

## เอกสารอ้างอิง

- กันยา แอน์กาศ. 2547. การควบคุมการสุกของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกในระหว่างการเก็บรักษา ด้วยสาร 1-เมทิลไซโคลโพรพีน. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการ หลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่.
- กรมวิชาการเกษตร. 2545. มะม่วงเพื่อการส่งออก. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ.
- กรมวิชาการเกษตร. 2550. “การปรับปรุงคุณภาพฝักและผลไม้.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.doa.go.th/public/plibai46/october/fruit.html> (5 ธันวาคม 2550).
- กองโภชนาการ. 2550. “ตารางปริมาณน้ำตาลในผลไม้.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.nutrition.anamai.moph.go.th/Fruits.doc> (8 มีนาคม 2552).
- จักรกฤษณ์ อินทวัฒน์. 2546. ผลของแคลเซียมคาร์ไบด์ต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมี ระหว่างการสุกของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์และมหาชนก . ปัญหาพิเศษปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวฝักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการหายใจของพืช. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จุลจิรา การสมวาสน์. 2545. ผลของระยะเวลาแก่และอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลง หลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่.
- จุลภาค คูนวงศ์. 2542. การตรวจสอบพันธุ์มะม่วงมหาชนก พันธุ์หนึ่งกลางวัน และพันธุ์ชันเซา โดยใช้เทคนิค DNA Fingerprint. สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จุลภาค คูนวงศ์ และเฉลิมพล ภูมิไชย์. 2543. การศึกษาเปรียบเทียบพันธุกรรมของมะม่วงมหาชนก และมะม่วงพันธุ์ต่างๆ ที่สวนคุณประพัฒน์ สิทธิสังข์ . สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

- ชานนท์ เพาะเจาะ. 2551. การใช้สารไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์และกรดเปอร์ออกซีแอซิติกร่วมกับการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำในการควบคุมโรคแอนแทรกโนสของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้เพื่อการส่งออก. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่.
- คนัย บุญยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สาขาวิชาพืชสวน เกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- คนัย บุญยเกียรติ และ นิธิยา รัตนานพนธ์. 2548. การปฏิบัติภาพหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โอ.เอส. พรินต์ติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ.
- ดวงใจ น้อยวัน. 2549. ผลของสารเคลือบผิวต่ออายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ธวัชชัย รัตน์ชเลศ, พฤกษ์ ยิบมันตะสิริ และรุ่งทิพย์ อุทุมพันธ์. 2546. มะม่วงแก้ว. มติชน, กรุงเทพฯ.
- ธีระ วัฒนศิริเวช. 2545. การศึกษาชนิดและปริมาณสารหอมระเหย น้ำตาลและกรดบางชนิดในมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่มีระยะการสุกและสภาวะการสุกแตกต่างกัน. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น.
- นฤมล มานีพพาน. 2553. “มะม่วง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.paktho.ac.th/student/m62549/jarunee/index.html> (3 มกราคม 2553).
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2545. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนานพนธ์, สุขสรณ์ ตันสิริ และรัตนาน อัดตปัญญา. 2546. รูปแบบของโปรตีนระหว่างการสุกของผลมะม่วงโดยวิธีโพลีอะคริลาไมด์เจลอิเล็กโตรโฟรีซิส. วารสารวิทยาศาสตร์ เกษตร 34: 231-234.
- ประเสริฐ ศรีสาคร. 2548. การทำสวนมะม่วง. อักษรสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- พานิชย์ ยศปัญญา. 2544. มะม่วงนอกฤดู. สำนักพิมพ์มติชน, กรุงเทพฯ.
- พรงาม ลิ้มตระกูล. 2545. ชีวเคมีของกรดนิวคลีอิกและโปรตีน. ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- ภัทรามาศ กาญจนบัตร. 2547. กิจกรรมเอนไซม์เปอร์ออกซิเดส โพลีฟีนอลออกซิเดสและปริมาณแคโรทีนอยด์ระหว่างการเก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็งของเนื้อมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

ภูวนาท นนทรี. 2543. มะม่วง. โครงการหนังสือเกษตรชุมชน, กรุงเทพฯ.

มณฑาทิพย์ ชุ่นฉลาด. 2545. “มารู้จักงานวิจัยมะม่วงไทย.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา:

<http://www.ku.ac.th/e-magazine/april45/agri/mango.html> (22 พฤศจิกายน 2550).

รุจิภรณ์ พัฒนจันทร์. 2546. ปริมาณแคโรทีนอยด์ในเนื้อมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ระหว่างการสุกและการเก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

วิเชียร เลี่ยมนวล. 2541. ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตแซนต่อการควบคุมโรคและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และเขียวเสวย. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

วีรจินต์ นาคะนิเวศน์. 2552. “การปลูกมะม่วง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :

<http://www.pm.ac.th/vrj/mango.ppt> (1 ธันวาคม 2552).

ศมาพร หลากสุขอม. 2545. การเปลี่ยนแปลงแอกติวิตีของเอนไซม์ Pectinmethylesterase และ Polygalacturonase และความแน่นเนื้อในระหว่างการสุกของผลมะม่วง. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

สมรลักษ์ณ์ แจ่มแจ้ง. 2550. “มะม่วงไม้ผลของคนไทยไปไกลถึงต่างแดน.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.biotech.or.th/biotechnology-th/> (22 พฤศจิกายน 2550).

สรรพมงคล บุญกัน. 2545. การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและเคมีในระหว่างการเจริญเติบโตของมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

สุกัญญา พรหมเทพ. 2545. การเปลี่ยนแปลงแอกติวิตีของเอนไซม์ Pectinmethylesterase และ Polygalacturonase และความแน่นเนื้อในระหว่างการสุกของผลมะละกอ. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

สุกัญญา สุนทรส. 2549. อิเล็กโทรโฟรีซิส. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.

สุนีย์ สหัสโพธิ์. 2543. ชีวเคมีทางโภชนาการ. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. 2545. วิจัยสรีระเทคโนโลยีพืชลดปัญหาเหี่ยวเฉาก่อนส่งออก.” [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา: <http://www.nrct.net/modules.phpop=modloadname=News&file> (22

พฤศจิกายน 2550).

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2551. “ญี่ปุ่นนิยมมะม่วงสุก.” [ระบบ

ออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http://www.acfs.go.th/news\\_detail.php?ntype=07&id=16154](http://www.acfs.go.th/news_detail.php?ntype=07&id=16154) (5 มกราคม 2551).

อุไร จิรมงคลการ. 2547. ผลไม้ในสวน. บ้านและสวน, กรุงเทพฯ.

อภัสสรฯ ชมิดท์. 2537. เทคนิคอิเล็กทรอนิกส์. สหมิตรออฟเซต, กรุงเทพฯ.

Adriana, Z. M. and B. R. A. Delia. 1998. Effects of Ripening, Cultivar Differences, and Processing on the Carotenoid Composition of Mango. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 46(1): 128-130.

Ajila, C. M., K. A. Naidu, S. G. Bhat and U. J. S. Prasada Rao. 2007. Bioactive compounds and antioxidant potential of mango peel extract. *Food Chemistry*. 105(3) 982-988.

Ajila, C. M., S. G. Bhat and U. J. S. Prasada Rao. 2007. Valuable components of raw and ripe peels from two Indian mango varieties. *Food Chemistry*. 102(4): 1006-1011.

Aubert, C., P. Bony, G. Chalot and V. Hero. 2009. Changes in physicochemical characteristics and volatile compounds of apricot (*Prunus armeniaca* L. cv. Bergeron) during storage and post-harvest maturation. *Food Chemistry*. 119(4): 1386-1398.

Ayaz, F.A., O. Demir, H. Torun, Y. Kolcuoglu and A. Colak. 2007. Characterization of poly phenoloxidase (PPO) and total phenolic content in medlar (*Mespilus germanica* L.) fruit during ripening and over ripening. *Food Chemistry*. 106: 291-298.

Bradford, M. M. 1976. A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. *Analytic Biochemistry*. 72: 248.

Brady, C.J. 1987. Fruit ripening. *Plant Physiology*. 38: 155-178.

Britton, G. and Hornero-Mendez, D. 1998. Carotenoids and colour in fruit and vegetables. *In* *Phytochemistry of Fruit and Vegetables* (Tomas-Barberin, F.A. and Robins, R.J., Eds.), *Proceeding of the Phytochemical Society of Europe*, Oxford Science Publications. 11-27.

Cua, A. U., M. C. C. Lizada. 1990. Ethylene production in the Carabao mango (*Mangifera indica* L.) fruit during maturation and ripening. *Acta Horti- culturae*. 269(8): 169-179.

Christoffersen, R. E., M.L. Tucker and G. G. Laties. 1984. Cellulase gene expression in ripening avocado, *Persea Americana* cultivar Hass, fruit ;the accumulation of messenger RNA and protein as demonstrated by complementary DNA hybridization and immunodetection. *Plant Molecular Biology*. 3:385-392.

Chrzanowski, G., C. Sempruch and I. Sprawka. 2007. Investigation of Phenolic Acids in Leaves of Blackcurrant (*Ribes nigrum* L.) and Sour Cherry (*Prunus cerasus* L.). *Electronic Journal of Polish Agricultural Universities*. 10: 40-42.

Copeland, R. A. 1994. *Methods of Protein Analysis: A Practical Guide to Laboratory Protocols*.

One Penn Plaza, New York.

- Davidson, M. W. 2005. "Molecular expressions" [online].  
Available <http://micro.magnet.fsu.edu/cells/plants/cellwall.html> (4 April 2009).
- Diaz-Perez, J. C., S. Bautista and R. Villanueva. 2000. Quality changes in sapote mamey fruit during ripening and storage. *Postharvest Biology and Technology* 18: 67–73.
- Dong, L., S. Lurie and H. W. Zhou. 2002. Effect of 1-methylcyclopropene on ripening of Canino apricots and 'Royal Zee' plums. *Postharvest Biology and Technology* 24: 135–145.
- Downs, C. G., C. J. Brady and A. Gooley. 1992. Exopolygalacturonase protein accumulated late in peach fruit ripening. *Physiologia Plantarum*. 85(2): 133-140.
- Given, N. K. 1993. Kiwifruit. *In Biochemistry of fruit ripening* ( Seymour, G. B., Taylor, J. E. and Tucker, G. A., Eds.). Chapman and Hall, London.
- Gorinstein, S., D. Jerzy, P. Yong-Seo, J. Soon-Teck, K. Seong-Gook, H. Ratiporn, T. Fernando, K. Elena and T. Simon. 2006. Characterization of blond and star Ruby (red) Joffa grapefruits using antioxidant and electrophoretic methods. *International Journal of Food Science and Technology*. 41: 311-319.
- Hall, G. H. 1996. *Methods of Testing Protein Functionality*. Blackie Academic and Professional, 2-6 Boundary Row, London.
- Harris, E. L. V. and S. Angel. 1990. *Protein Purification Method: A Practical Approach*. Oxford University Press, London.
- Hassan, E., N. Motamed, F. R. Jazii, S. M. Kouhsari and E. H. Shokraii. 2003. Oxidative enzyme activities and soluble protein content in leaves and fruits of during ripening. *Journal of Food Biochemistry*. 27: 181-196.
- Helmenstine, A. M. 2001. "About.com: Chemistry" [Online]. Available [chemistry.about.com/library/weekly/aa082602a.htm](http://chemistry.about.com/library/weekly/aa082602a.htm) (3 April 2009).
- Herianus, J. D. 2003. Aroma volatiles production during fruit ripening of Kensington Pride mango. *Postharvest Biology and Technology*. 27(3): 323-336.
- Hind, A. B. and A. A. G. Abu-Bakr. 2003. Compositional changes during guava fruit ripening. *Food Chemistry*. 80:557-563.
- Hodgkiss, R. J. 2009. "Glossary of Botanical Terms" [Online]. Available <http://www.succulentplant.com/glossary/plantglossaryc.html#/chlorophyll1> (3 April 2009).

