

## เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการส่งออก. 2546. “ชาวต่างชาติรับประทานมะม่วงกันอย่างไร”. [ระบบออนไลน์]  
แหล่งที่มา <http://www.depthai.go.th> (6 พฤศจิกายน 2546)
- กาญจนา เกียรติมนตรีรัตน์. 2543. มะม่วงเพื่อการส่งออก. วารสารเคหการเกษตร, 24(4) : 76-80.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์  
ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. นครปฐม. 396 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 4.  
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 364 หน้า.
- จักรกฤษณ์ อินทวัฒน์. 2546. ผลของแคลเซียมคาร์ไบด์ต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมี  
ระหว่างการสุกของมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์และมหาชนก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์  
มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- คนัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย  
เชียงใหม่.
- ดิศร रिมนประนาม. 2541. ผลของการห่อและสารควบคุมการเจริญเติบโตของพืชบางชนิดต่อการ  
เปลี่ยนแปลงรงควัตถุของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์เคนท์ระหว่างการพัฒนาผล. วิทยา  
นิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย  
เชียงใหม่.
- เดช ทิวทอง. 2542. มะม่วงมหาชนก. เอกสารแผ่นพับเผยแพร่. บริษัทสวนวังน้ำลิ้น จำกัด. ลำพูน.
- ธนธิป แซ่อุ่น. 2544. 8 เชียน มะม่วงนอกฤดู. สำนักพิมพ์นาคาอินเตอร์มีเดียจำกัด. กรุงเทพฯ
- ธนสวรรค์ สิริระแก้ว. 2541. ผลของความร้อนและแคลเซียมคลอไรด์ต่อการสะท้อนหนาวของผล  
มะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน  
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ชัชชัย รัตน์เชลศ และศิวาพร ธารบดี. 2542. พันธุ์ไม้ผลการค้าในประเทศไทย กลุ่มมือเลือกพันธุ์  
สำหรับผู้ปลูก. สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. สำนักพิมพ์  
รัฐวิเชียร. เชียงใหม่.
- ธีรศักดิ์ ปั้นวิชัย. 2545. ปัจจัยที่มีต่อคุณภาพของผักกาดหอมห่อตัดแต่งพร้อมบริโภค. สาขาวิชา  
การหลังการเก็บเกี่ยว วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์ และคณัย บุญเกียรติ. 2533. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เศรษฐกิจ.  
สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์, รัตนา อัดตปัญญา และ สุขสรรค์ ตันศิริ. 2547. การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี  
ระหว่างการสุกของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. (ข้อมูลยังไม่ได้ตีพิมพ์).
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.  
119 หน้า.
- บุญส่ง ภูณกุล. 2543. อิทธิพลของระยะเวลาแก่ต่อการเกิดการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมี  
ของผลลิ้นจี่แช่แข็ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการ  
เก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. 2538. การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน. วารสารอาหาร.  
25(3) : 160-169.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2535. เอนไซม์ทางอาหาร ตอนที่ 1. สาขาวิชาเทคโนโลยีทางการอาหาร คณะ  
วิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ปิยฉัตร ศรีสัตบุตร. 2542. การเก็บรักษาขนุนทั้งผลและขวงขนุนภายใต้อุณหภูมิต่ำ. วิทยานิพนธ์  
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว คณะเกษตร มหาวิทยาลัย  
เชียงใหม่.
- พานิชย์ ยศปัญญา. 2544. มะม่วงนอกฤดู. สำนักพิมพ์มติชน. กรุงเทพฯ.
- ภัทรมาศ กาญจนบุตร. 2547. กิจกรรมของเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดสและปริมาณแคโรทีนอยด์  
ระหว่างการเก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็งของเนื้อมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์  
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ  
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รุจิภรณ์ พัฒนจันทร์. 2546. ปริมาณแคโรทีนอยด์ในเนื้อมะม่วงสุกพันธุ์โชคอนันต์ระหว่างการสุก  
และการเก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา  
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย  
เชียงใหม่.

