เอกสารอ้างอิง

กรมวิชาการเกษตร. 2547. "ลิ้นจี่." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.doae.go.th (10 กุมภาพันธ์ 2546).

กัญญารัตน์ เหลืองประเสริฐ. 2548. ผลของสารเคมีบางชนิดและอุณหภูมิที่เก็บรักษาต่อการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกผลลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

กุลยา จันทร์อรุณ. 2533. เคมีอาหาร. ตำรา - เอกสารวิชาการ ฉบับที่ 25 ภาคพัฒนาตำราและเอกสารวิชาการ หน่วยศึกษานิเทศก์ กรมการฝึกหัดครู. กรุงเทพฯ. 315 หน้า.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 396 หน้า.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวายของพืช. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. นครปฐม. 453 หน้า.

ฉัตรนภา นวเศรษฐวงศ์. 2547. ผลของกรดออกซาลิกต่อการเกิดสีน้ำตาล แอคติวิตีของเอนไซม์เปอร์ออกซิเดสและโพลีฟีนอลออกซิเดสในเนื้อผลฝรั่งที่ตัดแบ่งชิ้น. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี สาขาวิชาชีววิทยา ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ดารา พวงสุวรรณ. 2531. สถานการณ์การส่งออกผลไม้แช่เยือกแข็ง. วารสารกสิกร. 61 : 453-455.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2539. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 340 หน้า.

นิรนาม. 2539. ญี่ปุ่นห้ามนำเข้าผลไม้หลายรายเกรงแมลงผลไม้เข้าประเทศ. ผู้ส่งออก. 9 : 98-99.

นิศากร สุวรรณ. 2548. ผลของวัสดุเคลือบผิวต่อการควบคุมการเกิดสีน้ำตาลและการสูญเสียน้ำหนักของผลลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

บัวหลวง ฝ้ายเยื่อ. 2545. ผลของความเข้มข้นและเวลาการแช่ในกรดแอสคอร์บิกต่อการเกิดสีน้ำตาล แอคติวิตีของเอนไซม์เปอร์ออกซิเดสและโพลีฟีนอลออกซิเดสในเนื้อผลฝรั่งตัดแบ่งชิ้น. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี สาขาวิชาชีววิทยา ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

บุญส่ง กุณกูล. 2543. อิทธิพลของระยะความแก่ต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของผลลิ้นจี่แช่แข็ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. 2538. การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน. วารสารอาหาร. 25(3) : 160-169.

ปราณี อ่านเปรื่อง. 2547. เอนไซม์ทางอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ. 442 หน้า.

พรพงษ์ สุทธิรักษ์. 2537. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชิ้นมังคุดแช่เยือกแข็งโดยวิธีไอคิวเอฟ. รายงานสัมมนา สาขาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

พรอนันต์ บุญก่อน. 2545. อิทธิพลของกรรมวิธีรักษาสีเปลือกต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของผลลิ้นจี่ระหว่างเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาสิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. โอเดียนสโตร์ กรุงเทพฯ. 302 หน้า.

ศมาพร หลากสุขถม. 2545. การเปลี่ยนแปลงแอคติวิตีของเอนไซม์ Pectinmethylesterase และ Polygalacturonase และความแน่นเนื้อในระหว่างการสุกของผลมะม่วง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สงวนศรี เจริญเหรียญ. 2536. เอกสารประกอบการสอนวิชา ทอ. 471 การแช่เย็นและแช่เยือกแข็งผลิตผลการเกษตร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะธุรกิจการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้. เชียงใหม่. 165 หน้า

สนธยา นุ่มท้วม. 2546. ผลของความเข้มข้นและเวลาการแช่ในกรดซิตริกและโซเดียมคลอไรด์ต่อการเกิดสีน้ำตาลและแอคติวิตีของเอนไซม์เปอร์ออกซิเดสในเนื้อผลฝรั่งที่ตัดแบ่งชิ้น. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี สาขาวิชาชีววิทยา ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อารยา จาติเสถียร. 2546. เอกสารประกอบการสอนวิชา Secondary Plant Compounds. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 10 หน้า

อุไรวรรณ เทิดบารมี. 2543. การควบคุมการเกิดสีน้ำตาลของผลผลิตลิ้นจี่หลังการเก็บเกี่ยวโดยใช้กรดซิตริก และกรดแอสคอร์บิค. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

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 : 958-962.

Anderson, J. W. 1968. Extraction of enzymes and subcellular organells from plant tissue. Phytochemistry 7 : 1973.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Anonymous. 1975. Research on the preservation of browning in frozen litchis. Acta Bot. Sinica. 17 : 303-308.

Association of Official Analytical Chemists. 1984. Official Methods of Analysis. 14th ed. AOAC. Washington D.C. 1141 p.

Baldwin, E. A. 2002. "Fruit and vegetable flavor." [Online]. Available http://www.ba.ars.usda.gov/ hb66/index.html (7 September 2004).

Brovillard, R. 1982. Chemical Structure of Anthocyanin. pp. 1-40. *In* : P. E. D. Markakis (Ed.), Anthocyanin as Food Colors, Academic Press. New York.

Cabrita, L., Fossen, T. and Andersen, Ø. M. 2000. Colour and stability of the six common anthocyanidin 3-glucosides in aqueous solutions. Food Chem. 68 : 101-107.

Concellón, A., Añón, C. M. and Chaves, A. R. 2004. Characterization and changes in polyphenol oxidase from eggplant fruit (*Solanum melongena* L.) during storage at low temperature. Food Chem. 88 : 17-24.

Coseteng, M. Y. and Lee, C. Y. 1987. Changes in apple polyphenoloxidase and polyphenol concentrations in relation to degree of browning. J. Food Sci. 52 : 985-989.

Dawson, J. H. 1988. Probing structure function relations in heme containing oxygenases and peroxidase. Science 240 : 433-439.

de Oliveira, L. L. C., Chitarra, A. B., Chitarra, M. I. F. and Silva, E. B. 1999. Enzymatic activity changes in spongy tissue : a physiological ripening disorder of 'Tommy Atkins' mango. Acta Hort. 485 : 255-258.

Department of Organic Chemistry, MSU. 2004. "Ionization constant of heteroatom organic acid." [Online]. Available http://www.cen.nsu.edu/~reusch/VirtualText/acidity.htm (12 September 2004).

Fallik, E. 2004. Prestorage hot water treatment (immersion, rinsing and brushing). Review Postharvest Biol. Technol. 32 : 125-134.

Fallik, E., Tuvia-Alkaliai, S., Feng, X. and Lurie, S. 2001. Ripening characterization and decay development of storaged apples after a short pre-storage hot water rinsing and brushing. Innovative Food Science & Emerging Technologies 2 : 127-132.

Faria, T. E. 1964. ETA in foods. Food Technol. 18 : 50-58.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Gomez-López, V. M. 2002. Some biochemical properties of polyphenol oxidase from two varieties of avocado. Food Chem. 77 : 163-169.

Gonzalez-Aguilar, G. A., Wang, C. Y. and Buta, J. G. 2000. Maintaining quality of fresh-cut mangoes using antibrowning agents and modified atmosphere packaging. J. Agric. Food Chem. 48 : 4204-4208.

Gorin, N., Rudolphij, J. W., Heidema, F. T. and de Vries, R. 1975. Metabolites in Golden Delicious apples as possible parameters of acceptability. J. Sci. Food Agr. 26 : 599-607.

Halpin, B. E. and Lee, C. Y. 1987. Effect of blanching on enzyme activity and quality changes in green peas. J. Food Sci. 52 : 1002-1005.

Holcroft, D. M. and Mitcham, E. J. 1996. Postharvest physiology and handling of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) : Review Postharvest Biol. Technol. 9 : 265-281.

Hsu, A. F., Shieh, J. J., Bills, D. D. and White, K. 1988. Inhibition of mushroom PPO by ascorbic acid derivatives. J. Food Sci. 53 : 765-771.

Huang, S., Hart, H., Lee, H. and Wicker, L. 1990. Enzymatic and color change during postharvest storage of lychee fruit. J. Food Sci. 55 : 1762-1763.

Jiang, M. S., Sanada, A., Ushio, H., Tanaka, M. and Ohshima, T. 2002. Inhibitory effects of 'Enokitake' mushroom extracts on polyphenol oxidase and prevention of apple browning. Lebensm.-Wiss. U.-Technol. 35 : 697-702.

Jiang, Y. M. 1999. Purification and some properties of polyphenol oxidase of longan fruit. Food Chem. 66 : 75-79.

Jiang, Y. M. 2000. Role of anthocyanins, polyphenol oxidase and phenols in lychee pericarp browning. J. Sci. Food Agri. 80 : 305-310.

Jiang, Y. M. and Chen, F. 1995. A study on polyamine change and browning of fruit during cold storage of litchi fruit. Postharvest Biol. Technol. 5 : 245-250.

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.

Jiang, Y. M. and Fu, J. R. 1999. Postharvest browning of litchi fruit by water loss and its prevention by controlled atmosphere storage at high relative humidity. Lebensm.-Wiss. U.-Technol. 32 : 278-283.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Jiang, Y., Duan, X., Joyce, D., Zhang, Z. and Li, J. 2004. Advances in understanding of enzymatic browning in harvested litchi fruit. Food Chem. 88 : 443-446.

Jiang, Y. M., Giora, Z. and Yoram, F. 1997. Partial purification and some properties of polyphenol oxidase extracted from litchi fruit pericarp. Postharvest Biol. Technol. 10 : 221-228.

Jiang, Y., Li, Y. and Li, J. 2004. Browning control, shelf life extension and quality maintenance of frozen litchi fruit by hydrochloric acid. J. Food Engineer. 63 : 147-151.

Joas, J., Caro, Y., Ducamp, M. N. and Reynes, M. 2005. Postharvest control of pericarp browning of litchi fruit (*Litchi chinensis* Sonn cv Kwai Mi) by treatment with chitosan and organic acids I. Effect of pH and pericarp dehydration. Postharvest Biol. Technol. 38 : 128-136.

Kahn, V. 1977. Some biochemical properties of polyphenoloxidase from two avocado varieties differing in their browning rates. J. Food Sci. 42 : 38-43.

Kaiser, C. 1994. Litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) pericarp colour retention. J. South. Afr. Soc. Hortic. Sci. 4 : 6-12.

Kaiser, C., Levin, J. and Wolstenholme, B. N. 1995. Vapour, heat and low pH dips improve litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) pericarp colour retention. J. South. Afr. Soc. Hortic. Sci. 5 : 7-10.

Kayashima, T. and Katayama, T. 2002. Oxalic acid is available as a natural antioxidant in some systems. Biochimica et Biophysica Acta 1573 : 1-3.

Ketsa, S. and Atantee, S. 1998. Phenolic, lignin, peroxidase activity and increased firmness of damaged pericarp of mangosteen fruit after impact. Postharvest Biol. Technol. 14 : 117-124.

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, 1175.

Krochta, J. M., Baldwin, E. A. and Nisperos-Carriedo, M.O. 1994. Edible Coatings and Films to Improve Food Quality. Technomic publishing Company, Pennsylvania. 379 p.

Lamikanra, O. and Watson, M. A. 2001. Effects of ascorbic acid on peroxidase and polyphenoloxidase activities in fresh-cut cantaloupe melon. J. Food Sci. 66 : 1283-1286.

Lee. H. S. and Wicker, L. 1991. Anthocyanin pigments in the skin of lychee fruit. J. Food Sci. 56 : 466-468.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Lee, J. Y., Park, H. J., Lee, C. Y. and Choi, W. Y. 2003. Extending shelf-life of minimally processed apples with edible coatings and antibrowning agents. Lebensm.-Wiss. U.-Technol. 36 : 323-329.

Lee, Y. C. and Hammes, J. K. 1979. Heat interaction of peroxidase in corn-or-the-cob. J. Food Sci. 44 : 785-787.

Lelyveld, L. T. V., Gerrish, C. and Dixont, R. A. 1984. Enzyme activity and polyphenol related to mesocarp discoloration of avocado fruit. Phytochemistry 23 : 1531-1534.

Lichanporn, I. and Kalayanarat, S. 2003. Effect of ascorbic acid and citric acid on phenolic content, phenylalanine ammonialyase and polyphenol oxidase of peel longkong (*Aglaia dookkoo* Griff.). Agricultural Sci. J. 34 : 282-284.

Lichter, A., Dvir, O., Rot, I., Akerman, M., Regev, R., Wiesblum, A., Fallik, E., Zauberman, G. and Funchs, Y. 2000. Hot water brushing : an alternative method to SO_2 fumigation for color retention of litchi fruits. Postharvest Biol. Technol. 18 : 235-244.

Lin, Z. F., Li, S. S., Zhang, D. L., Lin, G. Z., Li, Y. B., Liu, S. X. and Chen, M. D. 1988. The changes of pigments, phenolic content and activities of polyphenol oxidase and phenylalanine ammonialyase in pericarp of postharvest litchi fruit. Acta Bot. Sin. 30 : 40-45.

Lourenco, E. J., Neves, V. A. and Da Silva, M. A. 1992. Polyphenol oxidase from sweet potato : purification and properties. J. Agric. Food Chem. 40 : 2369-2373.

Lowry, O. H., Rosebrough, N. J., Far, A. L. and Randall, R. J. 1951. Protein measurement with the folin phenol reagent. J. Biol. Chem. 193 : 265-275.

Marshall, M. R., Kim, J. and Wei, C. 2000. "Enzymatic browning in fruit, vegetables and seafoods." [Online]. Available http://www.fao.org/waicent/faoinfo/agricult/ags/Agsi/Enzymefinal/Enaymatic Browning. html (2 September 2004).

Martinez, G. A., Civello, P. M., Chaves, A. R. and Añón, M. C. 2001. Characterization of peroxidase-mediated chlorophyll bleaching in strawberry fruit. Phytochemistry 58 : 379-387.

Mathew, A. G. and Parpia, H. A. B. 1971. Food browning as a polyphenol reaction. Adv. Food Res. 19 : 75.

Mayer, A. M. 1987. Polyphenol oxidases in plants-recent progress. Phytochemistry 26 : 11.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Mayer, A. M. and Harel, E. 1979. Polyphenol oxidase in plants. Phytochemistry 18 : 193.

Mazza, G. and Miniati, E. 2000. Anthocyanins in Fruits, Vegetables, and Grains. pp. 1-28. CRS. Press. Florida.

McCord, 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 food and beverages. Crit. Rev. Food Sci. Nutr. 32 : 253-273.

Monsalve-Gonzalez, A., Barbosa-Canouas, G. V., Cavalieri, R. P., McErily, A. J. and Iyengar, R. 1993. Control of browning during storage of apple slices preserved by combined methods, 4-hexylresorcinol as anti-browning agent. J. Food Sci. 58 : 797-800, 826.

Nagle, N. E. and Haard, N. F. 1975. Fractionation and characterization of polyphenoloxidase from ripe banana fruit. J. Food Sci. 40 : 410.

Nguyen, T. B. T., Ketsa, S. and van Doorn, W. G. 2003. Relationship between browning and the activities of polyphenol oxidase and phenylalanine ammonia lyase in banana peel during low temperature strong. Postharvest Biol. Technol. 30 : 187-193.

Olesen, T., Naccy, L., Wiltshire, N. and O' Brien, S. 2004. Hot water treatments for the control of rots on harvested litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit. Postharvest Biol. Technol. 32 : 135-146.

Özoglu, H. and Bayindirh, A. 2002. Inhibition of enzymatic browning in cloudy apple juice with selected antibrowning agents. Food Control 13 : 213-221.

Parson, S. and Robert, E. P. 2007. Pineapple organic acid metabolism and accumulation during fruit development. Sci. Hortic. in press.

Peng, L. and Jiang, Y. 2006. Exogenous salicylic acid inhibits browning of fresh-cut Chinese water chestnut. Food Chem. 94 : 535-540.

Pérez-Ruiz, T., Martínez-Lozano, C., Tomás, V. and Martín, J. 2004. High-performance liquid chromatographic separation and quantification of citric, lactic, malic, oxalic and tartaric acids using a post-column photochemical reaction and chemiluminescence detection. J. Chromatograph A 1206 : 57-64.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Porat, R., Pavoncello, D., Peretz, J., Ben-Yehoshua, S. and Lurie, S. 2000. Effects of various heat treatments on the induction of cold tolerance and on the postharvest qualities of 'Star Ruby' grapefruit. Postharvest Biol. Technol. 18 : 159-165.

Ranganna, S. 1977. Plant Pigments. pp. 72-93. *In* : S. Ranganna (Ed.), Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products, TaTa McGraw-Hill publishing Co., Ltd. New Delhi.

Robards, K., Prenzler, P. D., Tucker G., Swatsitang P. and Glover W. 1999. Phenolic compounds and their role in oxidative processes in fruits. Food Chem. 66 : 401-436.

Rocha, A. M. C. N. and Morais, A. M. M. B. 2003. Shelf life of minimally processed apple (cv. Jonagored) determined by colour changes. Food Control 14 : 13-20.

Roy, S., Conway, W. S., Watada, A. E., Sams, C. E., Erbe, E. F. and Wergin, W. P. 1994. Heat treatment affects epicuticular wax structure and postharvest calcium uptake in 'Golden Delicious' apples. HortScience 29 : 1056-1058.

Sacharow, S. 1976. Handbook of Package Materials. AVI Publishing, Connecticut. 243 p.

Saltveit, M. E. 2004. Effect of 1-methylcyclopropene on phenylpropanoid metabolism, the accumulation of phenolic compounds, and browning of whole and fresh-cut 'iceberg' lettuce. Postharvest Biol. Technol. 34 : 75-80.

Saper, G. M. and Ziolkowski, M.A. 1987. Comparison of erythorbic and ascorbic acids as inhibitors of enzymatic browning in apple : A research note. J. Food Sci. 52 : 1732-1733, 1747.

Schirra, M., D'hallewin, G., Ben-Yehoshua, S. and Fallik, E. 2000. Host-pathogen interactions modurated by heat treatment. Postharvest Biol. Technol. 21 : 71-85.

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 hot benomyl and plastic flim. Sci. Hortic. 16 : 253-262.

Siddiq, M., Sinha, N. K. and Cash, J. N. 1992. Characterization of polyphenoloxidase from Stanley plums. J. Food Sci. 57 : 1177-1179.

Singleton, V. L. and Rossi, Jr. J. A. 1965. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybic-posphotungstic acid reagent. Amer. J. Enol. Vitic. 16 : 144-157.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Sivakumar, D. and Korsten, L. 2006. Influence of modified atmosphere packaging and postharvest treatments on quality retention of litchi cv. Mauritius. Postharvest Biol. Technol. 41 : 135-142.

Soliva, R. C., Elez, P., Scbastián, M. and Martín, O. 2001. Evaluation of browning effect on avocado puree preserved by combined methods. Innov. Food Sci. Emerg. Technol. 1 : 261-268.

Son, S. M., Moon, K. D. and Lee, C. Y. 2000. Kinetic study of oxalic acid inhibition on enzymatic browning. J. Agri. Food Chem. 48 : 2071-2074.

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.

Stewart, R. J., Sawyer, B. J. B., Bucheli, C. S. and Robinson, S. P. 2001. Polyphenol oxidase is induces by chilling injury and wounding in pineapple. Aust. J. Plant Physiol. 28 : 181-191.

Taylor, A. J. and Clydesdale, F. M. 1987. Potential of oxidased phenolic as food colourants. Food Chem. 24 : 301-313.

Underhill, S. J. R. and Critchley, C. 1993. Physiological, biochemical and anatomical changes in lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) pericarp during storage. J. Hort. Sci. 68 : 327-335.

Underhill, S. J. R. and Critchley, C. 1994. Cellular localization of polyphenol oxidase and peroxidase activity in *Litchi chinensis* Sonn. pericarp. Aust. J. Plant Physiol. 22 : 627-632.

Walker, J. R. L. 1997. Enzymatic browning in foods ; its chemistry and control. Food Technol. 12 : 19.

Wesche-Ebeling, P. and Montgomery, M. W. 1990. Strawberry polyphenoloxidase : extraction and partial characterization. J. Food Sci. 55 : 1320-1324, 1351.

Wesche-Ebeling, P., Argaíz-Jamet, A., Hernández-Porras, L. G. and Lópoz-Malo, A. 1996. Preservation factors and processing effects on anthocyanin pigments in plums. Food Chem. 57 : 399-403.

Whitaker, J. R. 1995. Polyphenol Oxidase, Food Enzymes Structure and Mechanism. pp. 271-307. *In* : Wong D.W.S. (Ed.), Chapman & Hall, New York.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Woolf, A. B., Cox, K. A., White, A. and Ferguson, I. B. 2003. Low temperature conditioning treatments reduce external chilling injury of 'Hass' avocados. Postharvest Biol. Technol. 28 : 113-122.

Yahia, E. M. 1996. Apple flavor. Hortic. Reviews. 16 : 197-234.

Yang, W., Yu, A., Dai, Y. and Chen, H. 2000. Separation and determination of di- and tricarboxylic acids in fruits by capillary zone electrophoresis with amperometric detection. Analytica Chimica Acta 415 : 75-81.

Zhang, D. and Quantick, P. C. 1997. Effects of chitosan coating on enzymatic browning and decay during postharvest storage of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit. Postharvest Biol. Technol. 12 : 195-202.

Zhang, D., Quantick, P. C. and Grigor, J. M. 2000. Changes in phenolic compounds in litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit during postharvest storage. Postharvest Biol. Technol. 19 : 115-172.

Zhang, W., Chen, K., Zhang, B., Son, C., Cai, C., Zhou, C., Xu, W., Zhang, W. and Ferguson, I. B. 2005. Postharvest responses of Chinese bayberry fruit. Postharvest Biol. Technol. 37 : 241-251.

Zhang, Z., Pang, X., Ji, Z. and Jiang, Y. 2001. Role of anthocyanin degradation in litchi pericarp browning. Food Chem. 75 : 217-221.

Zhang, Z., Pang, X., Xuewu, D., Ji, Z. and Jiang, Y. 2004. Role of peroxidase in anthocyanin degradation in litchi fruit pericarp. Food Chem. 90 : 47-52.

Zheng, X. and Tian, S. 2006. Effect of oxalic acid on control of postharvest browning of litchi fruit. Food Chem. 96 : 519-523.

Zhou, Y., Dahler, J. M., Underhill, S. J. R. and Wills, R. B. H. 2003. Enzymes associated with blackheart development in pineapple fruit. Food Chem. 80 : 565-572.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved