

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2545. [ระบบออนไลน์] สถิติการเกษตรของประเทศไทยปีเพาะปลูก 2544/45. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. แหล่งที่มา [www.http://oae.go.th/statistic/yearbook/2000-01/Section4/sec4table67.html](http://oae.go.th/statistic/yearbook/2000-01/Section4/sec4table67.html) (12 กันยายน 2545)
- เกียรติเกษตร กาญจนพิสุทธิ์. 2540. มะเขือเทศ. ศูนย์พัฒนาตำราการเกษตร เพื่อชนบท, นนทบุรี. 30 หน้า.
- เกียรติเกษตร กาญจนพิสุทธิ์. 2541. มะเขือเทศ. สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม, นนทบุรี. 63 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม. 396 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- คณีย์ บุญยเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 215 หน้า.
- คณีย์ บุญยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 หน้า.
- คณีย์ บุญยเกียรติและนิธิยา รัตนาปนนท์. 2535. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 142 หน้า.
- ธเนศวร์ ศรีระแก้ว. 2541. ผลของความร้อนและแคลเซียมคลอไรด์ต่ออาการสะท้อนหนาวของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 126 หน้า.
- นิพนธ์ ไชยมงคล. 2536. มะเขือเทศ. ภาควิชาเทคโนโลยีทางพืช คณะผลิตกรรมการเกษตร สถาบันการเกษตรแม่โจ้, เชียงใหม่. 146 หน้า.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2539. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 340 หน้า.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. การวิเคราะห์หาปริมาณกรดทั้งหมดและค่าพีเอช. ใน ลักษณะ รุจนะไกรกานต์และนิธิยา รัตนาปนนท์, หลักการวิเคราะห์อาหาร (หน้า 38-57), เชียงใหม่ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์และคณีย์ บุญยเกียรติ. 2533. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เศรษฐกิจ. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 213 หน้า.

- เพชรดา อยู่สุข. 2540. ผลของการใช้ความร้อนและสารละลายแคลเซียมต่อการลดอาการ สะท้อนหนาวในพริกหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชา พืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 188 หน้า.
- มณีฉัตร นิกรพันธ์. 2538. มะเขือเทศ. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 98 หน้า.
- มาณี วิวัฒน์วงศ์วนา. 2531. เอกสารประกอบการฝึกอบรมการผลิตเมล็ดพันธุ์ผักโดยโครงการผลิต เมล็ดพันธุ์ผัก. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. หน้า 48-58.
- สัมพันธ์ ละอองศรี. 2538. ผลของการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพและสีผิวของลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 232หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2536. การเก็บเกี่ยวและวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 364 หน้า.
- Abe, K. and A.E Watada. 1991. Ethylene absorbent to maintain quality of lightly processed fruits and vegetables. J. Food Sci. 56 (6) : 1589-1592.
- Cote, F., J.E. Thompson and C. Willemot. 1993. Limitation to the use of electrolyte leakage for the measurement of chilling injury in tomato fruit. Postharvest Biology and Technology 3 : 103-110.
- Couey, H. M. 1882. Chilling injury of crops of tropical origin. HortScience. 17 (2) : 162-165.
- Dietz, T.H., K.R.T. Raju and S.S. Joshi. 1988. Studies on loss of weight of mango fruits as influenced by cuticles and lenticels. Acta Hort. 231 : 685-687.
- Dodds, G.T., J.W. Brown and P.M. Ludfrod. 1991. Surface color changes of tomato and other solanaceous fruit during chilling. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 116 (3) : 482-490.
- Florissen, P., J.S. Ekman, C. Blumenthal, W.B. McGlasson, J. Conroy and P. Holford. 1996. The effects of short heat-treatment on the induction of chilling injury in avocado fruit (*Persea americana* Mill.). Postharvest Biology and Technology 8 (2) :129-141.
- Hakim, A. and I. Voipio. 1995. Effect of heated water in prevention of chilling injury in tomato. HortScience. 30 (4) : 825.
- Kader, A.A., D. Zagory, and E.L. Kerbel. 1985. Modified atmosphere packaging of fruits and vegetables. Rev. Food Sci. 28 (1) : 1-30.
- Kays, S.J. 1991. Postharvest Physiology of Perishable Plant Products. AVI Book, New York. 515 p.

- King, A.D. and H.R. Bolin. 1989. Physiological and microbiological storage stability of minimally processed fruits and vegetables. *Food Technol.* 43 (2) : 132-135.
- King, M.M. and P.M. Ludford. 1983. Chilling injury and electrolyte leakage in fruit of different tomato cultivars. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 108 (1) : 74-77.
- Klein, J.D. and S. Lurie. 1990. Prestorage heat treatment as means of improving poststorage quality of apples. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 115 (2) : 265-269.
- Lafuente, M.T., A. Belver, M.G. Guys and M.E. Saltveit. 1991. Effect of temperature conditioning on injury of cucumber cotyledons. *Plant Physiol.* 95 : 443-449.
- L'Heureux, G.P., M. Bergevin, J.E. Thompson and C. Willemot. 1993. Molecular species profile of membrane lipids of tomato pericarp during chilling. *Acta Hort.* 343 : 286-287.
- Lin, W.C., J.W. Hall and M.E. Saltveit. 1993. Ripening stage affects the chilling sensitive of greenhouse-grown peppers. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 118 (6) : 791-795.
- Lizada, M.C. 1991. Postharvest physiology of the mango. A Review. *Acta Hort.* 291 : 437-460.
- Lu, G., C. Yang, H. Liang and Z. Lu. 1990. 'Changjiao' hot peppers are nonclimacteric. *HortScience* 25 : 807.
- Lurie, S. and J.D. Klein. 1990. Heat treatment of ripening apple : differential effects on physiology and biochemistry. *Physiol. Plant.* 78 : 181-186.
- Lurie, S. and J.D. Klein. 1991. Acquisition of low temperature tolerance in tomato by exposure to high-temperature stress. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 116 (6) : 1007-1012.
- Lurie, S., J.D. Klein, C. Watkins, G. Ross, P. Boss and I.F. Ferguson. 1993. Prestorage heat treatment of tomato prevents chilling injury and reversibly inhibits ripening. *Acta Hort.* 343 : 283-285.
- Lyons, J.M. 1973. Chilling injury in plants *Ann. Rev. Plant Physiol.* 24 : 455-466.
- Marcellin, P. and A. Chaves. 1983. Effect of intermittent high CO₂ treatment on storage life of avocado fruits in relation to respiration and ethylene production. *Acta Hort.* 138 : 155-162.
- Martinez-Tellez, M.A. and M.T. Lafuente. 1993. Chilling-induced changes in phenylalanine ammonia-lyase, peroxidase, and polyphenol activities in citrus flavedo tissue. *Acta Hort.* 343 : 257-263.
- McCollum, T.G. and R.E. McDonald. 1991. Electrolyte leakage, respiration, and ethylene production as indices of chilling injury in tomato fruit. *HortScience* 17 (2) 162-165.

- McCollum, T.G. and R.E. McDonald. 1993. Tolerance of cucumber fruit to immersion in heated water and subsequent effect on chilling tolerance. *Acta Hort.* 343 :233-237.
- McCollum, T.G., S.D. Aguino and R.E. McDonald. 1993. Heat treatment inhibits mango chilling injury. *HortScience* 28 (3) :197-198.
- McDonald, R.E. and T.D. McCollum. 1996. Prestorage heat treatments influence free sterols and flavor volatiles of tomatoes storage at chilling temperature. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 121 (3) :531-536.
- McGuire, R.G. 1992. Reporting of objective color measurements. *HortScience* 27 (12) : 1254-1255.
- Mencarelli, F., B. Ceccangoni, A. Bolini and G. Anelle. 1993. Influence of heat treatment on the physiological response of sweet pepper kept at chilling temperature. *Acta Hort.* 343 : 238-243.
- Nishijima, K.A., H.T. Chan, S.S. Sanxter and E.S. Linse. 1995. Reduced heat shock period of 'Sharwil' avocado for cold tolerance in quarantine cold treatment. *HortScience* 30 (5) : 1052-1053.
- Paull, R.E. and N. J. Chen. 1990. Heat shock response in field grown, ripening papaya fruit. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 115 (4) : 623-631.
- Ranganna, S. 1977. Manual of analysis of fruit and vegetable products. Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited, New Delhi. 634 p.
- Rolle, R.S. and W. Chism. 1987. Physiology consequences of minimally processed fruits and vegetables. *J. Food Qual.* 10 : 157-177.
- Sabehat, A., D. Weiss and S. Lurie. 1995. Persistence of heat shock proteins in heated tomato fruit and resistance to chilling injury of the fruit. *Acta Hort.* 398 : 11-21.
- Sankat, C.K., K. Bisson, R. Maharaj and B. Lauckner. 1994. Ripening quality of 'Julie' mangoes stored at low temperatures. *Acta Hort.* 368 : 712-722.
- Sanxter, S.S., K.A. Nishijima and H.T. Chan. 1994. Heat-treating 'Sharwil' avocado for cold tolerance in quarantine cold treatments. *HortScience* 29 (10) : 1166-1168.
- Sornsrivichai, J., K. Boontham and N. Pipattanawong. 1990. Storage behavior of five Asian pear (*Pyrus pyrifolia*.) cultivars produced in Northern Thailand. *Acta Hort.* 279 : 523-539.

- Splittstoesser, D.F. 1996. Microbiology of fruit products in processing fruits : Science and Technology Biology, Principles and Applications. Vol. 1, L.P. Somogyi, H.S. Ramaswamy and Y.H. Hui (Eds.), pp.261-292. U.S.A. Technomic Publishing Company Ltd.
- Villareal, R.L. 1980. Tomato in the tropics. Westview Press. Boulder, Colorado. 174 p.
- Wang, C.Y. 1982. Physiological and biochemical responses of plants to chilling stress. HortScience 17 (2) : 173-186.
- Wang, C.Y. 1993. Approach to reduce chilling injury of fruits and vegetable. Hort. Rev. 15 : 62-94.
- Watada, A.E., K. Abe and N. Yamuchi. 1994. Physiological activities of partially processed fruits and vegetables. Food Technol. 44 : 116-122.
- Whitaker, B.D. 1993. A reassessment of heat stress as a means of reducing chilling injury in tomato fruit. Acta Hort. 343:281-282.
- Whitaker, B.D. 1994. Lipid changes in mature-green tomatoes during ripening, during chilling, and after rewarming subsequent to chilling. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 119 (5) : 994-999.
- Wild, B.L. and C.W. Hood. 1989. Hot dip treatments reduce chilling injury in long-term storage of 'Valencia' oranges. HortScience 24 (1) : 109-110.
- Wiley, R.C. 1993. Introduction to Minimally Processed Refrigerated Fruits and Vegetables. p. 1-14. In Minimally Processed Fruits & Vegetables. R.C. Wiley (Ed.). Chapman & Hall, New York.
- Wills, R.B.H., M.C.C. Yuen and L.D.S. Laksmi. 1981. Effect of calcium infiltration on delayed ripening of three mango cultivars in Indonesia. J. ASEAN Food Journal 4 (2) : 67-68.
- Wong, D.W.S., W.M. Camirand and A.E. Pavlath. 1994. Development of edible coatings for minimally processed fruits and vegetables. p. 65-82. In J.M. Krochta, E.A. Baldwin and M.O. Nisperos-Carriedo (Ed.). Edible Coatings and Films to Improve Food Quality. U.S.A. Technomic Publication Co. Inc., Lancaster.
- Woolf, B.A., C.B. Watkins, J.H. Bowen, M. Lay-Yee, J.H. Maindonald and I.B. Ferguson. 1995. Reducing external chilling injury in stored 'Hass' avocados with dry heat treatments. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 120 (6) : 1050-1056.