

เอกสารอ้างอิง

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว : เทคโนโลยีและสรีรวิทยา. ภาควิชาวิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 166 หน้า.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2549. สถิติการเกษตร. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th/data/fruit/38.pdf> (16 กุมภาพันธ์ 2550)
- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2545. มาตรฐานของลำไยประเทศไทย. ศูนย์ผลัดดันสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ. 14 หน้า
- กลุ่มเกษตรสัญจร. 2542. ลิ้นจี่-ลำไย. พิมพ์ครั้งที่ 3. สหมิตรออฟเซต, กรุงเทพฯ. 89 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ สำนักงานส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 226 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการหายใจของพืช. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 453 หน้า.
- จริยา วิสิทธิ์พานิช ชาตรี สิทธิกุล วิชชา สอาดสุด ภมรทิพย์ อักษรทอง เขียวลักษณ์ จันทร์บาง ปริญา จันทศรี ประนอม ใจอ้าย และเสาวนีย์ ไชยวรรณ. 2543. โรคและแมลงศัตรูลำไย. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชากีฏวิทยา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 106 หน้า.
- จริยา วิสิทธิ์พานิช. 2542. โรคและแมลงศัตรูลำไย. หจก.ธนบรรณการพิมพ์, เชียงใหม่. 102 หน้า.
- จิรวรรณ กัณฑ์เกรียงวงศ์ ประเวทย์ ต้อยเต็มวงศ์ พิเชษฐ์ ลิ้มสุวรรณ วรพจน์ สุนทรสุข นิตยา เกตุแก้ว และแสงเงิน ไกรสิงห์. 2545. การศึกษาความเป็นไปได้ในการลด/กำจัดสารประกอบซัลเฟอร์ตกค้างในลำไย ด้วยวิธีการใช้ระบบโอโซนและความดัน/สูญญากาศ. เอกสารประกอบการสัมมนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติครั้งที่ 1. โรงแรมอิมพีเรียลแม่ปิง เชียงใหม่ 22 - 23 สิงหาคม 2545. 36 หน้า.
- จิรา ณ หนองคาย. 2537. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักผลไม้และดอกไม้. สำนักพิมพ์แมสพับลิชซิ่ง, กรุงเทพฯ. 272 หน้า.
- จุฑามาส เทียงธรรม. 2542. Free radical scavengers. วิทยานิพนธ์เภสัชศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเภสัชเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 89 หน้า.

- ฉันทวรรณ ต้นประสงค์ สุรางค์ สุธิราวุธ และวารุณี ชนะแพสย์. 2545. การยืดอายุการเก็บรักษา ถั่วงอกภายใต้สภาวะบรรยากาศตัดแปลง. เอกสารประกอบการสัมมนาวิชาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติครั้งที่ 1. โรงแรมอิมพีเรียลแม่ปิง เชียงใหม่ 22 - 23 สิงหาคม 2545. หน้า 140.
- ชมภูศักดิ์ พูลเกษ และเทพนม เมืองแมน. 2540. การใช้ไอโซนทางการแพทย์และสิ่งแวดล้อม. สำนักพิมพ์เดือนตุลา, กรุงเทพฯ. 136 หน้า.
- ชมภูศักดิ์ พูลเกษ. 2540. การใช้ไอโซนทางการแพทย์และสิ่งแวดล้อม. บริษัทไปร้ทเอนเทค มาร์เกตติ้ง จำกัด, กรุงเทพฯ. 134 หน้า.
- ชуда ศรีสุคนธ์, ไวกุณฐ์ สถาปนาวัตร และสังสิทธิ์ ศรีสุคนธ์. 2541. การทำให้อายุยืนยาวและมีความสุขโดยวิธีธรรมชาติบำบัด ภาคหนึ่ง “ไอโซน”. สำนักพิมพ์เดือนตุลา, กรุงเทพฯ. 103 หน้า.
- ชิง ชิง ทองดี. 2541. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและระบบประกันคุณภาพลำไยสดเพื่อการส่งออก (โครงการวิจัยที่ อ.-น. 38 - 01). สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, กรุงเทพฯ. 97 หน้า.
- ชิง ชิง ทองดี. 2520. การศึกษาพฤติกรรมของผลลำไยระหว่างการเก็บรักษา. กสิกร. 50(2): 95 - 97.
- ชิง ชิง ทองดี อนวัช สุวรรณกุล และสดศรี อิ่มเอิบสุข. 2531. การรมควันลำไยด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในการควบคุมโรคเน่า. เอกสารประกอบการสัมมนาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว, ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยี สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและการพลังงาน. หน้า 82 - 87.
- ดาวเรือง ศรีกอก. 2530. ดัชนีการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาผลลำไยพันธุ์ดอ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 98 หน้า.
- ธิดา ไชยวงศ์ศรี. 2535. โรคของลำไยพันธุ์ดอ ก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 134 หน้า.
- พรพิมล รัตนวิเชียร. 2543. เครื่องผลิตก๊าซไอโซนด้วยพลังงานแสงอาทิตย์. วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมไฟฟ้า สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 142 หน้า.
- พรวิสาข์ บุญยงค์. 2544. การควบคุมการเน่าเสียของผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยวด้วยสารโซเดียม-เมตาไบซัลไฟต์และน้ำมันหอมระเหยจากมัสตาร์ด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 143 หน้า.

