

## บรรณานุกรม

- กองพัฒนาเกษตรที่สูง. 2543. การปลูกสตอเบอรี่. สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ. 77 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 398 หน้า.
- ชูพงษ์ สุขุมถันนันทน์. 2530. สตอเบอรี่. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 216 หน้า.
- ณรงค์ชัย พิพัฒน์วงศ์. 2543. อนาคตสตอเบอรี่เพื่ออุตสาหกรรมในประเทศไทย. วารสาร ส.ก.ว 7(1): 1-4.
- คณัฏ บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 หน้า.
- คณัฏ บุญเกียรติ. 2543a. คุณภาพและลักษณะของผลสตอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70. 2543. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ มูลนิธิโครงการหลวง. 14 หน้า.
- คณัฏ บุญเกียรติ. 2543b. การควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้โดยการรมด้วยเอทราโนลและกรดอะซิติก. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์มูลนิธิโครงการหลวง. 16 หน้า.
- คณัฏ บุญเกียรติ. 2544. การพัฒนารสชาติ สี และองค์ประกอบทางเคมีหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตอเบอรี่. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ มูลนิธิโครงการหลวง. 29 หน้า.
- คณัฏ บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2535. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 145 หน้า.
- ทศพร ทองเที่ยง และประสาทพร สมิตะมาน. 2544. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการเรื่องเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาและแก้ไขปัญหาการผลิตสตอเบอรี่ในประเทศไทย ครั้งที่ 4. 16 กุมภาพันธ์ 2544. โรงแรมธาริน, เชียงใหม่. 6 หน้า.
- ทองใหม่ แพทย์ไชโย และคณัฏ บุญเกียรติ. 2541. คุณภาพทางกายภาพและเคมีหลังการเก็บเกี่ยวผลสตอเบอรี่. วารสารเกษตร 14 : 52-61.
- ธีรศักดิ์ คงเจริญ. 2523. ผลของอุณหภูมิต่อคุณภาพของการเก็บรักษาผลสตอเบอรี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 117 หน้า.

- ประเทือง สง่าวงศ์. 2538. โรคพืชวิทยา. ภาควิชาอารักขาพืช, คณะผลิตกรรมการเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, เชียงใหม่. 764 หน้า.
- ประสาทร สมิตะมาน และคณะ บุลยเกียรติ. 2543. สตรอเบอร์รี่. ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ, สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. 48 หน้า.
- วัชริน มีรอด และสัมฤทธิ์ เกียววงศ์. 2544. สถานภาพการผลิตและการตลาดสตรอเบอร์รี่ในเขตภาคเหนือ. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการเรื่องสถานภาพและทิศทางการพัฒนาตลาดสตรอเบอร์รี่ในประเทศและต่างประเทศ. 28 พฤศจิกายน 2544. โรงแรมอมิตี กรีนฮิลล์, เชียงใหม่. 7 หน้า.
- ศรีพร รักไทย. 2523. ผลของบรรยากาศที่ได้รับการเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบต่อการเก็บรักษาผลสตรอเบอร์รี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 105 หน้า.
- สำนักงานพาณิชย์ จังหวัดเชียงใหม่. 2537. สตรอเบอร์รี่. โครงการพัฒนาตลาดเพื่อสนับสนุนการผลิตในระดับจังหวัดเชียงใหม่, เชียงใหม่. 13 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 364 หน้า.
- สุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 2526. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้สด. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์ภาคเหนือ, กรุงเทพฯ. 331 หน้า.
- สังคม เตชะวงศ์เสถียร. 2532. สตรอเบอร์รี่. วิทยาลัยอุบลราชธานี, มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. 33 หน้า.
- เอกชัย เชื้อนมณี. 2542. ผลของสารเคลือบผิว Sta-fresh 7055 และ mustard oil ต่อคุณภาพของผลกล้วยไข่หลังการเก็บเกี่ยว. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี สาขาวิชาชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 55 หน้า.
- Abeles, F. B., and F. Takeda. 1990. Cellulase activity and ethylene in ripening strawberry and apple fruits. HortScience 60(9): 816.
- Archbold, D. D., T. R. Hamilton-Kemp, B. E. Langlois, and M. M. Barth. 1997. Natural volatile compounds control *Botrytis* on strawberry fruit. Acta Horticulture 439(2): 923-930.

- Arras, G., and M. Usai. 2001. Fungitoxic activity of 12 essential oils against four postharvest citrus pathogens: chemical analysis of *Thymus capitatus* oil and its effect in subatmospheric conditions. *Journal of Food Protection* 67(7): 1025-1029.
- Barkai-Golan, R., 1981. An annotated check-list of fungi causing postharvest diseases of fruits and vegetables in Israel. Agricultural Research Organization, The Volcani Center, Bet Dagan, Israel. Special Publication No. 194.
- Barolo, D. M. 1996. Allyl isothiocyanate as a component of food grade oil of mustard oil. [online]. Available: <http://www.epa.gov/docs/fedrgstr/EPA-PEST/1996/May/Day-17/pr-708DIR/>.
- Bautista-Banños, S., M. Hernandez-Lopez, J. C. Diaz-Perez, and C. F. Cano-Ochoa. 2000. Evaluation of the fungicidal properties of plant extracts to reduce *Rhizopus stolonifer* of 'ciruela' fruit (*Spondias purpurea* L.) during storage. *Postharvest Biology and Technology* 20: 99-106.
- Bell, C. H. 2000. Fumigation in the 21<sup>st</sup> century. *Crop Protection* 19: 563-569.
- Bhaskara Reddy M. V., P. Angers, A. Gosselint, and J. Arul. 1997. Characterization and use of essential oil from *Thymus vulgaris* against *Botrytis cinerea* and *Rhizopus stolonifer* in strawberry fruits. *Phytochemistry* 47: 1515-1520.
- Bhaskara Reddy M. V., K. Belkacemi, R. Corcuff, F. Castaigne, and J. Arul. 2000. Effect of pre-harvest chitosan sprays on postharvest infection by *Botrytis cinerea* and quality of strawberry fruit. *Postharvest Biology and Technology* 20: 39-51.
- Claudia, O., V. Steven, M. Eduardo, and L. Rosemary. 1998. Variation in allyl isothiocyanate production within *Brassica* species and correlation with fungicidal activity. *Bioactive Agents Research NCAUR*, 1815 N. University Peoria.
- Ellis, A. M. 1998. *Botrytis* fruit rot "gray mold" of strawberry, raspberry and blackberry. [online]. Available: <http://ohioline.osu.edu/hyg-fact/3000/3017.html>.
- Eskin, N. A. M., H. M. Henderson, and R. J. Townsend. 1971. *Biochemistry of Foods*. Academic Press, Inc., New York. 240 pp.
- Fernández-Trujillo, J. P., A. Cano, and F. Artés. 1999. Interactions among cooling, fungicide and postharvest ripening temperature on peaches. *International Journal of Refrigeration* 23: 457-465.

- Flamini, G., P. L. Puleio, R. Morelli, and L. Panizzi. 1999. Antimicrobial activity of the essential oil of *Calamintha nepeta* and its constituent pulegone against bacteria and fungi. *Phytotherapy Research: PTR* 13(4): 349-351.
- Forney, C. F., and P. J. Breen. 1986. Sugar content and uptake in the strawberry fruit. *Journal of American Society for Horticulture Science* 111(2): 71-73.
- Goi, H., S. Inouye, and Y. Iwanami. 1985. Antifungal activity of powdery black mustard, powdery wasabi (Japanese Horseradish), and allyl isothiocyanate by gaseous contact. *Journal of Antibacteria and Antifungi Agents* 13 (5): 199-204.
- Gonzales, A. M. L., J. M. C. Sixto, S. G. Barron, G. M. Soto, and J. R. Robles. 1995. Strawberry quality in relation to postharvest handling. *Horticultural Abstract* 65(12): 1361.
- Hertog, M. L. A., H. A. M. Boerrigter, G. J. P. M. van den Boogaard, L. M. M. Tijssens, and A. C. R. van Schaik. 1999. Predicting keeping quality of strawberries (cv. 'Elsanta') packed under modified atmospheres: an integrated model approach. *Postharvest Biology and Technology* 15: 1-12.
- Hirvi, T. 1984. Mass fragmentographic and sensory analyses in the aroma of some strawberry variety. *Horticultural Abstract* 54 (1): 10.
- Huang, T. S., J. Kim, F. M. Weese, and C. I. Wei. 1999. The bactericidal effect of allyl isothiocyanate on inoculated apples. [online]. Available: [http://www.confex.com/ift/2001/technoprogram/paper\\_8272.htm](http://www.confex.com/ift/2001/technoprogram/paper_8272.htm).
- Huber, D. J. 1985. Strawberry fruits softening : The potential roles of polyuroides and hemicelluloses. *Horticultural Abstract* 55(5): 337.
- Kassie and Knasmüller. 2000. Genotoxic effects of allyl isothiocyanate and phenethyl isothiocyanate. *Chemico-Biological Interactions* 127(2): 163-180.
- Ke, D., L. O. Goldstein, M. Mahony, and Kader, A. A. 1991. Effects of short-term exposure to low O<sub>2</sub> and high CO<sub>2</sub> atmospheres on quality attributes of strawberries. *Journal of Food Science* 56: 50-54.
- Kinae, N., H. Masuda, I. S. Shin, M. Furugori, and K. Shimoi. 2000. Functional properties of wasabi and horseradish. *Biofactors* 13(1-4): 265-269.

- Kono, M., Y. Yoshida, Y. Itaya, K. Shimobo, K. Yoshikawa, T. Terashita, and J. Shishiyama. 1995. Antimicrobial activity and mutagenicity of allyl isothiocyanate and several essential oils from spices. pp 11-14. *Memories of the Faculty of Agriculture of Kinki University. Higashiosaka 577. Japan.*
- Lattanzio, V., D. D. Venere, V. Lansalata, G. Lima, A. Ippolito, and M. Salerno. 1996. Antifungal activity of 2,5-dimethylbenzoic acid on postharvest pathogens of strawberry fruits. *Postharvest Biology and Technology* 9: 325-334.
- Li, C., and Kader, A. A. 1989. Residue effects of controlled atmospheres on postharvest physiology and quality of strawberries. *Journal of American Society for Horticulture Science* 114: 629-634.
- Lim, L. T., and M. T. Tung. 1997. Vapor pressure of allyl isothiocyanate and its transport in PVDC/PVC copolymer packaging film. *Journal of Food Science* 62(5): 1061-1066.
- Lol, L. D., J. E. Oliver, E. David, and R. P. Doss. 1999. Lipid composition of the extracellular matrix of *Botrytis cinerea* germings. *Phytochemistry* 53: 293-298.
- Martínez-Culebras, P. V., E. Barrio, M. D. Garcia, and A. Querol. 2000. Identification of *Collectotrichum* species responsible for anthracnose of strawberry based on the internal transcribed spacers of the ribosomal region. *FEMS Microbiology Letters* 189: 97-101.
- Mass, L. L., 1981. Postharvest Diseases of Strawberry. *In: Childers, N. F. (Ed.), The strawberry Cultivars to Marketing. Horticultural Publications, University of Florida, Gainesville, Florida, pp. 329-353.*
- Mayton, H., O. Claudia, V. Steven, and L. Rosemary. 1995. Fungicidal activity of *Brassica* species is correlated to allyl isothiocyanate production in macerated leaf tissue. *Bioactive Agents Research NCAUR, 1815 N. University Peoria.*
- Meir, S., S. Droby, H. Davidson, S. Alsevia, L. Cohen, B. Horev, and S. P. Hadas. 1998. Suppression of *Botrytis* rot in cut rose flowers by postharvest application of methyl jasmonate. *Postharvest Biology and Technology* 13: 235-243.
- Miszczak, A., C. F. Forney, and R. K. Prange. 1995. Development of aroma volatile and color during postharvest ripening of "Kent" strawberries. *Journal of American Society for Horticulture Science* 120(4): 650-655.

- Mitcham, E. J., C. H. Crisosto, and A. A. Kader. 1998. Strawberry. Department of Pomology, University of California, Davis, CA 95616. 14 pp.
- Moorman, G. W. 1998. Plant Disease Facts: *Botrytis* or gray mold. Plant Pathology Department, Cooperative Extension, Pennsylvania State University.
- Muckenschnabel, I., A. B. Goodman, N. Deighton, G. D. Lyon, and B. Williamson. 2001. *Botrytis cinerea* induces the formation of free radicals in fruits of *Capsicum annuum* at positions remote from the site of infection. *Protoplasma* 218(1-2): 112-116.
- Neilson, P. V., and R. Rios. 2000. Inhibition of fungal growth on bread by volatile components from spices and herbs, and the possible application in active packaging, with special emphasis on mustard essential oil. *International Journal of Food Microbiology* 60: 219-229.
- Ntirampemba, G., B. E. Langlois D. D. Archbold, T. R. Hamilton-Kemp, and M. M. Barth. 1998. Microbial populations of *Botrytis cinerea* inoculated strawberry fruit exposed to four volatiles compounds. *Journal of Food Protection* 61(10): 1352-1357.
- Nunes, M. C. N., J. K. Brecht, A. M. M. B. Morias, and S. A. Sargent. 1995. Physical and chemical quality characteristics of strawberries after storage are reduced by a short delay to cooling. *Postharvest Biology and Technology* 6(1-2): 17-28.
- Oranratmanee and Sardud. 2001. Effect of mustard oil on postharvest disease of strawberry. Fungal Research Unit, Department of Biology, Faculty of Science, Chiang Mai University, Chiang Mai. 5 pp.
- Park, C. M., P. J. Taormina, and L. R. Beuchat. 1999. Efficacy of allyl isothiocyanate in killing enterohaemorrhagic *Escherichia coli* O157:H7 on alfalfa seeds. *International Journal of Food Microbiology* 56:13-20.
- Pearson, D. 1971. *The Chemical Analysis of Food*. Chemical Publishing, New York. 604 pp.
- Powelson, R. L. 1960. Initiation of strawberry fruit rot caused by *Botrytis cinerea*. *Phytopathology* 185: 491-494.
- Qadir, A., E. W. Hewett, and P. G. Long. 1996. Ethylene production by *Botrytis cinerea*. *Postharvest Biology and Technology* 11: 85-91.
- Qadir, A., and F. Hashinaga. 2000. Inhibition of postharvest decay of fruits by nitrous oxide. *Postharvest Biology and Technology* 22: 279-283.

- Rha, E., H. J. Park, M. O. Kim, Y. R. Chung, C. W. Lee, and J. W. Kim. 2001. Expression of exo-polygalacturonases in *Botrytis cinerea*. *FEMS Microbiology Letters* 201(1): 105-109.
- Sauer, J. D. 1993. *Historical Geography of Crop Plants -A Select Roster*. CRC Press, Boca Raton, Florida.
- Schouten, E. R., D. Kessler, L. Orcaray, and O. V. Kooten. 2002. Predicting of keeping quality of strawberry batches. *Postharvest Biology and Technology* 26: 35-47.
- Shamala, M., W. D. Powrie, and B. J. Skura. 1992. Sensory evaluation of strawberry fruit stored under modified atmosphere packaging (MAP) by quantitative descriptive analysis. *Journal of Food Science* 57(5): 1168-1172
- Shofran, B. G., S. T. Purrington, F. Breidt, and H. P. Fleming. 1998. Antimicrobial properties of sinigrin and its hydrolysis products. *Journal of Food Science* 63(4): 621-628.
- Sholberg, P., P. Haag, R. Hocking, and K. Bedford. 2000. The use of vinegar vapor to reduce postharvest decay of harvested fruit. *HortScience* 35(5): 898-903.
- Sikes, A., T. C. S. Yang, C. Mitchell, and W. Yeomans. 1999. Use of gaseous allyl isothiocyanate to control fungal activity on bakery product. [online]. Available: <http://www.confex.com/ift/99annual/abstract/3593.htm>.
- Takeda, L., W. J. Janisiewicz, J. Roitman, N. Mahoney, and F. B. Abeles. 1990. Pyrrolnitrin delays postharvest fruit rot in strawberries. *HortScience* 25(3): 320-322.
- Tsuboi, S., and N. Iwamura. 1984. The inhibiting action of mustard on the growth of fungus. *ICMR Annals* 4: 205-207.
- Tsunoda, K. 2000. Gaseous treatment with allyl isothiocyanate to control established microbial infection on wood. *Journal of Wood Science* 46 (6): 154-158.
- Von Arx, J. A. 1981. *The Genera of Fungi; Sporulating in Pure Culture*. A. R. Gantner Verlag Kommanditgesellschaft, FL-9490 Vaduz, Germany.
- Wang, S. Y., and G. J. Galletta. 1997. Compositional change in *Colletotrichum* (anthracnose) infected strawberry fruit. *Acta Horticulture* 439(2): 815-819.
- Wills, R. B. H., and G. H. Kim. 2000. Effect of ethylene on postharvest life of strawberries. *Postharvest Biology and Technology* 6: 249-255.