

เอกสารอ้างอิง

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตการเกษตรหลังเก็บเกี่ยว: เทคโนโลยีและสรีรวิทยา. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 161 หน้า.
- กรมศุลกากร. 2548. การส่งออกมะม่วงของไทย. ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.ops2.moc.go.th/tradeth/cgi/ExComm2.asp> (3 สิงหาคม 2548)
- ก่องกาญจน์ อังสุพานิช ไพบุลย์ ธรรมรัตน์ วาศิกและวิชัย หุทัยธนาสันดี. 2536. การศึกษากรรมวิธีผลิตว่านหางจระเข้ผง. วารสารสงขลานครินทร์ 15(14): 372-378 .
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติสำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 396 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จารุวรรณ ศิริพรรณพร. 2543. มะนาวและเทคโนโลยีการเก็บรักษา. วารสารอาหาร 30(1): 1-16.
- จิรา ณ หนองคาย. 2531. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้และดอกไม้. สำนักพิมพ์แมสพับลิชชิง, กรุงเทพฯ. 272 หน้า.
- จ่านงค์ อุทัยบุตร กอบเกียรติ แสงนิลและกานดา หวังชัย. 2547. การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและชีวเคมีของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก ระหว่างการเจริญเติบโตและการเก็บรักษา (ระยะที่ 2). โครงการพัฒนานักนิสิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 107 หน้า.
- ชลิต เขวงศ์ทอง. 2540 . ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ และอุณหภูมิต่อคุณภาพกล้วยไข่หลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 118 หน้า.
- दनัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 หน้า.

- คณัฏ บุษยเกียรติและนิธิยา รัตนานนท์. 2533. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เศรษฐกิจ. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 116 หน้า.
- คณัฏ บุษยเกียรติและนิธิยา รัตนานนท์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 146 หน้า.
- ดวงตรา กสานติกุล สายชล เกตุษาและสุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 2527. ดัชนีการเก็บเกี่ยวมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วารสารเกษตร (วิทยาศาสตร์) 18: 55-60 .
- ทวี รักษ์ศรีทอง. 2533 . ผลของการห่อฟิล์มพลาสติกและอุณหภูมิต่ำในการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 74 หน้า.
- ธรรมภรณ์ ประภาสะวัต. 2534. ผลของการเคลือบผิวและอุณหภูมิต่ำที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 125 หน้า.
- นิตยา มหาโพธิ์. 2531. ผลของสารเคลือบไขและอีเทรลต่ออายุการเก็บรักษาและการสุกของมะม่วงเขียวเสวยและงา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการสอนชีววิทยา. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 104 หน้า.
- นิภา คุณทรงเกียรติ. 2540. การเก็บรักษาผลิตผลพืชสวน. วารสารเกษตรก้าวหน้า 12(4): 21-31.
- ปรีดา จิตดารมณ. 2536. การพัฒนาสารเคลือบผิวสำหรับผลส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 81 หน้า.
- เปรมปรี ฌ สงขลา. 2537. พันธุ์มะม่วงที่ตลาดมีความนิยมในปัจจุบัน. รวมกลยุทธ์มะม่วง. โรงพิมพ์วารสารเคหะการเกษตร. หน้า 12-15.
- พรธณินิภา สีมวงษ์. 2540. ความสัมพันธ์ของพฤติกรรมการสุกของผลมะม่วงพันธุ์เขียวเสวยกับขนาดของรูเจาะบนพลาสติกบางที่ใช้หีบห่อ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 79 หน้า.
- เพ็ญวิภา วาสนาส่ง. 2541. การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีวิทยาและสรีรวิทยา ของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ ที่มีความสัมพันธ์ต่อการเกิดอาการสะท้านหนาว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 97 หน้า.

- ไพรัตน์ โสภโณคร วิคเนตร พระพุทธและสุทธวัณน์ เบญจกุล. 2536. การใช้ไคโตแซนเป็นสารเคลือบผิวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษามะนาว. วารสารสงขลานครินทร์ 15(3): 259-265.
- มณฑาทิพย์ ชุ่นฉลาด. 2535. फिल्मและสารเคลือบที่รับประทานได้. อาหาร 22(1): 1-6.
- มยุรา ศุภลักษณ์กร. 2539. การแยกและการคัดเลือกเชื้อราที่ผลิตไคตินเนส. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์-มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 96 หน้า.
- รักษา อิศรคัมภีร์. 2545. ผลของน้ำสกัดว่านหางจระเข้ร่วมกับไคโตซาน ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะนาว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 193 หน้า.
- วงเดือน สุนทรวิภาต. 2546. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 122 หน้า.
- วิกันดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สารสกัดธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของผลส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 148 หน้า.
- วิจิตร วังไฉ. 2529. มะม่วง. ศรีสมบัติการพิมพ์. 285 หน้า.
- วิเชียร เลี่ยมนาค. 2541. ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตแซน ต่อการควบคุมโรคและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และเขียวเสวย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 118 หน้า.
- วิทวัส ศาสนนันท์. 2545. ผลของน้ำร้อนและไคโตซาน ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวและอายุการวางจำหน่ายมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 138 หน้า.
- วุฒิคุณ กรร่า. 2530. การเติบโตและดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์หนังกลางวัน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษาชีววิทยา. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 95 หน้า.
- ศิวพร จินตนาวงศ์. 2539. เอกสารวิชาการ มาตรฐานพันธุ์พืชสวน. กรมวิชาการเกษตร. หน้า 98-116.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวพืชผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 365 หน้า.

- สายชล เกตุษา. 2530ก. การสุกของผลไม้. ข่าวสารเกษตรศาสตร์. 31(6): 1-8.
- สายชล เกตุษา. 2530ข. การเก็บเกี่ยวและปฏิบัติต่อมะม่วงหลังการเก็บเกี่ยว. เกษะการเกษตร 11(112): 14-19.
- สายชล เกตุษา. 2536. การใช้สารเคลือบผิว-ปัญหา. ข่าวสารชมรมพืชสวนหลังการเก็บเกี่ยว. 3(1-2): 7-8.
- สายชล เกตุษา สมชาย รัตนมาลีและฉลองชัย แบบประเสริฐ. 2534. การเจริญเติบโตการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์ทองดำ. วารสารเกษตร (วิทยาศาสตร์) 25: 391-399.
- สายชล เกตุษาและสุนทร โปทา. 2535. คุณภาพของผลมะม่วงสุกและการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ที่เก็บเกี่ยวอายุต่างกัน. วารสารเกษตร (วิทยาศาสตร์) 26: 12-19.
- สิริัญญา จันทักษ์. 2545. การยืดอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงโดยใช้ไคโตซานจากเปลือกกุ้งกุลาคำเป็นสารเคลือบผิว. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.geocities.com/packy911> (29 ตุลาคม 2545).
- สุทธิวัลย์ สีทา. 2542. ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตซานต่อการชะลอการสุกของผลกล้วยหอมพันธุ์คาเวนดิช. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 130 หน้า.
- สุทัศน์เทียม บุญทวี. 2544. ผลของน้ำร้อน โซเดียมคลอไรด์และไคโตซานต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะนาว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 102 หน้า.
- สุนิ ลากพูนผลดี. 2537. เคล็ดลับการผลิตมะม่วงนอกฤดู. รวมกลยุทธ์มะม่วง. โรงพิมพ์วารสารเกษตร-การเกษตร, หน้า 114-119.
- สุพจน์ อัสวพันธุ์ชนกุล. 2534. คู่มือว่านทางจระเข้สมุนไพรมหัศจรรย์จากธรรมชาติ. โครงการสมุนไพรเพื่อการสร้างตนเอง มูลนิธิสุขภาพไทย, กรุงเทพฯ. หน้า 68-69.
- สุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 2529. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและการเปลี่ยนแปลงภายหลังการเก็บเกี่ยวผลมะม่วง. การฝึกอบรมหลักสูตรมะม่วง กรมวิชาการเกษตร, หน้า 63-70.
- สุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 2530. การเคลือบผิวผลไม้สดด้วยนวลเทียม. เกษะการเกษตร 11(124): 56-60.
- สุรพงษ์ โกสิยะจินดาและสุมาลี ต้นศิริยากุล. 2531. การหายใจและการผลิตก๊าซเอทิลีนของผลผลิตพืชสวนสด. อาหาร 18(1).

- เสาวคนธ์ นุสดี. 2544. ผลของการเคลือบผิวด้วยสารอิมัลชันและไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสาลี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 152 หน้า.
- อรณพ วราอัสวปติ สมโภชน์ โกมลฉณี ดาวเรือง ศรีกอก ชีระ โอ่งวัลย์และพนารัตน์ เดชกุลทอง. 2532. ผลของความถ่วงจำเพาะต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วง. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยครั้งที่ 15 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรณพ วราอัสวปติ สมโภชน์ โกมลฉณีและสุภมนตรี พุฒศิริ. 2535. ผลการเคลือบและใส่ถุงพลาสติกต่ออายุการเก็บรักษามะนาว. การสัมมนาวิชาการ เรื่อง การเคลือบผักผลไม้เพื่อการส่งออก. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย กรุงเทพฯ. หน้า 1-12 .
- Ae, T. C., and J. E. Sun. 1985. Chemotaxonomical study on Aloe species. Nonchong-Han guk Saenghwal Kwahak Yonguwan 36: 151-163.
- Akamine, E. K., and T. Goo. 1973. Respiration and ethylene production during ontogeny of fruit. Journal of the American Society for Horticultural Science 98: 381-383.
- Amarante, C., N. H. Banks, and S. Ganesh. 2001. Effect of coating concentration, ripening stage, water status and fruit temperature on pear susceptibility to friction discolouration. Postharvest Biology and Technology 21: 283-290.
- Arthey, V. D. 1975. Quality of Horticultural Products. Butterworths, London. 228 p.
- Austin, P. R., C. J. Brine, J. E. Castle, and J. P. Zikakis. 1981. Chitin: New facets of research. Science 212: 749-753.
- Baldwin, E. A. 1999. Effect of two edible coating with different permeability characteristics on mango (*Mangifera indica* L.) ripening during storage. Postharvest Biology and Technology 17: 215-226.
- Benhamou, N., and G. Theriault. 1992. Treatment with chitosan enhances resistance of tomato plants to the crown and rot pathogen *Fusarium oxysporum* f. sp. *radicis-lycopersici*. Physiological and Molecular Plant Pathology 41: 33-52.
- Bennett, H. 1975 . Industrial Waxes. Vol. 1. Chemical Publishing Company Inc., New York. 413 p.

- Biale, J. B. 1950. Postharvest physiology and biochemistry of fruits. *Plant Physiology (Annual Review)* 1: 183-206 .
- Blankenship, S. M., and J. M. Dole. 2003. 1-Methylcyclopropene: a review. *Postharvest Biology and Technology* 28: 1-25.
- Bonting, S. L., and J. M. de Pont. 1981. *Membrane Transport*. Elsevier/North-Holland Biomedical Press, Amsterdam. 362 p.
- Brett, C., and K. Waldron. 1990. *Physiology and Biochemistry of Plant Cell Walls*. Unwin Hyman, London. 194 p.
- Budavari, S., O. Neil, M. J. Smith, P. Heckelman, and J.F Kinery. 1996. *Merck index: An Encyclopedia of Chemical, Drugs and Biological*. 12th ed. Merck Research Laboratory. Merck & Co. White House Station, New Jersey. 580 p.
- Chaplin, G. R., S. P. Cole, M. Landrigan, P. A. Nuevo, and P. F. Lam. 1991. Chilling injury and storage of mango (*Mangifera indica* L.) held under low temperature. *Acta Horticulturae* 291: 461-471.
- Charles, R. J., and M. A. Tung. 1973. Physical rheological and chemical properties of bananas during ripening. *Journal of Food Science* 38: 456-459.
- Cheah, L. H., B. B. C. Page, and R. Shepherd. 1997. Chitosan coating for inhibition of Sclerotinia rot of carrots. *New Zealand Journal of Crop and Horticultural Science* 25: 89-92.
- Chu, C. L. 1986. Poststorage application of TAL on apples from controlled atmosphere storage. *HortScience* 21: 267-268.
- Du, J. M., H. Gemma, and S. Iwahori. 1997. Effect of coating on the storage of peach, Japanese pear and kiwifruit. *Journal of the Japanese Society for Horticultural Science* 66: 15-22.
- Du, J. M., H. Gemma, and S. Iwahori. 1998. Effects of chitosan coating on the storability and on the ultrastructural changes of Jonagold apple fruit in storage. *Food Preservation Science* 24: 23-29.
- El-Ghaouth, A., J. Arul, R. Ponnampalam, and M. Boulet. 1991. Chitosan coating effect on storability and quality of fresh strawberries. *Journal of Food Science* 53:1618-1620.

- El-Ghaouth, A., J. Arul, J. Grenier, and A. Asselin. 1992. Antifungal activity of chitosan on two postharvest pathogens of strawberry fruits. *Phytopathology* 82: 398-402.
- El-Ghaouth, A., J. Arull, J. Grenier, and A. Asselin. 1998. Potential use of chitosan in postharvest preservation of fruits and vegetables: Asia-Pacific chitin and chitosan symposium. National Science Council: 440-452.
- Elson, C. M., E. R. Hayes, and P. K. Lidster. 1985. Development of the Differentially permeable Fruit Coating "Nutrition-Save" for the Modified Atmosphere Storage of Fruit. pp. 248-262. *In* Blankenship, M. (ed.). *Controlled for Atmosphere Storage and Transport of Perishable Agricultural Commodities*. Raleigh, North Carolina State University, North Carolina.
- Filar, L. J., and M. G. Wirick. 1978. Bulk and solution properties of chitosan. *Proceedings of the First International Conference on Chitin and Chitosan*. MIT Sea Grant Program: Cambridge, London. 169 – 181.
- Fuchs, Y., and A. Cohen. 1969. Degreening of citrus fruit with ethrel (Amchem 66-329). *Journal of the American Society for Horticultural Science* 94: 617-618.
- Grant, L.A., X. H. Chen, and F. Caruso. 1999. Effect of Save (R) and Carnauba wax on decay of cranberry. *Proceedings of Florida State Horticultural Society* 112: 116-117.
- Gross, J. 1987. *Pigments in Fruits*. Academic Press Ltd., London. 260 p.
- Hadwiger, L. A., and J.M. Beckman. 1980. Chitosan as a component of pea – *Fusarium solani* interactions. *Plant Physiology* 66: 205-211.
- Hadwiger, L. A., and D.C Loschke. 1981. Molecular communication in host-parasite interaction: Hexosamine polymers (chitosan) as regulator compounds in race-specific and other interaction. *Phytopathology* 71:756-762.
- Hampel, C. A., and G. G. Hawley. 1973. *The Encyclopedia of chemistry*. 3th ed., Van Nostrand Reinhold, New York. 1198 p.
- Hidalg, M., J. D. L. Cruz, K. L. Parkin, and H. S. Garcia. 1996. Refrigerated storage chilling injury development of Manila mangoes (*Mangifera indica* L.) *Acta Horticulturae* 455: 718-725.

- Hirata, T., and T. Suga . 1978. Structure of alonin, a new biologically-active bitter glucoside from *Aloe arborescens* var. natalensis. *Phytochemistry* 89: 1298.
- Hulme, A. C. 1971. The Mango. pp. 233-235. *In* Hulme, A. C. (ed.). *The Biochemistry of Fruit and Their Products*. Academic Press, London.
- Ismail, H.A. 1997. Effect of semperfresh coating on fruit quality and scald of Le Conte pears at cold storage. [Online]. Available <http://www.book.co.th/database/cabonline>. (25 September 2000).
- Jahn, O. L. 1976. Degreening of waxed citrus fruit with ethephon and temperature. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 101 : 579-599.
- Johnson, G. I., J. L. Sharp, D. L. Milne, and S. A. Oosthuysen. 1997. Postharvest Technology and Quarantine Treatment. pp. 247-508. *In* Litz, R. E. (ed.). *The Mango: Botany, Production and Uses*. CAB International University Press, Cambridge, London.
- Ju, Z., and E. A. Curry. 2000. "Stripped oil emulsion alters ripening, reduces superficial scald, and reduces core flush in 'Granny Smith' apples and decay in 'd' Anjou' pears." [Online]. Available <http://www.elsevier.com/locate/postharvbio> (25 September 2000).
- Kader, A. A., R. F. Kasmire, F. G. Mitchell, M. S. Reid, N. F. Sommer, and J. F. Thompson. 1985. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. University of California, California. 192 p.
- Kader, A. A., and D. Zagory. 1988. Modified atmosphere packaging of fresh produce. *Food Technology* : 70 – 77.
- Kalra, S. K., and D. K. Tandon. 1983. Ripening behaviour of 'Dashehari' mango in relation to harvest period. *Scientia Horticulturae* 19: 263-269.
- Kane, O., M. Boulet, and F. Castaigne. 1982. Effect of chilling injury on texture and fungal rot of mangoes (*Mangifera indica* L.). *Journal of Food Science* 47: 992-995.
- Kapse, B. M., and J. S. Katrodia. 1996. Ripening behaviour of Kesar mangoes in relation to specific gravity. *Acta Horticulturae* 455: 669-678.

- Ketsa, S., W. Phakawatmongkol, and S. Subhadrabhandhu. 1999. Peel enzymatic activity and colour changes in ripening mango fruit. *Journal of Plant Physiology* 154: 363-366.
- Kienzle-Sterzer, C., D. Rodriguez-Sanchez, and C. Rha. 1982. Dilute solution behavior of a cationic polyelectrolyte. *Journal of Applied Polymer Science* 27: 4467-4470.
- Lakshminarayam, H. 1980. Mango. pp. 298-308. *In* Nagy S., and Shaw, P. E. (eds.). *Tropical and Subtropical Fruit*. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.
- Lizada, C. 1993. Mango. pp. 255-257. *In* Seymour, G. B., Taylor, J. E., and Tucker, G.A. (eds.). *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman and Hall, London.
- Martinez-Tekkez, M. A., and M. T. Lafuente. 1993. Chilling induced changes in phenylalanine ammonia-lyase, peroxidase and polyphenol activities in citrus flavedo tissue. *Acta Horticulturae* 343: 257-263.
- McGuire, R. G. 1997. Market quality of guavas after hot-water quarantine treatment and application of carnuaba wax coating. *HortScience* 32: 271-274.
- Medlicott, A. P., S. B. Reynolds, S. B. New, and A. K. Thompson. 1988. Harvest maturity effects on mango fruit ripening. *Tropical Agriculture (Trinidad)* 65: 153-157.
- Medlicott, A. P., E. M. N Diay, and J. M. M. Sigrist. 1990. Harvest maturity and concentration and exposure time to acetylene influence initiation of ripening in mangoes. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 115: 426-430.
- Okamura, K., N. Hine, T. Fugioka, K. Mihashi, M. Nishi, K. Miyahara, and A. Yagi. 1997. Diastereomeric C-glucosylanthrones of *Aloe vera* leaves. *Phytochemistry* 45: 1519-1522.
- Pantastico, Er. B. 1975. *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut. 560 p.

- Pantastico, Er. B., A. K. Matto, T. Murata, and K. Ogata. 1975. Chilling Injury. pp. 359-361. *In* Pantastico, Er. B. (ed.). Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.
- Peacock, B. C., C. Murray, S. Kosiyachinda, M. Kosittrakul, and S. Transiriyakul. 1986. Influence of harvest maturity of mangoes on storage potential and ripe fruit quality. *ASEAN Food Journal* 2: 99-103.
- Robert, E. P., and G. R. Kenneth. 1985. Symptom development of chilling injury in pineapple fruit. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 110: 100-105.
- Roe, B., and J. H. Bruemmer. 1981. Changes in pectic substances and enzymes during ripening and storage of keitt mangoes. *Journal of Food Science* 46: 186-189.
- Saks, Y., and R. Barkai-Golan . 1995. *Aloe vera* gel activity against plant pathogenic fungi. *Postharvest Biology and Technology* 6: 159-165.
- Sankat, C. K., K. Bissoon, R. Maharaj, and B. Lauckner. 1993. Ripening quality of Julie mangoes stored at low temperature. *Acta Horticulturae* 368: 712-722.
- Selvaraj, Y., and R. Kumer. 1989. Studies on fruit softening enzymes and polyphenol oxidase activity in ripening mango (*Mangifera indica* L.) fruit. *Journal of Food Science and Technology* 26: 218-222.
- Smith, S. J, Geeson and J. Stow .1987. Production of modified atmospheres in deciduous fruit by the use of films and coating. *HortScience* 22: 772-776.
- Sornsrivichai, J., J. Uthailbutra, P. Boon-Long, and C. Oogaki. 1990. Effect of wax coating versus plastic film seal package on storage life extention in pears (*Pyrus pyrifolia*) fruit produced in Northern Thailand. *Japanese Journal of Tropical Agriculture* 34: 8-19.
- Stanley, J. K. 1991. Postharvest Physiology of Perishable Plant Products. Van Nostrand Reinhold, New York. 532 p.
- Subramanyam, H., S. Krishnamurthy, and H.A.B. Parpia. 1975. Physiology and biochemistry of mango fruit. *Advance Food Research International* 21: 233-305.

- Subramanyam, H., S. Gowri, and S. Krishnamurthy. 1976. Ripening behaviour of mango fruits graded on specific gravity basis. *Journal of Food Science and Technology* 13: 84-86.
- Trebitsh, T., E.E. Goldschmidt, and J. Riov . 1993. Ethylene induces *de novo* synthesis of Chlorophyllase a chlorophyll degradation enzyme in citrus fruit peel. *Proceedings of the National Academy of Sciences. USA.* 90: 9441-9445.
- Tucker, G. A. 1993. Introduction. pp. 1-43. *In* Seymour, G. B., Taylor, J. E., and Tucker, G. A.(eds.). *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman and Hall, London.
- Ueda, M., K. Sasaki, N. Utsunomiya, K. Inaba, and Y. Shimabayashi. 2000. Change in Physical and chemical properties during maturation mango fruit (*Mangifera indica* L. 'Irwin') cultured in a plastic greenhouse. *Food Science and Technology Research* 6: 299-305.
- Ueda, M., K. Sasaki, N. Utsunomiya, and Y. Shimabayashi. 2001. Changes in properties during maturation and ripening of Chiin Hwang No. 1 mango fruit cultivated in a plastic greenhouse. *Food Science and Technology Research* 7: 207-213.
- Vakis, N. J. 1975. Effect of ethephon and waxing on the degreening of Cyprus grown lemons and grapefruit. *Journal of Horticultural Science* 50: 311-319.
- Vazuez-Salinas, C., and S. Lakshminarayana. 1985. Compositional changes in mango fruit during ripening at different storage temperature. *Journal of Science* 50: 1464-1648.
- Wang, C. Y. 1990. *Chilling Injury of Horticultural Crop*. Florida, CRC Press, Boca Ratan. 313 p.
- Wills, R., T. H. Lee, D. Graham, W. B. McGlasson, and E. G. Hall. 1981. *Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. New South Wales University Press Limited, New South Wales. 162 p.
- Wills, R., W. B. McGlasson, D. Graham, and D. Joyce. 1998. *Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetables and Ornamentals*. 4th ed. Hyde Park Press, New South Wales. 262 p.

- Windholz, M. S., S. Budavari, R. F. Blumetti, and E. S. Otterbein. 1983. The Merck Index: An Encyclopedia of Chemical, Drugs and Biological. Merck & Co, New Jersey. 2281 p.
- Worrell, D. B., C. M. Sean Carrington, and D. J. Huber. 2002. The use of temperature and coating to maintain storage quality of breadfruit, *Artocarpus altilis* (Park.) Forb. *Postharvest Biology and Technology* 25: 33-40.
- Young, L. S., R. L. Whan, and S. C. Sub. 1997. Purification and characterization of bioactive compound acemannan from *Aloe vera*. *Saengyak Hakhoechi* 28: 65-71.
- Yu, H. W., and L. Z. Dong. 1998. Effect of coating chitosan on storage of apple. *Plant Physiology* 34: 17-19.
- Yu, T. 2001. Effect of chitosan on incidence of brown rot, quality and physiological attributes of postharvest peach fruit. *Journal of Science of Food and Agriculture* 81: 269-274.
- Yueming, J., and L. Yuebiao. 2001. Effect of chitosan coating on postharvest life and quality of longan fruit. *Food Chemistry* 73: 139-143.
- Zambrano, J., S. Briceno, L. Pacheco, and C. Mendez. 1995. Some ripening changes during storage and ripening in wax-coated mangoes. *HortScience* 30: 814.
- Zhang, D., and P.C. Quantick. 1997. Effect of chitosan coating on enzymatic browning and decay during postharvest storage of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit. *Postharvest Biology and Technology* 12: 195-202.