- พาวิน มะโนชัย. 2543. ลำไย. พิมพ์ครั้งที่ 2. สาขาไม้ผล ภาควิชากีฏวิทยา คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ : สิรินาฎการพิมพ์, เชียงใหม่. 115 หน้า.
- ไพโรจน์ กิจจนะพานิช. 2538. วิทยาการแก้วหน้าของโปรตีน. การประชุมปฏิบัติการภาคฤดูร้อน ครั้งที่ 20 วันที่ 2 - 4 พฤษภาคม 2538, สมาคมวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์, สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.), เชียงใหม่. 175 หน้า.
- มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด. 2543. กรดแอสคอร์บิก และกรดอิทรอบิก/แอนตี้ออกซิแดนท์. อาหาร 30(2) : 79 - 86.
- รัตนา อัดตปัญญา. 2535. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อการส่งออก. เอกสารประกอบการอบรม. กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ร่วมกับคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 47 หน้า.
- ลดาศิริ หัวใจแก้ว. 2542. ผลของการใช้อุณหภูมิสูงต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและการป้องกันการเกิดออกซิเดชันในผลมะละกอบที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตร์มหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 90 หน้า.
- วรณรัตน์ ราษีนวน. 2539. การควบคุมการเน่าเสียของผลลำไย (*Dimocarpus longan* Lour.) หลังการเก็บเกี่ยวด้วยสารอะเซทิลดีไฮด์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 114 หน้า.
- วัชร หาดูยั้ง. 2549. อนุมูลอิสระและสารต้านอนุมูลอิสระในกลไกของการเกิดมะเร็ง. วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น 34 (3): 199 - 208.
- วารสารพืชวิทยาไทย. 2547. โอโซนกับอุตสาหกรรมอาหาร. วารสารวิชาการของสมาคมพืชวิทยาแห่งประเทศไทย 19(1) : 12 - 21.
- วีรพล โพธิ์สว่าง. 2546. ผลของการใช้ความร้อนต่อการเปลี่ยนแปลงโปรตีนระหว่างการเกิดอาการระคายเคืองของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 190 หน้า.
- ศิริโสภา อินชะ. 2546. ผลของการใช้ความร้อนต่อโปรตีนในเปลือกผลลำไยระหว่างการสะท้อนหนาว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 135 หน้า.
- ศิวพร ศิวเวช. 2535. วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 23 หน้า.

- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย และสำนักงานปลัดกระทรวง
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม. 2536. ควรวิจัยอะไรกับลำไย. รายงานการ
สัมมนาเชิงปฏิบัติการ ; 3 ธันวาคม 2536, สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่ง
ประเทศไทย, กรุงเทพฯ. 57 หน้า.
- สถาบันอาหาร. 2541. การรวมผลลำไยสดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ให้ได้คุณภาพเพื่อการส่งออก,
คู่มือการอบรมควิน-อบแห้งลำไย พร้อมกรรมวิธีการผลิตและแบบแปลน. สถาบันอาหาร,
เชียงใหม่. 70 หน้า.
- สถิติการค้า กระทรวงพาณิชย์. 2548. ตลาดส่งออกลำไย.[ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.ops2.moc.go.th> (7 พฤศจิกายน 2548).
- สมคิด ใจตรง นิธิยา รัตนาปนนท์ จอนห์ แมนที อธิษชาเบต บาลด์วิน และคณัย บุญเกียรติ. 2549.
จุลกายวิภาคและองค์ประกอบทางชีวเคมีของเปลือกผลลำไยปกติและที่เกิดอาการสะท้าน
หนาว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37(5): 80 - 84.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2548. ปริมาณและมูลค่าการส่งออกสินค้าเกษตร. [ออนไลน์].
แหล่งที่มา : <http://www.oae.go.th/statistic/export/1301LO.xls> (4 มกราคม 2548).
- สำนักงานสนับสนุนกองทุนวิจัย. 2542. ไม้ผลเศรษฐกิจที่สำคัญเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม.
โรงพิมพ์มิ่งเมือง, เชียงใหม่. 137 หน้า.
- สิศิรียา เรืองยุทธการณ. 2545. ผลของไอโซนต่อการเก็บรักษาลำไย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร
มหาบัณฑิต ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 135
หน้า.
- สิริพร สธนเสาวภาคย์. 2543. ไอโซนกับความปลอดภัยในอาหาร. วารสารอาหาร 30(2): 79-
86.
- เสน่ห์ ชุมแสน. 2530. การสำรวจและแยกเชื้อราจากผลลำไยที่เป็นโรคหลังการเก็บเกี่ยว. ปัญหา
พิเศษวิทยาศาสตรบัณฑิต ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
เชียงใหม่. 45 หน้า.
- อรรณพ วราอัศวปติ จันงค์ อุทัยบุตร สุภมนตรี พุดศิริ และจรรยา สีไตรวงศ์. 2528. การเก็บรักษา
ลำไยสด, การประชุมวิชาการวันเกษตรแห่งชาติ 25 ธันวาคม 2528 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่,
เชียงใหม่. 187 หน้า.
- อรรณพ วราอัศวปติ ดาวเรือง ศรีกอก และสมโภชน์ โกมลมณี. 2534. ผลของอุณหภูมิที่เก็บรักษา
ต่อคุณภาพของลำไย. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
ครั้งที่ 17. มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. หน้า 634 - 635.
- อรุณทัย ชาววา. 2546. ผลของไอโซนต่ออายุการเก็บรักษาลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร
มหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 160
หน้า.

- อังคณา เชื้อเจ็ดคน. 2549. ผลของโอโซนและกรดอินทรีย์บางชนิดต่ออายุการเก็บรักษาของผลลำไยสดพันธุ์ดอ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 100 หน้า.
- Aebi, H. 1984. Catalase *in vitro*. *Methods in Enzymology* 105: 121 - 126.
- Anderson, J. A. and S.R. Padhye. 2004. Protein aggregation, radical scavenging capacity, and stability of hydrogen peroxide defense systems in heat-stressed vinca and sweet pea leaves. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 129(1): 54 - 59.
- Annamaria, R. F., F. Petacco, A. Castagna and F.S. Gian. 2000. Redox state and peroxidase system in sunflower plants exposed to ozone. *Plant Science* 159: 159 - 167.
- AOAC. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC. INTERNATIONAL 17th (ed.), AOAC INTERNATIONAL, Gaithersburg, MD, USA, Official Method 967.21.
- Ariel, R. V., G. A. Martinez, R. C. Alicia and M. C. Pedro. 2006. Effect of heat treatment on strawberry fruit damage and oxidative metabolism during storage. *Postharvest Biology and Technology* 40: 116 - 122.
- Arslan, I., A. Balcioglu and T. Tuhkanen. 1999. Advanced oxidation of synthetic dyehouse effluent by O₃, H₂O₂/O₃ and H₂O₂/UV processes. *Environmental Technology* 20: 921 - 931.
- Asada, K. 1992. Ascorbate - a hydrogen peroxide - scavenging enzyme in plants. *Physiology of Plant* 85: 235 - 241.
- Barth, M. M., C. Zhou, J. Mercier. and F.A. Payane. 1995. Ozone storage effects on anthocyanin content and fungal growth in blackberries. *Journal of Food Science* 60: 1286 -1288.
- Beligni, M. V. and L. Lamattina. 2002. Nitric oxide interferes with plant photo-oxidative stress by detoxifying oxygen species. *Plant Cell and Environment* 25: 737 - 748.
- 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.
- Brennan, T. and C. Frenke. 1977. Involvement of hydrogen peroxides in the regulation of senescence in pear. *Plant Physiology* 59 : 411 - 416.

- Buettener, G. R. 1993. The pecking order of free radicals and antioxidants : lipid peroxidation, α -tocopherol, and ascorbate. *Archives of Biochemistry and Biophysics* 300(2): 535 - 543.
- Burris, R.H., 1993. Hydrogenperoxide (Peroxidase and catalase). pp. 365 - 400. *In*: S. Ruchand. *Encyclopedia of plant physiology*. Springer-Verlage, Berlin.
- Cao, G. and R. L. Prior. 2002. Measurement of total antioxidant capacity in nutritional and clinical studies. pp. 47 - 55. *In*: E. Cadenas and L. Packer (eds.). *Handbook of Antioxidants*. Marcel Dekker, New York.
- CFR (Code of Federal Regulations). 1997. Air contaminants. 29(6) : 1910.
- Coates, L. M., G. I. Johnson, U. Sardud and A. W. Cooke. 1992. Postharvest diseases of lychee in Australia and their control. 16 -18 July 1992, Bangkok, Thailand. Australian Centre for International Agricultural Research. *Proceedings*. 58: 68 - 69.
- Conklin P. L. and C. Barth 2004. Ascorbic acid, a familiar small molecule intertwined in the response of plants to ozone, pathogens, and the onset of senescence. *Plant Cell and Environment* 27: 959 - 970.
- Copeland, P. A. 1993. *Methods for Protein Analysis*. Chapman and Hall, New York, pp. 59 - 79.
- Dhindsa, R. S., P. Plumb-Dhindsa and T. A. Thorpe. 1981. Leaf senescence : Correlated with increased levels of membrane permeability and lipid peroxidation, and decreased levels of superoxide dismutase and catalase. *Journal of Experimental Marine Biology and Ecology* 32: 93 - 101.
- Farr, S. B. and T. Kogaoma. 1991. Oxidative stress responses in *Escherichia coli* and *Salmonella typhimurium*. *Microbiology and Molecular Biology Review* 55: 561 - 585.
- Ferguson, I. B., S. Lurie and J. H. Bowen. 1994. Protein synthesis and breakdown during heat shock of cultured pear (*Pyrus communis* L.) cells. *Plant Physiology* 104: 1429 - 1437.
- Foyer, C. H. 1993. Ascorbic acid. pp. 31 - 58. *In*: R.G. Alscher and J. L. Hess (eds.). *Antioxidants in Higher Plants*. CRC Press, London.
- Foyer, C. H., H. Lopez-Delgado, J. F. Dat and I. M. Scott. 1997. Hydrogenperoxide- and glutathione-associated mechanism of acclamatory stress tolerance and signaling. *Physiology of Plant* 100: 241 - 254.

- Galaris, D. and P. Korantzopoulos, 1996. On the molecular mechanism of metmyoglobin-catalyzed reduction of hydrogen peroxide by ascorbate. *Free Radical Biology and Medicine* 22: 657 - 667.
- Guzel-Seydim, Z. B., A. K. Greene and A. C. Seydim. 2004. Use of ozone in the food industry. *Lebensm-Wiss. U.-Technology* 3: 453 - 460.
- Halliwell, B. 1991. Drug antioxidant effects. *Drugs* 42(4): 569 - 605.
- Harvey, J. B. 1956. Effects of frequency of sulfurdioxide fumigation during storage on decay and fumigation injury in emperor grapes. *Phytopathology* 46 : 690 - 694.
- Hull, M. R., S.P. Long and L.S. Jahnke. 1997. Instantaneous and developmental effects of low temperature on the catalytic properties of antioxidant enzymes in two *Zea* species. *Australia Journal of Plant Physiology* 24: 337 - 343.
- Ishizaki, K., D. Sawadaishi, K. Miura and N. Shinriki. 1987. Effect of ozone on plasmid DNA of *Escherichia coli* in situ. *Water Research* 21(7): 823 - 828.
- Jiang, Y., Z. Zhang, and D. C. Joyce 2002. Postharvest biology and handling of longan fruit (*Dimocarpus longan* Lour.). *Postharvest Biology and Technology* 66: 241 - 252.
- Kells, S. A., L. J. Mason, D. E. Maier and C. P. Woloshuk. 2001. Efficiency and fumigation characteristics of ozone in stored maize. *Journal of Stored Products Research* 37: 371 - 382.
- Kerdnaimongkol, K., A. Bhatia, R. J. Joly and W. R. Woodson. 1997. Oxidative stress and diurnal variation in chilling sensitivity of tomato seedlings. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 122 (4): 285 - 490.
- Khan, M. R. and M. W. Khan. 1999. Effect of intermittent ozone exposure on powdery mildew of cucumber. *Environmental and Experimental Botany* 42:163 - 171.
- Kitagawa, Y., K. Suzuki, A. Yoneda and T. Watanabe. 2004. Effect of oxygen concentration and oxidant on the *in vitro* developmental ability, production of reactive oxygen species (ROS) and DNA fragmentation in porcine embryos. *Theriogenology* 62(7): 1186 - 1197.

- Larrigaudière, C., R. Vilaplana, Y. Soria, and I. Recasens. 2004. Oxidative behaviour of Blanquilla pears treated with 1-methylcyclopropene during cold storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 84(14) : 1871 - 1877.
- Leshem, Y. Y., A. H. Halevy and C. Frenkel. 1986. Oxidation process in biological systems and their role in plant senescence, pp 84 - 99. *In: A. A. Frimer, and A. Z. Amsterdam (eds.). Processes and Control of Plant Senescence.* Elsevier science publisher, Netherlands.
- Liew, C. L. and R. K. Prange. 1994. Effect of ozone and storage temperature on postharvest diseases and physiology of carrots (*Daucus carota* L.). *Journal of the American Society for Horticultural Science* 119(3): 563 - 567.
- Lurie, S. and J. D. Klein. 1991. Acquisition of low-temperature tolerance in tomatoes by exposure to high-temperature stress. *Journal of Horticultural Science and Biotechnology* 116(6): 1007 - 1012.
- MacRae, E. and I. B. Ferguson. 1985. Change in catalase activity and hydrogen peroxide concentration in plants in response to low temperature. *Physiology of Plant* 65: 51 - 56.
- Marechal, A. M., Y. M. Slokar and T. Taufer. 1997. Decoloration of chlorotriazine reactive dyes with H₂O₂/UV. *Dye and Pigment* 33 : 281 - 298.
- Maxwell, S. R. J. 1995. Prospects for the use of antioxidant therapies. *Drugs* 49(3): 345 - 361.
- Mehlhorn, H., and A. R. Wellbur. 1987. Stress ethylene formation determines plant sensitivity to ozone. *Nature* 327: 417 - 418.
- Mittler, R. 2002. Oxidative stress, antioxidants and stress tolerance. *Trends in Plant Science* 7: 405 - 410.
- Mkret, Y., S. Kusvuran and E. Sebrnem. 2006. Determination of anti-oxidant activities in some melon (*Cucumis melo* L.) varieties and cultivars under salt stress. *Journal of Horticultural Science and Biotechnology* 81(4): 627 - 630.
- Mulpuri, V., R. Jennifer, R. Koch and R. D. Keith. 2000. Ozone : a tool for probing programmed cell death in plants. *Plant Molecular Biology* 44: 345 - 348.
- Omarun, N. and J. Siripanich. 2004. Hydrogen peroxide and ascorbic acid contents, superoxide dismutase and catalase activities in smooth cayenne and queen pineapples during cold storage. *Acta Horticulturae* 682: 611 - 615.

- Omran, R.G. 1980. Peroxides levels and the activities of catalase, peroxidase and indoleacetic acid oxidase during and after chilling cucumber seedling. *Plant Physiology* 65: 407 - 408.
- Padayatty, S. J., R. Daruwala, Y. Wang, P. K. Eck, J. Song, W. S. Koh and M. Levien. 2002. Vitamin C: from molecular actions to optimum intake. pp. 117 - 145. *In*: E. Cadenas and L. Packer (eds.). *Handbook of Antioxidants*. Marcel Dekker, New York.
- Palou, L., C. Crisosto, C. H., M. Mansour and P. Plaza. 2003. Ozone gas penetration and control of the sporulation of *Penicillium digitatum* and *P. italicum* within commercial packages of oranges during cold storage. *Crop Protection* 22: 1131 - 1134.
- Palou, L., C. Crisosto, J. L. Smilanick, J. E. Adaskaveg, and J. P. Zoffoli. 2002. Effect of continuous 0.3 ppm ozone exposure on decay development and physiological responses of peaches and table grapes in cold storage. *Postharvest Biology and Technology* 24: 39 - 48.
- Paull, R. E., and N. J. Chen. 1987. Changes in longan and rambutan during postharvest storage. *Hortscience* 22: 1303 - 1304.
- Polle, A., T. Other and F. Seifert. 1994. Apoplastic peroxidases and lignification in needles of norway spruce (*Picea abies* L.). *Plant Physiology* 106: 53 - 60.
- Prasad, T. K. 1997. Role of catalase in inducing chilling tolerance in pre-emergent maize seedlings. *Plant Physiology* 114: 1369 - 1376.
- Prasad, T. K., M. D. Anderson, B. A. Martin and C. R. Stewart. 1994. Evidence for chilling-induced oxidative stress in maize seedling and a regulatory role for hydrogen peroxide. *The Plant Cell* 6: 65 - 74.
- Purvis, A. C. and R. L. Shewfelt. 1993. Does the alternative pathway ameliorate chilling injury in sensitive plant tissue. *Physiology of Plant* 88: 712 - 718.
- Robards, K., P. D. Prentzler, G. Tucker, P. Swatsitang and W. Glover. 1999. Phenolic compounds and their role in oxidative processes in fruits. *Food Chemistry* 66: 401 - 436.
- Rusch, H. and J. A. Laurence. 1993. Interactive effect of ozone and powdery mildew on pea seedlings. *Phytopathology* 83(11): 1258 - 1263.

- Sabehat, A., D. Weiss and S. Lurie. 1996. The correlation between heat-shock protein accumulation, persistence and chilling tolerance in tomato fruit. *Plant Physiology* 110: 531 - 537.
- Sala, J. M. 1998. Involvement of oxidative stress in chilling injury in cold-stored mandarin fruits. *Postharvest Biology and Technology* 13: 255 - 261.
- Sala, J. M. and M. T. Lafuente. 2000. Catalase enzyme activity is related to tolerance of mandarin fruits to chilling. *Postharvest Biology and Technology* 20: 81 - 89.
- Salin, M. L. 1987. Toxic oxygen species and protective system of the chloroplast. *Physiology of Plant* 72: 681 - 689.
- Salunkhe, D. K. and S. S. Kaham. 1995. Longan. *In: S. K. Roy, and G. D Joshi, (eds.). Handbook of fruit science and technology.* Marcel Dekker, New York.
- Sami A. 1995. Oxidative stress and antioxidant defense in biology. Chapman and Hall. United State of An International. Thomson Publishing company, America.
- Sandermann, H., R. Schmitt, W. Heller, D. Rosemann, and C. Langebartels. 1998. Ozone : an abiotic elicitor of plant defence reactions. *Trends in plant science* 3(2): 47 - 50.
- Sarig, P., T. Zahavi, Y. Zutkhi, S. Yannai, and N. Lisker. 1996. Ozone for control of postharvest decay of table grapes caused by *Rhizopus stolonifer*. *Physiological and Molecular Plant Pathology* 48: 403 - 415.
- Scandalios, R. H. 1993. Regulation and properties of plant catalase. p. 232. *In: C. Foyer, P. Mullineaux and B. Raton (eds.). Stress in Plants.* CRC press, London.
- Schoner, S. and G. H. Krause. 1990. Protective systems against active oxygen species in spinach: response to cold acclimation in excess light. *Planta* 180: 383 - 389.
- Schraudner, M., D. Ernst, C. Langebartels, and Jr. H. Andermann. 1992. Biochemical plant response to ozone III. activation of the defense-related protein β -1,3-glucanase and chitinase in tobacco leaves. *Plant Physiology* 99: 1321 - 1328.

- Shewfelt, R. L. and B. A. Rosario. 2000. The role of lipid peroxidation in storage disorders of fresh fruits and vegetables. *Hortscience* 35(4): 575 - 579.
- Son, S. M., K. D. Moon and C. Y. Lee 2001. Inhibitory effects of various antibrowning agents on apple slices. *Food Chem.* 73 : 23-30.
- Stadler, I. 1998. Oxygen consumption methods. pp. 3 - 14. *In: D. Armstrong. Free Radical and Antioxidant Protocols.* Hummana Press, New Jersey.
- Subhadrabandhu, S. 1990. Lychee and longan cultivation. FAO. Plant production and protection paper 83: 136.
- Takahama, U., M. Hirotsu and T. Oniki. 1999. Age-dependent changes in levels of ascorbic acid and chlorogenic acid and activities of peroxidase and superoxide dismutase in the apoplast of tobacco leaves : mechanism of the oxidation of chlorogenic acid in the apoplast. *Plant Cell Physiology* 40: 716 - 724.
- Thompson, J. N. 1996. Evolutionary ecology and the conservation of biodiversity. *Trends in Ecology and Evolution* 11: 300 - 303.
- Underhill, S. J. R. and C. Critchley. 1993. Physiological, biochemical and anatomical changes in lychee (*Lichi chinensis* Sonn.) pericarp during storage. *Journal of Horticultural Science* 68: 327 - 335.
- Vierstra, R. D. 1993. Protein degradation in plant. *Annual Review of Plant Physiology and Plant Molecular Biology* 44: 385 - 410.
- Wakayama, T. 1995. Polyphenol oxidase activity in apple: differences among cultivars and prevention by heat, ascorbic acid, and reduced oxygen. pp. 251 - 266. *In: C. Y. Lee and J. R. Whitaker (eds.). Enzymatic Browning and Its Prevention* American Chemical Society, Washington, D. C.
- Walter, W. M., D. G. Epley and R. F. Mefeeters. 1990. Effect of water stress on stores pickling cucumbers. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 38: 2185 - 2191.
- Wang, C. Y. 1995. Effect of temperature preconditioning on catalase, peroxidase, and superoxide dismutase in chilled zucchini squash. *Postharvest Biology and Technology* 5: 67 - 76.
- Watkins, C. B., S. Picton and D. Grierson. 1990. Stimulation and inhibition of expression of ripening-related mRNAs in tomatoes as influenced by chilling temperatures. *Journal Plant Physiology* 136: 318 - 323.

- Whangchai, K., K. Saengnil and J. Uthaibutra. 2005. Control of postharvest diseases in longan fruit by ozone. *Acta Horticulturae* 2121 - 2126.
- Whangchai, K., K. Saengnil and J. Uthaibutra. 2006. Effect of ozone in combination with some organic acids on the control of postharvest decay and pericarp browning of longan fruit. *Crop Protection* 25: 821 - 825.
- Wohlgemuth, H., K. Mittelstrass, S. Kschieschan, J. Bender, H. J. Weigel, K. Overmyer, J. Kangasjarvi, H. Sandermann and C. Langebartels. 2002. Activation of an oxidative burst is a general feature of sensitive plants exposed to the air pollutant ozone. *Plant Cell and Environment* 25: 717 - 726.
- Woolf, A. B., C. B. Watkins, J. H. Bowan, M. Lay-Yee, J. H. Maindonald and I. B. Ferguson. 1995. Reducing external chilling injury in stored "Hass" avocados with dry heat treatments. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 120(6): 1050 - 1056.
- Woolf, A. B., K. A. Cox, A. White and I. B. Ferguson. 2003. Low temperature conditioning treatments reduce external chilling injury of "Hass" avocados. *Postharvest Biology and Technology* 28: 113 - 122.
- Zhulong, C. and S. Tian. 2006. Induction of H₂O₂-metabolizing enzymes and total protein synthesis by antagonistic yeast and salicylic acid in harvested sweet cherry fruit. *Postharvest Biology and Technology* 3: 314 - 320.