

## เอกสารอ้างอิง

- เกษม พิละกันธา. 2553. ผลของการลดอุณหภูมิแบบสุญญากาศร่วมกับการบรรจุแบบแอกทีฟต่อคุณภาพของยอดชาโศไดอินทรีย์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา วิศวกรรมกระบวนการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 182 น.
- งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2550. การบรรจุอาหาร. เอส.พี.เอ็ม. การพิมพ์, กรุงเทพฯ. 389 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2546. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร วิทยาเขตกำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม. 396 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2550. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวายของพืช (Postharvest Biology and Plant Senescence). ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร วิทยาเขตกำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม. 453 น.
- ชานนท์ สุทธิเวทย์. 2550. การยืดอายุการเก็บรักษาผักกาดหอมโดยการใช้ก๊าซนะบรรจุ และ  $\text{CO}_2$ :  $\text{O}_2$  ร่วมกับสารดูดซับเอทิลีน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชา พืชสวน สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง . 127 น.
- คณัฏ บุญยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาของพืช. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 215 น.
- คณัฏ บุญยเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 น.
- คณัฏ บุญยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 น.

- คณัฏ บุญยเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2533. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 154 น.
- คณัฏ บุญยเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2548. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 236 น.
- นินนาท ชินประหัชจู้. 2525. “การเก็บรักษาผลไม้ด้วยระบบควบคุมบรรยากาศ.” วารสารเคมีวิศวกรรม เทคโนโลยีทางอาหารและเชื้อเพลิง. ปีที่ 4 ฉบับที่ 2. หน้า 125-138.
- นันทวุฒิ อิ่มสุนย์. 2545. ผลของการใช้ความร้อนต่อการลดอาการสะท้อนหวานของมะเขือเทศ. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 88 น.
- นิพนธ์ ไชยมงคล. 2543. เอกสารประกอบการสอน วิชาการผลิตผัก. สาขาพืชผัก ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 131 น.
- บวรศักดิ์ คำมูล. 2545. ผลของการจุ่มน้ำร้อนต่อคุณภาพของผักกาดหอมห่อหั่นชิ้น. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 114 น.
- ขงยุทธ ชำมสี. 2535. ผลของการลดอุณหภูมิหลังการเก็บเกี่ยว และสภาพการเก็บรักษาที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผักกาดหอมห่อ. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชา พืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 151 น.
- วัฒนา วิวิธการ. 2540. “เทคนิค CAP/MAP เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร”. วารสารอาหาร 27 (4): 278-281.
- วรภัทร ลัคณาทินวงศ์. 2544. บทปฏิบัติการเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว. พิมพ์ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. ปทุมธานี.
- วรรณิ ฉินศิริกุล และคณะ. 2553. ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติและมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. การสัมมนาวิชาการ วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 8, เชียงใหม่.
- วารินทร์ ใจวิเสน. 2550. คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผักกาดหอมพันธุ์กรีน ไอ้คิลฟ์ที่ปลูกในระบบไฮโดรโปนิกส์. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 163 น.
- วิษณุ นิยมเหล่า และคณะ. 2545. คุณภาพการเก็บรักษาของผักกาดหอมห่อแปรรูปพร้อมบริโภคภายใต้สภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำร่วมกับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). หน้า 210-213.

พรรณิ ศรีสวัสดิ์. 2551. ผลของการลดอุณหภูมิ อุณหภูมิเก็บรักษาและสภาพตัดแปลงบรรยากาศต่อคุณภาพของเห็ดฟาง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 125 น.

พลกฤษณ์ มณีวระ. 2552. การเปลี่ยนแปลงกิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระในฝักระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 221 น.

พวงเพชร เหมรัตน์ตระกูล. 2552. ผลของการลดอุณหภูมิแบบสุญญากาศต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของปวยเล้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 166 น.

สมชาย กุ๋ชัย, สายชล เกตุษา และสุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 2527. อิทธิพลของอุณหภูมิและภาชนะที่ใช้ในการเก็บรักษาผักคะน้า. วารสารเกษตรศาสตร์ (วิทย์.) ปีที่ 18 ฉบับที่ 1. หน้า 1-6

สมพิศ สายแก้ว, รัชฎา ตั้งวงศ์ไชย และ อัมพร แซ่เอียว. 2554. การเปลี่ยนแปลงลักษณะคุณภาพและกิจกรรมของเอนไซม์ในหัวแก่นตะวันในระหว่างการเก็บรักษา. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (1) พิเศษ : 381-384.

สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้สด. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. 364 น.

สุวิมล วัฒนะพันธ์ศักดิ์. 2549. ผลของการลดการเกิดสีน้ำตาลและการตัดแปลงสภาพบรรยากาศต่ออายุการเก็บรักษาของผักกาดแก้วตัดแต่ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร, กรุงเทพฯ. 81 น.

อภิชาติ ศิรินาวุฒ. 2553. ผลของการบรรจุแบบแอกทีฟและการลดอุณหภูมิแบบสุญญากาศต่อคุณภาพของผักชีไทยอินทรีย์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 175 น.

อศิรา เฟื่องฟูชาติ, วรรณิ ฉินศิริกุล, นภค เกิดดอนแฝก, ตติยา ตรงสถิตกุล, สรญา พิบูลกุลสัมฤทธิ์, เสาวภา ไชยวงศ์ และ วาณี ชนเห็นชอบ. 2549. การสร้างบรรยากาศตัดแปลงแบบสมดุลภายในบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตผลสดโดยอาศัยการคำนวณจากโมเดลคณิตศาสตร์อย่างง่าย. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37(5) พิเศษ: 62-65.

Abraham, G. 1970. The Green Thumb Book of Fruit and Vegetable Gardening. Prentice-Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey.

- Akamine, E.K., H. Kitagawa, H. Subramanyam and P.G. Long. 1975. Packinghouse operations. p. 267-282. In Er.B. Pantastico (ed.) Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical fruits and Vegetables. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Alasalvar, C., M. Al-Farsi, P.C. Quantic, F. Shahidi and R. Wiktorowicz. 2005. Effect of chill storage and modified atmosphere packaging (MAP) on antioxidant activity, anthocyanins, carotenoids, phenolics and sensory quality of ready-to-eat shredded orange and purple carrots. *Food Chemistry*. 89:69-76.
- Anonymous. 1985. Shrink and stretch film. *Food Manufacture*. 60 : 48-51
- Agar, I.T., R. Massantini, B. Hess-Pierce and A.A. Kader. 1999. Postharvest CO<sub>2</sub> and ethylene production and quality maintenance of fresh-cut kiwifruit slices. *Journal of Food Science*. 64: 433-440.
- Bachmann, J. and R. Earles. 2000. Postharvest handling of fruits and vegetables. Horticulture technical note. Appropriate Technology Transfer for Rural Area. 19 p.
- Bai, J., A.S. Robert and W.E. Alley. 2003. Characteristics of fresh-cut honeydew (*Cucumis melo* L.) available to processors in winter and summer and its quality maintenance by modified atmosphere packaging. *Postharvest Biology and Technology*. 28 :349-359.
- Ballantyne, A., R. Stark and J.D. Selman. 1988. Modified atmosphere packaging of shredded lettuce. *Journal of Food Science and Technology*. 23: 267-274.
- Barth, M.M. and H. Zhuang. 1996. Packaging design affects antioxidant vitamin retention and quality of broccoli florets during postharvest storage. *Postharvest Biology and Technology*. 9:141-150.
- Barth, M.M., E.L. Kerbel, A.K. Perry and S.J. Schmidt. 1993. Modified atmosphere packaging affects ascorbic acid, enzyme activity and market quality of broccoli. *Journal of Food Science*. 58: 140-143.
- Beltran D, MV, Selma A, Marin and Gil MI. 2005. Ozonated water extends the shelf life of fresh-cut lettuce. *Agricultural and Food Chemistry*. 14: 5654-63.
- Ben-Yehoshua, S., V. Rodov, S. Fishman and J. Peretz. 1998. Modified-atmosphere packaging of fruit and vegetables: reducing condensation of water in bell peppers and mangoes. *Acta Horticulture*. 464:387-392.

- Bolin, H.R., A.E. Stafford, A.D. King Jr. and C.C. Huxsoll. 1977. Factors affecting the storage stability of shredded lettuce. *Journal of Food Science*. 42 : 1319-1321.
- Boonyakiat, D., N. Mingmuang and C. Chuamuangphan. 2007. Postharvest quality of organic vegetables grown in the highlands of Northern Thailand. *Acta Horticulture*. 741:49-52.
- Boonyakiat, D., P. Smitamana and P. Smitamana. 1986. Postharvest Handling of Highland Produce to Develop Economically Viable Crops to Replace Opium Based Agriculture. Faculty of Agriculture, Chiang Mai University. 23 p.
- Brackett, R.E., 1987, Antimicrobial Effect of Chlorine on *Listeria monocytogenes*, *Journal of Food Protection*, Volume 50. 999-1003 p.
- Bradford, M.M., 1976. A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. *Analytical Biochemistry*. 72: 248-254.
- Brecht, J.K. 1995. Physiology of lightly processed fruits and vegetables. *HortScience*. 30: 18-22.
- Burton, K.S. 1991. Modified atmosphere packaging of mushrooms - review and recent developments. *Proceedings of the 13<sup>th</sup> international congress on the science and cultivation of edible fungi*. 11: 683-688.
- Cantwell, M. 2002. "Postharvest handling systems: minimally process fruit and vegetables" [Online]. Available : <http://vric.ucdavis.edu/selectnewtopic.minproc.htm>.
- Carlin, F., C. Nguyen-the, Y. Champbroy and M. Reich. 1990. Effect of controlled atmosphere on microbial spoilage, electrolyte leakage and sugar content of fresh 'ready-to-eat' grated carrots. *Int. Journal of Food Science and Technology*. 25: 110-119.
- Cleather, H. 1999. Minimizing the risks: HACCP considerations in fresh cut produce. *Post harvest News and Information*. 10(3): 26-28.
- Crozier, A., Y. Kamiya, G. Bishop and T. Yokota. 2000. Biosynthesis of hormones and elicitor molecules, pp. 850-929. *In* B. B. Buchanan, W. Gruissem and R. L. Jones (ed). *Biochemistry and Molecular Biology of Plants*. American Society of Plant Physiologists, Rockville.

- Day, B.P.F. 1993. Fruit and vegetables. *In* R.T. Parry (Ed.). Principles and Applications of Modified Atmosphere Packaging of Food. Great Britain. St. Edmundsbury Press. 114-133 p.
- Day, B.P.E. 1996. High oxygen modified atmosphere packaging for fresh prepared produce. *Postharvest News Information*. 7(3): 31-34.
- Day, B.P.F. 2000. Novel MAP for freshly prepared fruit and vegetable products. *Postharvest New and Information*. 11: 27-31.
- Delaguis, P.J., S. Stewart, P.M.A. Toivonen and A.L. Moys. 1999. Effect of warm, chlorinated water on the microbial flora of shredded Iceberg lettuce. *Food Research International*, Volume 32, 7-14 p.
- De Maaker, J. 1984. Research on small – scale packaging. *HortScience*. 54: 674.
- Dixon, R.A. and N.L. Paiva. 1995. Stress-induced phenylpropanoid metabolism. *Plant Cell*. 7: 1085–1097.
- Downes, T.W. 1989. Food packaging in the IFT era : five decades of unprecedented growth and change. *Journal of Food Technology*. 43(9): 228-240.
- Eenink, A.H. 1976. Breeding research on lettuce in the Netherlands. *Proceedings Eucarpia Meet. Leafy Vegetables*, Mar. 15-18, 1976, Wageningen, Holland. 78-83 p.
- El-Kazzaz, M.K., N.F. Sommer and R.J. Fortlage. 1983. Effect of different atmospheres on postharvest decay and quality of fresh strawberries. *Phytopathology*. 73: 282-285.
- Ezell, B.D. and M.S. Wilcox. 1959. Loss of vitamin C in fresh vegetables as related to wilting and temperature. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 7 : 507-509.
- Fonseca, S.C., F.A.R. Oliveira, J.K. Brecht and K.V. Chau. 2002. Evaluation of the physiological response of shredded Galega kale under low oxygen and high carbon dioxide concentrations. Oosterhaven, J. and H.W. Peppelenbos. *Proceedings 8<sup>th</sup> International CA Conference, Acta Hort*. 389-391 p.
- Fonseca, S.C., F.A.R. Oliveira, J.M. Frias, J.K. Brecht and J.K. Chau. 2002. Modelling respiration rate of shredded Galega kale for development of modified atmosphere packaging. *Journal of Food Engineering*. 54: 299-307.
- Friedman, M. 1996. Food browning and its prevention : overview. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 44(3): 631-653.