- วารุณี วงศ์ชมภู. 2543. ผลของแสงและสารควบคุมการเจริญเติบโตของพืชบางชนิดต่อแอคติวิตีของเอนไซม์พินิลอลานีนแอมโมเนียมไลเอสและการพัฒนาสีแดงในเปลือกผลมะม่วงพันธุ์เคนท์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิจิตร วังใน. 2536. “พันธุ์มะม่วง”. ในการทำสวนมะม่วง. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ : หน้า 1-17.
- ศมาพร หลากสุขถม. 2545. การเปลี่ยนแปลงแอคติวิตีของเอนไซม์ Pectinmethylesterase และ Polygalacturonase และความแน่นเนื้อในระหว่างการสุกของผลมะม่วง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศิวพร จินตนาวงศ์. 2539. มาตรฐานพันธุ์พืชสวน. กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ. หน้า 98-116.
- สมบุญ เตชะภิญญาวัฒน์. 2538. สรีรวิทยาของพืช. สาขาวิชาพฤกษศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- สรรพมงคล บุญกัน. 2545. การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและเคมีในระหว่างการเจริญเติบโตของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สายชล เกตุษา และสุนทร โปทา. 2535. คุณภาพของผลมะม่วงสุกและการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ที่เก็บเกี่ยวอายุต่างกัน. วารสารเกษตรศาสตร์. 26 : 12-19.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2543. แนวทางการพัฒนามะม่วงในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 . (2540-2544). กรุงเทพฯ
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2548. “สถานการณ์การผลิต การตลาดมะม่วงเพื่อการส่งออก ของภาคตะวันออก ปี 2547/48”. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.oae.go.th/newsinfo/AgroMag/รพห้าท/581/section3.3/body.html> (4 พฤศจิกายน 2548)
- สำนักบริการส่งออก. 2546. “การส่งออกมะม่วงแช่เยือกแข็ง”. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา [http://www.depthai.go.th/Intredata/service\\_product01/รายงานผลอาหาร.doc](http://www.depthai.go.th/Intredata/service_product01/รายงานผลอาหาร.doc) (9 สิงหาคม 2547)
- สุกันยา ชิตตระกูล. 2539. ผลการใช้อุณหภูมิสูงที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- สุนี ลาภพูนผลดี. 2537. เคมีระดับการผลิติมะม่วงนอกฤดู : รวมกลยุทธมะม่วง. วารสารเคหการเกษตร 24(8), 114-119.
- อนงค์นุช เลิศประเสริฐ. 2546. “สำนักมาตรการนำเข้าส่งออกสินค้าทั่วไป กรมการค้าต่างประเทศ”. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.actahort.org> (2 พฤษภาคม 2548)
- อิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2544. การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรม. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Abu-Sarra, A.F. and Abu-Goukh, A.A. 1992. Changes in pectinesterase polygalacturonase and cellulase activity during mango fruit ripening. *J. Hort. Sci.*, 67(4) :561-568.
- Ahvenainen, R. 1996. New approaches in improving the shelf-life of minimally fruit and vegetables. *Trends Food Sci. Technol.* 7 : 179-187.
- Amiot, M.J., Tacchini, M., Aubert, S. and Nicolas, J. 1992. Phenolic composition and browning susceptibility of various apple cultivars at maturity. *J. Food Sci.* 57(4) : 958-962.
- Arogba, S.S. 2000. Mango (*Mangifera indica*) Kernel : Chromatographic analysis of the tannin, and stability study of the associated polyphenol oxidase activity. *J. Food Com. Anal.* 13 : 1-6.
- Balakrishnan, M., Thirupathi, V. and Devadas, C.T. 2001. Role of Food Additives in Food Processing-An Overview. *Beverage and Food World.*
- Bepete, M., Nenguwo, N. and Jackson, J.E. 1994. The effect of sucrose ester coating on ambient temperature storage of several fruits. *ACIAR Processing No.* 50 : 427-429.
- Billaud, C., Regaudie, E., Fayad, N., Richard-et, F. and Nicolas, J. 1995. Effect of cyclodextrins on polyphenol oxidation catalyzed by apple polyphenol oxidase. In *Enzymatic browning and its prevention*. C.Y. Lee. and J.R. Whitaker. (Eds.), pp.295-312. Washington. ACS Symp.
- Bradford, M.M. 1976. A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. *Anal. Biochem.*, 72 : 245-248.
- Brian Marshall. 2004. “Why Do Apples Turn Brown?” *How Stuff Works*. [Online] Available: <http://www.howstuffworks.com>. (12 August 2005)

- Burnette, F.S. 1977. Peroxidase and its relationship to food flavor and quality : A Review. *J. Food Sci.*, 42 : 1-6.
- Busch, J.M. 1999. Enzymatic browning in potatoes : A simple assay for a polyphenol oxidase catalysed reaction. *Biochemical Education*, 27 : 171-173.
- Chen, L., Mehta, A., Berenbaum, M., Zangerl, A.R. and Engeseth, N.J. 2000. Honeys from different floral sources as inhibitors of enzymatic browning in fruit and vegetable homogenates. *J. Agric. Food Chem.*, 48 : 4997-5000.
- Conway, W.S., Sams, C.E., Wang, C.Y. and Abbott, J.A. 1994. Additive effects of postharvest calcium and heat treatments on reducing decay and maintaining quality in apples. *J. Am. Soc. Hortic. Sci.*, 119 : 49-53.
- Corrales, G.J. and Lakshminarayana, S. 1993. Response of two cultivars of mango fruits immersed in calcium chloride solution to cold storage at different temperatures. *Hort. Abstr.* 36(6) : 473.
- de Oliveira Lima, L.C. Chitara, A.B. Chitara, M.I.F. and Silva, E.B. 1999. Enzymatic activities changes in spongy tissue: A physiological ripening disorder of "Tommy Atkins" mango. *Acta. Hort.*, 485 : 255-258.
- Dorantes-Alvaerz, L. and Chiralt, A. 2000. Colour of minimally processed fruits and vegetables as affected by some chemical and biochemical changes. In *Minimally Processed Fruits and Vegetables*. S.M. Alzamora, M.S. Tapia. and A. Lopez-Malo. (Eds.), pp.121-122. Maryland. Aspen Publishers Inc.
- Drake, S.R. and Spayd, S.E. 1983. Influence of calcium treatment on "Golden Delicious" apple quality. *J. Food Sci.*, 48 : 403-405.
- Flurkey, W.H. and Jen, J.J. 1978. Peroxidase and polyphenoloxidase activities in developing peaches. *J. Food. Sci.*, 43 : 1826-1831.
- Food and Drug Administration. 1986. Sulfiting agents revocation of GRAS status for use on fruits and vegetables intended to be served or sold saw to consumers. *Fed. Reg.* 51(131) : 25021.
- Friedman, M. 1996. Food browning and its prevention : overview. *J. Agric. Food Chem.*, 44(3) : 631-653.



- Garcia, E. and Barrett, D.M. 2002. "Preservative Treatment for Fresh-cut Fruits and Vegetables". Department of Food Science and Technology. California (Davis) University. California.
- Garcia, J.M., Herrera, S. and Morilla, A. 1996. Effects of postharvest dips in calcium chloride on strawberry. *J. Agric. Food Chem.*, 44 : 30-33.
- 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.
- Jagtiani, J., Chen, H.T. and Sakai, W.S. 1987. Tropical Fruit Processing. pp. 3-5. San Diego Academic Press.
- Jethro, J., Harvey, T., Chan, Jr. and Willium, S.S. 1988. Tropical Fruits Processing. California. Academic Press Inc.
- Jiang, Y. and Fu, J. 1998. Inhibition of polyphenol oxidase and the browning control of litchi fruit by glutathione and citric acid. *Food Chem.*, 62 : 49-52.
- Kalra, S.K., Tandon, D.K. and Singh, B.P. 1995. Mango. *In Handbook of Fruit Science and Technology: Production, Composition, Storage and Processing*. D.K. Salunkhe and S.S. Kadam, (Eds.), pp. 141-169, New York. Marcel Dekker Inc.
- Kays, S.J. 1991. Postharvest Physiology of Perishable Plant Products. New York. Van Nostrand Reinhold.
- Ketsa S., Chidtragool S., Klein J. and Lurie S. 1999. Firmness, pectin components and cell wall of mango fruit following low-temperature stress. *J. Hort. Sci. Bio.*, 74(6) : 685-689.
- Kim, D.M., Smith, N.L. and Lee, C.V. 1993. Quality of minimally processed apple slices from selected cultivars. *J. Food Sci.*, 58 : 1115-1117.
- King, A.D. and Bolin, H.R. 1989. Physiological and microbiological storage stability of minimally processed fruits and vegetables. *Food Technol.*, 43(2) : 132-139.
- Lamikanra, C. and Watson, M.A. 2001. Effect of ascorbic acid on peroxidase and polyphenoloxidase activities in fresh-cut cantaloupe melon. *Food Chem and Toxicol.*, 66 : 1283-1286.
- Laurial, E., Kervinen, R. and Ahvenainen, R. 1998. Review article : The inhibition of enzymatic browning in minimally processed vegetables and fruits. *Postharvest News and Infrom.* 9(4) : 53-66.

- Lee, C.Y. and Smith, N.L. 1995. "Minimal Processing of New York Apples". Department of Food Science & Technology. Cornell University. New York.
- Marangoni, A.G., Brown, E.D., Stanley, D.W. and Yada, R.Y. 1989. Tomato peroxidase : Rapid isolation and partial characterization. *J. Food Sci.*, 54(5) : 1269-1271.
- Martinez, M.V. and Whitaker, J.R. 1995. The biochemistry and control of enzymatic browning. *Trends Food Sci. Technol.*, 6 : 195-200
- McCrod, J.D. and Kilara, A. 1983. Control of enzymatic browning in processed mushrooms (*Agaricus bisporus*). *J. Food Sci.*, 48 : 1479-1483.
- McEvily, A.J. Iyengar, R. and Otwell, W.S. 1992. Inhibition of enzymatic browning in foods and beverages. *CRC Crit.Rev. Food Sci.Nutr.*, 8 : 107-112.
- McEvily, A.J. Iyengar, R. and Otwell, W.S. 1991. Sulfite alternative prevents shrimp melanosis. *Food Technol.*, 45(9) : 80-62.
- Minolta Camera Co., Ltd., 1991. *Chroma Meter CR-310 Instruction Manual*. Cho-ku. Osaka, Japan.
- Mitra, R.J. and Baldwin, E.A. 1997. *Mango. In Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits*. S. Mitra, (Ed.), CAB International, Willingfrod, UK. [Online] Availble: [http://www.rakbankerd.com/60\\_agriculture/commerce/new\\_board01.htm](http://www.rakbankerd.com/60_agriculture/commerce/new_board01.htm) (20April 2005)
- Pao, S. and Petracek, P.D. 1996. Shelf-life extension of freshly peeled citrus acid treatment. IFT Annual Meeting : Book of Abstracts, 44.
- Paull, R.E. and Chen, N.J. 2000. Heat treatment and fruit ripening. *Post Biol. Tech.*, 21 : 21-37.
- Pizzocaro, F.,ggiani, D.and Gilardi, G. 1993. Inhibition of apple polyenoloxidase (PPO) by ascorbic acid, citric acid and sodium chloride. *J. Food Processing & Preservation.*, 17 : 21-30.
- Ponting, J.D., Jackson, R. and Walters, G. 1972. Refrigerated apple slices : Preservative effects of ascorbic acid calcium and sulfites. *J. Food Sci.*, 37(2) : 434-437.
- Rattanapanone, N. and Watada, A.E. 2000. Respiration rate and respiratory quotient of fresh-cut mango (*Mangifera indica* L.) in low oxygen atmosphere. *Acta Hort.*, 509 : 471-478.
- Reed, G. 1975. Fractionation and characterization of peroxidase from ripening banana fruit. *J. Food. Sci.*, 40 :410.

- Robinson, D.S. 2000. The effect of oxidative enzymes in foods. *In Food Shelf Life Stability*. N.A. Michael Eskin and D.S. Robinson, (Eds.), pp. 307-308. New York . CRC Press.
- Rosen, J.C. and Kader, A.A. 1989 Postharvest physiology and quality maintenance of sliced pear and strawberry fruits. *Food Technol.*, 54(3) : 656-659.
- Saltveit, M.E. 2000. Wound induced changes in phenolic metabolism and tissue browning are altered by heat shock. *Postharvest Biol. Technol.*, 21 : 61-69.
- Salunkhe, D.K. and Desai, B.B. 1984. Postharvest Biotechnology of Vegetables. Boca Raton. CRC Press.
- Sapers, G.M. 1993. Browning of foods: control by sulfites, antioxidants and other means. *Food Technol.*, 47(10) : 75-79.
- Sapers, G.M., Hicks, K.B. and Miller, R.L. 2002. Antibrowning agents. *In Food additive*. (Eds.). pp. 543-561. New York. Marcel Dekker Ltd.
- Selvaraj, Y. and Kumar, R. 1989. Studies on fruit softening enzyme and polyphenol oxidase activity in ripening mango (*Mangifera indica* L.) fruit. *J. Fd. Sci. Technol.*, 26(4): 218-222.
- Severini, C.S., Baiano, A., De Pilli, T., Romaniello, R. and Derossi, A. 2003. Prevention of enzymatic browning in sliced potatoes by blanching in boiling saline solutions. *Lebensm.-Wiss. U-Technol.*, 36 : 657-665.
- Skrede, D. 1996. Fruits. *In Freezing Effects on Food Quality*. L.E. Jeremiah . (Ed.), pp. 183-237. New York. Marcel Dekker Inc.
- Son, S.M., Moon, K.D. and Lee, C.Y. 2001. Inhibitory effects of various antibrowning agents on apple slices. *Food Chem.*, 73 : 23-30.
- Suren Mishra, Ph.D. 2002. Calcium chloride treatment of fruits and vegetables. Texas. Tetra Technologies Inc.
- Taylor, S.L., Higley, N.A. and Bush, R.K. 1986. Sulfites in foods : uses, analytical methods, residues, fats, exposure assessment, metabolism, toxicity, and hypersensitivity. *Adv. Food Res.*, 30 : 1-45.
- Tien, C.L., Vachon, C., Mateescu, M.A. and Lacroix, M. 2001. Milk protein coatings prevent oxidative browning of apples and potatoes. *J. Food. Sci.*, 66(4) : 512-516.



- Trindade, P., Beirao-da-Costa, M. L., Moldao-Martins, M., Abreu, M., Goncalves, E.M. and Beirao-da-Costa, S. 2003. *The effect of heat treatments and calcium chloride application on quality of fresh-cut mango*. [Online] Available: [http://www.actahort.org/books/599/599\\_78.htm](http://www.actahort.org/books/599/599_78.htm) (16 September 2003)
- Tucker, G.A. 1993. Introduction. *In Biochemistry of Fruit Ripening*. G.B. Seymour, J.E. Taylor. and G.A. Tucker. (Eds.), pp. 1-43. London. Chapman and Hall Ltd.,
- Vamos-Vigyazo, L. 1995. Prevention of enzymatic browning in fruits and vegetable. *In Enzymatic Browning and Its Prevention*. C.Y. Lee. and J.R. Whitaker. (Eds.), pp. 54. American Chemical Society, Washington, D.C.
- Walker, J.R.L. 1995. Enzymatic browning on fruits its biochemistry and control. *In Enzymatic browning and its prevention*. ACS Symposium Series 0097-6156, 600, pp. 8-22. American Chemical Society, Washington, D.C.
- Watada, A.E., Abe, K. and Yamuchi, N. 1990. Physiological activities of partially processed fruits and vegetables. *Food Technol.*, 44 : 116-122.
- Wiley, R.C. 1994. Preservation methods for minimally processed refrigerated fruits vegetables. *in Minimally Processed Refrigerated Fruits & Vegetables*. R.C. Wiley (Ed.), pp. 66-134. U.S.A. Chspman & Hall Inc.