

เอกสารอ้างอิง

- กรกัญญา อักษรเนียม. 2549. การคิดฟิล์มบรรจุภัณฑ์เอกทีพี หนึ่งในนวัตกรรมการยืดอายุผักผลไม้สด. วารสาร เลขาธิการเกษตร. 30(10): 171-176.
- กรรณิการ์ ต้นเส้า. 2551. ผลของการลดอุณหภูมิแบบเฉียบพลัน โดยวิธีผ่านอากาศเย็นต่อคุณภาพ หลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์ 329. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 141 หน้า.
- กาญจนา สุทธิกุล. 2548. การพัฒนาเทคโนโลยีฟิล์มบรรจุภัณฑ์เอกทีพีสำหรับยืดอายุผักและผลไม้สดของไทย. วารสาร เลขาธิการเกษตร. 29(11): 105-108.
- งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2550. การบรรจุอาหาร. เอส.พี.เอ็ม. การพิมพ์, กรุงเทพฯ. 389 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้ : สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการหายใจของพืช. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม. 453 หน้า.
- दनัย บุญยเกียรติ และ ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน. 2551. ผลของอายุการเก็บเกี่ยวและการใช้น้ำแข็งในการยืดอายุการวางจำหน่ายบรอกโคลี. โครงการวิจัยและพัฒนากระบวนการและการจัดการ หลังการเก็บเกี่ยวผลิตผลพืชเมืองหนาว แผนงานวิจัยและพัฒนาสนับสนุนงานโครงการหลวง, เชียงใหม่. 100 หน้า.
- दनัย บุญยเกียรติ, พิชญา บุญประสม, ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน และ นพพล จันทร์หอม. 2552. รายงานการวิจัย เรื่อง การประยุกต์เทคโนโลยีการลดอุณหภูมิแบบสูญญากาศเพื่อการส่งออกพืชผักและสมุนไพรของโครงการหลวง, โครงการวิจัยการพัฒนากระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวพืชผัก ผลไม้และสมุนไพร สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน).
- นิธิยา รัตนานนท์ และดนัย บุญยเกียรติ. 2548. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. 236 หน้า.

ปรีศนีย์ วังหล่อ. 2551. สภาวะที่เหมาะสมในการลดอุณหภูมิเนียบปล้นของบรอกโคลี่โดยใช้ระบบ
 สูญญากาศและสูญญากาศร่วมกับน้ำ. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชา
 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่,
 เชียงใหม่. 137 หน้า.

ไม่ปรากฏชื่อผู้แต่ง. 2552. “ฟักแม้ว”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://th.wikipedia.org>
 (15 พฤษภาคม 2552).

ยงยุทธ ชำมสี. 2539. เอกสารประกอบการสอนวิชา สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. ภาควิชา
 เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้,
 เชียงใหม่. 312 หน้า.

วิลาวัลย์ คำปวน. 2535. ผลของการใช้ระบบความเย็นต่อเนื่องต่อการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวของ
 กระเทียมต้นและปวยเล้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชา
 พืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 145 น.

วินิต ชินนาพันธ์, ดนัย บุญเกียรติ และ พิษญา บุญประสม. 2551. กระบวนการลดอุณหภูมิผักกาด
 ฮ่องเต้โดยใช้ระบบสูญญากาศ. บทคัดย่อ การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติครั้งที่ 7,
 26-30 พฤษภาคม 2551, โรงแรมอมรินทร์ลากูน, พิษณุโลก. หน้า 347.

ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย. 2538. ก้าวไกลไปกับบรรจุภัณฑ์พลาสติก. ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย
 สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, กรุงเทพฯ. 207 หน้า.

สุดใจ จงวรกิจวัฒนา. 2545. การศึกษาเศรษฐกิจการตลาดการเกษตรพืชผักอินทรีย์.

วารสาร ข่าวเศรษฐกิจการเกษตร: 6-14.

อนุวัตร แจ่มชัด และ สุธีรา วัฒนากุล. 2544. การศึกษาการยืดอายุการเก็บรักษาทุเรียน. โครงการ
 พัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว. หน้า 165-189.

อสิรา เพ็ญฟูชาติ, วรณิ นิธิศิริกุล, นพดล เกิดดอนแฝก, ตติยา ตรงสถิตกุล, สรญา พิบูลกุลสัมฤทธิ์,
 เสาวภา ไชยวงศ์ และ วาณี ชนเห็นชอบ. 2549. การสร้างสภาพบรรยากาศดัดแปลงแบบ
 สมดุลภายในบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตผลสดโดยอาศัยการคำนวณจากโมเดลคณิตศาสตร์
 อย่างง่าย. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37(5) พิเศษ: 62-65.

Akbudak, B. 2008. Effect of polypropylene and polyvinyl chloride plastic film packaging
 material on the quality of ‘Yalova Charleston’ pepper (*Capsicum annuum* L.) during
 storage. Food Science and Technology Research 14(1): 5-11.

- 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.
- Artes, F. and J.A. Martinez. 1995. Effects of vacuum cooling and packaging films on the shelf life of Salinas lettuce. *Proceeding of international conference on refrigeration and quality of fresh vegetable*, Paris France. pp. 311-315.
- Athalye, A.S. 1992. *Plastics in Packaging*, India. Tata McGraw-Hill Publishing Company Ltd. 318 p.
- Baldwin, E.A. 1994. *Edible coating for fresh fruit and vegetable : past, present, and future*. Technomic Publishing Co., U.S.A. pp. 25-64.
- Briston, J.H. 1986. Plastic film. In *The Wiley Encyclopedia of Packaging Technology*. M. Bakker (Ed.), pp. 392-335. U.S.A. John Wiley & Sons Inc.
- Brosnan, T. and D.W. Sun. 2001. Compensation for water loss in vacuum-precooled cut lily flowers. *Journal of Agricultural Engineering Research* 79 (3): 299-305.
- Brosnan, T. and D.W. Sun. 2003. Influence of modulated vacuum cooling on the cooling rate mass loss and vase life of Cut Lilly Flowers. *Biosystems Engineering* 86: 45-49.
- Buchanan-Wollaston, V. 1997. The Molecular Biology of Leaf Senescence. *Journal of Experimental Botany* 48: 181-199.
- Cantwell, M.I., G. Peiser and E. Mercado-Silva. 2002. Induction of chilling injury in jicama (*Pachyrhizus erosus*) roots: changes in texture, color and phenolics. *Postharvest Biology and Technology* 25: 311-320.
- Capshew, C. 1997. Polypropylene. In *Modern Plastics Encyclopedia'97*. W.A. Kaplan (Ed.), pp B6-B9. U.S.A. McGraw-Hill Inc.
- Cheng, H.P. and C.F. Hsueh. 2006. Multi-stage vacuum cooling process of cabbage. *Journal of Food Engineering* 79: 37-46.
- Chonhenchob, V., Y. Chantarasomboon, W. Chinsirikul and A. Fuongfuchat. 2006. Modified atmosphere packaging using high permeable film to extend shelf life of chilli. *Proceeding of 15th IAPRI World Conference on Packaging*. Oct. 4-5, 2006. Tokyo, Japan.

- Chonhenchob, V. and S. Suparat. 2001. Extending chilli shelf life with perforation-modified atmosphere packaging. IFT Annual Meeting. June 23-27, 2001, New Orleans, Louisiana, USA.
- Cia, P., A.B. Eliane, M.M.S. José, S. Claire, M.O. Léa and P. Marisa. 2006. Modified atmosphere packaging for extending the storage life of 'Fuyu' persimmon. *Postharvest Biology and Technology* 42: 228-234.
- Cortbaoui, P. 2005. Assessment of Precooling Technologies for Sweet Corn. A thesis submitted to McGill University in partial fulfillment of the requirements for degree of Master of Science. Department of Bioresource Engineering, Macdonald Campus, McGill University. Montreal. 90 p.
- D'Aquino, S., A. Piga, M. Agabbio and T.G. McCollum. 1998. Film wrapping delays ageing of 'Minneola' tangelos under shelf-life conditions. *Postharvest Biology and Technology* 14: 107-116.
- De Reuck, K., D. Sivakumar and L. Korsten. 2009. Integrated application of 1-methylcyclopropene and modified atmosphere packaging to improve quality retention of litchi cultivars during storage. *Postharvest Biology and Technology* 52: 71-77.
- Del Nobile, M.A., M. Sinigaglia, A. Conte, B. Speranza, C. Scrocco, I. Brescia, A. Bevilacqua, J. Laverse, E.L. Notte and D. Antonacci. 2008. Influence of postharvest treatments and film permeability on quality decay kinetics of minimally processed grapes. *Postharvest Biology and Technology* 47:389-396.
- Dharini, S. and L. Korsten. 2006. Influence in modified atmosphere packaging and postharvest treatments on quality retention of litchi *cv.* Mauritius. *Postharvest Biology and Technology* 41: 135-142
- Ding, C.K., C. Kazuo, U. Yoshihiro, I. Yoshihiro and Y.W. Chien. 2002. Modified atmosphere packaging maintains postharvest quality of loquat fruit. *Postharvest Biology and Technology* 24: 341-348.
- Dixon, R.A. and N.L. Paiva. 1995. Stress-induced phenylpropanoid metabolism. *Plant Cell* 7: 1085-1079.

- Endo, Y., R. Usuki and T. Kaneda. 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, V.H., E. Aguayo and F. Artés. 2006. Metabolic activity and quality changes of whole and fresh-cut kohlrabi (*Brassica oleracea* L. *gongylodes* group) stored under controlled atmospheres. *Postharvest Biology and Technology* 41: 181-190.
- Escalona, V.H., E. Aguayo and F. Artés. 2007. Modified atmosphere packaging improved quality of kohlrabi stems. *LWT - Food Science and Technology* 40: 397-403.
- Finger, F.L., M.E. Della-Justina, V.W.D. Casali and M. Puiatti. 2008. Temperature and modified atmosphere affect the quality of okra. *Scientia Agricola (Piracicaba, Brazil)* 65(4): 360-364.
- Fonseca, S.C., F.A.R. Oliveira, J.K. Brecht and K.V. Chau. 2003. Evaluation of the physiological Response of shredded Galega kale under low oxygen and high carbon dioxide concentrations. In: Oosterhaven, J. and H.W. Peppelenbos (Ed.). *Proceedings 8th International CA Conference, Acta Hort 600, ISHS*. pp.389-391.
- 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
- Giovanna, O.S., R. Cinzia L., R. Cristina, F. Giovanni and C. Cinzia. 2009. *Listeria innocua* growth in fresh cut mixed leafy salads packaged in modified atmosphere. *Food Control* 20: 611-617.
- Gómez, P.A. and F. Artés. 2005. Improved keeping quality of minimally fresh processed celery sticks by modified atmosphere packaging. *LWT - Food Science and Technology* 38: 323-329.
- González-Aguilar, G.A., J.F. Ayala-Zavala, S. Ruiz-Cruz, E. Acedo-Félix and M.E. Díaz-Cinco. 2004. Effect of temperature and modified atmosphere packaging on overall quality of fresh-cut bell peppers. *LWT-Food Science and Technology* 37: 817-826
- Guevara, J.C., E.M. Yahia, E. Brito, S.P. Biserka. 2003. Effects of elevated concentrations of CO₂ in modified atmosphere packaging on the quality of prickly pear cactus stems (*Opuntia* spp.). *Postharvest Biology and Technology* 29: 167-176

- Halevy, A.H. and S. Mayak. 1981. Senescence and postharvest physiology of cut flowers part 2. Hort Reviews 3: 59-143.
- 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.
- Jacxsens, L., F. Devlieghere, T.D. Rudder and J. Debevere. 2000. Designing equilibrium modified atmosphere packages for fresh-cut vegetable subjected to change in temperature. LWT-Food Science and Technology 33 : 178-187.
- Kader, A.A. 1986. Biochemical and physiological basis for effect of controlled and modified atmospheres on fruit and vegetable. Food Technology. 40(5) : 99-104.
- Kader, A.A. and R.S. Rolle. 2004. The role of post-harvest management in assuring the quality and safety horticulture crops. Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO Agricultural Services Bulletin No. 152. 52 p.
- Ke, D. and A.A. Kader. 1992. Potential of controlled atmospheres for postharvest insect and disinfestations of fruits and vegetables. Postharvest News and Information 3(2): 31-37.
- Kleinhenz V., M. Gosbee, S. Elsmore, T.W. Lyall, K. Blackburn, K. Harrower and D.J. Midmore. 2000. Storage methods for extending shelf life of fresh, edible bamboo shoots [*Bambusa oldhamii* (Munro)]. Postharvest Biology and Technology 19: 253-264.
- Koukounaras, A., A.S. Siomos and E. Sfakiotakis. 2007. Postharvest CO₂ and ethylene production and quality of rocket (*Eruca sativa* Mill.) leaves as affected by leaf age and storage temperature. Postharvest Biology and Technology 46: 167-173.
- Krochta, J.M., E.A. Baldwin and M.O. Niserredo. 1994. Edible coating and film to improve food quality. Technomic Publishing, Inc. America. 357 p.
- Lanfer-Marquez, U.M., R.M.C. Barros and P. Sinnecker. 2005. Antioxidant activity of chlorophylls and their derivatives. Food Research International. 38: 885-891.
- Lee, S.K. and A.A. Kader. 2000. Preharvest and postharvest factors influencing vitamin C content of horticultural crops. Postharvest Biology and Technology 20: 207-220.
- Lee, J.H. 2008. Extending shelf-life of leaf lettuce using active packaging. Journal of Food Technology 6(1): 14-19.

- Leja, M., A. Mareczek, A. Starzyńska and S. Rożek. 2001. Antioxidant ability of broccoli flower buds during short-term storage. *Food Chemistry* 72: 219-222.
- Lu, S. 2007. Effect of packaging on shelf-life on minimally processed Bak Choy (*Brassica Chinensis* L.). *LWT-Food Science and Technology* 40: 460-464.
- Manthey, J.A. 2004. Fractionation of orange peel phenols in ultrafiltered molasses and mass balance studies of their antioxidant levels. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 52(25): 7586-7592.
- Martínez, J.A. and F. Artés. 1999. Effect of packaging treatments and vacuum-cooling on quality of winter harvested Iceberg lettuce. *Food Research International* 32: 621-627.
- Martínez-Sánchez, A., A. Allende, R.N. Bennett, F. Ferreres and M.I. Gil. 2006. Microbial, nutritional and sensory quality of rocket leaves as affected by different sanitizers. *Postharvest Biology and Technology* 42: 86-97.
- Martino, R.J. 1994. Introduction to linear polyethylene. In *Plastic Handbook*. J. Irvine (Ed.), pp. 27-28. U.S.A. McGraw-Hill Inc.
- McDonald, K. and D.-W. Sun. 2000. Vacuum cooling technology for the food processing industry. *Journal of Food Engineering* 45: 55-56.
- Nowak, J. and R.M. Rudnicki. 1990. Postharvest handling and storage of cut flowers florist greens and potted plants. Chapman and Hall, London. 209 p.
- Nunes, M.C.N., A.M.B. Morais, J.K. Brecht and S.A. Sargent. 1996. Quality of pink tomatoes (cv. Buffalo) after storage under controlled atmosphere at chilling and non chilling temperatures. *Journal of Food Quality* 19: 363-374.
- Padda, M.S. and D.H. Picha. 2008. Effect of low temperature storage on phenolic composition and antioxidant activity of sweet potatoes. *Postharvest Biology and Technology* 47: 176-180.
- Pariasca, J.A.T., T. Miyazaki, H. Hisaka, H. Nakagawa and T. Sato. 2000. Effect of modified atmosphere packaging (MAP) and controlled atmosphere (CA) storage on the quality of snow pea pods (*Pisum sativum* L. var. saccharatum). *Postharvest Biology and Technology* 21: 213-223.

- Porat, R., B. Weiss, L. Cohen, A. Dava and N. Aharoni. 2004. Reduction of postharvest rind disorder in citrus fruit by modified atmosphere packaging. *Postharvest Biology and Technology* 33: 35-43
- Ranganna, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality control for Fruit and Vegetable Products*. Tata McGraw-Hill Publishing Company Inc., New Delhi. 1112 p.
- Rennie, T.J., G.S.V. Raghavan, C. Vigneault and Y. Garipey. 2001. Vacuum cooling of lettuce with various rates of pressure reduction. *Transactions of the ASAE* 44(1): 89-93.
- Rizzo, V. and G. Muratore. 2009. Effects of packaging on shelf-life of fresh celery. *Journal of Food Engineering* 90: 124-128.
- Rudnucki, R.M., J. Nowak and D.M. Goszczynska. 1991. Cold storage and transportation condition for cut flowers cuttings and potted plants. *Acta Hort* 298: 255-230.
- Sanchez, M.C., M. Camera and C. Diez-Marques. 2003. Extending shelf-life and nutritive value of green bean (*Phaseolus vulgaris* L.), by controlled atmosphere storage: macronutrients. *Food Chemistry* 80(3): 309-315.
- Sankat, C.K. and V. Maharaj. 1996. Shelf life of green herb 'shado beni' (*Eryngium foetidum* L.) stored under refrigerated conditions. *Postharvest Biology and Technology* 7: 109-118.
- Saxena A., A.S. Bawa and P.S. Raju. 2009. Phytochemical changes in fresh-cut jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* L.) bulbs during modified atmosphere storage. *Food Chemistry* 115: 1443-1449.
- 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.
- Serrano, M., D. Martinez-Romero, F. Guillen, S. Castillo and D. Valero. 2006. Maintenance of broccoli and functional properties during cold storage as affected by modified atmosphere packaging. *Postharvest Biology and Technology* 39 : 61-68.
- Shen, Q., F. Kong and Q. Wang. 2006. Effect of modified atmosphere packaging on the browning and lignification of bamboo shoots. *Journal of Food Engineering* 77: 348-354.
- Sudheer, K.P. and V. Indira. 2007. *Post Harvest Technology of Horticultural Crops*. New India Publishing Agency, New Delhi. 291 p.

- Sun, D.W. and T. Brosnan. 1999. Extension of the vase life of cut daffodil flowers by rapid vacuum cooling. *International Journal of Refrigeration* 22: 472-478.
- 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.
- 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.
- Taylor, J.W. 1994. Linear low-density polyethylene. In *Plastic Handbook*. J. Irvine (Ed.), pp. 28-30. U.S.A. McGraw-Hill Inc.
- Thompson, J. F., F. G. Mitchell and R. F. Kasmire. 2002. Cooling Horticultural Commodities. P. 97-112. In *Kader, A. A. (Ed.). Postharvest Technology of Horticultural Crops*. University of California, Agriculture and Natural Resource, Publication 3311.
- Tsouvalzi, P., K.B. Jeffrey, S.S Anastasios and G. Dimitrios. 2008. Responses of minimally processed leeks to reduce O₂ and elevated CO₂ applied before processing and during storage. *Postharvest Biology and Technology* 49: 287-293.
- Turk, R. and E. Celik. 1993. The effect of vacuum precooling on the half cooling period and quality characteristic of iceberg lettuce. *Acta Hort* 343: 321-324.
- Turk, R. and E. Celik. 1994. The effects of vacuum cooling on the quality criteria of some vegetables. *Acta Horticulture* 368: 825-829.
- Turkmen, N., F. Sari and S. Velioglu. 2005. The effect of cooking methods on total phenolics and antioxidant activity of selected green vegetables. *Food Chemistry* 93: 713-718.
- Tzoumaki, M.V., C.G. Biliaderis and M. Vasilakakis. 2009. Impact of edible coatings and packaging on quality of white asparagus (*Asparagus officinalis*, L.) during cold storage. *Food Chemistry* 117: 55-63.
- Vicentini, F. F. Iten and P. Matile. 1995. Development of an assay for Mg-dechelataase of oilseed rape cotyledons, using chlorophyllin as the substrate. *Plant Physiology* 94: 57-63.
- Villanueva, M.J., M.D. Tenorio, M. Sagardoy, A. Redondo and M.D. Saco. 2005. Physical, chemical, histological and microbiological changes in fresh green asparagus (*Asparagus officinalis*, L.) stored in modified atmosphere packaging. *Food Chemistry* 91: 609-619.

- Wang, L. and D.W. Sun. 2001. Rapid cooling of porous and moisture foods by using vacuum cooling technology. *Trends in Food Science & Technology* 12: 174-184
- Willson, L.G., M.D. Boyette and E.A. Estes. 2009. Postharvest handling and cooling of fresh fruits, vegetables and flowers for small farm part I. North Carolina State University and North Carolina A&T State University Cooperative Extension Helping People Put Knowledge to Work, Department of Horticulture Science. pp. 1-3.
- Witham, F. H., D. H. Blaydes, R. M. Devin and D. Van. 1971. *Experiments in plant physiology*. Nostrand company. New York. 524 p.
- Worrell, D.B., C. Sean and J.H. Donald. 2002. The use of low temperature and coatings to maintain storage quality of breadfruit, *Artocarpus altilis* (Parks.) Fosb. *Postharvest Biology and Technology* 25: 33-40.
- 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.
- Zheng, L. and D.W., Sun. 2004. Vacuum cooling for the food industry-a review of recent research advances. *Trends in Food Science & Technology* 15: 555-568.