

เอกสารอ้างอิง

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว : เทคโนโลยีและ
สรีรวิทยา. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 116 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2537. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 307 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 2.
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการหายใจของพืช. พิมพ์ครั้งที่ 1.
สำนักพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 453 น.
- จิรา ณ หนองคาย. 2537. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักผลไม้และไม้ดอก. สำนักพิมพ์
แมสพับลิชชิง, กรุงเทพฯ. 272 น.
- ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน. 2548. คุณภาพทางกายภาพและเคมีหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตอเบอร์รี่พันธุ์
พระราชทาน 72. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัย
เชียงใหม่, เชียงใหม่. 122 น.
- ชูพงษ์ สุกมลนันท์. 2531. สตอเบอร์รี่. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
กรุงเทพฯ. 216 น.
- ณรงค์ชัย พิพัฒน์ธนวงศ์. 2542. การปลูกสตอเบอร์รี่ในประเทศไทย. ข่าวสารเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 44(4) : 63-75.
- ณรงค์ชัย พิพัฒน์ธนวงศ์. 2543. สตอเบอร์รี่ : พืชเศรษฐกิจใหม่. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 158 น.
- ณรงค์ชัย พิพัฒน์ธนวงศ์. 2546. สตอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72. วารสารโครงการหลวง 7(1) : น. 2-4.
- ณัฐพงษ์ สายกับ. 2546. ผลของความดันสูงโดยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ต่อคุณภาพเห็ดฟาง.
ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี, ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย เชียงใหม่,
เชียงใหม่. 35น.
- คณั บุษยเกียรติ. 2538. เอกสารประกอบการอบรม การเพิ่มผลผลิตสตอเบอร์รี่สำหรับงาน
อุตสาหกรรม รุ่นที่ 1. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 น.

- คณีย์ บุญยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 น.
- คณีย์ บุญยเกียรติ และนิธิยา รัตนานพนนท์. 2548. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 236 น.
- นิตยา รัตนานพนนท์ และ คณีย์ บุญยเกียรติ. 2533. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เศรษฐกิจ. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. น.7.
- นิตย์ ศกุนรักษ์. 2541. สรีรวิทยาของพืช. ภาควิชาพืชไร่ คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 340 น.
- ประสาทพร สมิตะมาน. 2538. เอกกสารประกอบการอบรม การเพิ่มผลผลิตสตอเบอรี่. สำนักอุตสาหกรรมรุ่นที่ 1. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 15 น.
- ประสาทพร สมิตะมาน และคณีย์ บุญยเกียรติ. 2542. สตอเบอรี่. โครงการถ่ายเทคโนโลยี่เพื่อการผลิตส่วนขยายพันธุ์พืชคุณภาพดี. ศูนย์พันธุ์วิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ, เชียงใหม่. 174 น.
- ปราณี อานเป็รื่อง. 2547. เอนไซม์ทางอาหาร. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 442 น.
- ภักดี ภักดีจันทร์. 2545. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพและกิจกรรมของเอนไซม์โพลีกลาแลคตุโรเนสในสตอเบอรี่ก่อนการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 80 น.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนานพนนท์. 2544. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 246 น.
- วัชริน มีรอด และสัมฤทธิ์ เกียววงษ์. 2545. สถานภาพการผลิตและการตลาดสตอเบอรี่ในเขตภาคเหนือของประเทศไทย. วารสารโครงการหลวง 6(1) : น. 11-14.
- วุฒิคุณ กรร่า. 2530. การเติบโตและดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์หนังกกลางวัน (*Mangifera indica* L. cv. Nang Klangwon). วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาการสอนชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 86 น.
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 2531. การศึกษาการใช้ประโยชน์จากคาร์บอนไดออกไซด์ในการเก็บรักษาผักและผลไม้สดเพื่อการส่งออก ฉบับที่ 4 การเก็บรักษามะม่วง. 57 หน้า.

- สราวุธ ศรีวรรณ. 2548. การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวสตรอเบอรี่. วารสารโครงการหลวง 9(2) : น. 45-47.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 364 น.
- สำนักงานเกษตรอำเภอสะเมิง. 2549. ข้อมูลการปลูกสตรอเบอรี่. เอกสารอัดสำเนา. สำนักงานเกษตรอำเภอสะเมิง, เชียงใหม่.
- สังคม เตชะวงศ์เสถียร. 2532. เอกสารประกอบการสอนการผลิตไม้ผลเขตกิ่งร้อน วิชา 113422 ว่าด้วยเรื่องสตรอเบอรี่. วิทยาลัยอุบลราชธานี มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. 33 น.
- สุทัศน์ สุระวัง. 2548. คู่มือปฏิบัติการการวิเคราะห์คุณภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 82 น.
- อรพรรณ วราอัสวปติ. 2532. เทคโนโลยีและสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้และผักสด. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 359 น.
- อภิธา บุญศิริ. 2544. เอกสารประกอบการอบรม “วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน” รุ่นที่ 11. ฝ่ายปฏิบัติงานวิจัยและเรือนปลูกพืชทดลอง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 76 น.
- อรุณี อภิชาติสรานกุล. 2530. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั่วไป. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 267 น.
- อัญชุลี ยินดี. 2539. การเปลี่ยนแปลงรงควัตถุในผลมะม่วงและลิ้นจี่ในช่วงการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 157 น.
- Avigdori-Avidov, H. 1986. Strawberry. p. 419-448. In Monelise, S.P.(ed.). *Handbook of Fruit Set and Development*. CRC press, Inc. Boca raton, Florida.
- Buescher, R.W. 1979. Influence of carbon dioxide on postharvest ripening and deterioration of tomatoes. *J. of Amer. Society for Hort. Sci.* 104(4) : 545-547.
- Burton, W.G. 1982. *Postharvest Physiology of Food Crops*. Longman groups, London. 331 p.
- Ceponis, M.J. and R.A. Cappellini. 1985. Reducing delay in fresh blueberries controlled atmospheres. *Hort. Sci.* 20(2) : 228-229.
- Couey, H. M. and J.M. Wells. 1970. Low-oxygen or high carbon dioxide atmosphere to control postharvest decay of strawberries. *Phytopathol.* 60 : 47-49.

- Couey, H. M. and K.L. Olsen. 1975. Storage Response of 'Golden Delicious' Apples After High-Carbon Dioxide Treatment. *J. of the Amer. Society for Hort. Sci.* 100(2) : 148-150.
- Dana, M.N. 1981. *The Strawberry Plant and Its Environment*. Department of Horticulture. University of Wisconsin-Madison, Horticultural Publications Gainesville. Florida. p.33-44.
- Darrow, G.M. 1966. *The Strawberry : History Breeding and Physiology*. Holt, Rinehart & Winston, New York. 447 p.
- Goren, R., M. Huberman, U. Zehavi, M. Chen-Zion and E. Echeverria. 2000. Sugar utilization by citrus juice cells as determined by [¹⁴C] – sucrose and [¹⁴C] – fructose feeding analyses. *Plant Physiology and Biochemistry*. 38 : 507-515.
- Gross, J. 1987. *Pigments in Fruits*. Academic Press, London. 303 p.
- Harbone, J.B. 1976. Functions of flavonoids in plant. p. 736-773. In Harbone, J.B. (ed.). *Comparative Biochemistry of the Flavonoids*. Academic Press, London.
- Harvey, J.M. and C.M. Harris. 1973. Strawberries-market Quality in relation to postharvest handling and shipping practices. *ASHRAE Symp. Lo-73-7*, p. 5-9.
- Hatton, T.T. and R.H. Cubbage. 1977. Effect of Prestorage Carbon Dioxide Treatments and Delayed Storage Stem-end Rind Breakdown of 'Marsh' in Grapefruit. *Hort. Sci.* 12(2) : 120-121.
- Kajiura, I. 1975. CA storage and hypobaric storage of white peach 'Okubo'. *Scientia Horticulturae*. 3(2) : 179-187.
- Ke, D., H.V. Gorsel and A.A. Kader. 1990. Physiological and Quality response of 'Barlett' pears to reduced O₂ and enhanced CO₂ levels and storage temperature. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 115(3) : 435-439.
- Koh, T.H. and L.D. Melton. 2002. Ripening-related changes in cell wall polysaccharides of strawberry cortical and pith tissues. *Postharvest Biology and Technology*. 26 : 23-33.
- Kosiyachinda, S., M. Kosittrakul, S. Ketsa, V. Vangnai, P. Tong-Umpai and K. Vanichkul. 1984. Harvesting indices of strawberries in Thailand. *Kasetsart J.* 18 : 92-98.
- Lee, K.S. and A.A. Kader. 2000. Preharvest and Postharvest factors influencing vitamin C content of horticultural crops. *Postharvest Biology and Technology* 20 : 207-220.

- Li, W., M. Zhang and H. Yu. 2006. Study on hypobaric storage of green asparagus. *J. of Food Engineering*. 73(3) : 225-230.
- Looney, N.E. 1975. Control of ripening in 'McIntosh' apples II effect of growth regulators and CO₂ on fruit ripening, storage behavior, and shelf life. *J. of the Amer. an Society for Hort. Sci.* 100(4) : 332-336.
- Manning, K. 1993. Soft Fruit, p. 347-377. In Seymour. G.B.J.E. Taylor and G.A. Tucker (eds.). *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman & Hall. London.
- 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.
- Mass, J.L. 1992. *Compendium of Strawberry Diseases*. APS Press, st. Paul.
- Massantini, R., L. Lanzarotta, R. Botondi and F. Mencarelli. 1995. Strawberries colour and consistency after precooling and transport. *Hort. Abstr.* 65(4) :369.
- McGuire, R.G. 1992. Reporting of objective color measurement. *J. of Hort. Sci.* 27(12) : 1254-1255.
- Miszczak, A., C.F. Forney and R.K. Prange. 1995. Development of aroma volatiles and color during postvest ripening of "Kent" strawberries *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 120(4) : 650-665.
- Monelise, S.P. 1986. *Handbook of Fruit Set and Development*. CRC Press. Florida. 539p.
- Montero, T.M., E.M. Molla, R.M. Esteban and F.J. Lopez-Andreu. 1996. Quality attributes of strawberry during ripening. *Scientia Horticulture*. 65 : 239-250.
- Moore, J.N. and W.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.
- Nogata, Y., H. Ohta and A.G.J. Voragan. 1993. Polygalacturonase in strawberry fruit. *Phytochemistry*. 34 :617-620.
- Nunes, M.C.N., J.K. Brecht, S. A. Sargent and A.M.M.B. Morais. 1995. Physical and chemical quality characteristics of strawberries after storage are reduced by a short delay to cooling. *Postharvest Biology and Technology*. 6 : 17-28.
- Nursten, H.E. 1970. Volatile compounds: the aroma of fruits. p.239-264. In Hulme, A.C. (ed.). *The Biochemistry of Fruits and their Products. Vol.1*. Academic Press, London

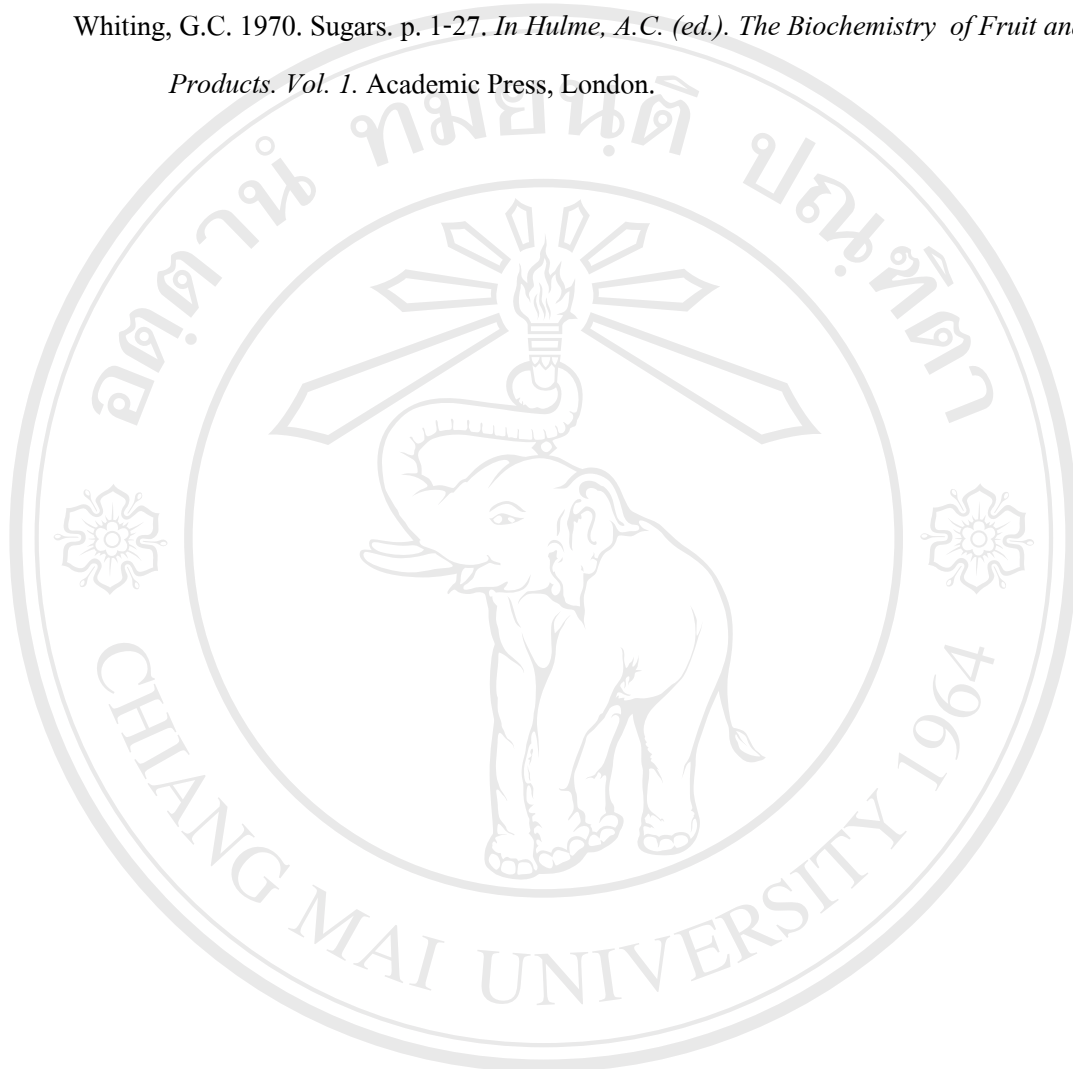
- Perez, A.G., R. Olias, C. Sanz and J.M. Olias. 1997. Furanones in strawberries: evolution during ripening and postharvest shelf life. *Hort. Abstr.* 67(7) : 725.
- Puchalski, C., J. Gorzelany and Z. Goracy. 1994. The effect of maturity and harvest date on firmness of strawberry fruit. *Hort. Abstr.* 64(12) : 1230.
- Purskey, D.K., I. Jacoby, B. Sims and S.L. Midland. 1985. Inhibitors of Avocado Lipoxygenase : their Possible Relationship with the Latent of C.gloeosporoidides. *Physio. Plant Pathol.* 27 : 269-279
- Ranganna, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*. Tata McGraw-Hill Publishing Company Inc., New Delhi. 1112 p.
- Romanazzi, G., F. Nigro, A. Ipopolito, and M. Salerno (a.). 2001. Effect of short hypobaric treatment on postharvest rots of sweet cherry, strawberries and table grapes. *Postharvest Biology and Technology*. 22(1) : 1-6.
- Romanazzi, G., F. Nigro and A. Ipopolito(b.). 2003. Short hypobaric treatments potentiate the effect of chitosan in reducing storage decay of sweet cherries. *Postharvest Biology and Technology*. 29(1) : 73-80.
- Shoemaker, J.S. 1983. *Small Fruit Culture. Fifth Edition*. The AVI Publishing Company Inc. Westport. Connecticut. 357 p.
- Sommer, N.F. 1982. Postharvest Handling Practices and Postharvest Disease of Fruit. *Plant Dis.* 66 : 357-364.
- Somock, R.M. 1981. Controlled atmosphere storage of fruits. *Hort. Rev.* 1: 301-336.
- Splanding, D.H. and W.F. Reeder. 1975. Low-Oxygen High-Carbon Dioxide Controlled Atmosphere Storage for Control of Anthracnose and Chilling Injury of Avocados. *Phytopathology*. 65 : 458-460.
- Streif, J. and F. Bangerth. 1976. The effect of different partial pressures of oxygen and ethylene on the ripening of tomato fruits. *Scientia Horticulturae*. 5(3) : 227-237.
- Ulrich, R. 1970. Organic acids. p. 89-115. In Hulme, A.C. (ed.). *The Biochemistry of Fruit and Their Products. Vol. 1*. Academic Press, London.
- Wells, J.M. and M. Uota. 1970. Germination and growth of five fungi in low-oxygen and high-carbon dioxide atmosphere for the storage of some vegetables. *Hort. Sci.* 14(4) :528-230

Wang, C.Y. 1977. Effect CO₂ treatment on storage and shelf life of sweet peppers. *J. Amer. Soc.*

Hort. Sci. 102(6) : 808-812.

Whiting, G.C. 1970. Sugars. p. 1-27. In *Hulme, A.C. (ed.). The Biochemistry of Fruit and Their*

Products. Vol. 1. Academic Press, London.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved