

บรรณานุกรม

- กุลยา จันทร์อรุณ. 2533. เคมีอาหาร. ตำรา – เอกสารวิชาการ ฉบับที่ 25 ภาคพัฒนาตำราและเอกสารวิชาการ หน่วยศึกษานิเทศก์ กรมการฝึกหัดครู. 315 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม. 396 หน้า.
- คนัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนานันท์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์ กรุงเทพฯ. 146 หน้า.
- คารา พวงสุวรรณ. 2531. สถานการณ์การส่งออกผลไม้แช่เยือกแข็ง. ว. กสิกร. 61 : 453-455.
- นิรนาม. 2539. ญี่ปุ่นห้ามนำเข้าผลไม้หลายรายการลงผลไม้เข้าประเทศ. ผู้ส่งออก. 9 : 98-99.
- ปราวณี อานแป๊ะ. 2535. เอนไซม์ทางอาหาร ตอนที่ 1. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 304 หน้า.
- พรพงษ์ สุทธิรักษ์. 2537. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชิ้นมังกูแช่เยือกแข็งโดยวิธีโอคิวเอฟ. รายงานสัมมนาสาขาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 29 หน้า.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์वासิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. โอเดียนสโตร์ กรุงเทพฯ. 302 หน้า.
- มนตรี ทศานนท์, ศรีมุต บุญรัตน์ และสมบูรณ์ ยูวรรณ. 2516. การศึกษาเกี่ยวกับพันธุ์ลินจี่. รายงานผลการค้นคว้าวิจัย. กองพืชสวน กรมวิชาการเกษตร. 75-76.
- วิจิตร วังโน. 2526. ชนิดและพันธุ์ไม้ผลเมืองไทย. โรงพิมพ์รุ่งเรืองธรรม กรุงเทพฯ. 104 หน้า.
- สงวนศรี เจริญเหรียญ. 2536. เอกสารประกอบการสอนวิชา ทอ. 471 การแช่เย็นและแช่เยือกแข็งผลิตผลการเกษตร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะธุรกิจการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้. 165 หน้า.
- สมชาย กล้าหาญ. 2535. แนวทางการใช้ในโตรเจนเหลวเก็บรักษามังกูและลำไย. นสพ. กสิกร. 65(2) : 171-174.
- สมทรง ปวีณการณ. 2530. ทูเรียนและผลไม้แช่แข็ง. ว.กสิกร 60(1) : 49-52.

- สมโภชน์ โกมลฉนิ. 2528. การเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ทางสรีรวิทยาและชีวเคมีหลังเก็บเกี่ยวของผลลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวย (*Litchi chinensis* Sonn. var. Hong Huay) ระหว่างการเก็บรักษาภายใต้อุณหภูมิต่ำบรรยากาศที่ได้รับการเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบและความดันบรรยากาศต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 112 หน้า.
- สัทพ์ ละอองศรี. 2538. ผลของการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพและสีผิวของผลลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์คฤฎีบัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 232 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผิวและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม. 365 หน้า.
- สุจิตรา รตนะโม. 2541. ผลของแสงและอุณหภูมิต่อปริมาณรงควัตถุและแอคติวิตีของเอนไซม์ฟีนีลอะลานีน แอมโมเนียไลเอสในเปลือกผลมังคุด. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรคฤฎีบัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 114 หน้า.
- สุภมนตรี พุฒศิริ. 2531. คชณีการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาผลลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวย (*Litchi chinensis* Sonn. cv. Hong Huay) วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 132 หน้า.
- ศรีมุล บุญรัตน์. 2529. การปลูกและการใช้เทคโนโลยีในการทำสวนลิ้นจี่. ชมรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 174 หน้า.
- ศรีสุวรรณ แซ่เบ๊. 2534. การแข่งขันผลไม้เศรษฐกิจที่สำคัญของไทย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 181 หน้า.
- อรรณพ วราอัศวปติ. 2532. เทคโนโลยีและสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผลไม้และผักสด. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 376 หน้า.
- อรรณพ วราอัศวปติ, คาวเรือง ศรีกอก, สุภมนตรี พุฒศิริ และปิยะวัตติ บุญหลง. 2530. การเก็บรักษา ลิ้นจี่ และลำไยที่อุณหภูมิปกติโดยใช้น้ำยา benomyl และห่อด้วยแผ่นพลาสติก. เอกสารการประชุมสัมมนาทางวิชาการเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม. เชียงใหม่. 4 หน้า.
- อัญชุลี ยินดี. 2539. การเปลี่ยนแปลงรงควัตถุในผลมะม่วงและลิ้นจี่ในช่วงก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 157. หน้า.

- Anonymous, 1975. Research on the preservation of browning in frozen litchis. *Acta Bot. Sinica*. 17 : 303-308 (in Chinese). *cited by* Nip, W.K. 1988. Handling and preservation of lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) with emphasis on colour retention. *Trop. Sci.* 23 : 5 –11.
- Arsdel, W.B.V., Copley, M.J., and Olson, R.L. 1969. *Quality and Stability of Frozen Foods; Time, Temperature Tolerance and Its Significance*. John Wiley and Sons, New York. 384 p.
- Association of Official Analytical Chemists. 1984. *Official Methods of Analysis*. 14th ed. Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C. 1141 p.
- Badiyala, S.D. 1993. Maturity standards for Muzaffarpur litchi fruits. *South Indian Hortic.* 41 : 223-224.
- Batten, D.J. 1989. Maturity criteria for litchis (lychees). *Food Qual. Prefer.* 1(4/5) : 149-155.
- Cano, M.P., Ancos, B.D., and Lobo, G. 1995. Peroxidase and polyphenoloxidase activities in papaya during postharvest ripening and after freezing/thawing. *J. Food Sci.* 60 : 815 - 817, 820.
- Cano, M.P., Lobo, M.G. and Ancos, B.D. 1998. Peroxidase and polyphenol oxidase in long – term frozen stored papaya slices : Differences among hermaphrodite and female papaya fruits. *J. Sci. Food. Agric.* 76 : 135-141.
- Cano, M.P., Marin, M.A., and Fúster, C. 1990. Freezing of banana slices : Influence of maturity level and thermal treatment prior to freezing. *J. Food Sci.* 55 : 1070-1072.
- Cheng, G.W. and Crisosto, C.H. 1995. Browning potential, phenolic composition, and polyphenol oxidase activity of buffer extracts of peach and nectarine skin tissue. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 120(5) : 835-838.
- CODEX. 1981. Codex Standard for Quick Frozen Peaches (CODEX STAN 75). pp. 351 – 358.. *In* Food and Agriculture Organization of The United Nations World Health Organization. (ed.), *Processed and Quick Frozen Fruits and Vegetables*. 2nd ed. V. 5A. Rome.
- Coseteng, M.Y. and Lee, C.Y. 1987. Changes in apple polyphenol oxidase and polyphenol concentrations in relation to degree of browning. *J. Food Sci.* 52(4) :985-989.
- FDA. 1986. Sulfiting agent : Revocation of GRAS status for use on fruits and vegetables intended to be served or sold raw to consumers. *Food and Drug Admin., Fed. Reg.* 51 : 25021-25026.

- Fennema, O.R. 1973. Low – Temperature Preservation of Foods and Living Matter. Marcel Dekker, Inc., New York. 598 p.
- Flurkey, W.H., and Jen, J.J. 1978. Peroxidase and polyphenol oxidase activities in developing peaches. *J. Food Sci.* 43 : 1826 - 1828, 1831.
- Fúster, C., Préstamo, G. and Cano, M.P. 1994. Drip loss, peroxidase and sensory changes in kiwi fruit slices during frozen storage. *J. Sci. Food Agric.* 64 : 23-29.
- Gorin, N. and Heidema, F.T. 1976. Peroxidase activity in Golden Delicious apples as a possible parameter of ripening and senescence. *J. Agric. Food Chem.* 24 : 200-201.
- Gross, J. 1987. Pigments in Fruits. Academic Press. London. 303 p.
- Holcroft, D.M. and Mitcham, E.J. 1996. A review : Postharvest physiology and handling of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.). *Postharvest Biol. Technol.* 9 : 265-281.
- Hsu, A.F., Shieh, J.J., Bills, D.D. and White, K. 1988. Inhibition of mushroom polyphenol oxidase by ascorbic acid derivatives. *J. Food Sci.* 53 : 765-767, 711.
- Huang, S., Hart, H., Lee, H. and Wicker, L. 1990. A research note : Enzymatic and color changes during post-harvest storage of lychee fruit. *J. Food Sci.* 55(6) : 1762-1763.
- Huang, H. and Xu, J. 1983. The developmental patterns of fruit tissues and their correlative relationships in *Litchi chinensis* Sonn. *Scientia Hort.* 19 : 335-342.
- Jurd, L. 1972. Some Advances in The Chemistry of Anthocyanin – Type Plant Pigments. pp. 123-124. In Chicester, C.O. (ed.) , *Advances in Food Research, Supplement 3, The Chemistry of Plant Pigments.* Academic Press, London.
- Ketsa, S. and Atantee, S. 1998. Phenolics, lignin, peroxidase activity and increased firmness of damaged pericarp of mangosteen fruit after impact. *Posthavest. Biol. Technol.* 14 : 117-124.
- Ketsa, S. and Leelawatana, K. 1992. Effect of pre and post storage acid dipping on browning of lychee fruits. *Acta Hort.* 321 : 726-731.
- Langdon, T.T. 1987. Preventing of browning in fresh prepared potatoes without the use of sulfiting agents. *Food Technol.* 41 : 64-67.
- Lee, H.S., and Wicker, L. 1991. Quantitative changes in anthocyanin pigment of lychee fruit during refrigerated storage. *Food Chem.* 40 : 263-270.

- Lin, Z.F., Li, S.S., Chang, D.L., Lin, G.Z., Li, Y.B., Liu, S.X., and Chen, M.D. 1988. The changes of pigments, phenolics contents and activities of polyphenol oxidase and phenylalanine ammonia – lyase in pericarp of postharvest litchi fruit. *Acta Bot. Sinica*. 30 : 40-45 cited by Zuaberman, G. Ronen, R., Akerman, M., Weslter, A., Rot, I., and Fuchs, Y. 1991. Post-harvest retention of the red colour of litchi fruit pericarp. *Scientia Hort.* 47 : 89-97.
- Lowry, O.H., Rosebrough, N.J., Farr, A.L. and Randall, R.J. 1951. Protein measurement with the folin phenol reagent. *J. Biol. Chem.* 193 : 265-275.
- Markakis, P. 1975. Anthocyanin Pigment in Foods. pp. 62-72. *In* Haard, N.F. and Salunkhe, D.K. (eds.), Symposium : Postharvest Biology and Handling of Fruits and Vegetables. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Mayer, A.M. and Harel, E. 1979. Polyphenol oxidase in plants : A review. *Phytochemistry*. 18 : 193-215.
- McEvily, A.J., Iyengar, R. and Otwell, W.S. 1992. Inhibition of enzymatic browning in foods and beverages. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 32 : 253-273.
- Nagle, N.E. and Haard, N.F. 1975. Fractionation and characterization of peroxidase from ripe banana fruit. *J. Food Sci.* 40 : 410.
- Nip, W.K. 1988. Handling and preservation of lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) with emphasis on colour retention. *Trop. Sci.* 28 : 5-11.
- Pardede, E., Buckle, K.A. and Szrednicki, G. 1994. Control of browning during the thawing of custard apple pulp. *Food Aust.* 46 (5) : 205-206.
- Paull, R.E., Chen, N.J., Deputy, J., Huang, H., Cheng, G. and Gao, F., 1984. Litchi growth and compositional changes during fruit development. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.*, 109 : 817 – 821.
- Plocharski, W. 1989. Strawberries – quality of fruits, their storage life and suitability for processing. Part VI. Quality of fruit frozen immediately after picking or frozen after cold storage under controlled atmosphere conditions. *Fruit Sci. Rep.* 16(3) : 127.
- Préstamo, G. and Manzano, P. 1993. Peroxidases of selected fruits and vegetables and the possible use of ascorbic acid as an antioxidant. *HortScience*. 28(1) : 48-50.
- Ranganna, S. 1977. Plant Pigments. pp. 72-93. *In* Ranganna, S. (ed.), *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products*. Tata McGraw – Hill Publishing Co., Ltd., New Delhi.

- Reed, G. 1975. Oxidoreductases. pp. 216. *In* Reed, G. (ed.), *Enzymes in Food Processing*. Academic Press, New York.
- Robinson, D.S., and Eskin, N.A.M. 1991. *Oxidative Enzymes in Foods*. Elsevier Applied Science, London and New York. 314 p.
- Sacharow, S. 1976. *Handbook of Package Materials*. AVI Publishing, Connecticut. 243 p.
- Sapers, G.M., Burgher, A.M., Phillips, J.G. and Jones, S.B. 1984. Effects of freezing, thawing, and cooking on the appearance of highbush blueberries. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 109 (1) : 112-117.
- Sapers, G. M., Hicks, K.B., Phillips, J.G., Garzarella, L., Pondish, D.L., Matulatis, R.M., McCormark, T.J., Sondey, S.M., Seib, P.A. and Ei-Atawy, Y.S. 1989. Control of enzymatic browning in apple with ascorbic acid derivatives, polyphenol oxidase inhibitions, and complexing agents. *J. Food Sci.* 54 : 997-1002, 1012.
- Scott, K.J., Brown, B.I., Chaplin, G.R., Wilcox, M.E., and Bain, J.M. 1982. The control of rotting and browning of litchi fruit by benomyl and plastic film. *Scientia Hort.* 16 : 253-262.
- Singleton, V.L. and Rossi, JR. J.A., 1965. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic - phosphotungstic acid reagents. *Amer.J. Enol. Vitic.* 16 : 144 – 157.
- Subhadrabandhu, S. 1990. *Lychee and Longan Cultivation in Thailand*. Rumthai Publ., Bangkok. 44 p.
- Thomson, J.F. 1985. Storage Systems. pp. 49 - 53. *In* Kader, A.A., Kasmire, R.F., Reid, M.S., Sommer, N.F. and Thomson, J.F. (eds.), *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. University of California, Berkeley.
- Underhill, S.J.R. 1990. *Postharvest Technology for Lychee, Rambutan and Casimiroa*. Queensland Department of Primary Industries. Brisbane. 23 p.
- Underhill, S.J.R. 1992. A review : Lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) with emphasis on colour retention. *Trop. Sci.* 32 : 305-312.
- Underhill, S.J.R. and Critchley, C. 1993a. Lychee pericarp browning caused by heat injury. *HortScience.* 28 : 721-722.
- Underhill, S.J.R. and Critchley, C. 1993b. Physiological, biochemical and anatomical changes in lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) pericarp during storage. *J. Hort. Sci.* 68(3) : 327-335.

- Vámos-Vigyázó, L. 1981. Polyphenoloxidase and peroxidase in fruits and vegetables. CRC. Crit. Rev. Food Sci. Nutri. 15 : 49-127.
- Venning, J.A., Burns, D.J., Hoskin, K.M., Nguyen, T. and Stec, M.G.H. 1989. Factors influencing the stability of kiwifruit pulp. J. Food Sci. (2) : 393-400.
- Wolford, E.R., and Brown, M.S. 1965. Liquid – nitrogen freezing of green beans. Food Technol. 19(7) : 109– 154.
- Wong, D.W.S. 1989. Mechanism and Theory in Food Chemistry. Van Nostrand Reinhold, New York, 428 p.
- Wrolstad, R.E., Skrede, G., Lea, P., and Enersen, G. 1990. Influence of sugar on anthocyanin pigment stability in frozen strawberries. J. Food Sci. 55 : 1064-1072.
- Yang, C.S.T. and Yang, P.P.A. 1987. Effect of pH, certain chemicals and holding time–temperature on the color of lowbush blueberry puree. J. Food Sci. 52(2) : 346-347, 352.
- Yue – Ming, J., Zauberman, G. and Fuchs, Y. 1997. Partial purification and some properties of polyphenol oxidase extracted from litchi fruit pericarp. Postharvest Biol. Technol. 10 : 221 – 228.
- Zemel, G.P., Sims, C.A., Marshall, M.R. and Balaban, M. 1990. A research note : Low pH inactivation of polyphenoloxidase in apple juice. J. Food Sci. 55 (2) : 562-563.
- Zauberman, G., Ronen, R., Akerman, M., and Fuchs, Y. 1990. Low pH treatment protects litchi fruit color. Acta Hort. 269 : 309-314.