

เอกสารอ้างอิง

- เกศินี ระมิงค์วงศ์. 2528. ไม้ผลเมืองร้อน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. หน้า 211-246.
- จารุพันธ์ ทองแถม, มล. 2526. สับปะรดและอุตสาหกรรมสับปะรดในประเทศไทย. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 158 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2537. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. นครปฐม. 307 หน้า
- จักรพงษ์ พิมพ์พิมล และ จริงแท้ ศิริพานิช. 2537. ปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดอาการไส้สีน้ำตาลใน ผลสับปะรดและวิธีป้องกัน. *ข่าวสารเกษตรศาสตร์*. 39(3) : 65-66.
- นิตยา รัตนพานนท์. 2539. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. หน้า 183-217.
- นิตยา รัตนพานนท์ และวิบูลย์ รัตนพานนท์. 2537. โภชนศาสตร์เบื้องต้น. สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. หน้า 14-20.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2536. การวางแผนและวิเคราะห์ทางด้านประสาธสัมพันธ์. ภาควิชา เทคโนโลยีการพัฒนามลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 275 หน้า.
- ระเบียบ โชติอำไพ. 2537. สับปะรดรับประทานผลสดพันธุ์ใหม่. *กสิกร*. 67(3) : 286.
- วีรชัย มาศมมาตล. 2538. อาหารก็เป็นยาได้ ผลไม้. รุ่งเรืองการพิมพ์. กรุงเทพฯ. หน้า 81-82.
- คิวาพร คิวเวช. 2529. วัตถุดิบอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน. กรุงเทพฯ. หน้า 1-12.

- สถานีการทดลองพืชสวนเพชรบุรี กรมวิชาการเกษตร. 2540. การพัฒนาพันธุ์สับปะรด. *กสิกรรม*. 70(1) : 78-79.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติสำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. วิทยาเขตกำแพงแสน. นครปฐม. 364 หน้า.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2535. จุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. กรุงเทพฯ. 248 หน้า.
- Abe, K. and Watada, A.E. 1991. Ethylene absorbent to maintain quality of lightly processed fruits and vegetables. *J. Food Sci.*, 56(6): 1589-1592.
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Vol. 2, 15th ed. K. Helrich (Ed.), pp. 910-930, 1045-1114. U.S.A. Association of Official Analytical Chemists, Inc.
- Beuchat, L.R. and Golden, D.A. 1989. Antimicrobials occurring naturally in foods. *Food Technol.*, 43 (1): 134-142.
- Bognar, A. 1990. Vitamin status of chilled food. in *Processing and Quality of Foods. Vol. 3, Chilled Foods : The Revolution in Freshness*. P. Zeuthen, J.C. Cheftel, C. Eriksson, T.R. Gormley, P. Linko and K. Paulus (Eds.), pp. 3.88-3.103. Elsevier science publishers Ltd., London and New York.
- Bolin, H.R., Stafford, A.E., King JR., A.D. and Huxsol, C. C. 1977. Factors affecting the storage stability of shredded lettuce. *J. Food Sci.*, 42 (5) : 1319-1321.
- Brackett, R.E. 1987. Microbiological consequences of minimally processed fruits and vegetables. *J. Food Qual.*, 10 : 195-206.
- Brackett, R.E. 1993. Microbiological spoilage and pathogens in minimally processed refrigerated fruits and vegetables. in *Minimally Processed Refrigerated Fruits & Vegetables*. R. C. Wiley (Ed.), pp. 269-312. Chapman & Hall, New York.

