

เอกสารอ้างอิง

- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร วิทยาเขตกำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม 396 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร วิทยาเขตกำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม 396 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร วิทยาเขตกำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม 396 น.
- दनัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาของพืช. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 215 น.
- दनัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนานนท์. 2548. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 236 น.
- นิธิยา รัตนานนท์ และदनัย บุญเกียรติ. 2535. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 142 น.
- นิพนธ์ ไชยมงคล. 2551. สลัด. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.agri-prod.mju.ac.th/vegetable/File-ling.pdf> (20กรกฎาคม2554)
- ปรัศนีย์ วังหล่อ. 2551. สภาวะที่เหมาะสมในการลดอุณหภูมิแบบเฉียบพลันของบรอกโคลีโดยใช้ระบบสุญญากาศและสุญญากาศร่วมกับน้ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 137 น.
- พวงเพชร เหมรัตน์ตระกูล. 2552. ผลของการลดอุณหภูมิแบบสุญญากาศต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของปวยเล้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ภูธร แป้นเกิด. 2543. การลดอุณหภูมิภายหลังการเก็บเกี่ยวของผักกระเจี๊ยบเขียวโดยใช้สุญญากาศ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สายวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 132 น.

- วารินทร์ ใจวิเสน. 2550. คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผักกาดหอมพันธุ์กรีนโอ๊คส์ฟี่ที่ปลูกในระบบไฮโดรโปนิกส์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 163 น.
- สาขชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. 364 น.
- Abeles FB, Morgan PW and Saltveit, Jr ME. 1992. Ethylene in plant biology, 2nd edn. San Diego: Academic Press.
- Anonymous. 1990. Autec autocool vacuum coolers. Autec Limited Southport. Lancasshire PR9 9WP. England.
- Boonprasom, P. and Boonyakiat, D. 2010. Effect of vacuum cooling and different storage Temperature on Physico-Chemical Properties of Broccoli. International Postharvest Symposium Acta Horticulturae 877: 933-939
- Brosnan, T. and Sun D.W. 2001. Precooling techniques and application of horticultural products- A review. International Refrigeration 24: 154-170.
- Bung-ila, J. Boonyakiat, D. and Boonprasoom, P. 2009. Effect of vacuum cooling on physico-chemical properties of holy basil (*Ocimum sanctum* Linn.) Food Innovation Asia 469-480.
- Cheng, H.-P. 2006. Vacuum cooling Combined with Hydrocooling and vacuum drying on bamboo shoots. Applied Thermal Engineering 26: 2168-2175.
- Endo, Y., Usuki, R. and Kaneda, T. 1985. Antioxidant effects of chlorophyll and pheophytin on the autoxidation of oils in the dark. I. Comparison of the inhibitory effects. Journal of the American Oil Chemists' Society 62(9): 1375-1378.
- Escalona A. and Mann P. 2006. An overview of the petroleum system of Maracaibo Basin. American Association of Petroleum Geologists (AAPG) ; 657-678
- Farnham, D.S. Thompson , J.F. Kofranek, A.M. Hasek, R.F. and Rij, R. 1978. Forced air cooling questions and answers. Florida Review 33: 79-82.

- He, S. and Li, Y. 2008. Experimental study and process parameters analysis on the vacuum cooling of iceberg lettuce. *Energy Conversion and management* 49: 2720-2726.
- He, S.Y., Feng, G.P. and Yang, H.S. 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.
- Hunter, K.J. and Fletcher, J.M. 2002. The antioxidant activity and composition of fresh, frozen, jarred and canned vegetables. *Innovation Food Science and Emerging Technologies* 3: 399-406.
- Javanmardi, J. and Kubota, C. 2006. Variation of lycopene, antioxidant activity, total soluble solids and weight loss of tomato during postharvest storage. *Postharvest Biology and Technology* 41:151-155.
- Kim, L.G., Luo, Y. and Gross, K.C. 2004. Quality and shelf-life of salad savoy under different storage temperatures. *Journal of the Korean Society for Horticultural Science* 45(6): 307-311.
- Lanfer-Marquez, U.M., Barros, R.M.C. and Sinnecker, P. 2005. Antioxidant activity of chlorophylls and their derivatives. *Food Research International*. 38: 885-891.
- Larson, R.A. 1998. The antioxidants of higher plants. *Phytochemistry* 27: 969-978.
- McDonald, K. and Sun, D.W. 2000. Vacuum cooling technology for the food industry: a review. *Journal of Food Engineering* 45: 55-65.
- McDonald, K. and Sun, D.W. and Kenny, T. 2000. Comparison of the quality of cooked beef products cooled by vacuum cooling and by conventional cooling. *LWT-Food Science and Technology* 33: 21-29.
- Paez A. and Sonia Brito C. 2002. Dissection of Functional Residues in ReceptorActivity-Modifying Proteins Through Phylogeneticand Statistical Analyses.
- Shahidi, F. 1996. Natural Antioxidants. *In* Shahidi, F. (Ed.), *Natural Antioxidant Chemistry, Health Effects and Applications*. pp. 1-11.

Sun, D.W. and Wang, L.J. 2000. Heat transfer Characteristics of cooked meats using different cooling methods. *International Refrigeration* 23: 508-516.

Sun, D.W. and Zheng, L. 2005. Vacuum cooling Technology for the agri-food Industry: Past, Present and future. *Journal Food Engineering* 77: 203-214.

Turk, R and Celik. 1993. The effect of vacuum precooling on the half cooling period and quality characteristics of iceberg lettuce. *Acta Horticulturae* 343-324.

Velioglu Y.S., Mazza, G., Gao L. and Oomah, B.D. 1998. Antioxidant activity and total phenolics in selected fruits. Vegetables and grain product. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 46: 4113-4117.

Watkins, C.B. and Ekman, J.H. 2005. Storage Technologies : Temperature interactions and effect on quality of horticultural products. *Acta Horticulturae* 682: 1527-1533.