

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2541). *สตรอปเปอร์รี่*. เอกสารแนะนำที่ 106. กรุงเทพฯ : ฝ่ายเอกสารแนะนำ กองเกษตรสัมพันธ์ กรมส่งเสริมการเกษตร.
- จริงแท้ ศิริพานิช. (2544). *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จริงแท้ ศิริพานิช. (2549). *ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวางของพืช* (หน้า 219–235), นครปฐม : โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.
- ชูพงษ์ สุกุลนันทน์. (2531). *สตรอปเปอร์รี่* (หน้า 70), กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ โอ.เอส.พรินติ้ง เฮ้าส์.
- ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน “คุณภาพทางกายภาพและเคมีหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอปเปอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2548.
- ณรงค์ชัย พิพัฒน์ธนวนศ์. (2543). *สตรอปเปอร์รี่ : พืชเศรษฐกิจใหม่* (หน้า 109-129), กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- คนัย บุญเกียรติ. (2538). *เอกสารประกอบการอบรม การเพิ่มผลผลิตสตรอปเปอร์รี่สำหรับงานอุตสาหกรรม รุ่นที่ 1*. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- คนัย บุญเกียรติ. (2540). *สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน*. เชียงใหม่ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ทองใหม่ แพทย์ไชโย “คุณภาพทางกายภาพและทางเคมีหลังการเก็บเกี่ยวผลสตรอปเปอร์รี่” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2541.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2539). *เคมีอาหาร* (หน้า 289-290), เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์, ศิริโสภา อินจะ และดำรงวิทย์ กองทอง. (2548). ผลของการเคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานและสารละลายคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสต่อคุณภาพของผลสตรอปเปอร์รี่สดหั่นชิ้นพันธุ์ 329. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 5-6, 540-543.
- ปาริชาติ ดิยปรัชญา “การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำผักผสมผลไม้โดยใช้เทคโนโลยีแมมเบรน” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2544.

- ปราณี อ่านเปรื่อง. (2547). *เอนไซม์ทางอาหาร*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ประสาทพร สมิตะมาน และคนัย บุญเกียรติ. (ม.ป.พ.). *สตรอเบอรี่* (หน้า 37-38), กรุงเทพฯ : ฝ่ายประสานงานวิจัย/วิชาการ ศูนย์พันธุ์วิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ.
- ภักดี ภักดีจันทร์ “การเปลี่ยนแปลงคุณภาพและกิจกรรมของเอนไซม์โพลีกลาแลคตูโรเนสในสตรอเบอรี่ก่อนการเก็บเกี่ยว” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2545.
- ขงยุทธ ชำมสี. (2539). *เอกสารคำสอน สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน (พส 430)*, เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนापนนท์. (2536). *หลักการวิเคราะห์อาหาร* (หน้า 27-47), เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สังคม เตชะวงศ์เสถียร. (2532). *การผลิตผลไม้เขตร้อน* (หน้า 30-31), อุบลราชธานี : วิทยาลัยอุบลราชธานี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สายชล เกตุษา. (2528). *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ.
- อรรณพ วราอัสวปติ. (2532). *เทคโนโลยีและสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้และผักสด*. เชียงใหม่ : ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรุณี เพียรทวีรัชต์ และปราณี อ่านเปรื่อง. (2536). ผลของเพคตินเนส เซลลูเลส และอะมัยเลสต่อการผลิตน้ำกล้วยหอม. *วารสารอาหาร*, 23(3), 188-196.
- อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. (2550). *การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร* (หน้า 86), เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อัญชุลี ยินดี “การเปลี่ยนแปลงรงควัตถุในผลมะม่วงและลิ้นจี่ในช่วงก่อนการเก็บเกี่ยว” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2539.
- กรมวิชาการเกษตร. 2550. “สตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 60.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doa.go.th/pvp/plantrubrong/72tabian.pdf> (10 พฤษภาคม 2550)
- “ตลาดน้ำผลไม้ 100% แข่งเดือด.” 2549. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.siamturakij.com> (27 กันยายน 2549).

- นิพนธ์ ไชยมงคล. 2550. “ระบบข้อมูลพืชผัก.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
http://www.agric-prod.mju.ac.th/vegetable/File_link/strawberry.pdf (28 กันยายน 2550)
- “ มก. เจ๋ง พัฒนาสตรอเบอร์รี่ลูกผสม.” 2549. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://www.ku.ac.th/e-magazine/oct49/agri/pharachatan60.htm> (31 ตุลาคม 2549)
- มหาวิทยาลัยแม่โจ้. 2550. “ผลไม้ร้อน.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
http://coursewares.mju.ac.th/2006/ps416/chap_04_p01.html (20 พฤษภาคม 2550)
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2550. “สตรอเบอร์รี่: พืชเศรษฐกิจต้นกำเนิดจากโครงการหลวง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://pr.ku.ac.th/clipnews/banmaung.htm> (24 มีนาคม 2548)
- สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่. 2550. “สตรอเบอร์รี่.” [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา
<http://chiangmai.doae.go.th/strawberry.htm> (20 พฤษภาคม 2550)
- Ashurst, P.R. (2005). *Chemistry and Technology of Soft Drinks and Fruit Juice* (p.53), UK : Blackwell Publishing Ltd.
- Avigdor-Avidov, H. (1986). Strawberry. in Monelise, S.P. (Ed.), *Handbook of Fruit Set and Development* (pp.419-441), Florida : CRC Press.
- Bridle, P., Garcia –Viguere, C. (1997). Analysis of anthocyanins in strawberries and elderberries. A comparison of capillary zone electrophoresis and HPLC. *Food Chemistry*, 59, 299-304.
- Butz, P., Garcia, A.F., Lindauer, G.R., Dieterich, S., Bogner, A., Tauscher, B. (2003). Influence of ultra high pressure processing on fruit and vegetable products. *Journal of Food Engineering*, 56, 233-236.
- Chang, T.S., Siddiq, M., Sinha, N.K., Cash, J.N. (1994). Plum juice quality affected by enzyme treatment and fining. *Journal of Food Science*, 59, 1065-1069.
- Chang, T.S., Siddiq, M., Sinha, N.K., Cash, J.N. (1995). Commercial pectinases and the yield and quality of stanley plum juice. *Journal of Food Processing and Preservation*, 19, 89-101.
- Childer, N.F. (1981). *The Strawberry Cultivars to Marketing*. Florida : Horticultural Publication.

- Fang, Z., Zhang, M., Sun, Y., Sun, J. (2006). How to improve bayberry (*Myrica rubra* Sieb. et Zucc.) juice color quality : effect of juice processing on bayberry anthocyanins and polyphenolics. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54, 99-106.
- Goiffon, J.-P., Mouly, P.P., Gaydou, E.M. (1999). Anthocyanin pigment determination in red fruit juices, concentrated juice and syrups using liquid chromatography. *Analytica Chimica Acta*, 328, 39-50.
- Green, A. (1971). Soft fruits. in Hulme, A.C. (Ed), *The Biochemistry of Fruits and Their Products* (pp.382-397), London : Academic Press.
- Janda, W. (1983). Fruits juice. in Godfrey, T., Reichelt, J. (Eds.), *The Application of Enzyme in Industry* (pp.315-320), New York : Stockton Press.
- Konja, G., Lovric, T. (1993). Berry fruit juices. in Nagy, S., Chen, C.S., Shaw P.E. (Eds.), *Fruit Juice Processing Technology* (pp.436-514), Florida : Agscience.
- Kosiyachinda, S., Kosittrakul, M., Ketsa, S., Vangnai, V., Tong-Umpai, P., Vanichkul, K. (1984). Harvesting indices of strawberries in Thailand. *Kasetsart Journal*, 18, 92-98.
- Kotecha, P.M., Madhavi, D.L. (1995). Berries. in Salunkhe, D.K., Kadam, S.S. (Eds.), *Food Science and Technology* (pp.315-334), New York : Marcel Dekker Inc.
- Landbo, A.-K., Meyer, A.S. (2004). Effects of different enzymatic maceration treatments on enhancement of anthocyanins and other phenolics in black currant juice. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 5, 503-513.
- Landbo, A.-K., Kaack, K., Meyer, A.S. (2007). Statistically designed two step response surface optimization of enzymatic prepress treatment to increase juice yield and lower turbidity of elderberry juice. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 8, 135-142.
- Lanzarini, G., Pifferi, P.G. (1989). Enzymes in the fruit juice industry. in Cantarelli C., Lanzarini, G. (Eds.), *Biotechnology Applications in Beverage Production* (pp.189-222), New York : Elsevier Science Publishing Co.
- Lee, W.C., Yusof, S., Hamid, N.S.A., Baharin, B.S. (2006). Optimizing conditions for hot water extraction of banana juice using response surface methodology (RSM). *Journal of Engineering*, 75, 473-479.
- Manning, K. (1993). Soft fruit. in Seymour, G.B., Taylor, J.E., Tucker, G.A. (Eds.), *Biochemistry of Fruit Ripening* (pp.347-377), London : Chapman and Hall.

- Mapson, L.W. (1970). Vitamins in fruit. in Hulme, A.C. (Ed.), *The Biochemistry of Fruits and Their Products* (pp.369-384), London : Academic Press.
- Miszczak, A., Forney, C.F., Prange, R.K. (1995). Development of aroma volatiles and color during postharvest ripening of “Kent” strawberries. *Journal of American Society for HortScience*, 120(4), 650-665.
- Montero, T.M., Molla, E.M., Esteban, R.M., Lopaz-Andreu, F.J. (1996). Quality attributes of strawberry during ripening. *Scientia Horticulturae*, 65, 239-250.
- Moore, J.N., Sistrunk, W.A. (1981). Breeding strawberries for superior fruit quality. in Childers, N.F. (Ed), *The Strawberry Cultivars to Marketing* (pp.149-155), Florida : Horticultural Publication.
- Perez, A.G., Olias, R., Sanz, C., Olias, J.M. (1997). Furanones in strawberries : evolution during ripening and postharvest shelf life. *Hort Abstract*, 67(7), 725.
- Rai, P., Majumdar, G.C., DasGupta, S., De, S. (2003). Optimizing pectinase usage in pretreatment of mosambi juice for clarification by response surface methodology. *Journal of Food Engineering*, 64, 397-403.
- Rein, M.J., Heinonen, M. (2004). Stability and enhancement of berry juice color. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52, 3106-3114.
- Salunkhe, D.K., Desai, B.B. (1986). *Postharvest Biotechnology of Fruits*. Florida : CRC Press Inc.
- Silva, F.L., Escribano-Bailon, M.T., Alonso, J.J.P., Rivas-Gonzalo J.C., Santos-Buelga, C. (2007). Anthocyanin pigments in strawberry. *LWT*, 40, 374-382.
- Spayd, S.E., Morris., J.R. (1981). Physical and chemical characteristics of puree from oneover harvested strawberries. *Journal of the American Society for Horticulture Science*, 106, 101-105.
- Sreenath, H.K., Sudarshanakrishna, K.R., Santhanam, K. (1994). Improvement of juice recovery from pineapple pulp/residue using cellulase and pectinase. *Journal of Fermentation and Bioengineering*, 78, 486-488.
- Tucker, G.A. (1993). Introduction. in Seymour, G.B., Taylor, J.E., Tucker, G.A. (Eds.), *Biochemistry of Fruit Ripening* (pp.1-14), London : Chapman and Hall.

- Ulrich, R. (1970). Organic acids. in Hulme, A.C. (Ed.), *The Biochemistry of Fruits and Their Products* (pp.89-155), New York : Academic Press.
- Vaillant, F., Millan, P., O'Brien, G., Dornier, M., Decloux, M., Reynes, M. (1999). Crossflow microfiltration of passion fruit juice after partial enzymatic liquefaction. *Journal of Food Engineering*, 42, 215-224.
- Versari, A., Biesenbruch, S., Barbanti, D., Farnell, P.J., S. Galassi, S. (1999). HPAEC-PAD analysis of oligogalacturonic acids in strawberry juice. *Food Chemistry*, 66, 257-261.
- Versari, A., Biesenbruch, S., Barbanti, D., Farnell, P.J., S. Galassi, S. (1997). Effects of pectolytic enzymes on selected phenolic compounds in strawberry and raspberry juices. *Food Research International*, 30, 811-817.
- Yusof, S., Ibrahim, N. (1994). Quality of soursop juice after pectinase enzyme treatment. *Food Chemistry*, 51, 83-88.