

## เอกสารอ้างอิง

กษวรรณ ผาพรหม มาระตรี เปลี่ยนศิริชัย สุจริต ส่วนไพโรจน์ เบ็ญจวรรณ ชุตินุเดช วิโรจน์ แก้วเรือง และสถาพร วงศ์เจริญวนกิจ. 2550. ผลของ 1-MCP (1-methylcyclopropene) และไคโตซาน ต่อการยืดอายุการเก็บรักษา และคุณภาพของหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 38(5): 74-77.

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. 2536. เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหาร และภาชนะสัมผัสอาหาร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา:

<http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/BQSF/file/varity/cheme/confict.htm> (7 มีนาคม 2554)

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนเรศวร. 2554. ความรู้เกี่ยวกับ KMS. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา:

<http://www.clinictech.nu.ac.th/news.htm> (8 พฤศจิกายน 2554)

จิราภา เหลืองอรุณเลิศ. 2554. บรรจุภัณฑ์ผักผลไม้. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา:

<http://www.phtnet.org/article/view-article.asp?aID=23> (7 มีนาคม 2554)

จินตนาภรณ์ วัฒนธร วิภาวี บุญกว้าง สุภาพร มัชฌิมะปุระ วิโรจน์ แก้วเรือง สถาพร วงศ์เจริญวนกิจ และธนศ จันทน์เทศ. 2551. ศักยภาพของผลหม่อนในการป้องกัน ลดการทำลายของ เชลล์ประสาท และความบกพร่องของความจำใน Alzheimer's Disease. รายงาน ผลงานวิจัยหม่อนไหม สถาบันหม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

จริงแท้ สิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักผลไม้. กรุงเทพฯ: ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จริงแท้ สิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวางของพืช. กรุงเทพฯ:

โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ.

ณภัทร บัวคลี่คลาย. 2550. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่ออายุการเก็บรักษาชมพูพันธุ์ทับทิมจันทร์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

คนัย บุญยเกียรติ และนิธยา รัตนาปนนท์. 2548. การปฏิบัติภายหลังหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

ธิดิพันธ์ จันทพิมพ์. 2549. การเก็บรักษาหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (*Morus alba* var. Chiangmai). การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นิธยา รัตนาปนนท์. 2549. เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

เบญจมาพร มธุลากรังสรรค์ เณลิ้มชัย วงษ์อารี ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ วาริช ศรีละออง และศิริชัย กัลยาณรัตน์. 2551. การยืดอายุการเก็บรักษาผลมะเฟืองด้วยสารเคลือบผิวที่รับประทานได้. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 39(3): 124-126.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขขออนุญาตการใช้วัตถุเจือปนอาหาร. 2547. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.fda.moph.go.th/fda-net/html/product/food/ntf/DirtyFood3Attach.html> (3 มีนาคม 2553)

ประภัสสร สุรวฒนาวรรณ. 2544. ไคติน-ไคโตซาน. ปทุมธานี: กลุ่มวิจัยอุตสาหกรรมเทคโนโลยีชีวภาพ ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ.

ปัทมาภรณ์ สุขบุญพันธ์. 2549. ดัชนีการเก็บเกี่ยวของหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (*Morus alba* var. Changmai) ในและนอกฤดูการเก็บเกี่ยว. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. บรรจุภัณฑ์อาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แพคเมทส์ จำกัด.

พิมพ์ใจ สีหะนาม. 2548. ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสดรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พุดกรอง พันธุ์โมงค้. 2552. ประสิทธิภาพของไฮโปคลอไรต์กรดเพอร์ออกซิอะซิติกและกรดเพอร์ออกซิซิงก์ในการลดจำนวนจุลินทรีย์ที่ผิวของผลลิ้นจี่ และเนื้อลิ้นจี่สด.

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เพียงใจ กาแก้ว ธนิตชยา พุทธรณี จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล และศิริชัย กัลป์ยานรัตน์. 2551. ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตซานต่อคุณภาพของมะละกอดิบเส้นพร้อมบริโภคน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 39(3): 217-220.

เพลินพิศ สุภวานานุสรณ์. 2548. ผลของการใช้สารเคลือบผิวจากไคโตซานต่อคุณภาพส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พรวิสาข์ บุญยงค์. 2544. การควบคุมการเน่าเสียของผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยวด้วยสารโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ และน้ำมันหอมระเหยจากมัสตาร์ด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์ วีริยจารี . 2535. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส. เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ภาวดี เมธะคานนท์ อสิรา เพ็ญฟูชาติ และก้องเกียรติ คงสุวรรณ. 2544. การผลิตไคติน-ไคโตซาน. กรุงเทพฯ : ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีตั้งเวดล้อม.

รัชฎา ตั้งวงศไชย และนัฏชรี ศรีบูรณศร. 2548. “ผลไม้ตัดแต่งและการปรับปรุงคุณภาพโดยใช้สารละลายแคลเซียมคลอไรด์”. วารสารอาหาร. 35(2): 115-118.

รุ่งทิพา อินทร์แดง. 2548. ผลของไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ กรดซิงก์ โซเดียมไฮโปคลอไรด์ โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ และวิตามินซีต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวผลลำไย. ปัญหาพิเศษ สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วสันต์ นุ้ยภิรมย์. 2546. หม่อนรับประทานผลและการแปรรูป. เชียงใหม่: สถาบันวิจัยหม่อนไหม กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

วารินทร์ พิมพา และภาสุรี ฤทธิเลิศ. 2549. การยืดอายุผลละมุดโดยการเคลือบด้วยไคโตซานและโซเดียมคาร์บอเนต. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 37(2): 138-141.

วาสนา การะเกตุ. 2547. ผลของเกลือเคมีและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศิวาพร ศิวเวช. 2546. วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. กรุงเทพฯ: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศุภรัตน์ ศิริสกุลวัฒน์. 2544. การเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีในลำต้นระหว่างกระบวนการแปรรูป. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุจริต ส่วนไพโรจน์ อุไรวรรณ ขุนจันทร์ และสุริยา ชูพล. 2554. การพ่นไคโตซานก่อนการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพของผลหม่อนพันธุ์เชียงใหม่. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 42(1): 111-114.

สุพจน์ ประทีปถิ่นทอง. 2553. ชนิดของวัสดุกันกระแทก. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.tistr.or.th/t/publication/page\\_area\\_show\\_bc.asp?i1=85&i2=9&noshow=1](http://www.tistr.or.th/t/publication/page_area_show_bc.asp?i1=85&i2=9&noshow=1) (30 มิถุนายน 2553)

สุภาพร มัชฌิมะปุระ จินตนาภรณ์ วัฒนธร นันทพร พันชโก โกวิท ไชยศิวามงคล วิโรจน์ แก้วเรือง สถาพร วงศ์เจริญวงกิจ และธนศ จันทร์เทศ. 2551. ฤทธิ์ผลหม่อนในการป้องกันการตายของเซลล์ประสาทจากพิษสุรา. รายงานผลงานวิจัยหม่อนใหม่ สถาบันหม่อนใหม่เฉลิมพระเกียรติ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

สุเมธี เชื้อนมนณี. 2548. การยืดอายุการเก็บรักษาผลลำไยโดยใช้สารเคมีกันเสียร่วมกับอุณหภูมิต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุนทรี ประไพพงษ์. 2539. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. โครงการพัฒนาตำรา สถาบันราชภัฏเชียงใหม่ ลำดับที่ 251.

สุวรรตนา ยาวิลิศ. 2548. การยืดอายุผลหม่อนหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อใช้ในการผลิตไวน์. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สงกรานต์ เรือนคำ. 2551. ผลของกระบวนการแปรรูปด้วยความร้อนต่อสารแอนติออกซิแดนต์ของผล หม่อนในน้ำเชื่อม ในบรรจุภัณฑ์ทนร้อนชนิดอ่อนตัว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สมชาย จอมดวง วสันต์ นัยภิรมย์ สมโภชน์ ป้านสุวรรณ เสาวนีย์ อภิญญาวัฒน์ และหทัยกาญจน์ นำภานนท์. 2550. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลหม่อนสุกพันธุ์เชียงใหม่. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ร่วมกับศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ เชียงใหม่ กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

สมโภชน์ โกมลมณี และพฤกษ์ ชูสังข์. 2554. ผลของความบริสุทธิ์และวัสดุบรรจุภัณฑ์ต่ออายุการเก็บรักษาของผลหม่อน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 42(1): 623-626.

อภิธา บุญศิริ ศิริพร วิหคโต และโสธรา กนกพานนท์. 2551. फिल्मเคลือบบริโกลได้จากโคโคซานและเจลาตินสำหรับรักษาคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาส้มโอพันธุ์ขาวน้ำผึ้งแปรรูปพร้อมบริโกล. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.).

AOAC. 2000. Official Methods of AOAC International. 17<sup>th</sup> ed. The Association of Official Analytical Chemists, Inc. USA.

Bacteriological Analytical Manual (BAM). 2001. U.S. Food and Drug Administration. Center for Food Safety and Applied Nutrition. USA.

Beuchat, L.R. 2000. Surface decontamination of fruits and vegetables eaten raw: a review. Center of Food Safety and Quality Enhancement, University of Georgia, Griffin, Georgia, USA.

Brackett, R. E. 1987. Microbiological consequences of minimally processed fruits and vegetables. *Journal of Food Quality*. 10: 195-206.

Cell biology olm. 2011. Anthocyanins are Pigments and Antioxidants. [online]. Available <http://cellbiologyolm.stevégallik.org/anthocyanin/page16>. [2011, October 21].

Chen, C. Zhou, J. and Ji, C. 2010. Quercetin: A potential drug to reverse multidrug resistance. *Journal of Life Sciences*. 87: 333-338.

Chien, P. J., Sheu, F. and Yang, F.H. 2007. Effect of edible chitosan coating on quality and shelf life of sliced mango fruit. *Journal of Food Engineering*. 78: 225-229.

Conway, W.S., Tobias, R.B. and Sams, C.E. 1993. Reduction of storage decay in apples by postharvest calcium infiltration. *Acta Horticulturae*. 326: 115-121.

- Du, Q., Zheng, J. and Xu, Y. 2008. Composition of anthocyanins in mulberry and their antioxidant activity. *Journal of Food Composition and Analysis*. 21: 390-395.
- Duthie, G.G., Duthie, S.J. and Kyle, J.A.M. 2000. Plant polyphenols in cancer and heart disease: implications as nutritional antioxidants. *Journal of Nutrition*. 13: 79-106.
- Enviro Tech Chemicals. 2010. PAA Basics. [online]. Available <http://www.envirotech.com/peraceticacid/index.asp>. [2011, September 21].
- Ercisli, S. and Orhan, E. 2006. Chemical composition of white (*Morus alba*), red (*Morus rubra*) and black (*Morus nigra*) mulberry fruits. *Journal of Food Chemistry*. 103: 1380-1384.
- Fecka, I. and Turek, S. 2008. Determination of polyphenolic compounds in commercial herbal drugs and spices from Lamiaceae: thyme, wild thyme and Sweet majoram by chromatographic techniques. *Journal of Food Chemistry*. 108: 1039-1053.
- Filar, L.J. and M.G. Wirick. 1978. Bulk and solution properties of chitosan. In *Muzzarelli*. Proceedings of the First International Conference on Chitin Chitosan, MIT Sea Grant Program: Cambridge, MA.
- Fleet, H.G. 1994. Wine Microbiology and Biotechnology. Harwood Academic Publishers: Switzerland.
- France-chitine. 2011. "Chitin, Chitosan and derivatives." [online]. Available <http://www.france-chitine.com>. [2011, September 1].
- Frusheng, C., Hui, L., Hongshun, Y., Shaojuan, L., Xiaoli, C., Ying, X., Bao, Y., Hongjiang, H., Yongzhi, Y., Shaobing, Z., Guan hao, B. and Yun, D. 2011. Quality attributes and cell wall properties of strawberries (*Fragaria ananassa* Duch.) under calcium chloride treatment. *Journal of Food Chemistry*. 126: 450-459.
- Glibert, R.J., J.de Louvois, T. Donovan, K. Nye, C.D. Ribriro and J. Richards. 2000. Guidelines for the microbiological quality of some ready-to eat foods samples at the point of sale. *Communicable Disease and Public Health*. 3(3): 163-167.
- Grent, G.T., Morris, T.R., Rees, D.A., Smith, P.J.C. and D. Thom. 1973. Biological Interactions between Polysaccharides and Divalent Cation: The egg-box model. *FEBS Lett*. 32: 195-198.
- Gross, J. 1987. Pigments in Fruits. Academic Press, London.

- Gemma, H. and Du, J. 2003. Effect of application of various chitosans with different molecular weights on the storability of Jonagold apple. *International Society for Horticultural Science*. 24: 115-119.
- Heard, G.M. 2002. Microbiology of fresh-cut produce In Lamikanra, O. (ed). *Fresh-cut fruits and vegetables Science, Technology and Market*. CRC Press, Boca Raton.
- Huang, M. T., Ho, C. T. and Lee, C. Y. 1992. ACS Symposium Series 507. American Chemical Society, Washington, DC.
- Iland, P., Ewart, A., Sitters, J., Markides, A. and Bruer, N. 2000. *Techniques for Chemical Analysis And Quality Monitoring during Wine Making*. Australia: Tony Kitchener Printing Pty Ltd.
- Isabelle, V., Frank, D., John, V.C., Quenten, D., Susan, S., Peter, R. and Brono, D. M. 2009. Impact of a decontamination step with peroxyacetic acid on the shelf-life sensory quality and nutrient content of grated carrots packed under equilibrium modified atmosphere and stored at 7 °C. *Journal of Postharvest Biology and Technology*. 54: 141-152.
- Juan, E., A., Soraya., M., Fernando., D., Milagrosa., S., Gilda., C. and Miguel, U. 2009. Effects of peracetic acid disinfectant on the postharvest of some fresh vegetables. *Journal of Food Engineering*. 95: 11-15.
- Johnson, A.H. and Peterson, M.S. 1974. Gelatin. In *Encyclopedia of Food Technology*. Westport, The AVI Publishing Company, Inc. Connecticut.
- Lara, I., Garcia, P. and Vendrell, M. 2004. Modifications in cell wall composition after cold storage of calcium –treated strawberries (*Fragaria annanassa* Duch.) fruit. *Journal of Postharvest Biology and Technology*. 34: 331-339.
- Lazze, M.C., Savio, M., Pizzala, R., Cazzalini, O., Perucca, P., Scovassi, A.I., Stivala, L.A., and Bianchi, L. 2004. Anthocyanins induce cell perturbations and apoptosis in different human cell lines. *Journal of Carcinogenesis*. 25: 1427-1433.
- Liu, X.F., Guan, D.Z., Yang, Z. L. and Yao, K.D. 2001. Antibacterial action of chitosan and carboxymethylated chitosan. *Journal of Applied Polymer Science*. 79: 1324-1335.
- Manach, C., Mazur, A., and Scalbert, A. 2005. Polyphenola and prevention of cardiovascular diseases. *Journal of Current Opinion in Lipido*. 16: 77-84.

- Mari M., Gregori R. and Donati I. 2004. Postharvest control of *Monilinia laxa* and *Rhizopus stolonifer* in stone fruit by peracetic acid. *Journal of Postharvest Biology and Technology*. 33: 319-325.
- Mazza, G., Juan, E. C. and Colin, D. K. 2004. Method of analysis for anthocyanin in plants and biological fluids. *Journal of AOAC International*. 87: 128-145.
- Mullen, W., Serena, C. M. and Alan C. 2006. Evaluation of Phenolic Compounds in Commercial Fruit Juices and Fruit Drinks. [online]. Available <http://oahuces.hawaii.edu/FVMM/forms/Evaluation.pdf>. [2011, October 1].
- Oluwafemi J. C., Pramod V. M., Umezuruike L. O. and Corli R. W. 2011. Modelling the respiration rates of pomegranate fruit and arils. *Journal of Postharvest Biology and Technology*. 64: 49-54.
- Patricia, A. and Dan E. 1978. Phenolic antioxidants of dried soybeans. *Journal of Food Science*. 43: 556-559.
- Pilar, Herna´ndez-Mun˜oz., Eva, A., Valeria Del V., Dinoraz, V. and Rafeal G. 2008. Effect of chitosan coating combined with postharvest calcium treatment on strawberry (*Fragaria xananassa*) quality during refrigerated storage. *Journal of Food Chemistry*. 110: 428-435.
- Poppe, J. 1997. Gelatin. In *Thickening and Gelling Agents for Food*. (Imeson, A., Ed.) : 2<sup>nd</sup> ed, An Imprint of Chapman & Hall, London, pp. 144-159.
- Ranganna, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Product*. New Delhi. Tata McGraw-Hill Publishing Company Inc.
- Robertson, G. L. 1993. *Food Packaging : Principle and Practice*. Marcel Dedder.
- Scientific psychic. "Carbohydrates - Chemical Structure". [online]. Available <http://www.scientificpsychic.com/fitness/carbohydrates2.html>. [2011, september 6].
- Soliva-Fortuny, R.C. and O. Martin-Belloso. 2003. New advances in extending the shelf-life of fresh-cut fruit : a review. *Trend in Food Science and Technology*. 14: 341-353.



- Toivonen, P.M.A. and Brummell, D.A. 2008. Biochemical bases of appearance and texture changes in fresh-cut fruit and vegetables. *Journal of Postharvest Biology and Technology*. 48: 1-14.
- WangShu Z., KunSong C., Bo Z., ChongDe S., Chong C., ChunHua Z., WenPing X., WeiQing Z. and Ian B. F. 2005. Postharvest responses of Chinese bayberry fruit. *Journal of Postharvest Biology and Technology*. 37: 241-251.
- Waterman, P.G. and Mole, S. 1994. Analysis of Phenolic Plant Metabolites. Oxford : Blackwell Scientific Publications.
- Yen, G.C. and Hsieh, G.L. 1997. Antioxidant effect on dopamine and related compounds. *Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*. 61: 1646-1649.
- Yuk, H., M. Yoo, J. Yoon, D.L. Marshall and D. Oh. 2007. Effect of combined ozone and organic acid treatment for control of *Escherichia coli* 0157:H7 and *Listeria monocytogenes* on enoki mushroom. *Journal of Food Control*. 18: 548-553.
- Zhao, C., Giusti, M. M., Malik, M., Moyer, M. P. and Maguson, B. A. 2004. Effect of commercial anthocyanin-rich extracts on colonic cancer and nontumorigenic colonic cell growth. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 52: 6122-6128.