- Hosakote, M. Y., N. P. Tyakal and N. T. Rudrapatnam. 2005. Mango ripening: changes in cell wall constituents in relation to textural softening. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 86(5): 713-721.
- Jacobi, K. K., E. A. MacRae and S. E. Hetherington. 1998. Early detection of abnormal skin ripening characteristics of 'Kensington' mango (*Mangifera indica* Linn). *Scientia Horticulturae*. 72: 215-225.
- Jha, S. K., S. Sethi, M. Srivastav, A. K. Dubey, R. R. Sharma, D. V. K. Samuel, A. K. Singh. 2010. Firmness characteristics of mango hybrids under ambient storage. *Journal of Food Engineering*. 97:208-212.
- Jim, G. 2001. Molecular biology of fruit maturation and ripening. *Annual Review of Plant Physiology*. 52: 725-749.
- Kanellis, A. K., T. Solomos, and A. K. Mattoo. 1989. Hydrolytic Enzyme Activities and Protein Pattern of Avocado Fruit Ripened in Air and in Low Oxygen, with and without Ethylene. *Plant Physiology*. 90: 257-266.
- Khamsee, Y. 2008. Postharvest physical and biochemical changes of Keaw Morakot mango. Degree of doctor of philosophy in horticulture. The graduate school Chiang Mai University.
- Lee, S. K. and A. A. Kader. 2000. Postharvest and postharvest factors influencing vitamin C content of horticultural crops. *Postharvest Biology and Technology*. 20: 207-220.
- Levine, M. 1993. Cellular functions of ascorbic acid: a mean to determine vitamin C requirements. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*. 1: 5-13.
- Lizada, C. 1993. Mango. *In Biochemistry of fruit ripening* (Seymour, G. B., Taylor, J. E. and Tucker, G. A., Eds.). Chapman and Hall, London.
- Luo, Z., J. Xie, T. Xu and L. Zhang. 2009. Delay ripening of 'Qingnai' plum (*Prunus salicina* Lindl.) with 1-methylcyclopropene. *Plant Science*. 177: 705-709.
- Marin, M. A. and M. P. Cano. 1992. Patterns of peroxidase in ripening mango (*Mangifera indica*, L.) fruits. *Journal of Food Science*. 57: 690-692.
- Monteflori M., T. K. McGhie, I. C. Hallett and G. Costa. 2009. Changes in pigments and plastid ultrastructure during ripening of green-fleshed and yellow-fleshed kiwifruit. *Scientia Horticulturae*. 119: 377-387.
- Muda P., G. B. Seymour, N. Errington and G. A. Tucker. 1995. Compositional changes in cell wall polymers during mango fruit ripening. *Carbohydrate Polymers*. 26: 255-260.

- Prasanna, V., T. N. Prabha and R. N. Tharanathan. 2006. Multiple forms of polygalacturonase from mango (*Mangifera indica* L. cv. Alphonso) fruit. *Food Chemistry*. 95: 30-36.
- Purvis, A. C. and Barmore C. R. 1981. Involvement of ethylene in chlorophyll degradation in peel of citrus fruits. *Plant Physiology*. 68: 854-856.
- Ranganna, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*. Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited, New Delhi.
- Rattanapanone, N., D. Grierson and M. Stein. 1976. Ribonucleic acid metabolism during the development and ripening of tomato fruits. *Phytochemistry*. 16: 629-633.
- Rattanapanone, N., J. Speirs and D. Grierson. 1978. Evidence for changes in messenger RNA content related to tomato fruit ripening. *Phytochemistry*. 17: 1485-1486.
- Raymond, G.M. 1992. Reporting of objective color measurements. *Horticultural Science*. 27(12): 1254-1255.
- Rolf, E. C., E. Warm and G. G. Laties. 1982. Gene expression during fruit ripening in avocado. *Planta*. 155:52-57.
- Speirs, J., C. J. Brady, D. Grierson and E. Lee. 1984. Changes in ribosome organisation and messenger RNA abundance in ripening tomato fruits. *Australian Journal of Plant Physiology*. 11: 225-233.
- Thermo Fisher Scientific. 2009. "Overview of Protein Electrophoresis" [Online]. Available <http://www.piercenet.com/browse.cfm?fldID=21518847-2D72-475F-A5B9-B236EC5B641E> (4 June 2009).
- The Secchi Dip-In. 1996. "Chlorophyll Analysis" [Online] Available <http://dipin.kent.edu/chlorophyll.htm> (2 April 2009).
- Tucker, G. A. 1993. Introduction. *In Biochemistry of fruit ripening* (Seymour, G. B., Taylor, J. E. and Tucker, G. A., Eds.). Chapman and Hall, London, pp. 3-43
- USDA National Nutrient Database. 2009. "USDA Agricultural research service" [Online]. Available <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/> (10 April 2009).
- Vidhu, A. S., A. Chourasia and P. Nath. 2005. Softening in mango (*Mangifera indica* cv. Dashehari) is correlated with the expression of an early ethylene responsive, ripening related expansin gene, *MiExpA1* *Postharvest Biology and Technology*. 38: 223-230.
- Villanueva, M. J., M.D. Tenorio, M. A. Esteban and M. C. Mendoza. 2004. Compositional changes during ripening of two cultivars of muskmelon fruits. *Food Chemistry*. 87: 179-185.

- Vovk, I., B. Simonovska and M. Bencina. 2005. Separation of pectin methylesterase isoenzymes from tomato fruits using short monolithic columns. *Journal of Chromatography A*. 1065(1): 121-128.
- Warrilow, A. G. S. and M. G. Jones. 1995. Different forms of tomato pectinesterase have different kinetic properties. *Phytochemistry*. 39(2): 277-282.
- Weichmann, J. 1987. *Postharvest Physiology of Vegetables*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Whitaker, J. R., G. J. Alphonso and W. S. Dominic. 2003. *Handbook of Food Enzymology*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Will, R., B. McGlasson, D. Graham and D. Joyce. 1998. *Postharvest : An Introduction to the Physiology and Handling of Fruits, Vegetables and ornamentals*. New South Wales University Press, New South Wales, Australia.
- Wolfgang, S., C. R. Bird, J. Ray, C. J. S. Smith, C. F. Watson, P. C. Morris, J. E. Gray, C. Arnold, G. B. Seymour, G. A. Tucker and D. Grierson. 2004. Control and manipulation of gene expression during tomato fruit ripening. *Plant Molecular Biology*. 13: 303-311.
- Yoneya, T., W. K. Nip, P. S. Wei and T. Cai. 1990. Physico-chemical parameters of postharvest ripened mangoes from Hawaii. *Acta Horticulturae*. 269: 291-297.
- Zhang , Z., X. Q. Pang, D. Xuwen, Z. L. Ji. and Y. M. Jinag. 2005. Role of peroxidase in anthocyanin degradation in litchi fruit pericarp. *Food Chemistry*. 90(1-2): 47-52.
- Zainon, M. A., A. Santhi and L. Hamid. 1995.  $\beta$ -galactosidase and its significance in ripening mango fruit. *Phytochemistry*. 38(5): 1109-1114.