- Brecht, P.E. 1980. Use of controlled atmospheres to retard deterioration of produce. *Food Technol.*, 34(3): 45.
- Bushway, R.J., Helper, P.R., King, J., Perkins, B., and Krishnan, M. 1989. Comparison of ascorbic acid content of supermarket versus roadside stand produce. *J. Food Qual.*, 12: 99-105.
- Conway, W.S. and Sams, C.E. 1984. Possible mechanism of which postharvest Ca treatment reduce decay in apples. *Phytopathology*, 74 (2): 208-210.
- Conway, W.S. and Sams, C.E. 1987. The effects of postharvest infiltration of calcium magnesium or strontium on decay, firmness, respiration and ethylene production in apples. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.*, 112(2): 300-303.
- Cuppett, S. L. 1994. Edible coating as carrier of food additives fungicides and natural antagonists. in *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. J.M. Krochta, E.A. Baldwin and M.O. Nisperos-Carriedo (Eds.), pp. 121-138. U.S.A. Technomic Publication Co. Inc., Lancaster.
- Deng, Y. and Zhao, X.W. 1994. Study on cucumber storage using coating agents. *J. Food Sci (China)*., 3: 31-35. (abstract)
- Deshpande, S.S., Deshpande, U., and Salunkhe, D.K. 1994. Food Acidulant. in *Food Additive Toxicology*. M. A. Joseph and T. T. Anthony (Eds.), pp. 1-10. Marcek Dekker, Inc. New York.
- Donhome, G. and Fennema, O. 1994. Edible films and coatings : characteristics, formation, definitions and testing methods. in *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. J.M. Krochta, E.A. Baldwin and M.O. Nisperos-Carriedo (Eds.), pp. 1-21. U.S.A. Technomic Publication Co. Inc., Lancaster.
- Dziezak, J.D. 1993. Acid. in *Encyclopedia of Food Science and Nutrition*. Vol.1, R. Macrae., R.K. Robinson., and M.J. Sadler (Eds.), pp. 10-16. U. K. Butter and Tanned Ltd.
- Dull, G.G. 1971. The pineapple: general. in *The Biochemistry of Fruits and their Products*. Vol.2, A. C. Hulme (Ed.), pp. 303-324. Academic Press Inc. Ltd., London.

- Eytan, O., Weinert, I. A. G., and McGill, A. E. J. 1992. Effect of salad dressing and citric acid dip on storage quality of shredded cabbage and carrots packed under modified atmosphere. *J. Lebensmittel Wissenschaft and technologie*. 25(5): 445-450. (Abstracts)
- Gaman, P.M. and Sherrington, K.B. 1990. The Science of Food. Third edition. BPCC Wheatons Ltd., Exeter. Great Britain. pp.797-800.
- Garcia, J.M., Herera, S., and Morilla, A. 1996. Effects of postharvest dips in calcium chloride on strawberry. *J. Agri Food Chem.*, 44(1): 30-33. (Abstracts)
- Giese, J. 1995. Measuring physical properties of foods. *Food Technol.*, 49(2) : 54-63.
- Gortner, W.A., Dull, G. G., and Krauss, B. 1967. Fruit during development, maturation, ripening, and senescence: a biochemical basis for horticultural terminology. *HortScience*, 2: 141-144.
- Hudson, D.E., J.E. Butterfield., and P.A. Lachance. 1985. Ascorbic acid, riboflavin, and thiamin content of strawberries during postharvest handling. *HortScience*, 20: 71-73.
- Huxoll, C.C. and Bolin, M.R. 1989. Processing and distribution alternatives for minimally processed fruits and vegetables. *Food Technol.*, 43: 124-128.
- Inersen, E., Wilhelmsen, E., and Criddle, R. S. 1989. Calorimetric examination of cut fresh pineapple metabolism. *J. Food Sci.*, 54(5): 1246-1249.
- Juliot, K.N., Lindsay, R.C. and Ridley, S.C. 1989. Directly acidified carrot slices for ingredients in refrigerated vegetable salads. *J. Food Sci.*, 54(1): 90-95.
- Kader, A.A. 1980. Prevention of ripening in fruits by use of controlled atmospheres. *Food Technol.*, 34(3): 5
- Kester, J. J. and Fennema, O. 1986. Edible films and coatings : A Review *Food Technol.*, 40 (12) : 47-59.
- Kester, J. J. and Fennema, O. 1989. An edible film of lipids and cellulose ether barrier properties to moisture vapor transmission and structural evaluation. *J. Food Sci.*, 54 : 1384-1389.

- Kim, D.M., Smith, N.L., and Lee, C.Y. 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 : 132-135, 139.
- Kiss, I. 1984. *Testing Method in Food Microbiology*. Amsterdam, Elsevier Science. 447pp.
- Klein, B.P. 1987. Nutritional consequences of minimal processing of fruits and vegetables. *J. Food Qual.*, 10:179-193.
- Kwon, H.R. and Lee, D.S. 1995. Modified atmosphere packaging of precut and prepared vegetables. *Food and Bio.*, 4(3): 169-173. (Abstracts)
- Labavich, J.M. 1981. Cell wall turnover in plant development. *Ann. Rev. Plant Physiol.*, 32: 398.
- Lee, C.Y. and Smith, N.L. 1995. Minimal processing of New York apples. *New York and Life Science Bulletin.*, No. 145: 1-11.
- Liebrand, J.R. 1993. Acidulants. in *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Vol. 1, Y. H. Hui (Ed.), pp. 1-6. U.S.A. A. Wiley – Interscience Publication John Wiley & Son, Inc.
- Lindstrom, T.R. 1993. Edible films and coatings. in *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Vol. 2, Y. H. Hui (Ed.), pp. 659-663. U.S.A. A Wiley-Interscience Publication John Wiley & Son, Inc.
- Matthews, R.F., Lindsay, J.A., West, P.F., and Leinart, A. 1989. Refrigerated vacuum packaging of carambola slices. *J. Proceedings of the Florida State Horticultural Society*, 102: 1166-169. (Abstracts)
- McCarthy, M.A. and Matthews, R.H. 1994. Nutritional quality of fruits and vegetables subject to minimal processes. in *Minimally Processed Refrigerated Fruits & Vegetables*. R. C. Wiley (Ed.), pp. 313-326. Chapman & Hall, New York.
- McGuire, R.G., and Hallman, G. J. 1995. Coating guavas with cellulose- or carnauba-based emulsions interferes with postharvest ripening. *HortScience*, 30(2): 294-295.

- McHugh, T.H. Aujard, J.F. and Krochta, J.M. 1994. Plasticized whey protein edible films water vapor permeability properties. *J. Food Sci.*, 59: 416-419.
- Morales-Castro, J., Rao, M.A., Hotchkiss, J.H. and Downing, D.L. 1994. Modified atmosphere packaging of head lettuce. *J. Food Process and Preserv.*, 18(4): 295-304. (Abstracts)
- Morris, J.R., Cawthon, O.L., Nelson, G.S. and Cooper, P.E. 1980. Effects of preharvest Ca sprays and postharvest holding on firmness and quality of machine-harvested blackberries. *Hort Science*, 15(1) :33-34.
- Nisperos-Carriedo, M.O. 1994. Edible coatings and films based on polysaccharides. in *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. J.M. Krochta, E.A. Baldwin and M.O. Nisperos-Carriedo (Eds.), pp. 305-335. U.S.A. Technomic Publication Co. Inc., Lancaster.
- O'Connor-Shaw, R.E., Roberts, R., Ford, A.L. and Nottingham, S.M. 1994. Shelf life of minimally processed honeydew, kiwifruit, papaya, pineapple and cantaloupe. *J. Food Sci.*, 59(6): 1202-1206.
- Ohta, H. and Sugawara, W. 1987. Influence of processing and storage conditions on quality stability of shredded lettuce. *Nippon Shokuhin Kogyo Gakkaishi*. 34: 432-438. (cited by McCarthy, M. A. and Matthews, R. H, 1993)
- Ooraikul, B. 1994. Minimal processing and hurdle technology. เอกสารประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง *Hurdle Technology and Modified Atmosphere Technology*. มุสนธิธิลชี ประเทศไทย สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- Park, H.J., Chinnan, M.S., and Shewfelt, R.L. 1994. Edible coating effects on storage life and quality of tomatoes. *J. Food Sci.*, 59(3): 568-570.
- Parris, N., Coffin, D.R., Joubran, R.F., and Pessen, H. 1995. Composition factors Affecting the water vapor permeability and tensile properties of Hydrophilic films. *J. Agri. and Food Chem.*, 43(6) :1432-1435. (Abstracts).

- Paull, R.E. 1993. Pineapple and papaya. in *Biochemistry of Fruit Ripening*. G. Seymour, J. Taylor., and G. Tucker (Eds.), pp. 291-323. Chapman & Hall, London.
- Pearson, D. 1976. *The Chemical Analysis of Foods*. 7th ed., Churchill Livingstone., New York. 575 pp.
- Powrie, W.D., Chiu, R., Wu, H. and Skura, B.J. 1990. Preservation of cut and segmented fresh fruit pieces. U.S. Patent # 4,895,729. (cited by Siriphanich, 1993)
- Putnam, J. J. 1989. Food consumption, prices, and expenditures. pp. 1966-1987. Stat. Bull. No. 773. Econ. Res. Services, U.S. Dept. of Agriculture, Washington, D.C. (cited by Scientific status summary, 1990.)
- Riquelme, F., Pretel, M.T., Martinez, G., Serrano, M., Amoros, A., and Romo Jaro, F. 1994. Packaging of fruits and vegetables: recent result. in *Food Packaging and Preservation*. M.Mathlouthi (Ed.), pp.141-168. U.K. Blackie Academic and Professional.
- Robbs, P.G., Bartz, J.A., and Hodge, N.C. 1996. Causes of decay of fresh-cut celery. *J. Food Sci.*, 61(2): 444-448.
- Robertson, G. L. 1993. *Food Packaging : Principles and Practice*. Marcel Dekker, Inc. New York, pp. 9-62.
- Rolle, R.S. and Chism, G.W. III. 1987. Physiological consequences of minimally processed fruits and vegetables. *J. Food Qual.*, 10: 157.
- 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.
- Salunkhe, D.K., Bolin, H.R., and Reddy, N.R. 1991. *Storage, Processing, and Nutrition Quality of Fruits and Vegetables*, Vol. 1, U.S.A : CRC Press, pp. 120-146.
- Santerre, C.R., Leach, T.F. and Cash, J.N. 1991. Bisulfite alternatives in processing abrasion-peeled Russet Burbank potatoes. *J. Food Sci.*, 56(1): 257-259.

- Scandella, D. 1988. L'evolution du code des bonnes pratiques professionnelles. *Infos-CTIFL*, 41: 3-4 (cited by Varoquaux, P. and Wiley, C. 1993)
- Schlimme, D.V. and Rooney, M.L. 1993. Packaging of minimally processed fruits and vegetable. in *Minimally Processed Refrigerated Fruits & Vegetables*. R. C. Wiley (Ed.), pp. 135-176. Chapman & Hall, New York.
- Scott, K. J. and Wills, R.B.H. 1979. Effect of vacuum and pressure infiltration of calcium chloride and storage temperature on the incidence of bitter pit and low temperature breakdown of apples. *Australian Journal of Agricultural Research*, 30: 917-28. (cited by Yuen, C.M.C.1993)
- Sharma, S.C. 1981. Gums and hydrocolloids in oil-water emulsions. *Food Technol.*, 35(1) : 59-67.
- Shewfelt, R.L. 1987. Quality of minimally processed fruits and vegetables. *J. Food Qual.*, 10 : 143-156.
- Siriphanich, J. 1993. Minimally processing of tropical fruits. in *Postharvest Handling of Tropical Fruits*. B.R. Champ, E. Higley and G.I. Johnson (Eds.), pp. 127-137. ACIAR Proceeding No. 50.
- Sloan, A.E. 1995. Fresh cut gets fresh. *Food Technol.*, 49(4): 38-40.
- Smith, L.G. 1993. Pineapple. in *Encyclopedia of Food Science and Nutrition*. R. Marcræ, R. K. Robinson and M.J. Sadler (Eds.), pp. 3589-3604. U.K. Butter and Tanned Ltd.
- Taylor, J.W. 1994. Linear low-density polyethylene. In *Plastics Handbook*. T. Patrick (Ed.), pp. 28-30. U.S.A. McGraw Hill, Inc.
- Varoquaux, P. and Wiley, R.C. 1993. Biological and biochemical changes in minimally processed refrigerated fruits and vegetables. in *Minimally Processed Refrigerated Fruits & Vegetables*. R. C. Wiley (Ed.), pp. 226-268. Chapman & Hall, New York.
- Walker, J. R. L. 1995. Enzymatic browning in fruits. in *Enzymatic Browning and Its Prevention*. C. Y. Lee and J.R. Whitaker (Eds.), 7- 21. American Chemical Society, Washington D C.

- Watada, A.E., Abe, K., and Yamuchi, N. 1994. Physiological activities of partially processed fruits and vegetables. *Food Technol.*, 44: 116-122.
- Wiley, R.C. 1993. Introduction to minimally processed refrigerated fruits and vegetables. in *Minimally Processed Refrigerated Fruits & Vegetables*. R. C. Wiley (Ed.), pp. 1-14. Chapman & Hall, New York.
- Wong, D.W.S., Camirand, W.M., and Pavlath, A.E, 1994. Development of edible coatings for minimally processed fruits and vegetables. in *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. J.M. Krochta, E.A. Baldwin and M.O. Nisperos-Carriedo (Eds.), pp. 65-82. U.S.A. Technomic Publication Co. Inc., Lancaster.
- Yildiz, F. 1993. Initial preparation, handling, and distribution of minimally processed refrigerated fruits and vegetables. in *Minimally Processed Refrigerated Fruits & Vegetables*. R.C. Wiley (Ed.), pp.15-65. Chapman & Hall, New York.
- Yuen C.M.C., 1993. Calcium and fruit storage potential. in *Postharvest Handling of Tropical Fruits*. B.R. Champ, E. Higley and G.I. Johnson (Eds.), pp. 218-227. ACIAR Proceeding No. 50.