

เอกสารอ้างอิง

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว : เทคโนโลยีและสรีรวิทยา. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 116 น.
- เกศินี ระมิงค์วงศ์. 2546. การจัดจำแนกไม้ผล. เอกสารคำสอนกระบวนวิชาการจัดจำแนกไม้ผล ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 372 น.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 น.
- จิรา ณ หนองคาย. 2531. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักผลไม้และดอกไม้. สำนักพิมพ์แมสพับลิชซิ่ง, กรุงเทพฯ. 272 น.
- จิราภรณ์ กัวะขุนทด. 2548. อิทธิพลของอุณหภูมิต่ออายุการเก็บรักษาและอาการสะท้อนขาวของมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 168 น.
- จุลจิรา การสมวาสน์. 2545. ผลของระยะความแก่และอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 164 น.
- ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน. 2548. คุณภาพทางกายภาพและเคมีหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 122 น.
- ชูพงษ์ สุกมถนันทน์. 2531. สตอเบอร์รี่. โรงพิมพ์ โอ. เอส. พรินติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพมหานคร. 261 น.
- ณรงค์ชัย พิพัฒน์ชนวงศ์. 2542. พันธุ์สตอเบอร์รี่ที่เป็นการค้าในประเทศไทย. ไม้ผล. ปีที่ 2 มุลนิธิโครงการหลวง. น. 7-8.
- ณรงค์ชัย พิพัฒน์ชนวงศ์. 2543. สตอเบอร์รี่: พืชเศรษฐกิจใหม่. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. 158 น.
- ณรงค์ชัย พิพัฒน์ชนวงศ์. 2546. สตอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72. วารสารโครงการหลวง. 7 (1) : 2-4.
- คณัย บุญยเกียรติ. 2538. เอกสารประกอบการอบรม การเพิ่มผลผลิตสตอเบอร์รี่สำหรับงานอุตสาหกรรม. รุ่นที่ 1. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 15 น.

दनัย บุญเกียรติ. 2540. ศรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพีชสวน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย
เชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 น.

ตลาดกลางสินค้าเกษตรแห่งประเทศไทย. 2548. “คลังความรู้” [ระบบออนไลน์] แหล่งข้อมูล
[http://www.talaadthai.com/web/resource/detail.asp?groupid=13&subjectid=88&pageno=](http://www.talaadthai.com/web/resource/detail.asp?groupid=13&subjectid=88&pageno=1)
(1 พฤษภาคม 2551)

ธีระพงษ์ จันทร์แจ่ม. 2548. ปัจจัยที่มีผลต่อการลดอุณหภูมิขั้นต้นของผัก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร
มหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 161 น.

นิธิยา รัตนานพนธ์ และดนัย บุญเกียรติ. 2533. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เศรษฐกิจ.
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 213 น.

นิธิยา รัตนานพนธ์. 2539. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 340 น.

ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. 2538. การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน. วารสารอาหาร.
25(3): 160-169

พรอนันต์ บุญก่อน. 2545. อิทธิพลของกรรมวิธีรักษาสีเปลือกต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและ
ทางเคมีของผลลึ้นจี้ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร
มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 204 น.

พิมพ์ใจ สีหะนาม. 2548. ผลของการเคลือบผิวด้วยสารไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของ
ผลสดรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาพีชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 154 น.

ศิวพร ศิวเวช. 2535. วัตถุประสงค์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 328 น.

สังคม เตชะวงศ์เสถียร. 2532. สดรอเบอรี่ เอกสารประกอบการสอนวิชา 113422 การผลิตไม้ผล
เขตกึ่งร้อน. วิทยาลัยอุบลราชธานี มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. 33 น.

สายชล เกตุษา. 2528. ศรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้สด. ศูนย์ส่งเสริมและ
ฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. 364 น.

สุเมธี เชื้อนมนิ. 2548. การยืดอายุการเก็บรักษาผลลำไยโดยใช้สารเคมีกันเสียร่วมกับอุณหภูมิต่ำ.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 149 น.

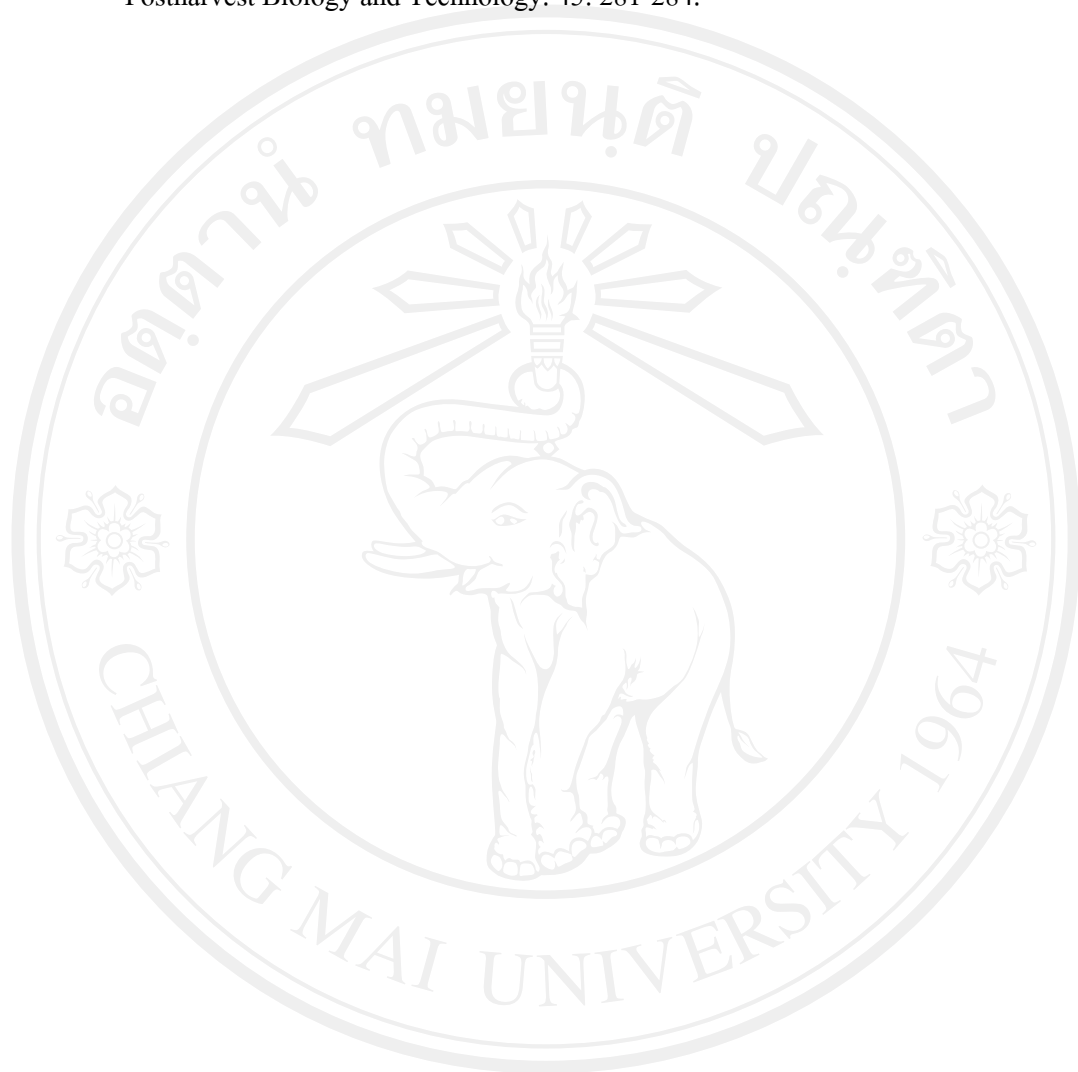
Agar, T., S. Paydas, O. Ozkaya, O. Buyukalaca and F. Ekinici. 2006. Effect of harvest dates and
forced air cooling on postharvest quality of Apricot cv. Precoce de Tyrinthe. ISHS Acta
Horticulturae. 701:577-580.

- Avigdor-Avidov, H. 1986. Strawberry. *In* Monelise, S. P. (ed). Handbook of Fruit Set and Development. CRC Press, Inc., Boca Raton, Florida. 419-448.
- Ayala-Zavala, J. F., S. W. Wang, C. Y. Wang and G. A. Gonzalez-Aguilar. 2004. Effect of storage temperature on antioxidant capacity and aroma compounds in strawberry fruit. *Lebensmittel-Wissenschaft u.-Technologie*. 37: 687-695.
- Brosnan, T. and D. W. Sun. 2000. Precooling techniques and applications for horticultural products- a review. *International Journal of Refrigeration*. 24: 154-170.
- Boyette, M.K., L.G. Wilson and E.A. Esters. 2005. Introduction to Proper Postharvest Cooling and Handling Methods. [ระบบออนไลน์]. แหล่งข้อมูล <http://www.bae.ncsu.edu/programs/extension/publicat/postharv/ag-414-1/>
- Burton, W. G. 1982. Postharvest Physiology of Food Crops. Longman groups, London. 331 p.
- Caro, Y. and J. Joas. 2006. Postharvest control of litchi pericarp browning (cv. Kwai Mi) by combined treatments of chitosan and organic acids II. Effect of the initial water content of pericarp. *Postharvest Biology and Technology*. 38: 137-144.
- Cocci, E., P. Rocculi, S. Romani and M.D. Rosa. Changes in nutritional properties of minimally processed apples during storage. *Postharvest Biology and Technology*. 39: 265-271.
- Cordenusi, B. R., M. I. Genovese, J. R. Oliveira do Nascimento, N. M. A. Hassimotto, R. Jose dos Santos and F. M. Lajolo. 2005. Effect of temperature on the chemical composition and Antioxidant activity of three strawberry cultivars. *Food Chemistry*. 91 : 113-121.
- Dana, M. N. 1981. The Strawberry Plant and Its Environment. Department of Horticulture, University of Wisconsin-Madison, Horticultural Publications Gainesville, Florida. p. 33-44.
- DeEll, J.R. 2006. Postharvest handling and storage of strawberries. [ระบบออนไลน์]. แหล่งข้อมูล : <http://www.omafra.gov.on.ca/english/crops/hort/news/hortmatt/2006/13hrt06a4.htm> (17 สิงหาคม 2549).
- Food and Drug Administration. 1986. Sulfiting agents: revocation of GRAS status for use on fruits and vegetables intended to be served or sold raw to consumers. *Fed. Reg.* 51(131): 25021-25026.
- Garg, C., K. S. Thakur and B. B. Lal Kaushal. 2005. Effect of various postharvest treatment on the storage quality of Peach cv. July Elberta. *ISHS Acta Horticulturae*. 696:509-517.

- Inaba, A. and R. Nakamura. 1979. Physiological aspects of strawberry during maturation in relation to cultivating conditions during ripening of the plant. *Hort Abstract*. 49 (10):638.
- Jankousky, M., D. Subrtova and J. Hubacek. 1983. A contribution to the objective organoleptic evaluation of strawberries. *Hort Abstract*. 53 (4): 248.
- Kaynas, K. and Sivritepe, H.&O.u.m.l.; 1995. Effect of pre-cooling treatment on storage quality of mature green tomatoes. *ISHS Acta Horticulturae*. 412:200-208
- Kim, D. M., N. L. Smith and C. V. Lee. 1993. Quality of minimally processed apple slices from selected cultivars. *Journal of Food Science*. 58 : 1115-1117.
- Kiss, I. 1984. *Testing Method in Food Microbiology*. Elsevier Science Publisher, Budapest. 477 p.
- Maezawa, S. and Akimoto, K. 1995. Effects of pre-cooling conditions on post-harvest qualities of strawberries with different maturity levels *Research Bulletin of the Faculty of Agriculture, Gifu University Issue: No. 60 : 65-73*.
- Mapson, L. W. 1970. Vitamins in Fruits. p. 369-384. *In Hulme, A. C. (ed.). The Biochemistry of Fruits and Their Products. Vol. 1. Academic Press, London*.
- McEvily, A. J., R. Iyengar and W. S. Otwell. 1992. Inhibition of enzymatic browning in foods and beverages. *CRC Crit.Rev. Food Science and Nutrition*. 8 : 107-112.
- McGuire, R. G. 1992. Reporting of objective colour measurement. *Journal of Horticultural Science*. 27(12) : 1254-1255.
- Miszczak, A., C. F. Forney and R. K. Prange. 1995. Development of aroma volatiles and color during postharvest ripening of 'Kent' strawberries. *Journal of American Society for HortScience*. 120(4) : 650-665.
- Moore, J. N. and A. Sistrunk. 1981. Breeding strawberry for superior fruit quality. p. 149-155. *In Childers. N. F. (ed.). The Strawberry Cultivars to Marketing. Horticulture Publication, Florida*.
- Nunes, M. C. N., J. K. Breeht, A. M. M. B. Morias and S. A. Sargent. 1995a. Physical and quality characteristic of Strawberries after storage are reduced by a short delay to cooling. *Postharvest Biology and Technology*. 6 : 17-28.
- Nunes, M. C. N., J. K. Brecht, S. A. Sargent and A. M. M. B. Morias. 1995b. Effects of delays to cooling and wrapping on strawberry quality (cv. Sweet Charlie). *Food Control* 6 (6): 323-328.

- Perez, A. G., R. Olias, C. Sanz and J. M. Olias. 1997. Furanones in strawberries: evolution during ripening and postharvest shelf life. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 67 (7): 725.
- Puchalski, C., J. Gorzelany and Z. Goracy. 1994. The effect of maturity and harvest date on firmness of strawberry. *Hort Abstract*. 58 (11) : 914.
- Ranganna, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*. Tata McGraw-Hill Publishing Company Inc., New Delhi. 1112 p.
- Shah, N.S. and N. Nath. 2008. Changes in qualities of minimally processed litchis: Effect of antibrowning agents, osmo-vacuum drying and moderate vacuum packaging. *LWT- Food Science and Technology*. 41: 660-668.
- Shoemaker, J. S. 1983. *Small Fruit Culture*. 5th ed. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut. 357 pp.
- Sivakumar, D., and L. Korsten. 2006. Influence of modified atmosphere packaging and postharvest treatments on quality retention of litchi cv. Mauritius. *Postharvest Biology and Technology*. 41: 135-142.
- Smith, L. 1995. *Calculations for Research Experiments Using Stored Fruit Volume I*. Queensland Department of Postharvest Industries Horticulture Group, Hamilton, Queensland, Australia. 34 pp.
- Stewart, J. K. and H. M. Couey. 1963. *Hydrocooling Vegetables : A Partical guide to predicting final temperature and cooling times*. Marketing research report No. 637, Agricultural Marketing Service, Marketting Quality Research Division, United State Department of Agriculture, Washington D. C.
- Tien, C. L., C. Vachon., M. A. Mateescu and M. Lacroix. 2001. Milk Protein Coatings Prevent Oxidative Browning of Apple and Potatoes. *Journal of Food Science*. 66(44): 512-516.
- Voss, D. H. 1992. Relating colorimeter measurement of plant color to the Royal Horticultural Society color chart. *HortScience*. 27(12) : 1256-1260.
- Watada, A. E., K. Abe and N. Yamuchi. 1990. Physiological activities of partially processed fruits and vegetables. *Food Technology*. 44 : 116-122.
- Yang, B., T. Shiping, L. Hogxia, Z. Jie, C. Jiankang, L. Yongcai and Z. Weiyi. 2003. Effect of temperature on chilling injury, decay and quality of Hami melon during storage. *Postharvest Biology Technology*. 29: 229-232.

Zheng, X., S. Tian, M.J. Gidley, H. Yue and B. Li. 2007. Effects of exogenous oxalic acid on ripening and decay incidence in mango fruit during storage at room temperature. *Postharvest Biology and Technology*. 45: 281-284.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved