

## เอกสารอ้างอิง

- กรกัญญา อักษรเนียม. 2549. การติดฟิล์มบรรจุภัณฑ์แอททีฟ หนึ่งในนวัตกรรมการยืดอายุผักผลไม้สด. วารสารเคหการเกษตร. 30(10): 171-176.
- กรรณิการ์ ต้นเส้า. 2551. ผลของการลดอุณหภูมิแบบเฉียบพลันโดยวิธีผ่านอากาศเย็นต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์ 329. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 141 หน้า.
- กระทรวงพาณิชย์. 2551. การส่งออกสินค้าสำคัญของไทยเรียงตามมูลค่า ปี 2547-2551 (มกราคม-ธันวาคม). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www2.ops3.moc.go.th/export/recode\\_export\\_rank/report.asp](http://www2.ops3.moc.go.th/export/recode_export_rank/report.asp) (1 กุมภาพันธ์ 2552)
- กฤษฎิยา อุตอรินทร์, ดนัย บุญเกียรติ และพิชญา บุญประสม. 2551. กระบวนการลดอุณหภูมิผักกาดหอมห่อโดยใช้ระบบสุญญากาศ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 39(3) พิเศษ: 536-539.
- กาญจนา สุทธิกุล. 2548. การพัฒนาเทคโนโลยี ฟิล์มแอททีฟสำหรับยืดอายุผักและผลไม้สดของไทย. วารสารเคหการเกษตร. 29(11): 105-108.
- งามทิพย์ กู่วโรดม. 2550. การบรรจุอาหาร. เอส.พี.เอ็ม. การพิมพ์, กรุงเทพฯ. 389 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการหายใจของพืช. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม. 453 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- ชวนพิศ จิระพงษ์ วาริช ศรีละออง และเฉลิมชัย วงษ์อารี. 2548. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของกะเพราที่เก็บรักษาในสภาพบรรยากาศดัดแปลงที่อุณหภูมิต่ำ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 35 (5-6) พิเศษ: 1144-1147.
- ดนัย บุญเกียรติ . 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 หน้า.

คณัฏ บุษยเกียรติ, พิษญา บุญประสม, ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน และนพพล จันทร์หอม. 2551. รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการวิจัยการศึกษาคุณภาพของพืชผักและสมุนไพรไทยหลังการลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ. แผนงานวิจัย : งานวิจัยและพัฒนาสนับสนุนงาน โครงการหลวง. 219 หน้า.

คณัฏ บุษยเกียรติ และพิมพ์นารา แพทย์ไชโย. 2545. การเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับพืชสมุนไพร. รายงานโครงการวิจัยมูลนิธิโครงการหลวง, เชียงใหม่. 30 หน้า.

เด่น ดอกพิมาย. 2542. การออกแบบระบบทำความเย็นด้วยสุญญากาศโดยใช้หัวฉีดน้ำไอแห้ง. ณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นฤภัทร ฤทธิธนา, หิรัญรัตน์ สุวรรณทิ และ อรนาถ สุนทรวัฒน์. 2550. ความสามารถในการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชันของสารสกัดลูกหว่า. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 38(5) พิเศษ: 63-65.

นิธิยา รัตนาปนนท์ และคณัฏ บุษยเกียรติ. 2548. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 236 หน้า.

ปรีศนิย์ วังหล่อ. 2551. กระบวนการลดอุณหภูมิเฉียบพลันของบรอกโคลีโดยใช้ระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 135 หน้า.

พัลลภ ศรีณยโชติ, นริส ประทินทอง และชนิด สวัสดิ์เสวี. 2550. กระบวนการทำความเย็นแบบสุญญากาศของผักกาดหอม. การประชุมเชิงวิชาการเครือข่ายพลังงานแห่งประเทศไทยครั้งที่ 3, 23-25 พฤษภาคม 2550, โรงแรมไบฮอกสกาย, กรุงเทพฯ.

พิษญา บุญประสม. 2450. การลดอุณหภูมิเฉียบพลัน: เอกสารประกอบการสอนวิชาวิศวกรรมหลังการเก็บเกี่ยว. สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 20 หน้า.

เพ็ญนภา ทรัพย์เจริญ. 2548. โภชนาการและคุณค่าผักพื้นบ้านอาหารต้านโรค. มูลินธิการแพทย์แผนไทยพัฒนา, นนทบุรี. 119 หน้า.

เมฆ จันทร์ประยูร. 2548. ผักพื้นบ้าน. สำนักพิมพ์มิติใหม่, กรุงเทพฯ. 136 หน้า.

ขงยุทธ ข้ามสี่. 2539. เอกสารประกอบการสอนวิชา สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 312 หน้า.

วงกต วงศ์อภัย. 2545. อุณหพลศาสตร์: ตอนต้น (Thermodynamics). โครงการตำราภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมเครื่องกล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 424 หน้า.

วีณา เชิดบุญชาติ. 2543. **ปลูกผักไทยได้ทั้งอาหารและยา**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์บ้านและสวน. 272 หน้า.

วินิต ชินนาพันธ์, ดนัย บุญเกียรติ และพิชญา บุญประสม. 2551. **กระบวนการลดอุณหภูมิผักกาดฮ่องเต้โดยใช้ระบบสูญญากาศ**. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 39(3) พิเศษ: 540-543.

สุกัลยา ภู่อทอง, สุรพล เข้าน้อง และ กนกวรรณ เสรีภาพ. 2548. **การยืดอายุการเก็บรักษาข้าวโพดหวานโดยการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น**. วิทยาสารกำแพงแสน 3(2): 48-61.

อมรรัตน์ วัฒนล้ำเลิศ, พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์ และ พัทธรา มณีสินธุ์. 2550. **ผลของช่องว่างเหนืออาหารและสภาพบรรยากาศตัดแปลงต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์**. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 38(6) พิเศษ: 164-168.

อศิรา เฟื่องฟูชาติ, วรณี ฉินศิริกุล, นพดล เกิดดอนแฝก, ตติยา ตรงสถิตกุล, สรญา พิบูลกุล-สัมฤทธิ์, เสาวภา ไชยวงศ์ และ วาณี ชนเห็นชอบ. 2549. **การสร้างสภาพบรรยากาศตัดแปลงแบบสมดุลภายในบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตผลสดโดยอาศัยการคำนวณจากโมเดลคณิตศาสตร์อย่างง่าย**. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37(5) พิเศษ: 62-65.

Brosnan, T. and D. W. Sun. 2001. **Precooling techniques and applications for horticultural products: a review**. International Journal of Refrigeration 24: 154-170.

Brosnan, T. and D.W. Sun. 2001. **Compensation for water loss in vacuum-precooled cut lily flowers**. Journal of Agricultural Engineering Research 79 (3): 299-305.

Brosnan, T. and D.W. Sun. 2003. **Influence of modulated vacuum cooling on the cooling rate mass loss and vase life of flowers**. Biosystems Engineering 86: 45-49.

Cantwell, M.I., G. Peiser and E. Mercado-Silva. 2002. **Induction of chilling injury in jicama (*Pachyrhizus erosus*) roots: changes in texture, color and phenolics**. Postharvest Biology and Technology 25: 311-320.

Charles, F., C. Guillaume and N. Gontard. 2008. **Effect of passive and active modified atmosphere packaging on quality changes of fresh endives**. Postharvest Biology and Technology 48: 22-29.

Cheng, H.P. 2006. **Vacuum cooling combined with hydrocooling and vacuum drying on bamboo shoots**. Applied Thermal Engineering 26: 2168-2175.

Cheng, H.P. and C.F. Hsueh. 2007. **Multi-stage vacuum cooling process of cabbage**. Journal of Food Engineering 79: 37-46.

- Chonhenchob, V., Y. Chantarasomboon, W. Chinsirikul and A. Fuongfuchat. 2006. **Modified atmosphere packaging using high permeable film to extend shelf life of chilli.** Proceeding of 15<sup>th</sup> IAPRI World Conference on Packaging. Oct. 4-5, 2006. Tokyo, Japan.
- Chonhenchob, V. and S. Suparat. 2001. **Extending chilli shelf life with perforation-modified atmosphere packaging.** IFT Annual Meeting. June 23-27, 2001, New Orleans, Louisiana, USA.
- Dharini, S. and L. Korsten. 2006. **Influence in modified atmosphere packaging and postharvest treatments on quality retention of litchi cv. Mauritius.** Postharvest Biology and Technology 41: 135-142
- Escalona, V.H., E. Aguayo and F. Artés. 2006. **Metabolic activity and quality changes of whole and fresh-cut kohlrabi (*Brassica oleracea* L. *gongylodes* group) stored under controlled atmospheres.** Postharvest Biology and Technology 41: 181-190.
- Ferrante, A. and T. Maggiore. 2007. **Chlorophyll *a* fluorescence measurements to evaluate storage time and temperature of *Valeriana* leafy vegetables.** Postharvest Biology and Technology 45: 73-80.
- Gil, M.I., M.A. Conesa and F. Artés. 2002. **Quality changes in fresh cut tomato as affected by modified atmosphere packaging.** Postharvest Biology and Technology 25: 199-207
- Gil-Izquierdo A., M.I. Gil, M.A. Conesa and F. Ferreres. 2001. **The effect of storage temperatures on vitamin C and phenolics content of artichoke (*Cynara scolymus* L.) heads.** Innovative Food Science & Emerging Technologies 2: 199-202.
- Gómez, P.A. and F. Artés. 2005. **Improved keeping quality of minimally fresh processed celery sticks by modified atmosphere packaging.** LWT - Food Science and Technology 38: 323-329.
- González-Aguilar, G.A., J.F. Ayala-Zavala, S. Ruiz-Cruz, E. Acedo-Félix and M.E. Díaz-Cinco. 2004. **Effect of temperature and modified atmosphere packaging on overall quality of fresh-cut bell peppers.** Lebensmittel-Wissenschaftund-Technologie 37: 817-826.
- He, S.Y and Y.F., Li. 2008. **Experimental study and process parameters analysis on the vacuum cooling of Iceberg lettuce.** Energy Conversion and Management 49: 2720-2726.

- He, S.Y., G.P. Feng, H.S. Yang, Y. Wu and Y.F. Li. 2004. **Effect of pressure reduction rate on quality and ultrastructure of Iceberg lettuce after vacuum cooling and storage.** *Postharvest Biology and Technology* 33: 263-273.
- Hagen, S.F., G.I.A. Borge, K.A. Solhaug and G.B. Bengtsson. 2009. **Effect of cold storage and harvest date on bioactive compounds in curly kale (*Brassica oleracea* L. var. *acephala*).** *Postharvest Biology and Technology* 51: 36-42.
- Jacxsens, L., F. Devlieghere, T.D. Rudder and J. Debevere. 2000. **Designing equilibrium modified atmosphere packages for fresh-cut vegetable subjected to change in temperature.** *Lebensmittel-Wissenschaftund-Technologie* 33: 178-187.
- Javanmardi, J. and C. Kubota. 2006. **Variation of lycopene, antioxidant activity, total soluble solids and weight loss of tomato during postharvest storage.** *Postharvest Biology and Technology* 41:151-155.
- Jin, T.X. 2007. **Experimental investigation of the temperature variation in the vacuum chamber during vacuum cooling.** *Journal of Food Engineering* 78: 333-339.
- Juliani, H.R. and J. E. Simon. 2002. **Antioxidant Activity of Basil. Reprinted from: Trends in new crops and new uses.** J. Janick and A. Whipkey (eds.). ASHS Press, Alexandria, VA. 575-579.
- Kanjana, M., G. Kevin, B. Elizabeth, M. John and L. Gary. 2006. **Total antioxidant activity of Florida's tropical fruit.** *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 54(19): 7355-63.
- Kim, K.M., J.A. Ko, J.S. Lee, H.J. Park and M.A. Hanna. 2006. **Effect of modified atmosphere packaging on the shelf-life of coated, whole and sliced mushrooms.** *LWT - Food Science and Technology* 39: 364-371.
- Kleinhenz V., M. Gosbee, S. Elsmore, T.W. Lyall, K. Blackburn, K. Harrower and D.J. Midmore. 2000. **Storage methods for extending shelf life of fresh, edible bamboo shoots [*Bambusa oldhamii* (Munro)].** *Postharvest Biology and Technology* 19: 253-264.
- Koukounaras, A., A.S. Siomos and E. Sfakiotakis. 2007. **Postharvest CO<sub>2</sub> and ethylene production and quality of rocket (*Eruca sativa* Mill.) leaves as affected by leaf age and storage temperature.** *Postharvest Biology and Technology* 46: 167-173.



- Lee, S. K. and A. Kader. 2000. **Preharvest and postharvest factors influencing vitamin C content of horticultural crops.** *Postharvest Biology and Technology* 20: 207-220.
- Leja, M., A. Mareczek, A. Starzyńska and S. Rożek. 2001. **Antioxidant ability of broccoli flower buds during short-term storage.** *Food Chemistry* 72: 219-222.
- Li, T., M. Zhang and S. Wang. 2007. **Effects of modified atmosphere packaging with a silicon gum film as a window for gas exchange on *Agrocybe chaxingu* storage.** *Postharvest Biology and Technology* 43: 343-350.
- Manthey, J.A. 2004. **Fractionation of orange peel phenols in ultrafiltered molasses and mass balance studies of their antioxidant levels.** *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 52(25): 7586-7592.
- Martínez, J.A. and F. Artés. 1999. **Effect of packaging treatments and vacuum-cooling on quality of winter harvested Iceberg lettuce.** *Food Research International* 32: 621-627.
- Martínez-Sánchez, A., A. Allende, R.N. Bennett, F. Ferreres and M.I. Gil. 2006. **Microbial, nutritional and sensory quality of rocket leaves as affected by different sanitizers.** *Postharvest Biology and Technology* 42: 86-97.
- McDonald, K. and D.-W. Sun. 2000. **Vacuum cooling technology for the food processing industry.** *Journal of Food Engineering* 45: 55-56.
- McGuire, R. G. 1992. **Reporting of objective colour measurement.** *Journal of Horticulture Science* 27(12): 1254-1255.
- Mercado-Silva, E., R. Garcia, A. Heredia-Zepeda and M. Cantwell. 1998. **Development of chilling injury in five jicama cultivars.** *Postharvest Biology and Technology* 13: 37-43.
- Nanos, G.D., A.K. Kiritsakis and E.M. Sfakiotakis. 2002. **Preprocessing storage conditions for green 'Conservolea' and 'Chondrolia' table olives.** *Postharvest Biology and Technology* 25: 109-115.
- Nasar-Abbas, S.M., J.A. Plummer, K.H.M. Siddique, P.F. White, D. Harris and K. Dods. 2008. **Nitrogen retards and oxygen accelerates colour darkening in faba bean (*Vicia faba* L.) during storage.** *Postharvest Biology and Technology* 47: 113-118.
- Niamthong, T., S. Sittipod and V. Chonhenchob. 2007. **Development of holy basil storage using low temperatures and modified atmosphere packaging.** *Kasetsart Journal: Natural Science* 41: 286-293.

- Odrizola-Serrano, I., R. Soliva-Fortuny and O. Martín-Belloso. 2008. **Effect of minimal processing on bioactive compounds and color attributes of fresh-cut tomatoes.** LWT - Food Science and Technology 41: 217-226.
- Ozturk, H.M. and H. K., Ozturk. 2009. **Effect of pressure on the vacuum cooling of Iceberg lettuce.** International Journal of Refrigeration 32(3): 402-410.
- Padda, M.S. and D.H. Picha. 2008. **Effect of low temperature storage on phenolic composition and antioxidant activity of sweet potatoes.** Postharvest Biology and Technology 47: 176-180.
- Pariasca, J.A.T., T. Miyazaki, H. Hisaka, H. Nakagawa and T. Sato. 2000. **Effect of modified atmosphere packaging (MAP) and controlled atmosphere (CA) storage on the quality of snow pea pods (*Pisum sativum* L. var. *saccharatum*).** Postharvest Biology and Technology 21: 213-223.
- Porat, R., B. Weiss, L. Cohen, A. Dava and N. Aharoni. 2004. **Reduction of postharvest rind disorder in citrus fruit by modified atmosphere packaging.** Postharvest Biology and Technology 33: 35-43.
- Porter, K.L., A. Klieber and G. Collins. 2003. **Chilling injury limits low temperature storage of 'Yuki' Chinese cabbage.** Postharvest Biology and Technology 28: 153-158.
- Ranganna, S. 1986. **Handbook of Analysis and Quality control for Fruit and Vegetable Products.** Tata McGraw-Hill Publishing Company Inc., New Delhi. 1112 p.
- Sankat, C.K. and V. Maharaj. 1996. **Shelf life of green herb 'shado beni' (*Eryngium foetidum* L.) stored under refrigerated conditions.** Postharvest Biology and Technology 7: 109-118.
- Saxena A., A.S. Bawa and P.S. Raju. 2009. **Phytochemical changes in fresh-cut jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* L.) bulbs during modified atmosphere storage.** Food Chemistry 115: 1443-1449.
- Scifó, G O., C.L. Kandazzo, C. Restuccia, G. Fava and C. Caggia. 2009. ***Listeria innocua* growth in fresh-cut mixed leafy salad packaged in modified atmosphere.** Food Control 20: 611-617.

- Sellappan, S., C.C. Akoh and G. Krewer. 2002. **Phenolic compounds and antioxidant capacity of Georgia-grown blueberries and blackberries.** *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 50: 2432-2438.
- Serrano, M., D. Martinez-Romero, F. Guillen, S. Castillo and D. Valero. 2006. **Maintenance of broccoli and functional properties during cold storage as affected by modified atmosphere packaging.** *Postharvest Biology and Technology* 39: 61-68
- Sivakumar, D. and L. Korsten. 2006. **Influence of modified atmosphere packaging and postharvest treatments on quality retention of litchi cv. Mauritius.** *Postharvest Biology and Technology* 41: 135-142.
- Sothornvit R. and P. Kiatchanapaibul. 2009. **Quality and shelf-life of washed fresh-cut asparagus in modified atmosphere packaging.** *LWT - Food Science and Technology* 42: 1484-1490.
- Sun, D.W. and T. Brosnan. 1999. **Extension of the vase life of cut daffodil flowers by rapid vacuum cooling.** *International Journal of Refrigeration* 22: 472-478.
- Sun, D.W. and L. Zheng. 2006. **Vacuum cooling technology for the agri-food industry: past, present and future.** *Journal of Food Engineering* 77: 203-214.
- Tao, F., M. Zhang, and Y. Hangqing. 2007. **Effect of vacuum cooling on physiological changes in the antioxidant system of mushroom under different storage conditions.** *Journal of Food Engineering* 79: 1302-1309.
- Tao, F., M. Zhang, Y. Hangqing and S. Jincai. 2006. **Effects of different storage conditions on chemical and physical properties of white mushrooms after vacuum cooling.** *Journal of Food Engineering* 77: 545-549.
- Thomson, G., S. Winkler, F. Hopkings, S. Vujovic, L. Toohey, S. Moore and W. Morgan. 2001. **Diversifying Asian vegetable markets - Asian vegetables in every household.** A report for the Rural Industries Research and Development Corporation (RIRDC). Canberra. 202 p.
- Thompson, J. F., F. G. Mitchell and R. F. Kasmire. 2002. **Cooling Horticultural Commodities.** P. 97-112. *In* Kader, A. A. (ed.). *Postharvest Technology of Horticultural Crops.* University of California, Agriculture and Natural Resource, Publication 3311.



- Toivonen, P.M.A. 1997. **The effect of storage temperature, storage duration, hydro-cooling, and micro-perforated wrap on shelf life of broccoli (*Brassica oleracea* L., Italica Group).** Postharvest Biology and Technology 10: 59-65.
- Toor, R.K. and G.P. Savage. 2006. **Changes in major antioxidant components of tomatoes during post-harvest storage.** Food Chemistry 99: 724-727.
- Tulio Jr, A.Z., K. Ose, K. Chachin and Y. Ueda. 2002. **Effects of storage temperatures on the postharvest quality of jute leaves (*Corchorus olitorius* L.).** Postharvest Biology and Technology 26: 329-338.
- Turkmen, N., F. Sari and S. Velioglu. 2005. **The effect of cooking methods on total phenolics and antioxidant activity of selected green vegetables.** Food Chemistry 93: 713-718.
- Tzoumaki, M.V., C.G. Biliaderis and M. Vasilakakis. 2009. **Impact of edible coatings and packaging on quality of white asparagus (*Asparagus officinalis*, L.) during cold storage.** Food Chemistry 117: 55-63.
- Villanueva, M.J., M.D. Tenorio, M. Sagardoy, A. Redondo and M.D. Saco. 2005. **Physical, chemical, histological and microbiological changes in fresh green asparagus (*Asparagus officinalis*, L.) stored in modified atmosphere packaging.** Food Chemistry 91: 609-619.
- Wangcharoen, W. and W. Morasuk. 2007. **Antioxidant capacity and phenolic content of some Thai culinary plants.** Maejo International Journal of Science and Technology 01(02): 100-106.
- Witham, F. H., D. H. Blaydes, R. M. Devin and D. Van. 1971. **Experiments in plant physiology.** Nostrand company. New York. 524 p.
- Wongsheree, T., S. Ketsa, W.G. van Doorn. 2009. **The relationship between chilling injury and membrane damage in lemon basil (*Ocimum x citriodourum*) leaves.** Postharvest Biology and Technology 51: 91-96.
- Wu, C., X. Du, L. Wang, W. Wang, Q. Zhou and X. Tian. 2009. **Effect of 1-methylcyclopropene on postharvest quality of Chinese chive scapes.** Postharvest Biology and Technology 51: 431-433.

- Zhang, Z. and D.W. Sun. 2006. **Effect of cooling methods on the cooling efficiencies and qualities of cooked broccoli and carrot slices.** Journal of Food Engineering. 77: 320-326.
- Zheng, L. and D.W. Sun. 2004. **Vacuum cooling for the food industry-a review of recent research advances.** Trends in Food Science & Technology 15: 555-568.
- Zheng, L. and D.W. Sun. 2005. **Vacuum cooling of foods.** Emerging Technologies for Food Processing: 579-602.
- Zhuang, H., D.F. Hildebrand and M.M. Barth. 1997. **Temperature influenced lipid peroxidation and deterioration in broccoli buds during postharvest storage.** Postharvest Biology and Technology 10: 49-58.