- Fujica, S., T. Tono. and H. Kawahara. 1991. Purification and properties of polyphenol oxidase in head lettuce (*Lactuca sativa*). *Journal of Science and Food Agricultural*. 55: 643-651.
- Fukumoto, L.R., P.M.A. Toivonen and P.J. Delaquis. 2002. Effect of wash water temperature and chlorination on phenolic metabolism and browning of storage Iceberg lettuce photosynthetic and vascular tissues. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50:4503-4511.
- Gill, M.I., M.A. Conesa and F. Artes. 2002. Quality changes in fresh cut tomato as affected by modified atmosphere packaging. *Postharvest Biology and Technology*. 25 : 199-207.
- Glenn, G.M., A.S.N. Reddy and B.W. Poovaiah. 1988. Effect of calcium on cell wall structure, protein phosphorylation and protein profile in senescing apples. *Plant Cell Physiology*. 29: 565-572.
- Glenn, G.M. and B.W. Poovaiah. 1990. Calcium-mediated postharvest changes in texture and cell wall structure and composition in 'Golden Delicious' apples. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 115: 962-968 p.
- Gong, S. and Corey, K.A. 1994. Predicting steady-state oxygen concentrations in modified-atmosphere packages of tomatoes. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 119: 546-550 p.
- Gonzalez-Aguilar , J.F., Ayala-Zavala, S. Ruiz-Cruz, E. Acedo-Felix, and M.E. Daz-Cinco. 2004. Effect of temperature and modified atmosphere packaging on overall quality of fresh-cut bell peppers. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*. 37: 817-826.
- Gorny, J.R. 2003. Packaging design for fresh-cut produce. *International Fresh-cut Produce Association* 28.
- Gorny, J.R.A. 1997. Summary of CA and MA requirements and recommendations for fresh-cut (minimally processed) fruits and vegetables. *Proceedings Volume 5: Fresh-Cut Fruits and Vegetables and MAP; Postharvest Horticulture Series; Postharvest Outreach Program*. Department of Pomology, University of California: Davis, CA. 19: 30-66.
- Hakim, A., A.C. Purvis and B.G. Mullinix. 1999. Differences in chilling sensitivity of cucumber varieties depends on storage temperature and the physiological dysfunction evaluated. *Postharvest Biology and Technology*. 17:97-104.

- Harker, F.R. and I.C. Hallett. 1994. Physiological and mechanical properties of kiwifruit tissue associated with texture change during cool storage. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 119: 987-993.
- Heaton, J.W. and A.G. Marangoni. 1996. Chlorophyll degradation in processed foods and senescent plant tissues. *Trends Food Science and Technology*. 7: 8-15.
- Heaton, R.Y. Yada and A.G. Marangoni. 1996. Discoloration of coleslaw is caused by chlorophyll degradation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 22: 395-398.
- Huxsoll, C.C. and M.R. Bolin. 1989. Processing and distribution alternatives for minimally processed fruits and vegetables. *Journal of Food Technology*. 43: 124-128
- Hyodo, H., H. Kuroda and S.F. Yang. 1978. Induction of phenylalanine ammonia-lyase and increase in phenolics in lettuce leaves in relation to the development of russet spotting caused by ethylene. *Plant Physiology*. 62: 31-35.
- Jacobsson, A., T. Nielsen and I. Sjöholm. 2004. Effects of type of packaging material on shelf-life of fresh broccoli by means of changes in weight, colour and texture. *Europe Food Research Technology*. 218: 57-163.
- Jamie, P. and M.E. Saltveit. 2002. Postharvest change in broccoli and lettuce during storage in argon, helium, and nitrogen atmospheres containing 2% oxygen. *Postharvest Biology and Technology*. 26:113-116.
- Janick, J. 1979. *Horticultural Science*. Freeman, San Francisco.
- Jiang, Y. 1999. Purification and some properties of polyphenol oxidase of longan fruit. *Journal of Food Chemistry*. 66: 75-79.
- Jimenez, A., J.M. Gómez, N. Eusebio and S. Francisca. 2002. Changes in the antioxidative systems in mitochondria during ripening of pepper fruits. *Plant Physiology and Biochemistry*. 40: 515-520.
- Kader, A.A. 1986. Biochemical and physiological basis for effects of controlled and modified atmospheres on fruits and vegetables. *Journal of Food Technology*. 40: 99-100.
- Kader, A.A. 2002. *Postharvest technology of horticultural Crops*. 3<sup>rd</sup> ed. The Regents of University of California Division of Agriculture and Natural Resources Publication 3311.



- Kader, A.A. 2002. Quality and safety factors : Definition and evaluation for fresh horticultural crops. pp. 279-285. In A.A. Kader (ed.) Postharvest Technology of Horticultural Crops. 3<sup>rd</sup> ed. The University of California, Agriculture and Natural Resources, Publication 3311. Oakland, CA.
- Kader, A.A. and C.B. Watkins. 2000. Modified atmosphere packaging toward 2000 and beyond. *Horticultural Technology*. 10(3): 483-486.
- Kader, A.A., W.J. Lipton and L.L. Morris. 1973. Systems for scoring quality of harvested lettuce. *HortScience*. 8(5): 408-409.
- Ke, D. and M.E. Saltveit, Jr. 1988. Plant hormone interaction and phenolic metabolism in the regulation of russet spotting in Iceberg lettuce. *Plant Physiology*. 88: 1136-1140.
- Ke, D. and M.E. Saltveit, Jr. 1989. Regulation of russet spotting, phenolic metabolism, and IAA oxidase by low oxygen in Iceberg lettuce. *Journal of American Society for Horticultural Science*. 114(4):638-642.
- Ke, D. and M.E. Saltveit, Jr. 1989. Wound-Induced ethylene production, phenolic metabolism and susceptibility to russet spotting in iceberg lettuce. *Plant Physiology*. 76: 412-418.
- Ke, L. Goldstein, M. O'Mahony and A.A. Kader. 1991. Effects of short-term exposure to low O<sub>2</sub> and high CO<sub>2</sub> atmospheres on quality attributes of strawberries. *Journal of Food Science*. 56: 50-54.
- Kim, J., Y.L. Kenneth and C. Gross. 2004. Effect of package film on the quality of fresh-cut salad savoy. *Postharvest Biology and Technology*. 32: 99-107.
- King, A.D. and H.R. Bolin. 1989. Physiological and microbiological storage stability of minimally processed fruits and vegetables. *Journal of Food Technology*. 43(2): 132-139.
- Kiss, I. 1984. *Testing Method in Food Microbiology*. Elsevier Science, Amsterdam. 447 p.
- Lamikanra, O. 2002. Preface. In O. Lamikanra, (ed). *Fresh-cut fruits and vegetables science technology and market*. Boca Raton, FL: CRC Press.
- Lange, D.L. 2000. New film technologies for horticultural products. *Horticultural and technology*. 10(3): 487-490.
- Lee, J.H. 2008. Extending shelf-life of leaf lettuce using active packaging. *Journal of Food Technology*. 6(1):14-19.

- Lee, T.H., W.B. Mcglasson and R.A. Edwards. 1970. Physiology of disks of irradiated tomato fruit, Influences of cutting and infiltration on respiration ethylene production and ripening. *Journal of the Japanese Society for Food Science and Technology*. 12: 163-174.
- Li, C. and A.A. Kader. 1989. Residual effects of controlled atmospheres on postharvest physiology and quality. *Journal of American Society for Horticultural Science*. 114: 629-634.
- Lipton, W.J. 1987. Senescence of leafy vegetable. *HortScience*. 22: 854-859.
- Lopez-Galvez, G., M. Saltveit and M. Cantwell. 1996. The visual quality of minimally processed lettuce stored in air or controlled atmosphere with emphasis on romaine and Iceberg types. *Postharvest Biology and Technology*. 8: 179-190.
- Lu, S. 2007. Effect of packaging on shelf-life of minimally processed Bok Choy (*Brassica chinensis* L.). *Swiss Society of Food Science and Technology*. 40:460-464.
- Maneenuam, T., S. Ketsa and W.G. van-Doorn. 2007. High oxygen levels promote peel spotting in banana fruit. *Postharvest Biology and Technology*. 43: 128-132.
- Maxon-Smith, J.W. 1977. Selection for response to crisphead lettuce during box closing. *Journal of Horticultural Science*. 15(5): 657.
- McDonald, R.E. and L.A. Risse. 1990. Bagging chopped lettuce in selected permeability films. *HortScience*. 25 (6): 671-673.
- McEvil, J.A., R. Lyengar and S.W. Otwell. 1992. Inhibition of enzymatic browning in food and beverages. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 32 (3): 253-273.
- McGuire, R. G. 1992. Reporting of objective colour measurement. *Journal of Horticultural Science*. 27(12): 1254-1255.
- Mclachlan, A.R. 1985. Modified atmosphere packaging of selected prepared vegetables. Tech Memo 412, Campden Food Preservation Ra, Chipping Campden, U.K.
- Mir, N. and R.M. Beaudry. 2004. Modified Atmosphere Packaging. *Agriculture handbook 66* (USDA – ARS (Agricultural Research Service)). Available Source: <http://www.ba.ars.usda.gov/hb66/015map.pdf>, November 3, 2005.

- Nam , S.Y. and Y.W. Kwon. 1997. Quality changes of hydroponically produced leaf lettuce (*Lactuca sativa* L. cv. *Cheongchima*) during postharvest storage. *Acta Horticulturae*. 483: 173-183.
- Nguyen-The, C. and F. Carlin. 2000. Fresh and processed vegetables. *In* B.M. Lund, T.C. Baird-Parker and G.W. Gould, (eds). *The Microbiological Safety and Quality of Food Vol. I*, Aspen Publishers, Inc. 620-684 p.
- Oms-Oliu, G., R. Soliva-Fortuny and O. Martin-Belloso. 2008. Physiological and microbiological changes in fresh-cut pears stored in high oxygen active packages compared with low oxygen active and passive modified atmosphere packaging. *Postharvest Biology and Technology*. 48 : 295-301.
- Pantastico, Er.B. 1975. Preharvest factors affecting quality and Physiology after harvest. pp. 25-40. *In* Er.B. Pantastico (ed.) *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Paull, R.E. and K.G. Rohrbach. 1982. Incidence and severity of chilling induced internal browning of waxed "Smooth Cayenne" pineapple. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 107(3): 453-457.
- Ponce, A.G., C.E. Valle and S.I. Roura. 2004. Shelf life of leafy vegetables treated with natural essential oils. *Food Microbiology and Safety*. 69: 50-56 p.
- Prakash, A., A.R. Guner, F. Caporaso and D.M. Foley. 2000. Effects of low-dose gamma irradiation on the shelf life and quality characteristics of cut romaine lettuce packaged under modified atmosphere. *Journal of Food Science*. 65: 3.
- Ranganna, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*. 2<sup>nd</sup> ed. Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited, New Delhi. 1112 p.
- Reid, M.S., T.H. Lee, H.K. Pratt and C.O. Chichester. 1970. Chlorophyll and carotenoid changes in developing muskmelons. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 95: 814-815.
- Robert, E.P. 1999. Effect of temperature and relative humidity on fresh commodity quality. *Postharvest Biology Technology*. 15: 263-277.

- Roccul, P., S. Roman and M. D. Rosa. 2004. Evaluation of physico-chemical parameters of minimally processed apples packed in non-conventional modified atmosphere. *Food Research International*. 37: 329–335.
- Rolle, R.S. and G.W. Chism. 1987. Postharvest physiology and quality maintenance of sliced pear and strawberry fruits. *Journal of Food Science*. 54: 656-659.
- Ryall, A.L. and W.J. Lipton. 1972. *Handling, Transportation and Storage of Fruit and Vegetables*. Vol.1 Vegetable and Melon, AVI. Publishing, Wesport, Conn. 473 p.
- Ryder, E.J. 1979. *Leafy Salad Vegetables*. AVI. Publishing, Wesport, Conn..259 p.
- Ryder, E.J. 1998. *Lettuce, Endive and Chicory*. Universtiy Press. Cambrige. 208 p.
- Saltveit, M.E. 1997. Physical and physiological changes in minimally processed fruits and vegetables. *In* F.A. Tomas-Barberan and R. J. Robins (eds). *Phytochemistry of fruits and vegetables*. Oxford: Claredon Press. 205-220 p.
- Saper, G.M. 1993. Browning of food: control by sulfites, antioxidants and other means. *Food Technology*. 47(10): 75-84.
- Sapers, G.M. and Miller, R.L. 1998. Browning inhibition in fresh-cut pears. *Journal of Food Science*. 63(2): 342-346.
- Schlimme, D.V. 1995. Marketing lightly processed fruits and vegetables. *HortScience*. 30(1): 15-17.
- Sellappan, S., C.C. Akoh and G. Krewer. 2002. Phenolic compounds and antioxidant capacity of Georgia-grown blueberries and blackberries. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 2432-2438.
- Shackel, K.A., C. Greve, J.M. Labavitch and H. Ahmadi. 1991. Cell turgor changes associated with ripening in tomato pericarp tissue. *Plant Physiology*.97: 814-816.
- Siriphanich, J. and A.A. Kader. 1986. Effects of CO<sub>2</sub> on total phenolics, phenylalanine ammonia-lyase, polyphenol oxidase in lettuce tissue. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 110: 249-253.
- Tan, S.C. 2005. Farmnote: Postharvest handling of cucumber, lettuce and tomato. Research Officer, Horticultural Science, South Pert Reviewed July 2005. [Online]. Available [http://www.agric.wa.gov.au/pls/portal30/docs/FOLDER/IKMP/HORT/VEG/CP/FN041\\_1996.PDF](http://www.agric.wa.gov.au/pls/portal30/docs/FOLDER/IKMP/HORT/VEG/CP/FN041_1996.PDF).

