

เอกสารอ้างอิง

- กรมศุลกากร. 2546. [ระบบออนไลน์]. ข้อมูลการส่งออกผลิตผลมะม่วงปี 2544. กรมศุลกากร. แหล่งที่มา http://www.nfi.or.th/import-export/%5csummaryreport/%5c_summary_asp. (18 มกราคม 2546)
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2545. [ระบบออนไลน์]. ข้อมูลพื้นฐานสถิติการเกษตร. รายงานสถานการณ์พืชเศรษฐกิจปี 2544. กรมส่งเสริมการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th/plant/mango.htm>. (27 สิงหาคม 2545).
- จิ่งแท้ สิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 369 น.
- เฉลิมชัย แก้ววราชดี. 2539. การปลูกมะม่วง. โรงพิมพ์อักษรสยามการพิมพ์. กรุงเทพฯ 120 น.
- คณัฏ บุษยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 น.
- คณัฏ บุษยเกียรติและอังสนา อัครพิศาล. 2540. ชีววิทยาโมเลกุลของเซลล์. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 239 น.
- ดวงตรา เกษานติกุล. 2536. การศึกษาการเจริญเติบโตการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและดัชนีการเก็บเกี่ยวของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 120 น.
- ธเนศวร์ สีระแก้ว. 2541. ผลของความร้อนและแคลเซียมคลอไรด์ต่ออาการสะท้านหนาวของมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 125 น.
- นันทวุฒิ อิ่มสุนย์. 2545. ผลของการใช้ความร้อนต่อการลดอาการสะท้านหนาวของมะเขือเทศ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 88 น.
- นิพนธ์ ไชยมงคล. 2536. มะเขือเทศ. ภาควิชาเทคโนโลยีทางพืช คณะผลิตกรรมการเกษตร สถาบันการเกษตรแม่โจ้, เชียงใหม่. 146 น.

- บุญเลิศ สะอาดสิทธิ์ศักดิ์. 2532. มะม่วง ประวัตติและควมสำคัญ เอกสารวิชาการที่ 1 . เรื่องมะม่วง. สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. น. 1-3.
- เพชรคา อยู่สุข. 2540. ผลของการใช้ความร้อนและสารละลายแคลเซียมต่อการลดอาการ สะท้อนหนาวในพริกหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชา พืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 118 น.
- ภานุมาศ อัสดร. 2530. การยืดอายุหลังเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์เขียวเสวยโดยใช้พลาสติกฟิล์ม และสภาพความดันต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 129 น.
- วิจิตร วังใน. 2526. มะม่วง. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. น. 70-71.
- วิจิตร วังใน. 2529. มะม่วง. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. น. 29.
- วิจิตร วังใน. 2533. พันธุ์มะม่วง. น. 1-17. ใน ไพบูลย์ ไพรีพ่ายฤทธิ์ (ผู้รวบรวม) การทำสวนมะม่วง. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. นครปฐม.
- วิเชียร เลี่ยมนาค. 2541. ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตแซนต่อการควบคุมโรคและคุณภาพหลัง การเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และเขียวเสวย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหา บัณฑิต. สาขาวิชาการหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 119 น.
- วิศักดิ์ คุณาสกุลเลิศ. 2529. ผลของอายุการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพของสาเกจีนพันธุ์ Piee Pu (*Pyrus pyrifolia* cv. Puen Pu) หลังการเก็บรักษาในสภาพต่าง ๆ. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชา ชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 82 น.
- สถาบันอาหาร. 2545.[ระบบออนไลน์].ข้อมูลการส่งออกผลิตผลมะม่วงปี 2544. ฝ่ายข้อมูลสถาบัน-อาหาร. แหล่งที่มา http://www.nfi.or.th/import-export/main_im_ex.asp.(15 มกราคม 2546)
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 364 น.
- สายชล เกตุษา. 2536. การเก็บเกี่ยวและวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. น. 151.

- An, J.E. and R.E. Paull. 1990. Storage temperature and ethylene influence on ripening of papaya fruit. *J. Am. Soc. HortScience*. 115 : 949-953.
- AOAC. 2000. The Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis, 17th ed. Washington, DC. United States of America. Chapter 37, p. 11.
- Barnett, T., M. Altchuler., C.N. McDaniel and J.P. Mascarenhas. 1980. Heat shock induced proteins in plant cells. *Dev Genet*. 1 : 331-340.
- Ben-Yehoshua, S., I. Kobiler and S. Shapiro. 1979. Some physiology effects of delaying deterioration of citrus fruit by individual seal packaging in high density polyethylene film. *J. Am. Soc. Hort. Sci.* 104(6) : 868-872.
- Berkel, van J., Salamini, F. and C. Gebhardt. 1994. Transcripts accumulating during cold storage of potato (*Solanum tuberosum* L.) tubers are sequence related to stress-responsive genes. *Plant Physiol*. 104 : 445-452.
- Caprette, D.R. 1997. "Bradford protein assay" [Online] Available <http://www.ruf.rice.edu/~bioslabs/methods/protein/bradford.html> (17 May 2002).
- Copeland, P.A. 1993. *Methods for Protein Analysis*. Chapman and Hall, New York. p. 65-73.
- Chaplin G.R., K.J. Scott and B.I. Brown. 1982. Effects of storing mangoes in polyethylene bags at ambient temperature. *Singap. J. Pri. Ind.* 10 : 84-88.
- Chaplin, G.R., Will, R.B.H. and D. Graham, 1986. Objective measurement of chilling injury in the mesocarp of stored avocados. *HortScience*. 17 : 238-239.
- Chaplin, G.R., P. Cole, M. Landrigan, P. A. Nueno, P. F. Lam and D. Graham. 1991. Chilling injury and storage of mango (*Mangifera indica* L.) fruit held under low temperatures. *Acta Hort*. 291 : 461-471.
- Das, K.P. and W.K. Surewicz. 1995. Temperature induced exposure of hydrophobic surfaces and its effect on the chaperone activity of alpha- crystalline. *FEBS Lett*. 369 : 321-325.
- Esguerra, E.B., J.R. Mendoza and E.B. Pantastico. 1978. Use of perlite-KMnO₄ insert as an ethylene absorbant. *The Philippines. J. Science*. 107 : 23-31.
- Ferguson, I.B., S. Lurie and J.H. Bowen. 1994. Protein synthesis and breakdown during heat shock of cultured pear (*Pyrus communis* L.) cells. *Plant Physiol*. 104 : 1429-1437.

- Ferguson, I.B., S. Ben-Yehoshua, E.J. Mitcham, R.E. McDonald and S. Lurie. 2000. Postharvest heat treatments : introduction and workshop summary. *Postharvest Biol. Technol.* 21 : 1-6.
- Florisan, P., J.S. Ekman, C. Blumenthal, W.B. McGlasson, J. Canroy and P. Holiford. 1996. The effects of short heat-treatment on the induction of chilling injury in avocado fruit (*Persea americana* Mill). *Postharvest Biol. Technol.* 8(2) : 129-141.
- Forney, C.F. and S.J. Peterson. 1990. Chilling induced potassium leakage of cultured citrus cell. *Plant Physiol.* 78 : 193-196.
- Forrieter, C., M. Kirschner, and L. Nover. 1997. Stable transformation of an Arabidopsis cell suspension culture with firefly luciferase providing a cellular system analysis of chaperone activity *in vivo*. *Plant Cell.* 9 : 2171-2181.
- Freshney, N.W., L. Rawlinson, F. Guesdon, E. Jones, S. Cowley, J. Hsuan, and J. Saklatvala. 1994. Interleukin-1 activates a novel protein kinase cascade that results in the phosphorylation of Hsp27. *Cell.* 78(6) : 1039-1049.
- Gaestel, M., W. Schroder, R. Benndorf, C. Lippmann, K. Buchner, F. Hucho, V.A. Erdmann, and H. Bielka. 1991. Identification of the phosphorelation sites of the murine small heat shock protein hsp25. *J. Biology Chemistry.* 266(22) : 14721-14724.
- Gonzalez, G., E.M. Yahia and I. Higuera, 1990. Modified atmosphere packaging (MAP) of mango and avocado fruit. *Acta Hort.* 269 : 335-344.
- Grantly, C.R., K.J. Scott and B.I. Brown. 1982. Effects of storing mango in polyethylene bags at ambient temperature. *Singapore J. Pri. Ind.* 10 : 84-88.
- Hakim, A. and I. Voipio. 1995. Effect of heated water in prevention of chilling injury in tomato. *Hort Science.* 30(4) : 825.
- Heikkila, J.J., J.E.T. Papp, G.A. Schutz and J.D. Bewley. 1984. Induction of heat shock messenger RNA in maize mesocotyls by water stress, abscisic acid, and wounding. *Plant Physiol.* 76 : 270-274.
- Hershko, A. and A. Ciechanover. 1992. The ubiquitin system for protein degradation *Ann. Rev. Biochem.* 61 : 801-807.

- Hill, M. 1998. Walsh research lab-heat shock proteins. Heat Shock Protein. Department of Anatomy. The University of New Southwales. Sydney. Australia. [Online] Available <http://www.anatomy.Med.unsw.edu.au/walsh/hsp1.htm>. (15 January 2003)
- Jacobi, K.K. and L.S. Wong. 1992. Quality of Kensington mango (*Mangifera indica* Linn.) Following hot water and vapour-heat treatments. *Postharvest Biol. Technol.* 1 : 349-359.
- Jacobi, K.K. and D. Gowanlock. 1995. Ultrastructural studies of 'Kensington' mango (*Mangifera indica* Linn.) heat injuries. *HortScience.* 30 : 102-103.
- Jacobi, K.K. and J.E. Giles. 1997. Quality of Kensington mango (*Mangifera indica* Linn.) Following combined vapour heat disinfestation and hot water disease control treatments. *Postharvest Biol. Technol.* 12 : 258-292.
- Jacobi, K.K., E.A. MacRae and S.E. Hetherington. 2000. Effects of hot air conditioning of 'Kensington' mango fruit on the response to hot water treatment. *Postharvest Biol. Technol.* 21 : 39-49.
- Jacobi, K.K., E.A. MacRae and S.E. Hetherington. 2001. Postharvest heat disinfestation treatments of mango fruit. *Scientia Horticulturae.* 89 : 171-193.
- Jinn, T., Y. Yeh, Y. Chen and C. Lin. 1989. Stabilization of soluble proteins *in vitro* by heat shock proteins-enriched ammonium sulphate fraction from soybean seedlings. *Plant Cell Physiol.* 30 : 463-469.
- Jordan, R.A., 1993. The disinfestation heat treatment process. *Plant quarantine in Asia and the Pacific. A report of an Asian Productivity Organization Study Meeting, Taipei, Taiwan, March 17-26, 1992.* Asian productivity Organization, Tokyo, pp. 53-68.
- Kader, A.A., D. Zagory and E.L. Kerbel. 1985. Modified atmosphere packaging of fruits and vegetables. *Rev Food Sci.* 28(1) : 1-30.
- Kane, O., M. Boulet, and F. Castaigne. 1982. Effect of chilling injury on texture and fungal rot of mangoes (*Mangifera indica* L.) *J. Food Sci.* 47 : 992-995.
- Kerbel, E.L., G. Mitchell and G. Mayer. 1987. Effect of postharvest heat treatment for insect control on the quality and market life of avocados. *HortScience.* 22 : 92-94.

- Ketsa, S. and T. Raksritong. 1992. Effect of PVC film wrapping and temperature on storage life and quality of 'Nam Dok Mai' mango fruit on ripening. *Acta Hort.* 321 : 756-763.
- Key, J.L., C.Y. Lin and Y.M. Chen. 1981. Heat shock proteins of higher plants. *Proc. Natl. Acad. Sci. USA.* 78 : 3526-3530.
- 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 : 74-77.
- Kim, K.K., R. Kim, and S.H. Kim. 1998. Crystal structure of small heat-shock protein. *Nature.* 394 : 595-599.
- 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.
- 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.
- Landry, S.J. and L.M. Gierasch. 1994. Polypeptide interactions with molecular chaperones and their relationship to *in vivo* protein folding. *Ann. Rev. Biophysiol. Biomol. Struct.* 23 : 645-669.
- Lavoie, J.N., H. Lambert, E. Hickey, L.A. Weber, and J. Landry. 1995. Modulation of cellular thermoresistance and actin filament stability accompanies phosphorylation-induced changes in the oligomeric structure of heat shock protein 70. *Mol. Cell Biol.* 15(1) : 505-516.
- Lee, G.J., N. Pokala, and E. Vierling. 1995. Structure and *in vitro* molecular chaperone activity of cytosolic small heat shock proteins from pea. *J. Biol. Chem.* 270(18) : 10432-10438.
- Lenne, C., M.A. Block, J. Garin, and R. Douce. 1995. Sequence and expression of the mRNA encoding HSP22, the mitochondrial. *Plant Physiol.* 105 : 1255-1261.
- Leon, D.M. and M.A. Gomez. 2001. Heat shock proteins in refrigerated heat pre-treated mango. Annual Meeting, Section 30B, Fruit and Vegetable Products, New Orleans, Louisiana, USA. [Online] Available http://ift.confex.com/ift/2001/techprogram/session_900.htm. (9 October 2002).

- Lindquist, S. and E.A. Craig. 1988. The heat- shock proteins. *Ann. Rev. Genet* 22 : 631-677.
- Lurie S. and J.D. Klein. 1990. Heat treatment in ripening apples, differential effects on physiology and biochemistry. *Plant Physiol.* 78 :181-186.
- Lurie S. 1998. Postharvest heat treatments. *Postharvest Biol. Technol.* 14 : 257-269.
- Lyons, J.M. 1973. Chilling injury in plants. *Ann. Rev. Plant Physiol.* 24 : 445 – 466.
- Marcellin, P. and A. Chaves. 1983. Effect of intermittent high CO₂ treatment on storage life of avocado fruits relation to respiration and ethylene production. *Acta Hort.* 138 : 155-162.
- Mattheis, J.P. and J.P. Fellman. 2000. Impact of modified atmosphere packaging and controlled atmosphere on aroma, flavor and quality of horticultural produce. *Hort. Technol.* 10 : 507-510.
- 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., D'Aquino, S. and R.E. McDonald. 1993. Heat treatment inhibit mango chilling injury. *HortScience.* 28 :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. 1991. Concomitant decay reductions when mangoes are treated with heat to control infestations of Carribbean fruit flies. *Plant Dis.* 75: 946-949.
- McGuire, R.G. 1992. Reporting of objective color measurement. *HortScience.* 27(12) : 1254-1255.
- Mencarelli, F. B. Ceccantoni, A. Bolini and G. Anelli. 1993. Influence of heat treatment on the physiological response of sweet pepper kept at chilling temperature. *Acta Hort.* 343 : 238-343.
- Mendoza, D.B. and R.B.H. Wills. 1984. Mango Fruit Development Postharvest Physiology and Marketing in ASEAN. ASEAN Food Handling Bureau. Kuala Lumpur. Malaysia. p. 98.
- Miller, W.R., P.W. Hale and P. Davis. 1983. Quality and decay of mango fruit wrapped in heat-shrinkable film. *HortScience.* 18(6) : 957-958.

- Mitcham, E.J. and R.E. McDonald. 1993. Respiration rate, internal atmosphere, and ethanol and acetaldehyde accumulation in heat treated mango fruit. *Postharvest Biol. Technol.* 3 : 77-86.
- Nakashi, S., D. Schlimme and T. Solomos. 1991. Storage potential of tomatoes harvested at the breaker stage using modified atmosphere packaging. *J. Food Sci.* 56(1) : 55-59.
- Neumann, D., L. Nover, , B. Parthier, R. Rieger, K.D. Scharf, R. Wollgiehn and U.zur Nieden. 1989. Heat shock and other stress response systems of plants. *Bio Zentralbi.* 108:1-156.
- Nover, L. and K.D. Sharf. 1984. Synthesis, modification and structural binding of heat shock proteins in tomato cell cultures. *Eur. J. Biochem.* 139(2) : 303-313.
- Nover, L. 1991. *Heat Shock Response*. CRC Press. Boca Raton, Ann Arbor, Boston. London. 631.p.
- Pantastico B., P.F. Lam, S. Ketsa and M. Kosittrakul. 1984. Postharvest physiology and storage of mango. p. 39-52. *In* D.B.Mendosa and R.B.H. Willa. *Mango, fruit development, postharvest physiology and marketing in ASEAN*. ASEAN Food Handling Bureau, Kualalumpur, Malaysia.
- Paull, R.E. and N.T. Chen. 1990. Heat shock response in field grown, ripening papaya fruit. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 115(4) : 623-631.
- Perdrizet. G. 1997. Heat shock response and organ preservation. Model of stress conditioning *In* Diarra C., G. Bernadettea and W. Kathy. 2001. "Characterization of heat shock protein70 superfamily" [Online] Available <http://www.sciencedug.edu./biology/superlab/keb/home2.html>. (15 January 2003)
- Pesis, E., Aharoni, D., Aharon, Z., Ben-Arie, R. Aharoni, N. and Y. Fuchs. 2000. Modified atmosphere and modified humidity packaging alleviates chilling injury symptoms in mango fruit. *Postharvest Biol. Technol.* (19) : 93-101.
- Pessaraki, M. 1999. *Handbook of plant and crop stress*. University of Arizona. Arizona. USA. p. 446.
- Plesofsky-Vig, N., J. Vig, and R. Brambl. 1992. Phylogeny of the alpha-crystallinin relate heat shock proteins . *J. Molecular Evolution.* 35(6) : 537-545.

- Raman, B., T. Ramakrishna and C.M. Rao. 1995. Temperature dependent chaperone-like activity of alpha – crystalline. FEBS Lett. 365 : 133-136.
- Ritossa, F. 1962. A new puffing pattern induced by heat shock protein and DNP in *Drosophila*. *Experientia*. 18 : 571-573.
- Ritenour, M. A., S. Kochhar., L. E. Schrader., T. Hsu and M. S. B. Ku. 2001. Characterization of heat shock protein expression in apple peel under field and laboratory conditions. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 126(5) : 564-570.
- 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.
- Sabehat, A., D. Weiss and S. Lurie. 1996. The correlation between heat-shock protein accumulation, persistence and chilling tolerance in tomato fruit. *Plant Physiol.* 110 : 531-537.
- Salunkle, D.K. and B.B. Desai. 1984. Postharvest biology of fruits. Vol. 1. CRC. Press. Florida. USA. 208 p.
- 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.
- Sharp, J.L., 1994. Hot water immersion. Westview Press, Boulder, Co, p. 133-147.
- Sornsrivichai, J. P. Boon-long, J.Uthaibutra, and C. Oogaki. 1990. Effects of wax coating versus plastic film seal packaging on storage life extension in Pear (*Pyrus pyralia nakai*.) Fruit produced in Northern Thailand. *Japan J. Trop. Agri.* 34(1) : 8-19.
- Sornsrivichai, J., S. Tapinya., P. Boon-long, K. Kaiviparkbunyay and S. Gomolmanee. 1992. Storability and some physiological properties of tangerine fruit over-wrapped or individually seal packaged with plastic film. *Acta Hort.* 321 : 795-803.
- Spalding, D.H., J.R. King and J.L. Sharp. 1988. Quality and decay of mangoes treated with hot water for quarantine control of fruit fly. *Trop. Sci.* 28 : 95-101.

- Ukaji, N., C. Kuwabara, D. Takezawa, K. Arakawa, S. Yoshida and S. Fujikawa. 1999. Accumulation of small heat-shock protein homologs in the endoplasmic reticulum of cortical parenchyma cells in mulberry in association with seasonal cold accumulation. *Plant Physiol.* 120(2) : 481-490.
- USDA. 2001. Nutrient database for standard reference. Fruit nutrition fact. [online]. Available. <http://www.thefruitpages.usda.gov/chartmango.shtml>. (18 January 2003)
- Vierling, E. 1991. The roles of heat shock proteins in plants. *Ann. Rev. Plant Mol. Biol.* 42 : 579-620.
- Wang, C.Y. 1982. Physiological and biochemical responses of plants to chilling stress. *HortScience.* 17(2) : 173-186.
- Waters, E.R., G.J. Lee. and E. Vierling. 1996. Evolution, structure and function of the small heat shock proteins in plants. *J. Exp. Bot.* 47 : 325-338.
- Wettern M., H.A. Parag., L. Pallman, I. Ohad and R.G. Kullka. 1990. Ubiquitin in *Chlamydomonas reinhardtii*. Distribution in the cell and effect of heat shock and photoinhibition on its conjugate patterns. *Eur. J. Biochem.* 191 : 571-576.
- Wieske, M., R. Wessel, J. Behlke, E. Beckmann, F. Zemlin, G. Schwedersky, M. Gaestel and G. Lutsch. 1999. Cryoelectron microscopy of recombinant small heat shock protein HSP25. *Eur. J. Cell Biology, Supplement* 50. (78) : 46p.
- 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., T.H. Lee, D. Graham, W.B. McGlasson and E.G. Hall. 1981. Postharvest : An Introduction to the Physiology and Handling of Fruits and Vegetables. New South Wales University Press, New South Wales, Sydney, Australia. 101p.
- Woolf, A.B. 1997. Reducing of chilling injuries in stored 'Hass' avocado fruit by 38 degree C water treatments. *HortScience.* 32(7) : 1247-1254.

- Woolf, B.A., C.B. Watkins, J.H. Bowan, M. Lay-Yee, J.H. Maindonald and J.B. Ferguson. 1995. Reducing external chilling injury in stored 'Hass' avocados with dry heat treatments. *J. Amer. Soc. HortScience*. 120(6) : 1050-1056.
- Yang, R.F., T.S. Cheng and R.L. Shewfelt. 1990. The effect of high temperature and ethylene treatment on the ripening of tomatoes. *Plant Physiol*. 136 : 368-372.
- Zamanillo, D., T. Hunt, and A.R. Nebreda. 1994. A novel kinase cascade triggered by stress and heat shock protein that stimulates MAPKAP kinase-2 and phosphorylation of the small heat shock proteins. *Cell*. 78 (6) : 1027-1037.
- Zoran, R. 2001. "Plant Biochemistry and Molecular Biology" Lecture note. (19). BioCareers Development Program. University of South Dakota. [Online]. Available www.usd.edu/bio.careers/ristigb413sp2001/Lec19.htm. (9 January 2003)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved