

## เอกสารอ้างอิง

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตการเกษตรหลังเก็บเกี่ยว : เทคโนโลยีและ  
 สรีรวิทยา ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 161 น.
- กาญจนา เขียงทอง. 2535. ผลทางสรีรวิทยาในการชะลอการสุกของผลสาเก (*Pyrus pyrifolia* Nakai)  
 พันธุ์ Pien Pu ที่เก็บรักษาโดยวิธีเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบบรรยากาศ. วิทยานิพนธ์วิทยาศา  
 สตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการสอนชีววิทยามหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 113 น.
- งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2538. ก๊าซกับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร. โรงพิมพ์ลินคอร์น โปร โมชั่น, กรุงเทพฯ.  
 173 น.
- จตุพร รักษ์การ. 2541. เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับอาการเน่าสีน้ำตาลของสาเกเอเชีย. งานวิจัยมูลนิธิโครงการหลวง.  
 จุลสารไม้ผล. 1(3) : 16.
- จตุพร รักษ์การ. 2542. พันธุ์สาเกที่น่าสนใจสำหรับประเทศไทย. งานพัฒนาและส่งเสริมการผลิตไม้ผล  
 มูลนิธิโครงการหลวง. จุลสารไม้ผล. 2(4) : 16
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์  
 ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
 วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 396 น.
- จ้านงค์ อุทัยบุตร, สายชล เกตุษา, สุรพงษ์ โกสิยะจินดา และ สมพร ทรัพย์สาร. 2529. ผลของ  
 อุณหภูมิและคาร์บอนไดออกไซด์ที่มีต่อการเพิ่มของเส้นใยและอายุการเก็บรักษาใน  
 หน่อไม้ฝรั่ง (*Asparagus officinalis* L.) หลังการเก็บเกี่ยว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 20 :  
 249 – 255.
- ช.ณิภูริศิริ สุขสุวรรณ. 2527. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตผลทางการเกษตร (ผักและผลไม้).  
 คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ช.ณิภูริศิริ สุขสุวรรณ. 2532. การเคลือบผิวผัก ผลไม้. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า. 7 (1 – 2) : 1 – 5.
- ชลิต เขาวงศ์ทอง. 2540. ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้และอุณหภูมิต่อคุณภาพกล้วยไข่หลัง  
 การเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว  
 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 118 น.

- ชินพันธ์ หากา. 2539. ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลิ้นจี่พันธุ์สงขลวย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 118 น.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. 2538. องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร. ฟอร์แมทพรีนติ้ง, กรุงเทพฯ. 237 น.
- คณัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 224 น.
- คณัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2535. การปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โอเอสพรีนติ้งเฮาส์, กรุงเทพฯ. 146 น.
- คณัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2543. สารเคลือบผิวผักและผลไม้ที่บริโภคได้. เกษตรเกษตร. 24 (7) : 182 – 185.
- ทองเจือ อักษรธาดา. 2530. อิทธิพลความแก่ของผลการเคลือบไขและการหุ้มผลด้วยแผ่นพลาสติกบางที่มีต่อคุณภาพของผลสาถ์จีน (*Pyrus pyrifolia*) พันธุ์เพียน พู และเซียง ซุย ในระหว่างการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการสอนชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 73 น.
- ธรรมภรณ์ ประภาสวัต. 2534. ผลของการเคลือบผิวที่มีต่ออายุการเก็บรักษาและคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์หนังกลางวันฤดูหฤมิหึ่ง. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 22 น.
- ธเนศวร์ สี่ระแก้ว. 2540. ผลของความร้อนและแคลเซียมคลอไรด์ต่ออาการระคายเคืองของมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 125 น.
- นภาพร พรหมสา. 2531. การยืดอายุการเก็บรักษาสาถ์พันธุ์ Pien Pu ใน Modified Atmosphere โดยใช้ถุงพลาสติกร้อน Polypropylene. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. น.
- นิตยา มหาโพธิ์. 2531. ผลของสารเคลือบไขอีเทอร์ลต่ออายุการเก็บรักษาและการสุกของมะม่วงเขียวเสวยและงา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการสอนชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 104 น.

- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2534. กอกลอยด์. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 77 น.
- นิภา คุณทรงเกียรติ. 2540. การเก็บรักษาผลผลิตพืชสวน. วารสารเกษตรก้าวหน้า. 12 (4) : 21-31.
- ปวิณ ปุณศรี, โอปาร ตัณฑวิวิศห์, ชีระ จารุจินดา, นุชนารถ จงเลขา, จิตติ ปิ่นทอง, พูนสุข รัชฎาภา, สมโภชน์ ป้านสุวรรณ และอัจฉรา วาสิกานนท์. 2537. คู่มือการปลูกไม้ผลเขตหนาวที่สำคัญ 5 ชนิด บ๊วย ท้อ พลัม สาลี่ พลับ. วิสคอมเซนเตอร์, กรุงเทพมหานคร. 85 น.
- ปิยนุตร วานิชพงษ์พันธุ์ และสุวดี จันทร์กระจ่าง. 2542. การพัฒนาแผ่นเยื่อบางโคโคซานเพื่อการกรองแยกชีวสาร เอกสารการสัมมนาทางวิชาการ เรื่องความร่วมมือของภาครัฐและเอกชน ในการพัฒนาการผลิตและการใช้สารโคติน-โคโคซานแบบครบวงจร. น. 28 – 59.
- พรรณนิภา สีมาวงษ์. 2540. ความสัมพันธ์ของพฤติกรรมการสุกของผลมะม่วงพันธุ์เขียวเสวยกับขนาดของรูเจาะบนพลาสติกบางที่ใช้หีบห่อ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการสอนชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 79 น.
- เพชรดา อยู่สุข. 2540. ผลของการใช้ความร้อนและสารละลายเคลือบต่ออาการระเหิดแห้งในพริกหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 118 น.
- ไพรัตน์ โสภโณคร, สุทรวัดน์ เบญจกุล และวิเคนทร พระพุทธ. 2536. การใช้โคโคแซนเป็นสารเคลือบผิวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษามะนาว. วารสารสงขลานครินทร์. 15 (3) : 259 - 265.
- ภาวดี เมธะคานนท์, อสิรา เฟื่องฟูชาติ และ ก้องเกียรติ คงสุวรรณ. 2542. การผลิตโคติน-โคโคซาน ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม, กรุงเทพฯ. 4 น.
- ภานุมาศ อัสดร. 2530. การยืดอายุหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์เขียวเสวย (*Mangifera indica* L. cv. Keaw Sawoey) โดยใช้พลาสติกฟิล์มและสภาพความชื้นต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการสอนชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 86 น.
- มณฑาทิพย์ ชุ่นฉลาก. 2535. ฟิล์มและสารเคลือบผิวที่รับประทานได้. อาหาร. 22 (1) : 1 – 6.
- มารศรี แสนคำ. 2536. การเปรียบเทียบอายุการเก็บรักษาและการเปลี่ยนแปลงปริมาณก๊าซที่สะสมภายในของผลสาถี่ (*Pyrus pyrifolia* Nakai) พันธุ์ Pathanak ที่มีการหุ้มผลด้วยแผ่น

พลาสติกบางและการเคลือบไข. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาการสอน  
ชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 94 น.

มูลนิธิโครงการหลวง. 2542. รายงานประจำปี ฝ่ายวิจัยไม้ผล, เชียงใหม่.

ยงยุทธ ขำมณี. 2535. ผลของการลดอุณหภูมิหลังการเก็บเกี่ยวและสภาพการเก็บรักษาที่มีผลต่อการ  
เปลี่ยนแปลงคุณภาพผักกาดหอมห่อ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน  
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 152 น.

รัตนา คำสุมาลี. 2525. การศึกษาความเสถียรของอิมัลชันที่มีชั้นเป็นอิมัลซิไฟเออร์. การค้นคว้า  
อิสระเชิงวิทยานิพนธ์ สาขาวิชาการสอนเคมี ภาควิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.  
114 น.

วิกันดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สีกักธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของผลส้ม  
เขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลัง  
การเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 148 น.

วิศนี สุประดิษฐอรกรณ์. 2541. วิธีการเก็บรักษาสาถิ์พันธุ์พัฒนาที่เหมาะสมเพื่อการผลิตน้ำสาถิ์.  
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 140 น.

วิศศักดิ์ คุณาสกุลเลิศ. 2529. ผลของอายุการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพของสาถิ์จีน พันธุ์ Pien Pu (*Pyrus  
pyrifolia* cv. Pien Pu ) หลังการเก็บรักษาในสภาพต่าง ๆ. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชา  
ชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

วิเชียร เลี่ยมนาค. 2541. ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตแซนต่อการควบคุมโรค และคุณภาพหลัง  
การเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และเขียวเสวย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร  
มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 118 น.

สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์  
ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 365 น.

สายชล เกตุษา. 2536. การใช้สารเคลือบผิว-ปัญหา. ข่าวสารชมรมพืชสวนหลังการเก็บเกี่ยว.  
3(1-2): 7-8.

สังคม เตชะวงศ์เสถียร. 2532. ไม้ผลเขตหนาว. วิทยาลัยอุบลราชธานี มหาวิทยาลัยขอนแก่น,  
ขอนแก่น. 144 น.

- ลัทธิ ละอองศรี. 2528. การศึกษาด้านการเก็บเกี่ยวของสาละงั้น 5 พันธุ์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สุทรวัดน์ เบญจกุล และไพรัตน์ โสภโณคร. 2533. ปัจจัยที่มีผลต่อการสกัดไคตินจากเปลือกกุ้ง แช่ขี้เถ้า. วารสารสงขลานครินทร์. 12 (4) : 431 – 437.
- สุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 2530. การเคลือบผิวผลไม้สดด้วยนวลเทียม. เคหะการเกษตร. 11 (124) : 56 – 60.
- สุวดี จันทร์กระจ่าง. 2542. สารไคตินและไคโตซานผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติและการประยุกต์ใช้ประโยชน์ เอกสารการสัมมนาทางวิชาการ เรื่องความร่วมมือของภาครัฐและเอกชนในการพัฒนาการผลิตและการใช้สารไคติน-ไคโตซานแบบครบวงจร. น. 1 – 17.
- สุรินทร์ นิลสำราญจิต. 2534. ไม้ผลเขตนหนาว. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 155 น.
- สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่. 2541. การปลูกไม้ผลเมืองหนาว. งานฝึกอบรม และเผยแพร่, เชียงใหม่. 52 น.
- อรรณพ วราอัศวปติ. 2532. เทคโนโลยีและสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้และผักสด ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 376 น.
- อรวิรินทร์ โทระกี และ ประชา บุญศิริกุล. 2522. อาหาร. สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย, กรุงเทพฯ. 28 น.
- Ahmed, A.E. and J.M. Labavitch. 1980. Cell wall metabolism in ripening fruit. II. Changes in carbohydrate degrading enzymes in ripening Bartlett pear. *Plant Physiol.* 65 : 1014 – 1016.
- Akhavan, I. and R.E. Wrolstad. 1980. Variation of sugars and acids during ripening of pears and in the production and storage of pear concentrate. *J. Food Sci.* 45 : 499-501.
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. 15<sup>th</sup> ed. Arlington, Virginia.
- Ash, A.S.F. and T.M. Reynolds. 1995. Water Soluble Constituents of Fruit. *In* Salunkhe, D.K. and S.S. Kadam (eds.). *Handbook of Fruit Science and Technology.* Marcel Dekker. Inc., New York.

- Baldwin, E. 1994. Edible Coating for Fresh Fruit and Vegetables : Past, Present, and Future. p. 25-64. *In* Krochta, J.M., E.A. Baldwin and M. Nisperos-Carriedo (eds.). Edible Coating and Films to Improve Food Quality. Technomic Publishing Co.,U.S.A.
- Ben-Yehoshua, S., S. P. Burg and R. Young. 1985. Resistance of citrus fruit to mass transport of water vapor and other gasses. *Plant Physiol.* 79 : 1048 - 1053.
- Buren, J.P. 1991. Function of Pectin in Plant Tissue Structure and Firmness. p.1-22.. *In* Walter, R.H. (ed.). The Chemistry and Technology of Pectin. Academic Press, Inc., U.S.A.
- Burg, S.P. 1975. Hypobric Storage and Tansport of Freash Fruit and Vegetable. *In* Haard, N.F. and D.K. Salunkhe (eds.). Symposium : Postharvest Biology and Handling of Fruits and Vegetables. AIV Publishing Company. Inc., Wesport. Connecticut.
- Chu, C. L. 1986. Poststorage application of TAL Prolong on apples from controlled atmosphere storage. *HortScience.* 21 (2) : 267 – 268.
- Claypool, L.L. and R.M. Keefer. 1973. Further studies on controlled atmosphere storage of Bartlett pears. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 98 : 289 - 291.
- Couey, H.M. and T.R. Wright. 1977. Effect of prestorage carbon dioxide treatment on the quality of d'Anjou pears after regular or controlled atmostpere storage. *HortSci.* 12 (3) : 244 – 245.
- EL-Ghaouth, A., J. Arul, R. Ponnampalam and M. Boulet. 1991. Chitosan coating effect on storability and quality of fresh strawberries. *J. Food Sci.* 56 (6) : 1618 - 1620.
- EL- Ghaouth, A., R. Ponnampalam, F. Castainne and J. Aurl. 1992. Chitosan coating to extend the storage life of tomato. *HortScience.* 27 (9) : 1016 - 1018.
- Elson, C.M., E.R. Hayes and P.K. Lidster. 1985. Development of the Differentially Permeable Fruit Coating "Nutri-Save" for the Modified Atmosphere Storage of Fruit. p. 248-262. *In* Blankenship, M. (ed.). Controlled for Atmosphere Storage and Transport of Perishable Agricultural Commodities. Raleigh, Nc : North Carolina State Univ.
- Eskin, N.A.M. 1979. Plant Pigments, Flavors and Textures. Academic Press, New York. 219 p.
- Fuchs, Y., I. Rot, G. Zauberman and A. Weksler. 1989. Chilling injury and electrolyte leakage in cold stored mango and avocado fruits. *Acta Hort.* 258 : 303 – 308.

- Furmanski, R.J. and R.W. Buescher. 1979. Influence of chilling on electrolyte and internal conductivity of peach fruit. *HortScience*. 14 (2) : 167 - 168.
- Gamma, H., H.G. Wang and Y. Matsuyama. 1994. "Ripening characteristics and chilling injury of banana fruit. I. Effect of storage temperature on respiration, ethylene production and membrane permeability of peel and pulp tissues." [Online]. Available <http://www.elsevier.com/locate/postharvbio> (25 September 2000).
- Gast, K.L.B. and F.M. Aramouni. 1993. Pear. p. 3478-3482. In Macrae, R., R.K. Robinson and M.J. Sadler. (eds.). *Encyclopedia of Food Science, Food Technology and Nutrition*. Vol. 5. Academic Press, London.
- Gross, J. 1987. *Pigments in Fruits*. Academic Press, London. 303 p.
- Gonnt, J.F. 1998. Colour effect of co-pigmentation of anthocyanins revisited-1. A colorimetric definition using the CIELAB scale. *J. Food Chem.* 63 (3) : 409-415.
- Hulme, A. C. 1971. The Mango. p. 233 – 235. In Hulme A. C. (ed.). *The Biochemistry of Fruit and Their Products*. Academic Press, New York.
- Hulme, A.C. and M.J.C. Rhodes. 1971. Pome Fruits. In Hulme, A.C. (ed.). *The Biochemistry of Fruit and Their Products*. Vol. 2. Academic Press, New York.
- Israil, H.A. 1997. "Effect of semperfresh coating on fruit quality and scald of Le Conte pears at cold storage." [Online]. Available <http://www.book.co.th/database/cabonline>. (25 September 2000).
- Jackson , D.I. And N.E. Looney. 1999. *Temperate and Subtropical Fruit Production*. 2<sup>nd</sup>. CAB International, UK. 321 p.
- Jenning, W.G., R.K. Creveling and D.E. Heinz. 1964. Volatile esters of Bartlett pears esters of *trans* : 2-*cis* : 4-decadienoic acid. *J. Food Sci.* 29 : 730.
- Jenning, W.G. and R. Tressl. 1995. Production of Volatile Compounds in the Ripening Bartlett Pear. p. 52. In Salunkhe D.K. and S.S. Kadam. (eds.). *Handbook of Handbook of Fruit Science and Technology*. Marcel Dekker, New York.
- JianMing, D., H. Gemma and S. Iwahori. 1997. "Effects of chitosan coating on the storage of peach, Japanese pear, and kiwifruit." [Online]. Available.

- <http://www.book.co.th/databases/cabonline>. (25 September 2000).
- Ju, Z. and E.A. Curry. 2000. "Stripped corn oil emulsion alters ripening, reduces superficial scald, and reduces core flush in 'Granny Smith' apples and decay in 'd'Anjou' pears." [Online]. Available <http://www.elsevier.com/locate/postharvbio> (25 September 2000).
- Ju, Z., Y. Duan and Ju, Z. 2000. "Plant oil emulsion modifies internal atmosphere, delays fruit ripening, and inhibits internal browning in Chinese pears." [Online]. Available <http://www.elsevier.com/locate/postharvbio> (25 September 2000).
- Kadam, P.Y., S.A. Dhumal and N.N. Shinde. 1995. Pear. p. 183-200. *In* Salunkhe D.K. and S.S. Kadam. (eds.). *Handbook of Fruit Science and Technology*. Marcel Dekker, New York.
- Kader, A.A. 1989. Model of action of O<sub>2</sub> and CO<sub>2</sub> on postharvest technology of Bartlett pears. *Acta Hort.* 258 : 161 – 167.
- Kader, A.A., R.F. Kasmire, F.G. Mitchell, M.S. Reid, N.F. Sommer and J.F. Thompson. 1985. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. Division of Agriculture and Natural Resources, University of California. 192 p.
- Kays, S.J. 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Products*. AVI Book, New York. 515 p.
- Ke, D., H.V. Gorsel and A.A. Kader. 1990. Physiological and quality response of Bartlett pears to reduced O<sub>2</sub> and enhanced CO<sub>2</sub> levels and storage temperature. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 115 : 435 - 439.
- Knorr, D. 1984. Use of chitosan polymer in food. *Food Tech.* 38 (1) : 85 – 97.
- Krishnamurthy, S. and H. Subramanyam. 1970. Pre and post-harvest physiology of fruit. *Trop. Sci.* 15 : 167 – 194.
- Krochta, J.M., E.A. Baldwin and M.O. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Company, Inc. America. 357 p.
- Lakshminarayam. 1980. Mango. *In* Nagy S. and P. E. Shaw (eds.). *Tropical and Subtropical Fruit*. AVI Publishing Company Inc., Westport . Connecticut.
- Leonard, S., B.S. Luh, E. Hinreiner and M. Simone. 1954. Maturity of Bartlett pears for canning. *Food Technol.* 8 : 478 – 480.



- Macrae, R., R.K. Robinson and M.J. Sadler. 1992. Encyclopedia of Food Science. Food Technol and Nutrition. 5 : 3478 – 3482.
- Mapson, L.W. 1970. Vitamins in Fruits. p. 369-384. *In* Hume, A.C. (ed.). The Biochemistry of Fruits and Their Products. Vol. 1. Academic Press, New York.
- Matto, A.K., T. Murata, E.B. Pantastico, K. Charchin, K.Ogata and C.T. Phan. 1975. Chemical Changes during Ripening and Senescence. p. 103-107. *In* Pantastico, Er.B. (ed.). Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruit and Vegetables. AVI Publishing Company Inc., Wesport . Connecticut.
- McGuire, R.G. 1992. Reporting of objective colour measurements. HortScience. 27(12) : 1254 - 1255.
- Meheriuk, M. 1988. Effect of two polymeric coating on fruit quality of Bartlett and d' Anjou pears. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 113 (2) : 222 – 226.
- Mellenthin, W.M., P.M. Chen and S.B. Kelly. 1980. Low oxygen effects on dessert quality, scald prevention, and nitrogen metabolism of d'Anjou pears fruit during long – term storage. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 105 (4) : 522 - 527.
- Montgomery, M.W. and H.J. Petropakis. 1980. Inactivation of Bartlett pear polyphenol oxidase with heat in the presence of ascorbic acid. J. Food Sci. 45 (5) : 1090 – 1091.
- Moore, T. C. 1989. Biochemistry and Physiology of Plant Hormones. 2<sup>ed</sup> Springer-Verlag, New York. p. 228-254.
- Nip, W.K. 1988. Handling and preservation of lychee with emphasis on colour retention. Trop. Sci. 28 : 5 - 11 .
- Pantastico, B. Er. 1975. Postharvest Physiology Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables. AVI Publishing Company Inc., Wesport . Connecticut. 549 p.
- Park, H. J. 1999. Development of advanced edible coatings for fruits. Trends in Food Science & Technology. 10 (8) : 254 - 260.

- Publications and Information Directorate. 1995. Raw Materials. p. 330-333. *In* Salunkhe, D.K. and S.S. Kadam. (eds.). *Fruit Science and Technology*. Marcel Dekker, New York .
- Reddy, S.L. and K.R. Thimmaraju. 1989. Effects of pre-packaging and post-harvest treatments on the storage behaviour of mango fruits cv. Alphonso. *Acta Hort.* 231 : 670-674.
- Richardson, D.G. 1995. Effect of storage temperature on fatty acid composition of d'Anjou pear. *Acta Hort.* 379 : 459 – 466.
- Richardson, T. and D. Hyslop. 1985. Enzymes. p.445. *In* Fennema, O.R. (ed.). *Food Chemistry*. Marcel Dekker, New York.
- Ryall, A.L. and W.T. Pentzer. 1974. *Handling Transportation and Storage Fruits and Vegetables*. Vol. 2. AVI Publishing Company Inc., Westport . Connecticut. 545 p.
- Ryall, A.R. and W.J. Lipton. 1979. *Handling Transportation and Storage of Fruit and Vegetables*. Vol. 1. AVI Publishing Company Inc., Westport . Connecticut. 587 p.
- Salunkhe, D.K. and B.B. Desai. 1984. *Postharvest Biotechnology of Fruits*. Vol. 1. CRC Press, Florida. 161 p.
- Savage, P.J. and G.P. Savage. 1994. "The effect of coating apples on the quality of stored apples." [Online]. Available. <http://www.book.co.th/databases/cabonline>. (25 September 2000).
- Smilanick, J.L. and D.C. Fouse. 1989. Quality of nectarines stored in insecticidal low O<sub>2</sub> atmospheres at 5 and 15 °C. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 114 (3) : 431-436.
- Sornsrivichai, J., K. Boontham and N. Pipattanawong. 1990a. Storage behavior of five Asian pear (*Pyrus pyrifolia*) cultivars produced in Northern Thailand. *Acta Hort.* 279 : 533 - 539.
- Sornsrivichai, J., J. Uthaibutra and A. Thongaram. 1990b. Effect of wax coating on storage life and fruit quality of five Asian pear (*Pyrus pyrifolia*) cultivars. *Acta Hort.* 279 : 511 - 528.
- Sornsrivichai, J., J. Uthaibutra, P. Boon-Long and C. Oogki. 1990c. Effect of wax coating versus plastic film seal package on storage life extension in pears (*Pyrus pyrifolia*) fruit produced in Northern Thailand. *Japan. J. Trop. Agri.* 34 (1) : 8 – 19.
- Sumemue, G. and L. Bayindirli. 1994. Effects of semperfresh registered and johnfresh registered fruit coating on post storage quality of Ankara pears. *J. Food Proc. and Preserv.* 18 (3) : 189 -199.

- Thompson, B. D. 1955. A Progress Report on Handling and Storage of Fresh Lychees. Proc. Fla. Lychee Growers Assoc. 3<sup>rd</sup> Ann. Meeting, Winter Haven Florida. p. 27 – 28.
- Thongaram, A. 1988. Effects of Temperature and Waxing on Fruit Quality of Five Oriental Pear (*Pyrus pyrifolia*) Cultivars during Storage. Master of Science in Teaching Biology, Chiang Mai University, Chiang Mai. 86 p.
- Ulrich, R. 1970. Organic acids. p. 89-115. In Hulme, A.C. (ed.). The Biochemistry of Fruit and Their Products. Vol. 1. Academic Press, New York.
- Vettman, R. and A.V. Schaik. 1997. "Membrane damage in fruit perhaps the explanation of hollow core and flesh browning." [Online]. Available. <http://www.book.co.th/database/cabonline>. (25 September 2000).
- Visser, T., A.A. Sharp and D.P. de Vries . 1995. Acidity and sweetness in apple and pear. p. 276. In Salunkhe, D.K. and S.S. Kadam. (eds.). Handbook of Fruit Science and Technology. Marcel Dekker, New York.
- Wara-Aswapati, O. and J. Uthaibutra. 1990. Fruit quality of Asian pears in the Highlands of Northern Thailand. Acta Hort. 279 : 493 - 499.
- Westwood, M.N. 1978. Temperature - Zone Pomology. W.H. Freeman and Company, San Francisco. 405 p.
- Wills, R., B. McGlasson, D. Graham and D. Joyce. 1981. Postharvest : An Introduction to the Physiology & Handling of Fruit, Vegetables & Ornammentals. Hyde Park Press, South Australia. 262 p.
- Whiting, G.C. 1970. Sugars, p.1-27 In Hulme A.C. (ed.). The Biochemistry of Fruit and Their Products. Vol. 1. Academic Press, New York.
- Yamazaki, T., K. Suzuki and S. Yamki. 1988. Physiological changes with "kokuhen" injury on fruit skin of Japanese pear (*Pyrus serotina* Reha.) and protection by temperature control and chemicals. J. Japan. Soc. Hort. Sci. 56 (4) : 382-390.
- Yang, S.F. 1985. Biosyntheses and action of ethylene. HortScience. 24 : 41-45.
- Yu, H.W. and L.Z. Dong. 1998. Effect of coating chitosan on storage of apple. Plant Physiolo. 34 (1) : 17 – 19.

Zygory, D. and A.A. Kader. 1988. Modified atmosphere packaging for fresh product. Food Tech. 42 (9) : 70.

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

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University