

เอกสารอ้างอิง

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว : เทคโนโลยีและ
 สรวิทยา. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 116 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2537. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย
 เกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 307 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. สรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 2 .
 สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 น.
- ชูพงษ์ สุกมถนันทน์. 2531. สตรอเบอร์รี่. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
 กรุงเทพฯ. 216 น.
- ณรงค์ชัย พิพัฒน์ธนวงศ์. 2542. การปลูกสตรอเบอร์รี่ในประเทศไทย. ข่าวสารเกษตรศาสตร์
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 44 (4) : 63-75.
- ณรงค์ชัย พิพัฒน์ธนวงศ์. 2543. สตรอเบอร์รี่ : พืชเศรษฐกิจใหม่. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย
 เกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 158 น.
- คณัฏ บุษยเกียรติ. 2537. สรวิทยาของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย
 เชียงใหม่, เชียงใหม่. 210 น.
- คณัฏ บุษยเกียรติ. 2538. เอกสารประกอบการอบรม การเพิ่มผลผลิตสตรอเบอร์รี่สำหรับงาน
 อุตสาหกรรม รุ่นที่ 1. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 น.
- คณัฏ บุษยเกียรติ. 2540. สรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะ
 เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 น.
- คณัฏ บุษยเกียรติ. 2543. โรคหลังเก็บเกี่ยวพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์
 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 156 น.
- คณัฏ บุษยเกียรติและนิธิยา รัตนาปนนท์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่
 ที่ 3. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 142 น.
- ทองใหม่ แพทย์ไชโย. 2541. คุณภาพทางกายภาพและเคมีหลังการเก็บเกี่ยวของสตรอเบอร์รี่. วิทยา
 นิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
 113 น.
- นิคัฏ ศกุนรักษ์. 2542. สรวิทยาของพืช. ภาควิชาพืชไร่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 237 น.
- นิรนาม. 2541. แนะนำพันธุ์พืช. ข่าวสารของฝ่ายไม้ผล มูลนิธิโครงการหลวง 1 (2) : 6-7.

- นิริยา รัตนาปนนท์และคณั บุณยเกียรติ. 2533. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เศรษฐกิจ. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. น 7.
- เนียน คูนวงศ์. 2541. คำแนะนำที่ 106 เรื่องสตรอปเบอร์รี่. พิมพ์ครั้งที่ 2 จำนวน 20,000 ฉบับ. ฝ่ายเอกสารคำแนะนำ กองเกษตรสัมพันธ์ กรมส่งเสริมการเกษตร, กรุงเทพฯ. 36 น.
- ประวัติ ต้นบุญเอก. 2533. การเตรียมสตรอปเบอร์รี่เพื่อตลาดต่างประเทศ. หนังสือพิมพ์กสิกร 6 (1) : 29-31.
- ประสาทร สมิตะมาน. 2538. เอกสารประกอบการอบรม การเพิ่มผลผลิตสตรอปเบอร์รี่ สำนักงานอุตสาหกรรม รุ่นที่ 1. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 15 น.
- ประสาทร สมิตะมาน และ คณั บุณยเกียรติ. 2542. สตรอปเบอร์รี่. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อการผลิต ส่วนขยายพันธุ์พืชคุณภาพดี. ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. 136 น.
- ประสาทร สมิตะมาน ปัจฉิมา สมิตะมาน คณั บุณยเกียรติ เกศิณี ระมิงค์วงศ์ พิทยา สรวมศิริ ศาสลักษณ์ พรรณศิริ และบุภา มงคลสุข. 2540. การผลิตต้นสตรอปเบอร์รี่ปลอดโรคในเชิงการค้า. ศูนย์วิจัยเทคโนโลยีชีวภาพทางด้านพืช คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 174 น.
- ปราณี อานเป็รื่อง. 2535. เอนไซม์ทางอาหาร ตอนที่ 1. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 188 น.
- พัชรา วีระกะลัส. 2543. เอนไซม์. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 344 น.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และ นิริยา รัตนาปนนท์. 2533. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 270 น.
- วุฒิคุณ กรร่า. 2530. การเติบโตและดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์นั้งกลางวัน (*Mangifera indica L. cv. Nang Klangwon*) วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการสอนชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 86 น.
- สมคิด ใจตรง. 2544. คุณภาพผลและผลของแสงต่อการพัฒนาสีของสตรอปเบอร์รี่หลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 88 น.
- สังคม เตชะวงศ์เสถียร. 2532. เอกสารประกอบการสอนการผลิตไม้ผลเขตกิ่งร้อน วิชา 113422 ว่าด้วยเรื่อง สตรอปเบอร์รี่. วิทยาลัยอุบลราชธานี มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. 33 น.

- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 364 น.
- อรรณพ วราอัศวปติ. 2532. เทคโนโลยีและสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้และผักสด. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 359 น.
- อรุณี อภิชาติสรานกุล. 2530. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั่วไป. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 267 น.
- Avigdor-Avidov, H. 1986. Strawberry. p. 419-448. In Monelise, S.P. (ed.). Handbook of Fruit Set and Development. CRC Press, Inc. Boca Raton, Florida.
- Beatriz R.C., J.R.O. Nascimento, M.I. Genovese and F.M. Lajolo. 2002. Influence of cultivar on quality parameters and chemical composition of strawberry fruits grown in Brazil. J. Agric. Food Chem. 50 : 2581-2586.
- Burton, W.G. 1982. Postharvest Physiology of Food Crops. Longman groups, London. 331 p.
- Forney, C.F. and P.J. Breen. 1986. Sugar content and uptake in strawberry fruit. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 111 (2) : 241-247.
- Gross, J. 1987. Pigments in Fruits. Academic Press, London. 303 p.
- Harborne, J.B. 1976. Functions of flavonoids in plant. p. 736-773. In Harborne, J.B. (ed.). Comparative Biochemistry of the Flavonoids. Academic Press, London.
- Ketsa, S. and T. Daengkanit. 1999. Firmness and activities of polygalacturonase, pectinesterase, β -galactosidase and cellulase in ripening durian harvested at different stages of maturity. Sci. Hort. 80 : 181-188.
- Koh T.H. and L.D. Melton. 2001. Ripening-related changes in cell wall polysaccharides of strawberry cortical and pith tissues. [Online]. Available <http://www.sciencedirect.com> (4 September 2002).
- Lee, K. S. and A.A. Kader. 2000. Preharvest and postharvest factors influencing vitamin C content of horticultural crops. Postharvest Biology and Technology 20 : 207-220.
- Manning, K. 1993. Soft Fruit. p. 347-384. In Seymour, G.B., J.E. Yalor and G.A. Tucker.(eds.) Biochemistry of Fruits Ripening. Chapman&Hall, London.
- Miszczak, A., C.F. Forney and R.K. Prange. 1995. Development of aroma volatiles and color during postvest ripening of "Kent" strawberries. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 120 (4) : 650-665.

- Montero, M.T., M.E. Moll'a, M.R. Esteban and J.F. Lo'pez-Andr'eu. 1996. Quality attributes of strawberry during ripening. *Sci. Hort.* 65 : 239-250
- Moore, J.N. and W.A. Sistrunk. 1981. Breeding strawberries for superior fruit quality. p. 149-155. *In* Childers, N.F. (ed.). *The Strawberry Cultivars to Marketing*. Horticultural Publication, Florida.
- Nogata Y., H. Ohta and A.G.J. Voracent. 1993. Polygalacturonase in strawberry fruit. *Phytochemistry* 34 (3) : 617-620.
- Nunes, M.C. N., J.K. Breeht, A.M.M.B. Morais and S.A. Sargent. 1995. Physical and quality characteristics of strawberries after storage are reduced by a short delay to cooling. *Postharvest Biology and Technology* 6 : 17-28.
- Nursten, H.E. 1970. Volatile compounds : The Aroma of Fruits. p. 239-264. *In* Hulme, A.C. (ed.). *The Biochemistry of Fruits and Their Products*. Vol. 1. Academic Press, London.
- Pantastico, B. Er. 1975. *Postharvest Physiology Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*. AVI Book, Westport. 549 p.
- Perez, A.G., R. Olias, C. Sanz and J.M. Olias. 1997. Furanones in strawberries : evolution during ripening and postharvest shelf life. *Hort. Abstr.* 67 (7) : 725.
- Pressey, R. 1986. Changes in polygalacturonase isoenzymes and converter in tomatoes during ripening. *HortScience* 21 (5) : 1183-1185.
- Ranganna, S. 1977. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products*. Tats McGraw-Hill Publishing Company Limited, New Delhi. 634 p.
- Shaul P.M.. 1986. *CRC Handbook of Fruit Set and Development*. CRC Press, Florida. 568 p.
- Spayd, S.E. and J.R. Morris. 1981. Physical and chemical characteristics of puree from one-over harvested strawberries. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 106 : 101-105.
- Ulrich, R. 1970. Organic acids. p. 89-115. *In* Hulme, A.C. (ed.). *The Biochemistry of Fruit and Their Products*. Vol. 1. Academic Press, London.
- Watkins, C.B., J.M. Haki and C. Frenkel. 1988. Activities of polygalacturonase a x-D-mannosidase and x-D- and β -D-galactosidase in ripening tomato. *J. Hort. Sci.* 23 : 192-194.
- Whiting, G.C. 1970. Sugars. p. 1-27. *In* Hulme, A.C. (ed.). *The Biochemistry of Fruit and Their Products*. Vol. 1. Academic Press, London.

Zhou, H.W., S. Lurie, A. Lers, A. Khatchitski, L. Sonego and R.B. Arie. 2000. Delayed storage and controlled atmosphere storage of nectarines: two strategies to prevent woolliness. *Postharvest Biology and Technology* 18 : 133-141.

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University