

เอกสารอ้างอิง

- กานดา หวังชัย, จุลจิรา การสมวาสน์, กอบเกียรติ แสงนิล และจำนงค์ อุทัยบุตร. 2546. ผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อคุณภาพของมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วารสารเกษตร (วิทยาศาสตร์) 34 : 295-298.
- เลขาธิการเกษตร. 2537. รวมกลยุทธ์มะม่วง. สำนักพิมพ์เคหการเกษตร. กรุงเทพฯ. หน้า 65-72.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 396. หน้า.
- จิรา ณ หนองคาย. 2533. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักผลไม้และดอกไม้. สำนักพิมพ์แมสพับลิชชิ่ง. กรุงเทพฯ. 272 หน้า.
- จุลจิรา การสมวาสน์. 2545. ผลของระยะความแก่และอุณหภูมิสูงในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 164 หน้า.
- จำนงค์ อุทัยบุตร, กอบเกียรติ แสงนิล และกานดา หวังชัย. 2545. การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและชีวเคมีของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกระหว่างการเจริญเติบโต และการเก็บรักษา (ระยะที่ 1). รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการวิจัยทุนอุดหนุนการวิจัยจากสถานวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 113 หน้า.
- ชลิต เขาวงศ์ทอง. 2540. ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้และอุณหภูมิต่อคุณภาพกล้วยไข่หลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 118 หน้า.
- ชินพันธ์ หากา. 2539. ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลิ้นจี่พันธุ์สงฮวย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 118 หน้า.
- ดวงตรา กสานติสกุล, สายชล เกตุษา และสุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 2527. ดัชนีการเก็บเกี่ยวมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วารสารเกษตร (วิทยาศาสตร์) 18 : 55-60.
- คณัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 226 หน้า.
- คณัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนานนท์. 2546. ผลของอิมัลชันเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพของผลกล้วยไข่และมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วารสารเกษตร (วิทยาศาสตร์) 34 : 1-3 : 292-294.

- ธรรมภรณ์ ประภาสวัต. 2534. ผลของการเคลือบผิวที่มีต่ออายุการเก็บรักษาและคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์หนังกลางวันที่อุณหภูมิห้อง. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 125 หน้า.
- นภาพร พรหมสา. 2531. การยืดอายุการเก็บรักษาสาละพันธ์ Pien Pu ใน Modified Atmosphere โดยใช้ถุงพลาสติกร้อน Polypropylene. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 97 หน้า.
- นวรรตน์ พัฒนศิริ. 2544. ผลของสารเคลือบผิวที่รับประทานได้ต่ออายุการเก็บรักษาของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ. 142 หน้า.
- นิตยา มหาโพธิ์. 2531. ผลของสารเคลือบไขและอีเทอร์ลต่ออายุการเก็บรักษาและการสุกของมะม่วงเขียวเสวยและงา. การค้นคว้าแบบอิสระเชิงวิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาการสอนชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 104 หน้า.
- นิธิยา รัตนปนนท์. 2534. คอลลอยด์. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 77 หน้า.
- นิธิยา รัตนปนนท์. 2541. วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. พิมพ์ครั้งที่ 3. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 193 หน้า.
- นิกา คุณทรงเกียรติ. 2540. การเก็บรักษาผลผลิตพืชสวน. วารสารเกษตรก้าวหน้า 12(4) : 21-31.
- ปิยะบุตร วานิชพงษ์พันธุ์. 2543. คุณสมบัติและกลไกการทำงานของสารไคติน-ไคโตซานที่สามารถช่วยเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร, เอกสารประกอบการสัมมนาเรื่องเกษตรยุคใหม่กับไคติน-ไคโตซาน, จัดโดยชมรมไคติน-ไคโตซานร่วมกับศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC).
- ปรีดา จิตตารมณ. 2536. การพัฒนาสารเคลือบผิวสำหรับผลส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 81 หน้า.
- พนารัตน์ เดชกุลทอง. 2533. ผลของการเคลือบผิวต่ออายุการเก็บรักษามะม่วงพันธุ์หนังกลางวัน. การค้นคว้าแบบอิสระเชิงวิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการสอนชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 90 หน้า.
- พฤติยา นิลประพุกษ์. 2545. ผลของสารเคลือบผิวไคโตซานต่อการยืดอายุการเก็บรักษาและคุณภาพของส้มพันธุ์เขียวหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ. 134 หน้า.

- ไพรัตน์ โสภโณดร, สุทธะวัฒน์ เบญจกุล และวิคนตร พระพุทธ. 2536. การใช้ไคโตแซนเป็นสารเคลือบผิวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษามะนาว. วารสารสงขลานครินทร์ 15(3) : 259-265.
- ภานุมาศ อัสดร. 2530. การยืดอายุหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์เขียวเสวย (*Mangifera indica* L. cv. Keaw Sawoey) โดยใช้พลาสติกฟิล์มและสภาพความดันต่ำ. การค้นคว้าแบบอิสระเชิงวิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาการสอนชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 86 หน้า.
- ภาวดี เมธะคานนท์, อสิรา เฟื่องฟูชาติ และก้องเกียรติ คงสุวรรณ. 2543. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไคติน-ไคโตซาน. ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม. กรุงเทพฯ. 7 หน้า.
- มนตรี จิรสूरदन. 2542. มะม่วงพันธุ์มหาชนก. กสิกร 72(5) : 245-428.
- รวี เสธฐักดิ์ และเปรมปรี ฌ สงขลา. 2542. มะม่วงเพื่ออุตสาหกรรมส่งออกและแปรรูป. เคาการเกษตร 23(3) : 64-68.
- รัตนา คำสุมาลี. 2525. การศึกษาการเสถียรของอิมัลชันที่มีชันเป็นอิมัลซิไฟเออร์. การค้นคว้าอิสระเชิงวิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาการสอนเคมี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 114 หน้า.
- รัฐ พิษนางกูร. 2543. คุณสมบัติและกลไกการทำงานของสารไคติน-ไคโตซานที่สามารถช่วยเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร, เอกสารประกอบการสัมมนาเรื่องเกษตรยุคใหม่กับไคติน-ไคโตซาน, จัดโดยชมรมไคติน-ไคโตซานร่วมกับศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC).
- วงเดือน สุนทรวิภาต. 2546. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 122 หน้า.
- วิทวัส ศาสนนันทน์. 2545. ผลของน้ำร้อนและไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวและการวางจำหน่ายมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 138 หน้า.
- วิเชียร เลี่ยมนาค. 2541. ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตแซนต่อการควบคุมโรค และคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และเขียวเสวย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 118 หน้า.

- วุฒิคุณ กรร่า. 2530. การเติบโตและดัชนีการเก็บเกี่ยวของมะม่วงพันธุ์หนังกลางวัน. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 95 หน้า.
- สมโภชน์ โกมลณี. 2528. การเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ทางสรีรวิทยาและชีวเคมีหลังการเก็บเกี่ยวของ
ผลลิ้นจี่พันธุ์ฮองฮวย (*Litchi chinensis* Sonn. var. Hong Huay) ระหว่างการเก็บรักษา
ภายใต้อุณหภูมิต่ำ บรรยากาศที่ได้รับการเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบ และความดัน
บรรยากาศต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัย-
เชียงใหม่. เชียงใหม่. 98 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์
ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขตกำแพงแสน. นครปฐม. 356 หน้า.
- สุทัศน์เทียม บุญทวี. 2544. ผลของน้ำร้อน โซเดียมคลอไรด์ และไคโตซานต่อคุณภาพ และอายุ
การเก็บรักษาผลมะนาว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการ
เก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 204 หน้า.
- สุธิวัลย์ สีทา. 2542. ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตซานต่อการชะลอการสุกของผลกล้วยหอม
พันธุ์คาเวนดิช. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ. 130 หน้า.
- สุวบุญ จิระชาญชัย, รังรอง ยกसान และโกสุม สมักรัตน์. 2544. สมบัติทางเคมีและกายภาพ
ของไคติน-ไคโตซาน. หน้า 11-40. ใน : เอกสารประกอบการบรรยายเรื่องการประชุมเชิง
ปฏิบัติการไคตินและไคโตซานจากวัตถุดิบธรรมชาติสู่การประยุกต์ใช้. 30-31 สิงหาคม
2544. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- สุวลี จันทร์กระจ่าง. 2542. สารไคตินและไคโตซานผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติและการประยุกต์ใช้
ประโยชน์, เอกสารการสัมมนาทางวิชาการ เรื่องความร่วมมือของภาครัฐและเอกชนใน
การพัฒนาการผลิตและการใช้สารไคติน-ไคโตซานแบบครบวงจร. หน้า 1-17.
- สุเมษ เกตุวราภรณ์. 2544. ไม้ผลเบื้องต้น. สาขาไม้ผล ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการ
เกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. เชียงใหม่. 271 หน้า.
- เสาวคนธ์ นุสดี. 2544. ผลของการเคลือบผิวด้วยสารอิมัลชันและไคโตแซนต่อคุณภาพหลังการ
เก็บเกี่ยวของสาละ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 138 หน้า.

- Abeles, F.B., Morgan, P.W. and Saltveit, M.E. 1992. Ethylene in Plant Biology. Academic Press, California. 414 p.
- Akamine, E.K. and Goo, T. 1973. Respiration and ethylene production during ontogeny of fruit. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 98 : 381-383.
- Bai, J., Baldwin, E.A. and Hagenmaier, R.D. 2002. Alternative to shellac coating provide comparable gloss, internal gas modification, and quality for 'Delicious' apple fruit. *HortScience* 37 : 559-563.
- Baldwin, E.A. 1994. Edible coating for fresh fruit and vegetables : past, present, and future. pp. 25-64. *In* : Krochta, J.M., E.A. Baldwin and M. Nisperos-Carriedo (eds.). *Edible Coating and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Co., U.S.A.
- Baldwin, E.A., Bruns, J.K., Kazokas, W., Brecht, J.K., Hagenmaier, R.D., Bender, R.J. and Pesis, E. 1999. Effect of two edible coatings with different permeability characteristics on mango (*Mangifera indica* L.) ripening during storage. *Postharvest Biology and Technology* 17 : 215-226.
- Baldwin, E.A., Nisperos, M.O., Chen, X. and Hagenmaier, R.D. 1996. Improving storage life of cut apple and potato with edible coating. *Postharvest Biology and Technology* 9 : 151-163.
- Ben-Arie, R., Aharoni, D., Feygenberg, O., Aharoni, N., Keynan, A. and Pesis, E. 2000. Effect of modified atmosphere packaging on mango ripening. [Online]. Available <http://www.phtnet.org/research/TypeResult.asp?page=15&group=perishable&IdName=d001&IdType=b006&Sname=มะม่วง&Stype=การเก็บรักษา> (27 October 2005).
- Ben-Yehoshua, S., Burg, S.P. and Young, K., 1985. Resistance of citrus fruit to mass transport of water vapor. *Plant Physiology* 79 : 1048-1053.
- Berg, L.A. and Lentz, C.P. 1978. High humidity storage of vegetable and fruit to mass transport of water vapor. *Plant Physiology* 79 : 1048-1053.
- Bernardini, F. 1985. *Oilseeds, Oil and Fat*. Vol. 2, 2nd ed., B.E. OIL Publishing House, Roma, 627 p.
- Blankenship, S.M. and Dole, J.M. 2003. 1-methylcyclopropene : a review. *Postharvest Biology and Technology* 28 : 1-25.

- Cassando, A., Nigel, H.B. and Siva, G. 2001. Effect of coating concentration, ripening stage, water status and fruit temperature on pear susceptibility to friction discoloration. *Postharvest Biology and Technology* 21 : 283-290.
- Chaimanee, P. 1992. Changes in cell wall hydrolase polygalacturonase during ripening in mango fruit. *Acta Horticulturae* 321 : 804-810.
- Chen, C., Liao, W. and Tsai, G. 1998. Antibacterial effect of N-sulfonated and N-sulfobenzoyl chitosan and application to oyster preservation. *Journal Food Protection* 61 : 1124-1128.
- Chu, C.L. 1986. Postharvest application of TAL Prolong on apples from controlled atmosphere storage. *HortScience* 21(2) : 267-268.
- Cua, A.U. and Lizada, M.C.C. 1990. Ethylene production in the 'Carabao' mango (*Mangifera indica* L.) fruit during maturation and ripening. *Acta Horticulturae* 269 : 169-179.
- Davis, P.L. and Hoffmann, R.C. 1973. Effect of coatings on weight loss and ethanol build up in juice of oranges. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 21 : 155-158.
- Dong, H., Cheng, L., Ten, J., Zheng, K. and Jiang, Y.M. 2004. Effect of chitosan coating on quality and shelf life of peeled litchi fruit. *Journal of Food Engineering* 64 : 355-358.
- Donglin, Z. and Peter, C.Q. 1998. Antifungal effect of chitosan coating on fresh strawberries and raspberries during storage of (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit. *Postharvest Biology and Technology* 12 (2) : 195-202.
- Du, J.M., Gemma, H. and Iwahori, S. 1997. Effect of chitosan coating on storage of peach, Japanese pear and kiwifruit. *Journal of the Japanese Society for Horticultural Science* 66(1) : 15-22.
- El-Ghaouth, A., Arul, J., Ponnampalam, R. and Boulet, M. 1991. Chitosan coating effect on storability and quality of fresh strawberries. *Journal of Food Science* 56(6) : 1618-1620.
- El-Ghaouth, A., Smilanick, J.L. and Wilson, C.L. 2000. Enhancement of the performance of *Candida saitoana* by the addition of glycolchitosan for the control of postharvest decay of apple and citrus fruit. *Postharvest Biology and Technology* 19 : 103-110.
- El-Ghaouth, A., Ponnampalam, R., Castaigne, F. and Arul, J. 1992. Chitosan coating to extend the storage life of tomatoes. *HortScience* 27 : 1016-1018.

- EL-Ghaouth, A., Arul, J., Ponnampalam, R. and Boulet, M. 1991. Chitosan coating effect on storability and quality of fresh strawberries. *Journal of Food Science* 56(6) : 1618-1620.
- Eskin, N.A.M., Henderson, H.M. and Townsend, R.J. 1971. *Biochemistry of Food*. Academic Press, New York. 219 p.
- Garcia, M.A., Martino, M.N. and Zaritzky, N.E. 1998. Plasticized starch-based coating to improve strawberry (*Fragaria x Ananassa*) quality and stability. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 46 : 3758-3767.
- Gemma, H., Wang, H.G. and Matsuyama, Y. 1994. Ripening characteristics and chilling injury of banana fruit. I. Effect of storage temperature on respiration, ethylene production and membrane permeability of peel and pulp tissues. [Online]. Available <http://www.elsevier.com/locate/postharvbio> (27 October 2005).
- Gomez-Lim, M.A. 1993. Mango fruit ripening : physiology and molecular biology. *Acta Horticulturae* 341 : 485-486.
- Han, C., Zhao, Y., Leonard, S.W. and Traber, M. G. 2004. Edible coating to improve stability and enhance nutritional value of fresh and frozen strawberries (*Fragaria x Ananassa*) and raspberries (*Rubus ideaus*). *Postharvest Biology and Technology* 33 : 67-78.
- Hagenmaier, R.D. and Baker, R.A. 1993. Cleaning method affects shrinkage rate of citrus fruit. *HortScience* 28 : 854-825.
- Illeperuma, C.K. and Jayasuriya, P. 2002. Prolong storage of Karuthacolomban mango by modified atmosphere packaging at low temperature. [Online]. Available <http://www.phtnet.org/research/TypeResult.asp?page=15&group=perishable&IdName=d001&IdType=b006&Sname=มะม่วง&Stype=การเก็บรักษา> (27 October 2005).
- 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/databases/cabonline>. (25 September 2004.)
- Jiang, Y.M. and Li, Y. 2001. Effect of chitosan coating on postharvest life and quality of longan fruit. *Food Chemistry* 73 : 139-143.
- Johnson, G.I., Sharp, J.L., Milne, D.L. and Oosthuyse, S.A. 1997. Postharvest technology and quarantine treatment . pp 447-508. *In* : Litz, R.E. (ed.), *The Mango : Botany, Production, and Uses*. CAB International. University Press, Cambridge.

- Ju, Z. and Curry, E.A. 2000. Stripped corn 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 2004.)
- Kader, A.A. 1985. Ethylene-induced senescence and physiology disorder in harvest horticultural crop. HortScience 20 : 54-57.
- Kalra, S.K. and Tendon, D.K. 1983. Ripening behaviour of 'Dashehari' mango in relation to harvest period. Scientia Horticulturae 455 : 669-678.
- Kapse, S.K. and Katrodia, J.S. 1996. Ripening behavior of Kesar mangoes in relation to specific gravity. Acta Horticulturae 455 : 669-678.
- Knorr, D. 1984. Use of chitinous polymers in food. Food Technology 33 : 85-97.
- Krishnamurthy, S. and Subramanyam, H. 1970. Respiration climacteric and chemical changes in the mango fruit, *Mangifera indica* L. Journal of the American Society for Horticultural Science 95 : 333-337.
- Krochta, J.M., Baldwin, E.A. and Niserredo, M.O. 1994. Edible coatings and films to improve food quality. Technomic Publishing Company, Inc. America. 357 p.
- Lalel, H.J.D., Zora, S. and Tan, S.C. 2001. Elevated levels of CO₂ in controlled atmosphere storage effects shelf life, carotenoid and fruit quality of mango. [Online]. Available <http://www.phtnet.org/research/TypeResult.asp?page=15&group=perishable&IdName=d001&IdType=b006&Sname=มะม่วง&Stype=การเก็บรักษา> (27 October 2005).
- Lizana, L.A. and Ochagavia, A. 1997. Controlled atmosphere of mango fruits (*Mangifera indica* L.) cvs. Tommy Atkins and Kent. Acta Horticulturae 455 : 732-737.
- Mannheim, C.H. and Soffer, T. 1996. Permeability of different wax coatings and their effect on citrus fruit quality. Journal of Agricultural and Food Chemistry 44 : 919-923.
- Mariott, J. 1980. Banana : Physiology and biochemistry of storage and ripening for optimum quality. CRC Critical Reviews in Food Science Nutritional 13(1) : 41-88.
- Matto, A.K., Murata, T., Pantastico, E.B., Charchin, K., Ogata, K. and Phan, C.T. 1975. Chemical changes during ripening and senescence pp. 103-107. In : Pantastico, Er.B. (ed). Postharvest Physiology, Handling and Utilization Tropical and Subtropical Fruit and Vegetable. AVI Publishing Company Inc., Westport. Connecticut.

- Matto, A.K. and Modi, V.V. 1969. Ethylene and ripening of mangoes. *Plant Physiology* 44 : 308-331.
- Peacock, B.C., Murray, C., Kosiyachinda, S., Kosittrakul, M. and Transiriyakul, S. 1986. Influence of harvest maturity of mangoes on storage potential and ripe fruit quality. *ASEAN Food Journal* 2(3) : 99-103.
- Pen, L.T. and Jiang, Y.M. 2003. Effect of chitosan on shelf life and quality of fresh-cut Chinese water chestnut. *Lebensmittel-Wissenschaft Und-Technologie* 36 : 359-364.
- Prusky, D., Fuchf, Y., Kobilier, I., Roth, I., Weksler, A., Shalom, Y., Fall, E., Zauberman, G., Pesis, E., Akerman, M., Ykutiely, O., Weisblum, A., Regev, R. and Artes, L. 1999. Effect of hot water brushing, prochloraz treatment and waxing on the incidence of black spot decay caused by *Alternaria alternata* in mango fruits. *Postharvest Biology and Technology* 15 : 165-174.
- Pesis, E., Aharoni, D., Aharon, Z., Ben-Arie, R. and Aharoni, N. 2000. Modified atmosphere and modified humidity packaging alleviates chilling injury symptoms in mango fruit. *Postharvest Biology and Technology* 19(1) : 195-202.
- Reddy, S.L. and Thimmaraju, K.R. 1989. Effects of pre-packaging and post-harvest treatments on the storage behaviour of mango fruits cv. Alphonso. *Acta Horticultural* 231 : 670-674.
- Sornsrivichai, J., Uthaibutra, J. and Thongaram, A. 1990. Effect of wax coating on storage life and fruit quality of five Asian pear (*Pyrus pyrifolia*) cultivars. *Acta Horticulturae* 279 : 511-539.
- Subramanyam, H., Gowri, S. and Krishnamurthy, S. 1976. Ripening behaviour of mango fruits graded on specific gravity basis. *Journal of Food Science and Technology* 13 : 84-86.
- Tamjinda, B., Siriphanich, J. and Nobuchi, T. 1992. Anatomy of lenticels and the occurrence of their discoloration in mangoes (*Mangifera indica* L. cv. Namdokmai). *Kasetsart Journal of the Nation Academy of Sciences of the United States of American* 26 : 57-64.
- 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.

- Underhill, S.J.R. and Wong, L.S. 1990. A maturity standard for lychee (*Litchi chinensis* Sonn.). *Acta Horticulturae* 269 : 181-187.
- Vazquez-Salinas, C. and Lakshminarayana, S. 1985. Compositional changes in mango fruit during ripening different storage temperature. *Journal of Food Science* 50 : 1464-1648.
- Wills, R.H.H., McGlasson, B., Graham, D. and Joyce, D. 1998. *Postharvest : An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetable*. New South Wales University Press, New South Wales. 262 pp.
- Worrell, D.B., Carrington, C.M.S. and Huber, D.J. 2002. The use of low temperature and coatings to maintain storage quality of breadfruit, *Artocarpus altilis* (Parks.) Fosb. *Postharvest Biology and Technology* 25 : 33-40.
- Yang, S.F. 1985. Biosynthesis and action of ethylene. *HortScience* 24 : 41-45.
- Yaman, Ö. and Bayindirli, L. 2001. Effects of an edible coating, fungicide and cold storage on microbial spoilage of cherries. [Online]. <http://www.mindfully.org/Food/Edible-Coating-Fungicide-Spoilage.htm> (27 October 2005).
- Yu, H.W. and Dong, L.Z. 1998. Effect of coating chitosan on storage of apple. *Plant Physiology* 30(1) : 17-19.
- Zeng, Y., Pandey, M., Prasad, N.K. and Srivastava, G.C. 1995. Ripening associated changes in enzymes and respiratory activities in three varieties of mango (*Mangifera indica* L.). *Journal of Plant Physiology* 38 : 73-76.
- Zhang, D. and Quantick, P.C. 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.