

## เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2545. [ระบบออนไลน์]. การส่งออกมะม่วง. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th/stat/newdata>. (21 พฤษภาคม 2545).
- เกตุณี ระมิงวงศ์. 2528. การจำแนกผลไม้. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 289 หน้า
- จิ่งแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 4. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร วิทยาเขตกำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- เฉลิมชัย แก้ววราชดิ. 2539. การปลูกมะม่วง. เกษตรสยาม : กรุงเทพฯ. 88 หน้า.
- คณัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 หน้า.
- คณัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนานนท์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โอ. เอส. พรินติ้ง เฮ้าส์ : กรุงเทพฯ. 146 หน้า.
- ชนสวรรค์ ศรีระแก้ว. 2541. ผลของความร้อนและแคลเซียมคลอไรด์ต่ออาการระคายเคืองของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 126 หน้า.
- ชนสวรรค์ ศรีระแก้ว และคณัย บุญเกียรติ. 2541. ผลของความร้อนต่ออาการระคายเคืองของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. วารสารเกษตร 14(2) : 111-122.
- เพชรดา อยู่สุข. 2540. ผลของการใช้ความร้อนและสารละลายแคลเซียมต่ออาการระคายเคืองในพริกหวาน วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 118 หน้า.
- ไพโรจน์ วิริยะจारी. 2536. การวางแผนและวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 275 หน้า.
- ไพศอล หะยีสานและ. 2546. ผลของอุณหภูมิต่อการลดอาการระคายเคืองของลำไย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 139 หน้า.

- ภูวนาท นนทรี. 2540. มะม่วง. โครงการหนังสือเกษตรชุมชน, กรุงเทพฯ. 120 หน้า.
- วิจิตร วังใน. 2536. พันธุ์มะม่วง, น. 1-7. ใน ไพบุลย์ ไพรีพ่ายฤทธิ์. การทำสวนมะม่วง สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม.
- วิจิตร แก้วทองแท้. 2543. มะม่วงนอกฤดูภาค. โครงการหนังสือเกษตรชุมชน, กรุงเทพฯ. 72 หน้า.
- วิจิตร วังใน. 2529. มะม่วง. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 301 หน้า.
- สถาบันอาหาร. 2547. [ระบบออนไลน์]. ข้อมูลการส่งออกมะม่วง. กรมศุลกากร. แหล่งที่มา <http://www.nfi.or.th/stat/statistic.asp>. (25 เมษายน 2548)
- สันต์ ละอองศรี. 2538. ผลของการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพและสีผิวของลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 232 หน้า
- สนั่น ขำเลิศ. 2536. การทำสวนมะม่วง. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 229 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 364 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2536. การเก็บเกี่ยวและวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว, น. 204-214. ใน ไพบุลย์ ไพรีพ่ายฤทธิ์. การทำสวนมะม่วง สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม.
- สำนักงานสถิติแห่งชาติ. 2547. [ระบบออนไลน์]. กรมศุลกากร. แหล่งที่มา [http://www.nso.go.th/nso/data/data23/stat\\_23/toc\\_10/10.14\\_1.xls](http://www.nso.go.th/nso/data/data23/stat_23/toc_10/10.14_1.xls). (25 เมษายน 2548 )
- Chan, H.T., T.S. Sanxter, and H.M. Couey. 1985. Electrolyte leakage and ethylene production induced chilling injury of papayas. HortScience. 20(6) : 1070-1072.
- Chaplin, G.R., S.P. Cole, M. Landrigan, P.A. Nueno, P.E. Lam, and D. Graham. 1991. Chilling injury and storage of mango (*Mangifera indica* L.) fruit held under low temperatures. Acta Hort. 291 : 461-471.
- Chen, N., and R.E. Paull. 1986. Development and prevention of chilling injury in papaya fruit. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 11(4) : 639-643.
- 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. Postharv. Biol. Technol. 3 : 103-110.

- Couey, H.M. 1882. Chilling injury of crops of tropical and subtropical origin. *HortScience*. 17(2) : 162-165.
- Florissen, P., J.S. Ekman, C. Blumenthal, W.B. McGlasson, J. Conroy, and P. Holford. 1996. The effect of short heat-treatments on the induction of chilling injury in avocado fruit (*Persea americana* Mill). *Postharv. Biol. Technol.* 8 : 129-141.
- Fuchs, Y., G. Zauberman, I. Rot, and A. Weksler. 1989. Chilling injury and electrolyte leakage in cold stored mango and avocado fruits. *Acta Hort.* 258 : 303-307.
- Gonnet, J.F. 1998. Color effect of co-pigmentation of anthocyanins revisited-1. A colorimetric definition using the CIELAB scale. *J. Food Chemistry*. 63 (3) : 409-415.
- Gonzalez-Aguilar, G.A., L. Zacarias, M. Mulas, and M.T. Lafuente. 1997. Temperature and duration of water dips influence chilling injury, decay and polyamine content in 'Fortune' mandarins. *Postharv. Biol. Technol.* 12 : 61-69.
- Hatton, T.T., and R.H. Cubbedge. 1982. Conditioning 'Florida' grapefruit to reduce chilling injury during low-temperature storage. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 107(1) : 57-60.
- 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., E.A. MacRae, and S.E. Hetherington. 2000. Effect of hot air conditioning of 'Kensington' mango fruit on the response to hot water treatment. *Postharv. Biol. Technol.* 21 : 39-49.
- Jacobi, K.K., E.A. MacRae, and S.E. Hetherington. 2001. Postharvest heat disinfection treatments of mango fruit. *Scientia Hort.* 89 : 171-193.
- Ketsa, S., S. Chidtragool, and S. Lurie. 2000. Prestorage heat treatment and poststorage quality of mango fruit. *HortScience*. 35(2) : 247-249.
- Lafuente, M.T., A. Belver, M.G. Guye, and M.E. Saltveit. 1991. Effect of temperature conditioning injury of cucumber cotyledons. *Plant Physiol.* 95 : 443-449.
- L'Heureux, G.P., M. Bergevin, L.E. Thomson, and C. Willemot. 1993. Molecular species profile of membrane lipids of tomato pericarp during chilling. *Acta Hort.* 343 : 286-287.

- Lurie, S. 1998. Review postharvest heat treatments. *Postharv. Biol. Technol.* 14 : 257-269.
- Lurie, S., and J.D. Klein. 1991. Acquisition of low-temperature tolerance in tomatoes by exposure to high temperature stress. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 166 : 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.
- Lurie, S., S. Othman, and A. Borochoy. 1995. Effect of heat treatment on plasma membrane of apple fruit. *Postharv. Biol. Technol.* 5 : 29-38.
- Lurie, S., and A. Sabenhat. 1997. Prestorage temperature manipulations to reduce chilling injury in tomatoes. *Postharv. Biol. Technol.* 11 : 57-62.
- Lyons, J.M. 1973. Chilling injury in plants. *Ann. Rev. Plant Physiol.* 24 : 445-466.
- Marangoni, A.G., Z. Butuner, J.L. Smith, and D.W. Stanley. 1990. Physical and biochemical change in the microsomal membranes of tomato fruit associated with acclimation to chilling. *J. Plant Physiol.* 135 : 653-661.
- McCollum, T.G., and R.E. McDonald. 1991. Electrolyte leakage, respiration, and ethylene production as indices of chilling injury in grapefruit. *HortScience.* 26 : 1191-1192.
- McCollum, T.G., S.D. Aquino, and R.E. McDonald. 1993. Heat treatment inhibits chilling injury. *HortScience.* 28 : 197-198.
- McDonal, R.E., T.G. McCollum, and E.A. Baldwin. 1999. Temperature of water heat treatment influences tomato fruit quality following low-temperature storage. *Postharv. Biol. Technol.* 16 : 147-155.
- 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 : 238-243.
- Nishijima, K.A., H.T. Chan, Jr.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.

- Oogaki, C., H.G. Wang, H. Gemma and A.Suzuki. 1988. Physiological and biochemical characteristics and keeping qualities on the temperate fruits during chilled storage. 15 p. In:Third international workshop on temperate zone fruits in the tropics and subtropics (TZFTS). December 12-16, 1998. Chiang Mai, Thailand.
- O'Hare, T.J., and A. Prasad. 1993. The effect of temperature and carbon dioxide on chilling symptoms in mango. *Acta Hort.* 343 : 244-250.
- Porat, R., D. Pavoncello, J. Peretz, S. Ben-Yehoshua, S. Lurie. 2000. Effect of various heat treatments on the induction of cold tolerance and on the postharvest qualities of 'Star Ruby' grapefruit. *Postharv. Biol. Technol.* 18 : 159-165.
- Raymond, G.M. 1992. Reporting of objective color measurement. *HortScience.* 27(12) : 1254-1255.
- Rodov, V., S. Ben-Yehoshua, R. Albagli, and D.Q. Fang. 1995. Reducing chilling injury and decay of stored citrus fruit by hot water dips. *Postharv. Biol. Technol.* 5 : 119-127.
- Sabehat, A., D. Weiss, and S. Lurie. 1995. Persistence of heat shock proteins on 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 temperature. *Acta Hort.* 368 : 712-722.
- Schirra, M., G. D'hallewin, P. Cabras, A. Angioni, S. Ben-Yehoshua, and S. Lurie. 2000. Chilling injury and residue uptake in cold-stored 'Star Ruby' grapefruit following thiabendazole and imazalil dip treatments at 20 and 50°C. *Postharv. Biol. Technol.* 20 : 91-98.
- Voss, D.H. 1992. Relating colorimeter measurement of plant color to the Royal Horticultural Society color chart. *HortScience.* 27 (12) : 1256-1260.
- Wang, C.Y. 1982. Physiological and biochemical responses of plants to chilling stress. *HortScience.* 17(2) : 173-186.
- Wang, C.Y. 1993. Approaches to reduce chilling injury of fruit and vegetables. *Hort. Rev.* 15 : 63-95.
- Wang, C.Y. 1994. Combine treatment of heat shock and low temperature conditioning reduces chilling injury in zucchini squash. *Postharv. Biol. Technol.* 4 : 65-73.

- Whitaker, B.D. 1993. A reassessment of heat stress as a means of reducing chilling injury in tomato fruit. *Acta Hort.* 343 : 281-282.
- 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.
- Woolf, A.B., C.B. Watkins, J.H. Bowen, M. Lay-Yee, J.H. Maindonald, and I.B. Ferguson. 1995. Reducing external chilling injury in stored 'Hass' avocado with dry heat treatment. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 120(6) : 1050-1056.
- Woolf, A.B., S. Ball, K.J. Spooner, M. Lay-Yee, I.B. Ferguson, C.B. Watkins, A. Gunson, and S.K. Forbes. 1997. Reduction of chilling injury in the sweet persimmon 'Fuyu' during storage by dry air heat treatments. *Postharv. Biol. Technol.* 11 : 155-164.
- Woolf, A.B., and M. Lay-ye. 1997. Pretreatment at 38°C of 'Hass' avocado confer thermotolerance to 50°C hot water treatment. *Hort. Sci.* 32(4) : 705-708.
- Woolf, A.B., K.A. Cox, A. White, and I.B. Ferguson. 2002. Low temperature conditioning treatments reduce external chilling injury of 'Hass' avocados. *Postharv. Biol. Technol.* 00 : 1-10
- Yang, B., T. Shiping, L. Hongxia, Z. Jie, C. Jiankang, L. Yongcai, and Z. Weiyi. 2003. Effect of temperature on chilling injury, decay and quality of Hami melon during storage. *Postharv. Biol. Technol.* 29 : 229-232.