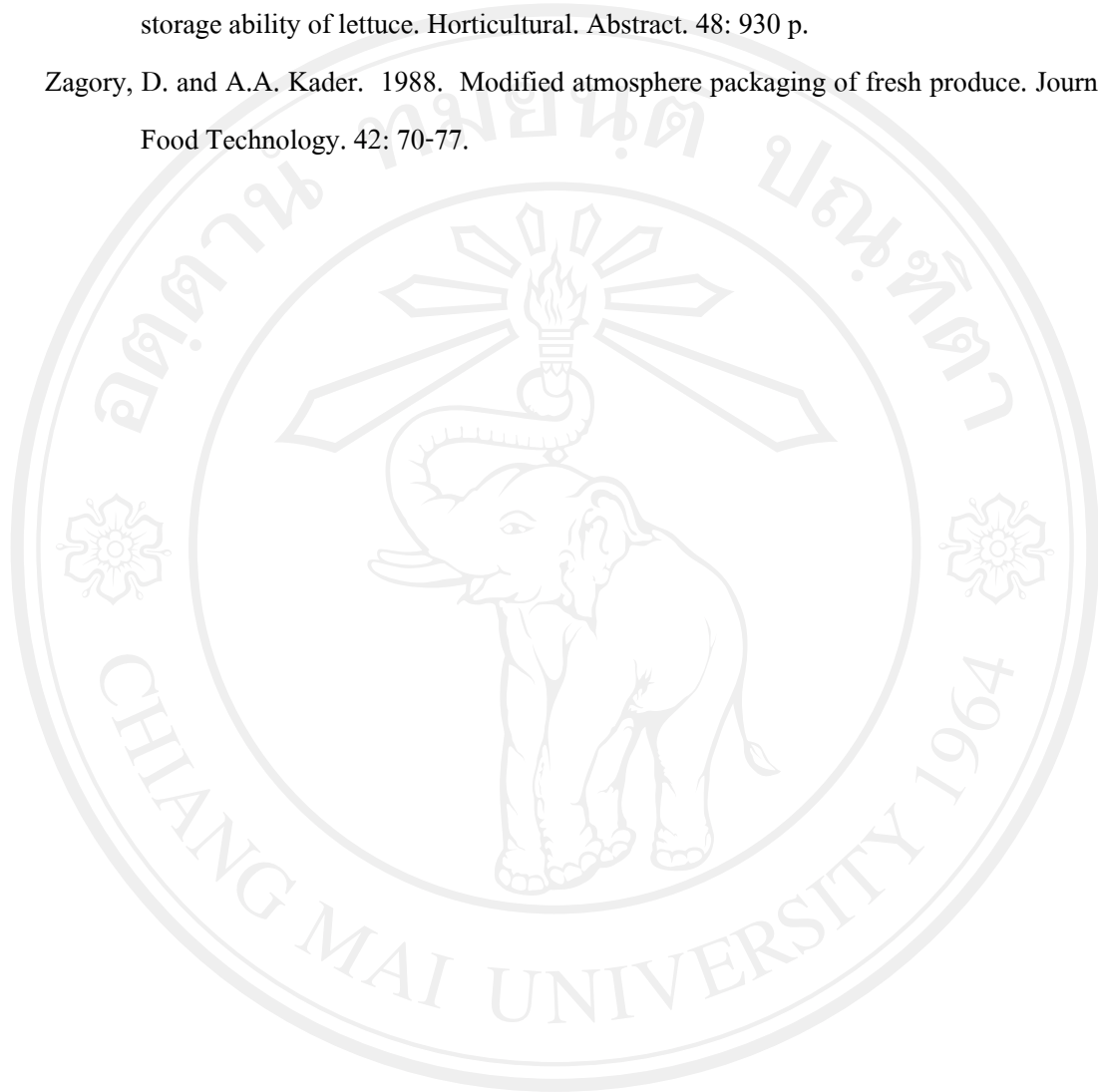
- Thompson, A.K. 1996. Postharvest Technology of Fruit and Vegetables. Blackwell Science, Cambridge, MA. 410 p.
- Thompson, A.K., 1996. Postharvest Technology of Fruits and Vegetables. Great Britain: Hartnolls Limited.
- Thompson, A.K. 2003. Fruit and Vegetables Harvesting, Handling and Storage. Blackwell Publishing Ltd.
- Thompson, H.C. and W.C. Kelly. 1957. Vegetable Crops. 5<sup>th</sup> ed. McGraw-Hill Book Co., Inc. New York. 611 p.
- Thompson, J.F. and F.G. Mitchell. 2002. Packages for horticultural crops. 85-95 p. *In* A.A. Kader (ed). Postharvest Technology of Horticultural Crops. University of California, Agriculture and Natural Resource, Publication 3311.
- Tian, S., Y. Xu., A. Jiang and Q. Gong. 2002. Physiological and quality responses of longan fruit to high O<sub>2</sub> or CO<sub>2</sub> atmospheres in storage. *Postharvest Biology and Technology*. 24: 335-340.
- Toivonen, P.M.A., 1997, Quality changes in packaged, diced onions (*Allium cepa* L.) containing two different absorbent materials, *Proceeding of the Seventh International Controlled Atmosphere Research Conference*, University of California, Davis, Vol. 5, California, 1-6 p.
- Tomas-Barberan, F., J. Loaiza-Velarde, A. Bonfanti and M.E. Saltveit. 1997. Early wound-and ethylene-induced changes in phenylpropanoid metabolism in harvested lettuce. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 122(3): 399-404.
- Tucker, G.A. 1993. Introduction. pp. 1-52. *In* G.B. Seymour, J.E. Taylor and G.A. Tucker (ed). *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman & Hall., Great Britain.
- Vamos-Vigyazo, L. 1981. Polyphenol oxidase and peroxidase in fruits and vegetables. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 15: 49-127.
- Van der Steen, C., L. Jacxsens, F. Devieghere and J. Debevere. 2002. Combining high oxygen atmospheres with low oxygen modified atmosphere packaging to improve the keeping quality of strawberries and raspberries. *Postharvest Biology and Technology*. 26: 49-58.
- Vamos-Vigyazo, L. 1981. Polyphenol oxidase and peroxidase in fruits and vegetables. *CRC Critical Reviews in Food Science*. 15: 49-127.

- Varoquaux, P. and R. Wiley. 1994. Biological and biochemical changes in minimally processed refrigerated fruits and vegetables, pp. 226-268. *In* R.C. Wiley, (ed). Minimally processed refrigerated fruits and vegetables. New York: Chapman and Hall.
- Villaescusa R. and M. I. Gil . 2003. Quality improvement of Pleurotus mushroom by modified atmosphere in maintaining the quality of cultivated mushrooms packaging and moisture absorber. *Postharvest Biology and Technology*. 28: 169-179.
- Voss, D.H. 1992. Relating colorimeter measurement of plant color to the Royal Horticultural Society color chart. *HortScience*. 27(12): 1256-1260.
- Walker, J.R.L. 1995. Enzymatic browning in fruits. pp. 7-21. *In* C.Y. Lee and J.R. Whitaker (ed). *Enzymatic Browning and Its Prevention*. American Chemical Society., Washington D.C.
- Watada, A.E., Ko, N.P. and Minott, D.A. 1996, Factors affecting quality of fresh-cut horticultural products, *Postharvest Biology and Technology*. 9: 115-125.
- Watkins, C.B., and J.H. Ekman. 2005. How postharvest technologies affect quality. *In*: *Environmentally Friendly Technologies for Agricultural Produce Quality*, Chapter 15, p 437-481. Ben-Yehoshua, S. (ed). CRC Press.
- Watkins, C.B. and J.H. Ekman. 2005. Storage technologies : Temperature interactions and effects on quality of horticultural products. *Acta Horticulturae*. 682: 1527-1533.
- Whitham, F.H., D.H. Blaydes, R.M. Devin and D. Van. 1971. *Experiments in Plant Physiology*. Nostrand company, New York. 245 p.
- Wiberg, L. 1987. Quality and storage studies tomato, cucumber, lettuce and Chinese cabbage. *Hortscience*. 48: 202-203.
- Wiley, R.C. 1994. *Minimally Processed Refrigerated Fruits and Vegetables*. Chapman and Hall. New York. 368 pp.
- Wills, R.B.H., M.C.C. Yuen and L.D.S. Laksmi. 1981. Effect of calcium infiltration on delayed ripening of three mango cultivars in Indonesia. *Journal of Asean Food*. 4(2): 67-68.
- Wills, R.B.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 Vegetables*. New South Wales University Press. 163 p.

Yano, M. and A. Hayami. 1978. Studies on the improvement of storage ability in head vegetable.

The relationship between the post-harvest physiological characteristics and the storage ability of lettuce. Horticultural. Abstract. 48: 930 p.

Zagory, D. and A.A. Kader. 1988. Modified atmosphere packaging of fresh produce. Journal of Food Technology. 42: 70-77.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved