

รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

- กรมส่งเสริมการเกษตร ฝ่ายเอกสารคำแนะนำ. 2543. กระเจี๊ยบเขียว. กรุงเทพมหานคร: กรมส่งเสริมการเกษตร.
- กาญจนา ทูมมานนท์ และ รัชนีวรรณ กุลจันทร์. 2543. บรรจุภัณฑ์สำหรับผักและผลไม้สด. ในการอบรมเรื่อง เทคนิคการควบคุมและการปรับสภาพบรรยากาศในภาชนะบรรจุผลิตผลสด. หน้า1-36. ณ โรงแรมเรติสัน กรุงเทพมหานคร.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จินดา ศรศรีวิชัย และ จำนง อุทัยบุตร. 2530.ผลของการหุ้มผลด้วยฟิล์มและซุบสารเคลือบไขต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลมะนาว. ในการประชุมสัมมนาทางวิชาการเรื่อง เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม. หน้า 180-190. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชีนขวัญ บุญทิวี. 2545. กระเจี๊ยบเขียว. ครัว. ปีที่ 9 ฉบับที่ 99. หน้า 60-67.
- दनัย บุญยเกียรติ และ นิธิยา รัตนานนท์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- เบญจวรรณ ชูติชูเดช. 2534. การศึกษาดัชนีการเก็บเกี่ยว การทำ precooling การบรรจุและการเก็บรักษาผักกระเจี๊ยบเขียว. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน ภาควิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เย็นจิตต์ ปิยะแสงทอง. 2535. ผลของการใช้สารเคมี การแช่น้ำ การลดอุณหภูมิและการบรรจุที่มีต่อคุณภาพหน่อไม้ฝรั่งหลังเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน ภาควิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุรชัย มัจฉาชีพ. 2535. พืชเศรษฐกิจในประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แพรวพิตยา

ภาษาอังกฤษ

Askar, A. and Treptow, H. 1993. Quality Assurance in Tropical Fruit Processing. Germany: Springer Laboratory.

Barth, M. M., Kerbel, E. L., Broussard, S., and Schmidt, S. J. 1993. Modified Atmosphere Packaging Protects Market Quality in Broccoli Spears under Ambient Temperature Storage. Journal of Food Science. 58(5): 1070-1072.

Barth, M. M. and Zhuang, H. 1996. Packaging Design Affect Antioxidant Vitamin Retention and Quality of Broccoli Florets during Postharvest Storage. Postharvest Biology and Technology. 9(2): 141-150.

Baxter, L. and Waters, L., Jr. 1990. Controlled Atmosphere Effects on Physical Changes and Ethylene Evolution in Harvested Okra. Hortscience. 25(1): 92-95.

Ben-Yehoshua, S. 1985. Individual Seal-Packaging of Fruit and Vegetables in Plastic Film-A New Postharvest Technique. Hortscience. 20(1): 32-37.

Bussel, J. and Keningsberger, Z. 1975. Packaging Green Bell Peppers in Selected Permeability Films. Journal of Food Science. 40: 1300-1303.

Crandall, P. G. and McCain, A.M. 2000. Isolation and Characterization of Pectinaceous Substances from Soybean Byproduct. Journal of Food Processing and Preservation. 24:407-422.

Ensminger, A. H., Ensminger, M. E., Konlande, J. E., and Robson, J. R. K. 1994. Food and Nutrition Encyclopedia. vol.2. 2nd ed. Boca Raton, FL: CRC Press.

- Exama, A., Arul, J., Lencki, R. W., Lee, L. Z., and Toupin, C. 1993. Suitability of Plastic Films for Modified Atmosphere Packaging of Fruits and Vegetables. Journal of Food Science. 58(6): 1365-1370.
- Garcia, J. M., Medina, R. J., and Olias, J. M. 1998. Quality of Strawberries Automatically Packed in Different Plastic Films. Journal of Food Science. 63(6): 1037-1041.
- Gillies, S. L., Cliff, M. A., Toivonen, P. M. A., and King, M. C. 1997. Effect of Atmosphere on Broccoli Sensory Attributes in Commercial MAP and Microperforated Packages. Journal of Food Quality. 20(2): 105-115.
- Gould, W. A. 1977. Food Quality Assurance. Westport, Conn.,US: The AVI.
- Grierson, W. and Wardowski, W. F. 1978. Relative Humidity Effects on the Postharvest Life of Fruits and Vegetables. HortScience. 13(5): 570-574.
- Haard, N. F., Sharma, S. C., Wolfe, R., and Frenkel, C. 1974. Ethylene Induced Isoperoxidase Change during Fiber Formation in Postharvest Asparagus. Journal of Food Science. 39: 452-456.
- Lamont, W. J., Jr. 1999. Okra - A Versatile Vegetable Crop. Hort Technology. 9(2): 179-184.
- Larsen, M. and Watkins, C. B. 1995. Firmness and Aroma Composition of Strawberries Following Short-term High-carbon dioxide Treatments. Hortscience. 30(2): 303-305.
- Lazen, H., Mohd, Z. A., Mohd, A., and Nahar, F. 1987. Water Stress and Quality Decline during Storage of Tropical Leafy Vegetables. Journal of Food Science. 52(5): 1286-1288.

- Lownds, N. K., Banaras, M., and Bosland, P. W. 1993. Relationships between Postharvest Water Loss and Physical Properties of Pepper Fruit (*Capsicum annuum* L.). Hortscience. 28(12): 1182-1184.
- Lownds, N. K., Banaras, M., and Bosland, P. W. 1994. Postharvest Water Loss and Quality of Nine Pepper (*Capsicum*) Cultivars. Hortscience. 29(3): 191-193.
- Man, D. M. and Jones, A. A. 2000. Shelf-life Evaluation of Food. 2nd ed. Maryland: Aspen
- Martin, F. W. 1982. Okra, Potential Multiple-purpose Crop for the Temperate Zones and Tropics. Economic Botany. 36(3): 340-345.
- Mauseth, J. D. 1988. Plant Anatomy. Melo parks, CA: The Benjamin/ Cummings.
- Mauseth, J. D. 1991. Botany: an Introduction to Plant Biology. Philadelphia, US: Saunders College.
- Meir, S., Rosenberger, I., Aharon, Z., Grinberg, S., and Fallik, E. 1995. Improvement of the Postharvest Keeping Quality and Color Development of Bell Pepper (cv. major) by Packaging with Polyethylene Bags at a Reduced Temperature. Postharvest Biology and Technology. 5(4): 303-309.
- Metcalfe, C. R. and Chalk, L. 1979. Anatomy of the Dicotyledons. vol.1. Oxford: Clarendon press.
- Nonnecke, I. L. 1989. Vegetable Production. New York: The AVI, Van Nostrand Reinhold.
- Nunes, M. C. N., Breth, J. K., Morais, A. M. M. B., and Sargent, S. A. 1998. Controlling Temperature and Water Loss to Maintain Ascorbic Acid Levels in Strawberries during Postharvest Handling. Journal of Food Science. 63(6): 1033-1036.

- Pantastico, E. B. ed. 1975. Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Sub-tropical Fruits and Vegetables. Westport, Connecticut: The AVI.
- Peirce, L. C. 1987. Vegetables: Characteristics, Production, and Marketing. New York: Wiley.
- Perkins-Veazie, P. and Collins, J. K. 1992. Cultivar, Packaging, and Storage Temperature Differences in Postharvest Shelf Life of Okra. Hort Technology. 2(3): 350-352.
- Piagentini, A. M., Guemes, D. R., and Pirovani, M. E. 2002. Sensory Characteristics of Fresh-Cut Spinach Preserved by Combined Factors Methodology. Journal of Food Science. 67(4): 1544-1549.
- Pirovani, M. E., Guemes, D. R., Piagentini, A. M., and Dipentima, J. H. 1997. Storage Quality of Minimally Process Cabbage Packaged in Plastic Film. Journal of Food Quality. 20(5): 381-389.
- Quintana, J. M., Harrison, H. C., Palta, J. P., Nienhuis, J., Kmiecik, K., and Miglioranza, E. 2001. Stomatal Density and Calcium Concentration of Six Snap Bean Cultivars. Journal of the American Society for Horticultural Science. 126(1): 110-114.
- Ristic, Z. and Jenks, M. A. 2002. Leaf Cuticle and Water Loss in Maize Lines Differing in Dehydration Avoidance. Journal of Plant Physiology. 159(6): 645-651.
- Ryall, A. L. and Lipton, W. L. 1983. Handling Transportation and Storage of Fruit and Vegetables. vol.1. 2nd ed. New York: The AVI.

- Salunkhe, D. K. and Kadam, S. S. eds. 1998. Handbook of Vegetable Science and Technology. New York: Marcel Dekker.
- Schlimme, D. V. 1995. Marketing Lightly Processed of Fruits and Vegetables. HortScience. 30(1): 15-17.
- Siemonsma, J. S. and Piluek, K. 1993. Prosea No. 8 Vegetables. Netherlands: Pudoc-DLO.
- Taiz, L. and Zeiger, E. 1998. Plant Physiology. 2nd ed. Massachusetts: Sinauer Associates.
- Varoquaux, P., Albagnac, G., and Varoquaux, F. 1996. Modified Atmosphere Packaging of Fresh Beansprouts. Journal of the Science of Food and Agriculture. 70(2): 224-230.
- Wakabayashi, K. 2000. Changes in Cell Wall Polysaccharides during Fruit Ripening. Journal of Plant Research. 113: 231-237.
- Wall, M. M. and Berghage, R. D. 1996. Prolonging the Shelf-life of Fresh Green Chile Peppers through Modified Atmosphere and Low Temperature Storage. Journal of Food Quality. 19(6): 467-477.
- Watada, A. E., Kim, S. D., Kim, S. K., and Harris, A. C. 1987. Quality of Green Beans, Bell Peppers and Spinach Stored in Polyethylene Bags. Journal of Food Science. 52(6): 1637-1641.
- Wills, R., McGlasson, B., Graham, D., and Joyce, D. 1998. Post Harvest. 4th ed. CAB International.



ภาคผนวก

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การเตรียม Dye solution

ละลาย 2,6-dichloro-phenol-indophenol sodium salt 50 มิลลิกรัม ในน้ำร้อน 150 มิลลิลิตรที่ประกอบด้วย sodium bicarbonate 42 มิลลิกรัม ที่ทำให้เย็นแล้วเติมน้ำจนมีปริมาตรเป็น 200 มิลลิลิตร เก็บในตู้เย็น

การเตรียมสารละลาย Ascorbic acid (วิตามินซี) มาตรฐาน

ละลาย L-ascorbic acid 100 มิลลิกรัมในสารละลาย 3 % Metaphosphoric acid (HPO_3) 100 มิลลิลิตร นำมา 10 มิลลิลิตร แล้วเพิ่มปริมาณเป็น 100 มิลลิลิตร ด้วยสารละลาย 3 % Metaphosphoric acid (1 มิลลิลิตร ของสารละลายมาตรฐานมี 0.1 มิลลิกรัม ascorbic acid)

การหาค่า Dye factor

นำ 5 มิลลิลิตรสารละลาย Ascorbic acid มาตรฐาน เติมด้วย 5 มิลลิลิตรของสารละลาย 3 % Metaphosphoric acid ไตเตรทด้วย Dye solution จนเป็นสีชมพูถาวรเป็นเวลา 15 วินาที แล้วคำนวณค่า Dye factor โดย

$$a = 0.5/b$$

$$a = \text{Dye factor}$$

$$b = \text{ปริมาณ Dye solution ที่ไตเตรท}$$

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์

นางสาวณาวดี ศรีเมฆ เกิดวันที่ 7 พฤศจิกายน พ.ศ. 2521 ที่จังหวัดกรุงเทพมหานคร สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาพฤกษศาสตร์ ภาควิชาพฤกษศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในปีการศึกษา 2541 และเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพฤกษศาสตร์ ที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในปีการศึกษา 2542



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย