อมบริโภค. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 135 น.

สุชีรา เยี่ยงยุกดิ์สากล. 2537. การเก็บรักษาผลและเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่หุ้มด้วยฟิล์ม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

สุทธ์สินี หักกะยานนท์. 2543. *ไม้ผลเศรษฐกิจ.* บริษัทนาคาอินเตอร์มีเดียจำกัด, กรุงเทพฯ. 168 น.

สุพจน์ ตั้งจตุพร. 2543. *ชมพู่ : เอกสารประกอบการเรียนการสอน.* วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชลบุรี, ชลบุรี. 280 น.

เสาวคนธ์ นุสติ. 2544. ผลของสารเคลือบผิวด้วยสารอิมัลชันและไคโตแซนต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวสาลี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 138 น.

ศักดิ์ บวร. 2539. *วิตามินอี.* เจริญวิทย์การพิมพ์, กรุงเทพฯ. 112 น.

ศิริลักษณ์ วุฒิกุล. 2538. การห่อหุ้มพริกยักษ์แต่ละผลด้วยฟิล์มพลาสติกเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 85 น.

อัญชุลี ยินดี. 2539. การเปลี่ยนแปลงรงควัตถุในผลมะม่วงและลิ้นจี่ในช่วงก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 156 น.

อรพิน ถิระวัฒน์. 2531. *โรคไม้ผลและการป้องกันกำจัด.* กองป้องกันและกำจัดศัตรูพืช, กรุงเทพฯ.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Abrusci, C., A. Martin-Gonzalez, F. Catalina, P. Bosch and T. Corrales. 2004. Chemiluminescence study of commercial type –B gelatins. J. Photochemistry and photobiology 163 : 537-546.

Ahmed, E,D., R. Ponnampalam, F. Castaigne and J. Arul. 1992. Chitosan coating to extend the storage life of tomatoes. HortSci. 27(9) : 1016-1018.

Antonio, M. and A.A. Kader. 2005. Optimal temperature and modified atmosphere for keeping quality of fresh-cut pineapples. Postharvest Bio. and Technol. 39 : 163-168.

AOAC. 2000. *Official methods of analysis*. Association of Official Analytical Chemists Inc., Virginia. 1298 p.

Aquino-Bolanos, E.N. and E. Mercado-Silva. 2004. Effects of polyphenol oxidase and peroxidase activity, phenolics and lignin content on the browning of cut jicama. Postharvest Bio. and Technol. 33 : 275-283.

Barmore, C.R. 1987. Packaging technology for fresh and minimally processed fruits and vegetables. J. Food Qual. 10 : 207-217.

Chailmer, D.J. and J.D. Faragher. 1977. Regulation of anthocyanin synthesis in apple skin. I.Comparison of the effects of cycloheximide, ultraviolet light, wounding and maturity. Aust. J. Plant Physiol. 4 : 111-121.

Chan, H.T. 1993. In Encycloprdia of food science. p. 165-188. *In* R.H. walter (ed.). Food technology of pectin. Academic Press Inc, U.S.A.

Dawson, J.H. 1988. Probing structure function relation in heme containing oxygenases and peroxidase. Sci. 240 : 433-439.

Day, B.P,F. 1993. Fruit and vegetable. p. 114-133. *In* R.T. Parry (eds.). Principles and applications of modified atmosphere packaging of food. Edmundsbury Press, Great Britain.

DellaPenna, D. 2005. A decade of progress in understanding vitamin E synthesis in plants. J. Plant Physiol. 162 : 729-737.

Elliott, J.G. 1999. Application of antioxidant vitamins in foods and beverages. Food Technol. 53 : 46-48.

Eva, M.G., B.D. Ancos and M.P. Cano. 2000. Partial characterization of peroxidase and polyphenol oxidase activities in blackberry fruit. J. Agric. Food Chem. 48 : 5459-5464.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

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

FNB (Food and Nutrition Board). 2000. *Dietary reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium and carotenoids. Standing committee on the scientific evaluvation of dietary reference intake, food and nutrition board, institute of medicine*. National Academy Press, Washington, DC. 259 p.

Fuchs, Y.I., I. Rot, G. Zauberman and A. Weksler. 1989. Chilling injury and electrolyte leakage in cold stored mango and avocado fruits. Acta Hort. 258 : 303-308.

Furmanski, R.J. and R.W. Buescher. 1979. Influence of chilling on electrolyte and conductivity of peach fruit. HortSci. 14(2) : 167-168.

Guilbeirt, S. 1988. Use of superficial edible layer to protect intermediate moisture foods : Application to the protection of tropical fruits dehydrated by osmosis. p. 199-219. *In* C.C. Seow (ed.). Food preservation by moisture control. Elsevier Applied Science Publishers Ltd., Essex.

Han, C., Y. Zhao, S.W. Leonard and M.G. Traber. 2004. Edible coating to improve storabilityand enhance nutritional value of fresh and frozen strawberries (*Fragaria* x *ananassa*) and raspberries (*Rubus ideaus*). Postharvest Bio. and Technol. 33 : 67-78.

Hulme, A.C. 1971. *The Biochemistry of fruits and their products*. Academic Press, New York. 788 p.

Huxsoll, C.C. and M.R. Bolin. 1989. Processing and distribution alternatives for minimally processed fruits and vegetables. Food Technol. 43 : 124-128.

Jiang, Y.M. 2000. Role of anthocyanin, polyphenol oxidase and phenols in lychee pericarp browning. J. Sci. Food Agri. 80 : 305-310.

Jiang, M.S., A. Sanada, H. Ushio, M. Tanaka and T. Ohshima. 2002. Inhibitory effects of 'Enokitake' mushroom extracts on polyphenol oxidase and prevention of apple browning. Lebensm-Wiss. U. Technol. 35 : 697-702.

Kader, A.A., D. Zagory and E.L. Kerbel. 1989. Modified atmosphere packaging of fruits and vegetables. Rev. Food. Sci. 28(1) : 1-30.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

KamalEldin, A. and L.A. Appelqvist. 1996. The chemistry and antioxidant properties of tocopherols and tocotrienols. Lipids 31 : 671-701.

Ketsa, S. and T. Raksritong. 1992. Effect of PVC film wrapping and temperature on storage life and quality of Nam Dok Mai mango fruit on ripening. Acta Hort. 321 : 756-763.

King, A.D. and H.R. Bolin. 1989. Physiological and microbiological storage stability of minimally processed fruit and vegetables. Food Technol. 43(2) : 135-139.

Krochta, J.M., E.A. Baldwin and M.O. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible coatings and films to improve food quality.* Technomic Publishing Company Inc., Pennsylvania. 379 p.

Kushi, L.H., A.R. Prineas, R.J. Mink, Y. Wu, R.M. Bostick. 1996. Dietary antioxidant vitamins and death from coronary heat disease in postmenopausal woman. New England J. Medicine 334 : 1156-1162.

Lelyveld, L.T.V., C. Gerrish and R.A. Dixont. 1984. Enzyme activity and polyphenol related to mesocarp discoloration of avocado fruit. Phytochemistry 23 : 1531-1534.

Lin, Z.F., S.S. Li, D.L. Zhang, G.Z. Lin, Y.B. Li, S.X. Liu and M.D. Chen. 1988. The changes of pigments, phenolic content and activities of polyphenol oxidase and phenylalanine ammonialyase in pericarp of postharvest litchi fruit. Acta Bot. Sin. 30 : 40-45.

Maras, J.E., O.I. Bermudez, N. Quao, P.J. Bakun, E.L. Boody-Alter and K.L. Tucker. 2004. Intake of alpha-tocopherol is limited among US adults. J. American Dietary Association 104 : 567-575.

Martinez-Romero, D., N. Alburquerque, J.M. Valverdw, F. Guillen, S. Cactillo, D. Valero and M. Serrano. 2006. Postharvest sweet cherry quality and safety maintenance by *Aloe vera* treatment : A new edible coating. Postharvest Bio. and Technol. 39 : 93-100.

Mathews, C.K. and K.E. Van Halde. 1990. *Biochemistry.* The Benjamin/Cummings Publishing Company, California. 1129 p.

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&vegetables. Chapman&Hall Inc., New York.

Mazza, G. and E. Miniati. 1993. *Anthocyanins in fruits, vegetables and grains*. CRC Press Inc, Florida. 362 p.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Mei, Y., Y. Zhao, J. Yang and H.C. Furr. 2002. Using edible coating to enhance nutritional and sensory qualities of baby carrots. J. Food Sci. 67 : 1964-1968.

Miccolis, V. and M.E. Saltveit. 1995. Influence of storage period and temperature on the postharvest characteristics of six melon (*Cucumis melo* L., Inodorus Group) cultivars. Postharvest Bio. and Technol. 5 : 211-219.

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.

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. J. Food Sci. 59(6) : 1202-1206.

Passum, H.C. 1982. Storage of some local and introduced mango cultivars grow in Trinidad. Scientia. Hortic. 16 : 171-177.

Paull, R.E. and N.J. Chen. 2000. Heat treatment and fruit ripening. Postharvest Bio. and Technol. 21 : 21-37.

Quimio, T.H. 1974. Mango anthracnose and low temperature storage. Phil. Agric. 58 : 192-199.

Ranganna, S. 1977. *Manual of analysis of fruit and vegatable products*. Tata McGraw-Hill Publishing Co.,Ltd, New Delhi. 634 p.

Richardson, T. and D. Hyslop. 1985. Enzymes. p. 445. *In* O.R. Fennema (ed.). Food chemistry. Marcel Dekker, New York.

Salveit, M.E.Jr. and L.L. Morris. 1990. Overview on chilling injury of horticultural crops. p. 3-15. *In* C.Y. Wang (ed.). Chilling injury of horticultural crops. CRC Press Inc, Florida.

Sapers, G.M. and F.W. Douglas. 1992. Measurement of enzymatic browning at cut surface of raw apple and pear fruits. J. Food Sci. 27 : 465.

Selvaraj, Y. and R. Kumer. 1989. Studies on fruit softening enzymes and polyphenol oxidase activity in ripening mango (*Mangifera indica* L.) fruit. J. Food Sci. and Technol. 26 : 218-222.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Serrano, M., D. Martinez-Romero, S. Castillo, F. Guillen and D. Valero. 2005. The use of antiflingal compounds improves the beneficial effect of MAP in sweet cherry storage. Food Sci. Emerg. Technol. 6 : 115-123.

Shewfelt, R.L. 1987. Quality of minimally processed fruits and vegetables. J. Food Qual. 10 : 143-156.

Shewfelt, R.L. 1994. Quality characteristics of fruits and vegetables. p. 171-189. *In* R.P. Singh and F.A.R. Oliveira (eds.). Minimal processing of food and process optimization. CRC Press Inc., New York.

Siriphanich, J. 1993. Minimal processing of tropical fruit. P. 127-137. *In* B.R. Champ, E. Higley and G.I. Johnson (eds.). Postharvest handing of tropical fruit. ACIAR Proceeding, Austraria.

Tien, C.L., C. Vachon, M.A. Mateescu and M. Lacroix. 2001. Milk protein coating prevent oxidative browning of apples and potatoes. J. Food Sci. 66(4) : 512-516.

Underhill, S.J.R. and L.S. Wong. 1990. A maturity standard for lychee (*Lichi chinensis* Sonn.). Acta Hort. 269 : 181-187.

Underhill, S.J.R. and C. Critchley. 1994. Anthocyanin decolourisation and its role in lychee pericarp browning. Australian J. Exp. Agric. 34 : 115-122.

Varoquaux, P. and R.C. Wiley. 1994. Biological and biochemical changes in minimally processed refrigerated fruits and vegetables. p. 226-268. *In* R.C. Wiley (ed.). Minimally processed refrigerated fruits&vegetables. Chapman&Hall Inc., New York.

Vazquez-Ochoa, R.I. and M.T. Colinas-Leon. 1990. Changes in guava of three maturity stage in response to temperature and relative humidity. HortSci. 25(1) : 86-87.

Wagner, F.D.M., C.C.S. Luiz, R.C. Paulo and L.F. Fernando. 2003. Waxes and plastic in relation to the shelf life of yellow passion fruit. Sci. Agri. 60(1) : 51-57.

Wang, C.Y. 1993. Approaches to reduce chilling injury of fruits and vegetables. Hort. Rev. 15 : 63-95.

Wiley, R.C. 1994. *Minimally processed refrigerated fruits&vegetables*. Chapman&Hall Inc., New York. 368 p.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Will, R.H.H., T.H. Lee, D. Graham, W.B. McGlasson and E.G. Hall. 1981. *Postharvest : An Introduction to the physiology and handling of fruit and vegetable.* New South Wales University Press, New South Wales. 101 p.

Worrell, D.B., C.M. Carrington and D.J. Huber. 2002. The use of low temperature and coating to maintain storage quality of breadfruit, *Artocarpus altilis* (Parks.) Fosb. Postharvest Bio. and Technol. 25 : 33-40.

Xu, S.Y., X.F. Chen and D.W. Sun. 2001. Preservation of kiwifruit coated with an edible film at ambient temperature. J. Food Engineering 50 : 211-216.

Yildiz, F. 1994. Initial preparation, handling and distribution of minimally processed refrigerated fruits and vegetables. p. 15-68. *In* R.C. Wiley (ed.). Minimally processed refrigerated fruits&vegetables. Chapman&Hall Inc., New York.

Zhou, Y., J.m. Dahler, S.J.R. Underhill and R.B.H. Wills. 2003. Enzymes associated with blackheart development in pineapple fruit. Food Chem. 80 : 565-572.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved