

เอกสารอ้างอิง

กรมส่งเสริมการเกษตร. 2545. มังคุด. (ออนไลน์) สืบค้นจาก:

<http://www.doae.go.th/plant/mungkud/html>. (22 พฤศจิกายน 2546)

กรมส่งเสริมการเกษตร. 2546. สำนักงานเกษตรจังหวัดในภาคใต้: ข้อมูลพืชเศรษฐกิจ. (ออนไลน์)

สืบค้นจาก: <http://www.doae.go.th>. (15 ธันวาคม 2547)

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 2536. เอกสารแนบท้ายประกาศ: เรื่อง เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร สำหรับอาหารพร้อมบริโภค.

ศิริ อัมพันธ์สวัสดิ์. 2540. ไม้ผลเศรษฐกิจ. พิมพ์ครั้งที่ 1. หน้า 107-117. กรุงเทพฯ.

งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2538. ก้าวกับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 173 หน้า.

จริงแท้ สิริพานิช. 2546. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. นครปฐม. 396 หน้า.

ชื่นใจ ศรีพงษ์พันธ์กุล. 2533. การศึกษาการผลิตมังคุดแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์-มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ทรรศวาท สุภอักษร และสุนทร แก้วคง. 2543. การเก็บรักษาชิ้นมังคุดตัดแต่งภายใต้สภาพบรรยากาศดัดแปลง. รายงานโครงการนักศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

นิวัตร์ ธรรมภิบาล. 2546. คุณภาพมังคุดภาคใต้ ผลิตส่งออกญี่ปุ่น และติดตามสถานการณ์การผลิตมังคุดใต้. ว. รัศมีเกษตร. หน้า 23-27.

พรพงษ์ สุทธิรักษ์. 2540. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชั้นมังคุดแช่เยือกแข็งโดยวิธีไอคิวเอฟ.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

รัชณี คัมพะพานิชกุล. 2544. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์โอ. เอส. พรินต์ติ้งเฮาส์. ภาควิชาเคมี
คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง กรุงเทพฯ.

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 2529. ดัชนีแสดงระดับสีของผลมังคุด.
เอกสารเผยแพร่ห้องปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยว สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีแห่งประเทศไทย กรุงเทพฯ.

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 2531. การศึกษาการใช้ประโยชน์จาก
แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ในการเก็บรักษาผักและผลไม้สดเพื่อการส่งออก ฉบับที่ 8
การเก็บรักษามังคุด. การวิจัยเสนอการปีโตรเลียมแห่งประเทศไทย ห้องปฏิบัติการหลัง
การเก็บเกี่ยวสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย กรุงเทพฯ.

สมพร ภูติยานันท์. 2542. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแพथ์แผนไทยว่าด้วยสมุนไพรกับ
การแพथ์แผนไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

สมศักดิ์ วรรณศิริ. 2541. มังคุด. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม. 62 หน้า.

สุรพล มนต์เสรี. 2541. หลักการไม้ผล. พิมพ์ครั้งที่ 1. ภาควิชาเกษตรศาสตร์ คณะเกษตรและ
อุตสาหกรรม สถาบันราชภัฏสงขลา.

เสาวคนธ์ บุญนา. 2545. ผลของอุณหภูมิ สภาพปรับบรรยากาศ และการเก็บในสารละลายน้ำตาล
ต่อคุณภาพเนื้อขนุนพร้อมบริโภคน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อินทิรา ลิจันทรพร. 2542. ผลของกรดจิบเบอเรลลิก กรดแอสคอร์บิก กรดซิตริก และการเก็บ
รักษาในสภาพควบคุมบรรยากาศต่อการเกิดสีน้ำตาลของผลลองกอง. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

- Abbott, J.A., Saftner, R.A., Gross, K.C., Vinyard, B.T. and Janick, J. 2004. Consumer evaluation and quality measurement of fresh-cut slice of “Fuji” “Golden Delicious” “GoldRush” and “Granny Smith” apples. *Postharvest Biol. Tech.* 33: 127-140.
- Agar, I.T., Massantini, R., Hess-Pierce, B. and Kader, A.A. 1999. Postharvest CO₂ and ethylene production and quality maintenance of fresh-cut kiwifruit slices. *J. Food Sci.* 64: 433-440.
- Ahmad Sulaeman, B.S., Giraud, W. and Driskell, J.A. 2001. Carotenoid content of selected Indonesian fruits. *J. Food Composition and Analysis.* 14: 169-176.
- Ahvenainen, R. 1996. New approaches in improving the shelf life of minimally processed fruit and vegetables. *Trends Food Sci. & Technol.* 7: 179-187.
- A.O.A.C. 2000. *Official Methods of Analysis*. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemist, Inc. Washington D.C.
- Artes, H., Conesa, M.A., Hernan, S. and Gil, M.I. 1999. Keeping quality of fresh cut tomato. *Postharvest Biol. Tech.* 17: 153-162.
- Bai, J.H., Saftner, A.E., Watada, A.E. and Lee, Y.S. 2001. Modified atmosphere maintains quality of fresh-cut cantaloupe (*Cucumis melo* L.). *J. Food Sci.* 66: 1207-1211.
- BAM. 2001. *Bacteriological Analytical Manual* 8th ed. In *FDA Bacteriological Analytical Manual online*. Verginia Arlington, USA : The Association of Official Analytical Chemists, Inc.
- Beaulieu, J.C. and Gorny, J.R. 2001. Fresh-cut Fruit *In*: Gross, K.C., Saltveit, M.E., Wang, C.Y. (Eds.). *The Commercial Storage of Fruits, Vegetables, and Florist and Nursery Stocks*. USDA Handbook 66, USDA, Washington, D.C. pp. 1-49.

- Bett, K.L., Ingram, D.A., Grimm, C.C., Lloyd, S.W., Spanier, A.M., Miller, J.M., Gross, K.C., Baldwin, E.A. and Vinyard, B.T. 2001. Flavor of fresh-cut gala apples in barrier film packaging as affected by storage time. *J. Food Qual.* 24: 141-156.
- Beuchat, L.R. and Golden, D.A. 1989. Antimicrobial occurring naturally in foods. *Food Technol.* 43: 134-142.
- Bhagwat, A.A., Saftner, R.A. and Abbott, J.A. 2004. Evaluation of wash treatments for survival of foodborne pathogens and maintenance of quality characteristics of fresh-cut apple slice. *J. Food Microbiol.* 21: 319-326.
- Brackett, R.E. 1992. Shelf stability and safety of fresh produce as influenced by sanitation and disinfection. *J. Food Prot.* 55: 808-814.
- Bunsiri, A., Ketsa, S. and Paull, R.E. 2003. Phenolic metabolism and lignin synthesis in damaged pericarp of mangosteen fruit after impact. *Postharvest Biol. Tech.* 29: 61-71.
- Burton, W.G. 1982. Postharvest change and the loss of nutritive value and ripening and senescence of fruit. *In* Post-harvest Physiology of Food Crops. New York. Longmans, pp. 127-146, 181-198.
- Buta, J.G. and Moline, H.E. 1998. Methyl jasmonate extends shelf life and reduces microbial contamination of fresh-cut celery and pepper. *J. Agric. Food Chem.* 46: 1253-1256.
- Carlin, F., Nguyen-the, C. Hilbert, G. and Chambroy, Y. 1990. Modified atmosphere packaging of fresh, "ready-to-use" grated carrots in polymeric films. *J. Food Sci.* 55: 1033-1038.
- Casey, P.G. and Condon, S. 2002. Sodium chloride decreases the bacteriocidal effect of acid pH on *Escherichia coli* O157: H45. *Int. J. Food Microbiol.* 76: 199-206.

- Claypool, L.L. and Keefer, R.M. 1942. A method for CO₂ determination in respiration studies. Amer. Soc. Hort. Sci. 40: 171-186.
- Delaquis, P.J., Fukumoto, L.R., Toivonen, P.M.A. and Cliff, M.A. 2004. Implications of wash water chlorination and temperature for the microbiological and sensory properties of fresh-cut iceberg lettuce. Postharvest Biol. Tech. 31: 81-91.
- Faber, J.M. 1991. Microbiological aspect of modified atmosphere packaging technology-a review. J. Food Prot. 54: 58-70.
- Frazier, W.C. and Westhoff, D.C. 1988. Food Microbiology. 4th ed. McGraw-Hill Com., New York.
- Garcia, J.M., Herrera, S. and Morilla, A. 1996. Effect of postharvest dips in calcium chloride on strawberry. J. Agric. Food Chem. 44: 30-33.
- Gil, M.I., Conesa, M.A. and Artes, F. 2002. Quality changes in fresh-cut tomato as affected by modified atmosphere packaging. Postharvest Biol. Tech. 25: 199-207.
- Gonzalez-Aguilar, G.A., Ruiz-Cruz, S., Cruz-Valenzuela, R., Rodriguez-Felix, A. and Wang, C.Y. 2004. Physiological and quality changes of fresh-cut pineapple treated with antibrowning agent. Lebensm. Wiss. Technol. 37: 369-376.
- Gorny, J.R. 1997. A summary of CA and MAP requirements and recommendations for fresh-cut (minimally processed) fruit and vegetables. *In*: Gorny, J.R. (Ed.), Proceedings 7th International Controlled Atmosphere Research Conference, Fresh-cut Fruits and Vegetables and MAP, University of California. Postharvest Hort. Sci. 19: 30-66.
- Gorny, J.R., Gil, M.I. and Kader, A.A. 1998. Postharvest physiology and quality maintenance of fresh-cut pears. Acta Hort. 464: 231-236.

- Gunes, G.G., Watkins, C.B. and Hotchkiss, J.H. 2002. Physiological responses of fresh-cut apple slices under high CO₂ and low O₂ partial pressures. *Postharvest Biol. Tech.* 22: 197-204.
- Gunes, G.G. and Hotchkiss, J.H. 2002. Growth and survival of *Escherichia coli* O157:H7 on fresh-cut apples in modified atmospheres at abusive temperatures. *J. Food Prot.* 65: 1641-1645.
- Izumi, H., Watada, A.E., Ko, N.P. and Douglas, W. 1996. Controlled atmosphere storage of carrot slices, sticks and shreds. *Postharvest Biol. Tech.* 9: 165-172.
- Jacxsens, L., Devlieghere, F., Steen, V.C. and Debevere, J. 2001. Effect of high oxygen modified atmosphere packaging on microbial growth and sensorial qualities of fresh-cut produce. *Int. J. Food Microbiol.* 71: 197-210.
- Jacxsens, L., Devlieghere, F. and Debevere, J. 2002. Predictive modelling for packaging design: equilibrium modified atmosphere packages of fresh-cut vegetables subjected to a stimulated distribution chain. *Int. J. Food Microbiol.* 73: 331-341.
- Jacxsens, L., Devlieghere, F., Ragaert, P., Vanneste, E. and Debevere, J. 2003. Relation between microbiological quality, metabolite production and sensory quality of equilibrium modified atmosphere packaged fresh-cut produce. *Int. J. Food Microbiol.* 83: 263-280.
- Jayas, D.S. and Jeyamkondan, S. 2002. Modified atmosphere storage of grains meats fruits and vegetables. *Biosyst. Eng.* 82: 235-251.
- Jiang, Y.M., Fu, J.R., Zauberman, G. and Fuchs, Y. 1999. Purification of polyphenol oxidase and the browning control of lichi fruit by glutathione and citric acid. *J. Sci. Food Agric.* 79: 950-954.

- Jiang, Y., Pen, L. and Li, J. 2004. Use of citric acid for shelf life and quality maintenance of fresh-cut Chinese water chestnut. *J. Food Eng.* 63: 325-328.
- Kader, A.A. 1986. Biochemical and physiological basis for effects of controlled and modified atmosphere on fruit and vegetables. *Food Technol.* 40: 99-104.
- Kader, A.A. 2002. Quality parameters of fresh cut fruits and vegetables products. *In* Lamikanra, O. (ed) *Fresh-cut Fruits and Vegetables*. CRC Press. pp 11-20.
- Kang, J.S. and Lee, D.S. 1997. Susceptibility of minimally processed green pepper and cucumber to chilling injury as abserved by apparent respiration rate. *Int. J. Food Sci. and Technol.* 32: 421-426.
- Karakurt, Y. and Huber, D.J. 2003. Activities of several membrane and cell-wall hydrolases ethylene biosynthetic enzyme, and cell wall polyuronide degradation during low-temperature storage of intact and fresh-cut papaya (*Carica papaya*) fruit. *Postharvest Biol. Tech.* 28: 219-229.
- Kim, J.G., Luo, Y. and Gross, K.C. 2004. Effect of package film on the quality of fresh-cut salad savoy. *Postharvest Biol. Tech.* 32: 99-107.
- Lamikanra, O. 2002. *Fresh-cut Fruits and Vegetables*. CRC Press. New York. 467p.
- Lanciotti, R., Gianotti, A., Patrignani, F., Belletti, N. Guerzoni, M.E. and Garclini, F. 2004. Use of natural aroma compounds to improve shelf-life and safety of minimally processed fruits. *Trends Food Sci. & Technol.* 15: 201-208.
- Lawless, H.T. and Heymann, H. 1999. *Sensory Evaluation of Food, Principle and Practice*. Chapman and Hall. New York. 827p.

- Li, Y., Brackett, R.E., Shewfelt, R.L. and Beuchat, L.R. 2001. Changes in appearance and natural microflora on iceberg lettuce treated in warm, chlorinated water and then stored at refrigeration temperature. *J. Food Microbiol.* 18: 299-308.
- Luna-Guzman, I., Cantwell, M. and Barrett, D.M. 1999. Fresh-cut cantaloupe: effects of CaCl₂ dips and heat treatments on firmness and metabolic activity. *Postharvest Biol. Tech.* 17: 201-213.
- Luna-Guzman, I. and Barrett, D.M. 2000. Comparison of calcium chloride and calcium lactate effectiveness in maintaining shelf stability and quality of freshcut cantaloupe. *Postharvest Biol. Tech.* 19: 61-72.
- Manurakchinakorn, S., Nuymark, P., Phoopouk, P., Poohern, P. and Chamnan, U. 2004a. Browning inhibition and firmness retention in fresh-cut mangosteens (*Garcinia mangostana* L.). Proc. The Fifth International Postharvest Symposium. Verona, Italy 6-11 June.
- Manurakchinakorn, S., Intavong, P., Yuennan, P., Tonwattana, S. and Pankong, A. 2004b. Changes in ascorbic acid content, antioxidant capacity and sensory quality of fresh-cut mangosteen during storage. *Walailak J. Sci. & Tech.* 1: 87-95.
- Mignani, I., Greve, L.C., Ben-Arie, R., Stotz, H.U., Li, C., Shackel, K. and Labavitch, J. 1995. The effects of GA₃ and divalent cations on aspects of pectin metabolism and tissue Softening in ripening tomato pericarp. *Physiol. Plant.* 93: 108-115.
- Moat, A.G. 1979. *Microbial Physiology.* John-Willey & Son. New York. 600p.
- Moline, H.E., Buta, J.G. and Newman, I.M. 1998. Prevention of browning of banana slices using natural products and their derivatives. *J. Food Qual.* 22: 499-511.

- Nakatani, K., Nakahata, N., Arakawa, T., Yasuda, H. and Ohizumi, Y. 2002. Inhibition of cyclooxygenase and prostaglandin E_2 synthesis by β -mangostin, a xanthone derivative in mangosteen, in C_6 rat glioma cells. *Biochem. Pharmacol.* 63: 73-79.
- O'Connor-Shaw, R.E., Roberts, R., Ford, A.L. and Nottingham, S.M. 1994. Shelflife of minimally processed honeydew, kiwifruit, papaya, pineapple and cantaloupe. *J. Food Sci.* 59: 1202-1215.
- Paos, S. and Petracek, P.D. 1997. Shelf life extension of peeled oranges by citric acid treatment. *J. Food Microbiol.* 14: 485-491.
- Paull, R.E. and Chen, W. 1997. Minimally processing of papaya (*Carica papaya* L.) and the physiology of halved fruit. *Postharvest Biol. Tech.* 12: 93-99.
- Peleg, K. 1985. *Produce Handling, Packaging and Distribution*. The AVI Publishing Company, Westport, CT.
- Picchioni, G.A., Watada, A.E., Conway, W.S., Whitaker, B.D. and Sams, C.E. 1995. Phospholipid, galactolipid and sterol lipid composition of apple fruit cortical tissue following postharvest $CaCl_2$ infiltration. *Phytochemistry* 39: 763-769.
- Piga, A., Caro Del, A., Pina, J. and Agabbio, M. 2003. Changes in ascorbic acid polyphenol content and antioxidant activity in minimally processed cactus pear fruits. *Lebensm. Wiss. Technol.* 36: 257-262.
- Pirovani, M.E., Guemes, D.R., Piagentini, A.M. and Pentima, J.H.D. 1997. Storage quality of minimally processed cabbage packaged in plastic films. *J. Food Qual.* 20: 381-389.

- Roadjan, K. and Dithkaew, S. 1997. Optimum processing for production of fresh mangosteen .
Department of Agro-Industry major of Food Science and Technology Faculty of
Agriculture Nakhonsithammarat. Rajamangala Institute of Technology.
- Robert, C.S., Nuria, G.M., Isabel, O.S., Shela, G. and Olga, M.B. 2001. Browning evaluation of
Ready-to-eat apples as affected by modified atmosphere packaging. *J. Agric. Food
Chem.* 49: 3685-3690.
- Rocculi, P., Romani, S. and Rosa, M.D. 2004. Evaluation physio-chemical parameters of
minimally processed apples packed in non-conventional modified atmosphere. *Food
Res. Int.* 37: 329-335.
- Rocha, A.M.C.N., Brochado, C.M. and Morais, A.M.M.B. 1996. Influence of chemical treatment
on quality of cut apple (CV. Jonagored). *J. Food Qual.* 21: 13-28.
- Rocha, A.M.C.N. and Morais, A.M.M.B. 2003. Shelf life of minimally processed apple (cv.
Jonagored) determined by colour change. *J. Food Control.* 14: 13-20.
- Roura, S.I., Davidovich, L.A. and delvalle, C.E. 2000. Quality loss in minimally processed swiss
chard related to Amount of Damaged Area. *Lebensm. Wiss. Technol.* 33: 53-59.
- Saltveit, M.E. 1997. Physical and Physiological Changes in Minimally Processed Fruit and
Vegetables. pp. 95-136. *In* F.A. Tomas-Bar Beran and R.J. Robins (eds.):
Phytochemistry of Fruit and Vegetables. Oxford University Press Inc., New York.
- Samigyi, L.P., Hui Y.H. and Barret, D.M. 1996. Processing Fruit: Science and Technology-
volume 2. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster, Basel. p. 261-271.
- Saper, G.M. and Miller, R.L. 1992. Enzymmatic browning control in potato with ascorbic acid-
2- phosphate. *J. Food Sci.* 57: 1132-1135.

- Saper, G.M. 1993. Browning of food: control by sulfites, antioxidants, and others means. *Food Technol.* 47: 75-84.
- Smout, C., Sila, D.N., Vu, T.S. Loey, A.M.L.V. and Hendrickx, M.E.G. 2005. Effect of preheating and calcium pre-treatment on pectin structure and thermal texture degradation: a case study on carrot. *J. Food Eng.* 67: 419-425.
- Soliva-Fortuny, R.C., Elez-Martinez, P., Sebastian-Caldero, M. and Martin-Belloso, O. 2002. Kinetics of polyphenol oxidase activity inhibition and browning of avocado puree preserved by combined methods. *J. Food Eng.* 55: 131-137.
- Soliva-Fortuny, R.C. and Martin-Belloso, O. 2003. New advances in extending the shelf-life of fresh-cut fruits: a review. *Trends Food Sci. & Technol.* 14: 341-353.
- Soliva-Fortuny, R.C., Elez-Martinez, P. and Martin-Belloso, O. 2004. Microbiological and biochemical stability of fresh-cut apples preserved by modified atmosphere packaging. *Innovative Food Sci. & Emerg. Technol.* 5: 215-224.
- Son, S.M., Moon, K.D. and Lee, C.Y. 2001. Inhibitory effects of various antibrowning agent on apple slices. *J. Food Chem.* 73: 23-30.
- Steel, R.G.D. and Torrie, J.H. 1980. *Principles and Procedures of Statistics: A Biometrical Approach.*, 2nd ed. P. 862. McGraw-Hill, New York.
- Tapia de Daza, M.S., Alzamora, S.M. and Chanes, J.W. 1996. Combination of preservation factor applied to minimal processing of foods. *Crit. Rev. Food Sci. Nutri.* 36: 629-659.
- Te-chato, S. and Lim, M. 2000. Improvement of mangosteen micropropagation through meristematic nodular callus formation in vitro-derived leaf explants. *Sci. Hort.* 86: 291-298.

- Ukuku, D.O. and Saper, G.M. 2001. Effect of sanitizer treatments on *Salmonella* stanley attached to the surface of cantaloupe and cell transfer to fresh-cut tissue during cutting practices. *J. Food Prot.* 64: 1286-1291.
- USFDA. 2001. Method to reduce/eliminate pathogens from fresh and fresh-cut produce chapter v In: Analysis and evaluation of preventive control measures for the control and reduction of microbial hazards on fresh and fresh-cut produce .U.S. Food and Drug Administration, center of food safety and applied nutrition. (Online). Available <http://www.cfsan.fda.fda.gov~comm/ift3-shtml> (2002. July 15)
- Vina, S.Z. and Chaves, A.R. 2005. Antioxidant responses in minimally processed celery during refrigerated storage. *J. Food Chem.* 94: 68-74.
- Watada, A.E., Abe, K. and Yamauchi, N. 1990. Physiological activities of partially processed fruits and vegetables. *Food Technol.* 44: 116-122.
- Watada, A.E., Ko, N.P. and Minott, D.A. 1996. Factor affecting quality of fresh-cut horticultural products. *Postharvest Biol. Tech.* 9: 115-125.
- Watada, A.E. and Qi, L. 2000. Quality of fresh-cut produces. *Postharvest Biol. Tech.* 15: 201-205.
- Wiley, R.C. 1994. Minimally Processed Refrigerated Fruit and Vegetables, Chapman & Hall, Inc., New York. 368 p.
- Wills, R., Mcglasson, B., Graham, D. and Joyc, D. 1998. Postharvest: An Introduction to the Physiology & Handling of Fruit, Vegetables & Ornamentals. 4th ed. Hyde Park Press, Australia. 262 p.
- Yang, S.F. 1985. Biosynthesis and action of ethylene. *HortSci.* 20: 41-45.

Zagory, D. 1995. Controlled and modified atmosphere for fresh-cut products: film technology and selection. *Perishables Handling Newsl.* 81: 20-22.

Zagory, D. 1999. Effects of post-processing handling and packaging on microbial populations. *Postharvest Biol. Tech.* 15: 313-321.