

เอกสารอ้างอิง

เครือข่ายวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. 2549. พัฒนามะม่วงไทย หวังเพิ่มศักยภาพการส่งออก.

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา:

<http://www.phtnet.org/news/view-news.asp?nID=223> (1 พฤศจิกายน 2551)

จิรภรณ์ กั๊วะขุนทด, นิธิยา รัตนাপนนท์ และ ดนัย บุญยเกียรติ. 2545. อิทธิพลของอุณหภูมิต่อการอายุการเก็บรักษาและอาการสั้ท้านหนาวของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. หน้า 64. ใน: โครงการพัฒนานับพันศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.). การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1. 22-23 สิงหาคม 2545. เชียงใหม่.

จริงแท้ สิริพานิช. 2549. ชีวิตวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวางของพืช. โรงพิมพ์ศูนย์ฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม. 453 หน้า.

จริงแท้ สิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 4. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตร, วิทยาเขตกำแพงแสน, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.

จริงแท้ สิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม. 396 หน้า.

จิรา ณ หนองคาย. 2534. เทคโนโลยีหลังเก็บเกี่ยวผักผลไม้และดอกไม้. พิมพ์ครั้งที่ 1. แมสพับลิชซิ่ง, กรุงเทพฯ. 272 หน้า.

เฉลิมชัย แก้วราชชาติ. 2539. การปลูกมะม่วง. เกษตรสยาม, กรุงเทพฯ. 88 หน้า.

ดนัย บุญยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 หน้า.

ดนัย บุญยเกียรติ และ นิธิยา รัตนापนนท์. 2535. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเคียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 146 หน้า.

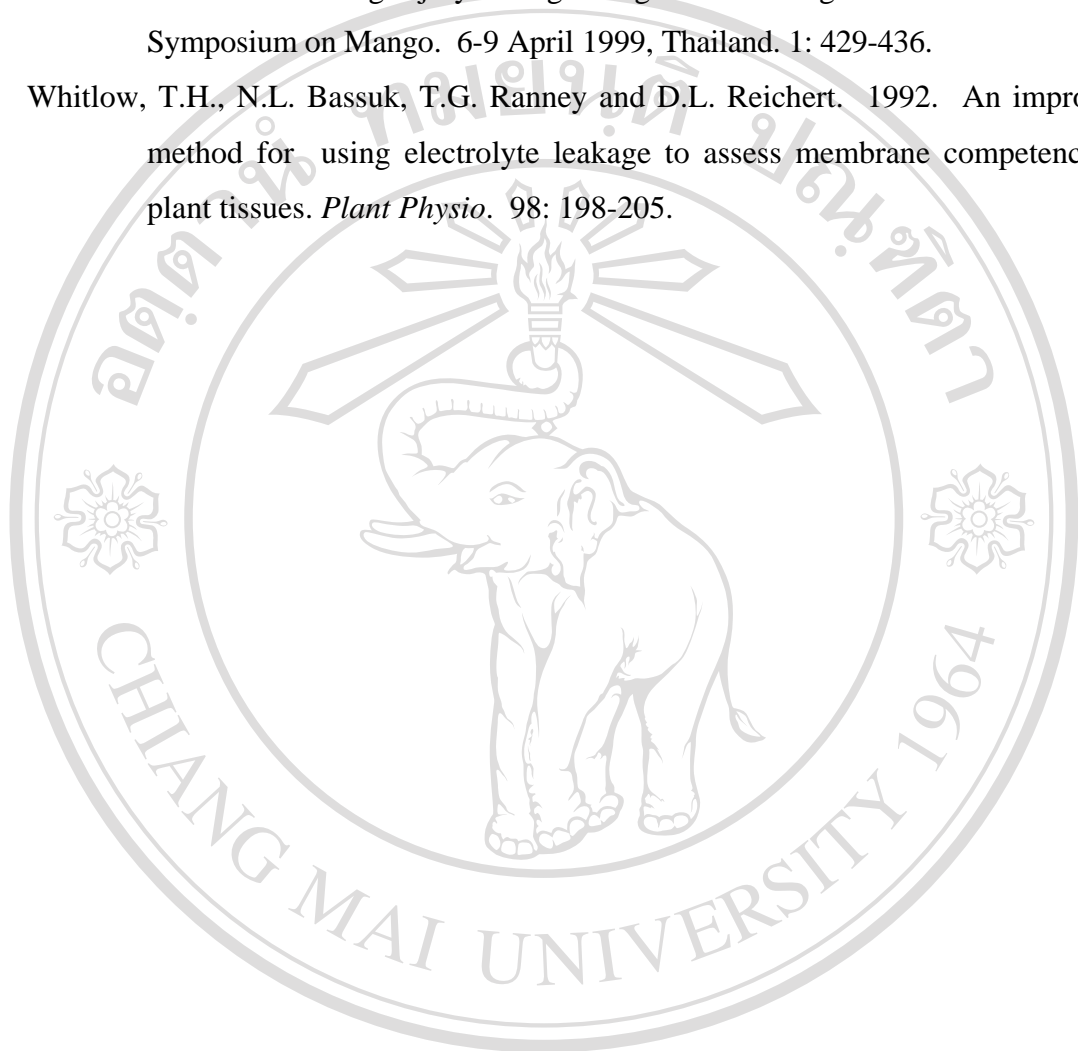
ดารา พวงสุวรรณ, ประวัติ ดันบุญเอก, เกียรติ สีละเศรษฐกุล, วัลลภา ชีรภาวะ, สุชาติ วิจิตรานนท์, วารุณี ปริย์มาโนช, ณรงค์ ทองธรรมชาติ และมาโนช ทศพล. 2539. การปรับปรุงคุณภาพผลไม้และผักเพื่อการส่งออก. 116 หน้า.

- ทวีศักดิ์ ชัยเรืองยศ. 2547. สวนมะม่วง 'แก้ววงษ์กุหล' ผู้นำสวนมะม่วงเพื่อการส่งออก (ตอนจบ) การตลาด วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว การใช้ปุ๋ยชีวภาพและหลากหลายสารระ: บันทึกไว้เป็นเกียรติ. วารสารเทคโนโลยีชาวบ้าน 16 (338): 14.
- ชเนศวร์ สิริระแก้ว. 2541. ผลของความร้อนและแคลเซียมคลอไรด์ต่ออาการสะท้านหนาวของมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่.
- นิทยา อักษรเนียม. 2548. ตลาดมะม่วงคุณภาพไทยในญี่ปุ่น. เกษตรเกษตร. 29 (9): 2-9.
- นิธยา รัตนานนท์ และณัย บุญเกียรติ. 2548. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวฝักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5. โอ. เอส. พรินติ้ง เฮาส์, กรุงเทพฯ. 248 หน้า.
- พวงผกา สุนทรชัยนาคแสง. 2548. กายวิภาคและสัณฐานวิทยาของพืชมีดอก. กรุงเทพฯ. 137 หน้า.
- เพ็ญวิภา วาสนาสง. 2541. การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีวิทยาและสรีรวิทยาของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่มีความสัมพันธ์ต่อการเกิดการสะท้านหนาว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ศศธร ศรีวิเชียร. 2549. กิจกรรมของเอนไซม์พอลิฟีนอลออกซิเดสและผลของเมทิลจัสโมเนตต่อการเกิดอาการสะท้านหนาวในมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุกัญญา ชิดตระกูล. 2539. ผลของการใช้อุณหภูมิที่มีผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สถาบันอาหาร. 2549. ข้อมูลการส่งออกมะม่วง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.nfi.or.th/statistic.asp>. (11 กรกฎาคม 2550).
- สายชล เกตุษา. 2530. สรีรวิทยาและและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวฝักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม. 364 หน้า.
- เสาวภา ไชยวงศ์. 2547. ความแตกต่างทางสรีรวิทยาและคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองระหว่างการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เสาวลักษณ์ กังวานตระกูล. 2530. การเติบโตและดัชนีการเก็บเกี่ยวผลมะม่วงพันธุ์เขียวเสวย (*Mangifera indica* L. cv. Keaw Sawoey). วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- Ben, A.R., D. Aharoni, O. Feygenberg, N. Aharoni, A. Keynan, and E. Pesis. 2000. Effect of modified atmosphere packaging on mango ripening. *4th Int. Conf. on Postharvest Sci.* 2: 607-609.
- Bezuidenhout, J. L. J. 2005. Lenticel development and discolouration in the fruit of some mango (*Mangifera indica* L.) cultivars. M.S. thesis. University of Pretoria, Pretoria.
- Chidtrakool, S. and S. Ketsa. 2005. Changes of phenolic content and activities of phenylalanine ammonia lyase and polyphenol oxidase in relation to discoloration of mango fruit during low temperature storage. pp. 19. *In: Project on promotion and development of postharvest physiology of horticultural crops. The second seminar on postharvest physiology of horticultural crops. 14th February 2005. Bangkok.*
- Clark, G.E. 1994. Assessment of tuber storage and sprouting treatments for *Sandersonia aurantiaca*. *J. Crop Hort. Sci.* 22: 431-437.
- Du plooy, G.W., C.F. Van der merwe and L. Korsten. 2006. Lenticel discolouration in mango (*Mangifera indica* L.) fruit : a cytological study of mesophyll cells from affected tissue. *J. Hort. Sci. Biot.* 81: 869-873.
- Griesbach, J. 2003. *Mango growing in Kenya*. World Agroforest Centre, Kenya. 101 pp.
- Herianus J. D. L., Z. Singh, and S. C. Tan. 2003. Aroma volatiles production during fruit ripening of 'Kensington Pride' mango. *Postharvest Biol. Tech.* 27: 323-336.
- Kader, A.A. 2000. Postharvest biology and technology: An overview. pp. 39-48. *In: Kader, A.A. (ed.) Postharvest Technology of Horticulture Crops, 3th ed. University of California, California.*
- Kara, S.K., D.K. Tandom and B.P. Singh. 1995. Mango. pp. 123-169. *In: D.K. Salunkhe, and S.S. Kadam, (eds), Handbook of Fruit Science and Technology Production, Composition, Storage and Processing. Marcel Dekker, Inc., New York.*
- Kovacs, E. 1997. Effect of chilling and irradiation on the ultrastructure of the membranes and mitochondria of fruits and vegetables. *Micro. Food Res.* 26: 359-381.

- Luza, J.G., R.V. Gorsel, V.S. Polito and A.A. Kader. 1992. Chilling injury in peaches: A cytochemical and ultrastructural cell wall study. *Hort. Sci.* 117: 114-118.
- Mohammed, M. and R.A.I. Brathwaite. 2000. Ripening effects on the chilling sensitivity of processing and non-processing tomato cultivars. *J Appl. Hort.* 2(2): 76-78.
- Nair, S. and Z. Singh. 2003. Pre-storage ethrel dip reduces chilling injury, enhances respiration rate, ethylene production and improves fruit quality of 'Kensington' mango. *J. Food Agri. & Envi.* 1: 93-97.
- Pesis, E., D. Aharoni, Z. Aharon, A. R. Ben, N. Aharoni and Y. Fuchs. 2000. Modified atmosphere and modified humidity packaging alleviates chilling injury symptoms in mango fruit. *Postharvest Biol. Tech.* 19: 93-101.
- Phakawatmongkol, W., S. Ketsa, and W.G. Doorn. 2004. Variation in fruit chilling injury among mango cultivars. *Postharvest Biol. Tech.* 32 (2004): 115-118.
- Self, G., J.S. De Assis, V.C Caron. 2006. Effects of postharvest handling on lenticel spotting of 'Tommy Atkins' mangoes from Northeast Brazil. pp. 543-550. *In: The integrated view on fruits and vegetables quality. Proceedings of the 4th International Conference on Managing Quality in Chains (MQUIC 2006). 7-10 August 2006. Bangkok.*
- Tasneem, A. 2004. Postharvest treatments to reduce chilling injury symptoms in stored mangoes. M.S. thesis. , Macdonald Campus of McGill University.
- Thurman, T.H. and C.W. Campbell. 1959. Evolution of indices for 'Florida' avocado maturity. *Proc. Fla. State Hort. Soc.* 72: 349-353.
- Tungtirmthong, J., S. Kanlayanarat, and A. Uthairattanakit. 2001. Physiological and chemical changing of mango cv. Nam Dok Mai stored at low temperature. [online]. Available <http://www.kmutt.ac.th/rippc/pdf/443109.pdf>. (May 2008).
- Vela, G., D.M. Leon, H.S. Garcia and L. Cruz. 2003. Polyphenoloxidase activity during ripening and chilling stress in Manilla mangoes. *J. Hort. Sci. Biot.* 78: 104-107.
- Wang, C.Y. 1990. Chilling injury of Horticultural Crops. CRC Press, Boca Raton, 313 p.

- Whangchai, K., H. Gemma, S. Iwahori and J. Uthaibutra. 1999. Endogenous polyamines in 'Nam Dok Mai' mangoes with different ripening stages and its relation to chilling injury during storage. Proceeding of the 6th International Symposium on Mango. 6-9 April 1999, Thailand. 1: 429-436.
- Whitlow, T.H., N.L. Bassuk, T.G. Ranney and D.L. Reichert. 1992. An improved method for using electrolyte leakage to assess membrane competence in plant tissues. *Plant Physio.* 98: 198-205.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved