

## เอกสารอ้างอิง

- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 396 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2546. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการหายใจของพืช. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม. 453 หน้า.
- จ้านงค์ อุทัยบุตร, จินดา ศรศรีวิชัย, ดำรัส ทรัพย์เย็น, กอบเกียรติ แสงนิล, วิลาวัลย์ คำปวน และ กานดา ตันติยวงศ์. 2542. การพัฒนาของแอนโทไซยานิน กลไกการควบคุมและเทคนิคการปรับปรุงสีในลิ้นจี่. รายงานโครงการวิจัยฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 57 หน้า.
- จุลจิรา การสมวาสน์. 2545. ผลของระยะความแก่และอุณหภูมิสูงในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 164 หน้า.
- ดลมนัส กาเจ. 2552. ทิศทางตลาดมะม่วงในต่างแดน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.komchad5luek.net/detail/20090309/html> (9 มีนาคม 2552).
- दनัย บุญเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 215 หน้า.
- दनัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 หน้า.
- เดช ทิวทอง. 2550. มะม่วงมหาชนกดังระดับโลก. วารสารเมืองไม้ผล 6: 53-56.
- นิรมล ทีอุทิศ, กอบเกียรติ แสงนิล และจ้านงค์ อุทัยบุตร. 2549. ผลการให้แสงต่อการเปลี่ยนแปลงของรงควัตถุในผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37: 120-123

- นิรมล ทีอุทิศ. 2549. ผลของการให้แสงต่อการพัฒนาสีผิวของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 102 หน้า.
- ภูวนารถ นนทรี. 2545. มะม่วง. โครงการหนังสือเกษตรชุมชน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 112 หน้า.
- มนตรี จิรสรัตน์. 2542. มะม่วงพันธุ์มหาชนก. วารสารกสิกร 75: 425-430.
- ยุทธนา จันทร์ชารา. 2549. ผลของแสงเอทีฟอน และกรดแอบไซซิกต่อปริมาณแอนโทไซยานิน และแอกทิวิตีของฟีนอลอะลานีนแอมโมเนีย -ไลเอสในเปลือกผลมะม่วงมหาชนกระหว่างการเจริญเติบโต. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 164 หน้า.
- วี เสฐภักดี และเปรมปรี ฌ สงขลา. 2542. มหาชนก มะม่วงเพื่ออุตสาหกรรมส่งออกและแปรรูป. วารสารเคหเกษตร 23: 64-68.
- ราศี จำปานิล. 2531. คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวและผลของแสงจากหลอดไฟฟ้าที่มีต่อการสร้างแอนโทไซยานินของผลแอปเปิลพันธุ์แอนนา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 92 หน้า.
- วิจิตร วังไหนด. 2529. มะม่วง. สำนักพิมพ์ศรีสมบัติการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 301 หน้า.
- วุฒิกุล กรร่า. 2530. ดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์หนังกลางวัน. การค้นคว้าอิสระ เชียงใหม่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการสอนชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 95 หน้า.
- ศิริวรรณ สุทธิจิตต์ และสุวรรณ เวชอภิกุล. 2527. สารประกอบฟีนอลิกออกสารประกอบการสอกระบวนวิชาเภสัชเวท ชั้นสูง 2 ภาควิชาเภสัชเวท คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 49 หน้า.
- สมรลักษณ์ แจ่มแจ้ง และมาลินี อัสวดิษฐเลิศ. 2551. “มะม่วง” ไม้ผลของคนไทย ไปไกลถึงต่างแดน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.vcharkarn.com/varticle/36727.html> (4 พฤษภาคม 2552).
- สมาน ศิริภัทร. 2546. เรียนรู้เรื่องราวของมะม่วงมหาชนก. วารสารเคหเกษตรกรรม 27(6): 57-63.
- สรรพมงคล บุญกัน. 2545. การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและเคมีในระหว่างการเจริญเติบโตของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 125 หน้า.

- สายชล เกตุษา, สมชาย รัตนมาลี และฉลองชัย แบบประเสริฐ. 2534. การเจริญเติบโตการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี และดัชนีการเก็บเกี่ยวผลมะม่วงพันธุ์ทองดำ. วารสารเกษตรศาสตร์ 25: 391-399.
- Alkerma, J. and S. L. Seager. 1982. The chemical pigment of plants. *Journal of Chemical Education* 59: 183-186.
- Arakawa, O., Y. Hori and R. Ogata. 1986. Characteristic of color development and relationship between anthocyanin synthesis and phenylalanine ammonia-lyase activity in Starking Delicious, Fuji and Mutsu apple fruits. *Journal of the Japanese Society for Horticultural Science* 54: 424-430.
- Basu, P. and S. Chand. 1996. Anthocyanin accumulation in *Hyoscyamus muticus* L. tissue culture. *Journal of Biotechnology* 52: 151-159.
- Beattie, J. M. 1954. The effect of differential nitrogen fertilization on some of the physical and chemical factors affecting the quality of Baldwin apples. *Proceedings of the American Society for Horticultural Science* 63: 1-9.
- Belhadj, A., N. Telef, C. Saigne, S. Cluzet, F. Barrieu, S. Hamdi and J. M. Mérillon. 2008. Effect of methyl jasmonate in combination with carbohydrates on gene expression of PR proteins, stilbene and anthocyanin accumulation in grapevine cell cultures. *Plant Physiology and Biochemistry* 46: 493-499.
- Cammand, E. L. and G. H. Towers. 1973. Phenylalanine ammonia-lyase. *Phytochemistry* 12: 961-973.
- Cox, K. A., T. K. McGhie, A. White and A. B. Woolf. 2003. Skin colour and pigment changes during ripening of 'Hass' avocado fruit. *Postharvest Biology and Technology* 31:287-294.
- Creelman, R. A., and J. E. Mullet. 1997. Biosynthesis and action of jasmonate in plants. *Annual Review of Plant Physiology and Plant Molecular Biology* 48: 355-381.
- Cunningham, F. X. Jr. and E. Gantt. 1998. Genes and enzymes of carotenoid biosynthesis in plant. *Annual Review of Plant Physiology and Plant Molecular Biology* 49: 557-583.
- Curry, E. A. 1997. Temperatures for optimum anthocyanin accumulation in apple tissue. *Journal of Horticultural Science* 72: 723-729.

- Demole, E., E. Lederer and D. Mercier. 1962. Isolement et détermination de la structure du jasmonate de méthyl, constituant odorant caractéristique de l'essence de jasmin. *Helvetica Chimica Acta* 45: 675-685.
- Dong, Y. H., D. Mitre and A. Kootstra. 1995. Postharvest stimulation of skin color in 'Royal Gala' apple. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 120: 95-100.
- Endt, D. V., J. W. Kijne and J. Memelink. 2002. Transcription factors controlling plant secondary metabolism: what regulators the regulators. *Phytochemistry* 61: 107-114.
- Fan, X., J. P. Mattheis and J. K. Fellman. 1998. Responses of apples to postharvest jasmonate treatments. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 123: 421-425.
- Farager, J. D. and D. J. Chalmer. 1997. Regulation of anthocyanin synthesis in apple skin. III. Involvement of phenylalanine ammonia-lyase. *Australian Journal of Plant Physiology* 4: 133-141.
- Farzad, M., R. Griesbach, J. Hammond, M. R. Weiss and H. G. Elmendorf. 2003. Differential expression of three key anthocyanin biosynthetic gene in a colorchanging flower, *Viola cornuta* cv. Yesterday Today and Tomorrow. *Plant Science* 165: 1333-1342.
- Franceschi, V. R. and H. D. Grimes. 1991. Induction of soybean vegetative storage proteins and anthocyanin by low-level atmospheric methyl jasmonate. *Proceedings of the National Academy of Sciences USA* 88: 6745-6749.
- Godoy-Hernandez, G. C. and E. Lozoya-Gloria. 1999. *Molecular Biotechnology for Plant Food Production*. Octavio Paredes-Lopez. CRC Press, pp. 373-409.
- González-Aguilar, G. A., J. Fortiz, R. Cruz, R. Baez and C. Y. Wang. 2000. Methyl jasmonate reduces chilling injury and maintains postharvest quality of mango fruit. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 48: 515-519.
- González-Aguilar, G. A., J. G. Buta and C. Y. Wang. 2001. Methyl jasmonate reduces chilling injury symptoms and enhances colour development of 'Kent' mangoes. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 81: 1244-1249.
- González-Aguilar, G. A., M. E. Tiznado-Hernández, R. Zavaleta-Gatica and M. A. Martínez-Téllez. 2004. Methyl jasmonate treatments reduce chilling injury and activate the defense response of guava fruits. *Biochemical and Biophysical Research Communications* 313: 694-701.

- Gross, J. 1987. Pigment in Fruit. Academic Press Inc. London. 303 p.
- Gundlach, H., M. J. Müller, T. M. Kutchan. and M. H. Zenk. 1992. Jasmonic acid is a signal transducer in elicitor-induced plant cell culture. Proceedings of National Academy of Sciences USA. 2389-2393.
- Hara, M., K. Oki, K. Hoshino and T. Kuboi. 2002. Enhancement of anthocyanin biosynthesis by sugar in radish (*Raphanus sativus*) hypocotyls. Plant Science 164: 259-265.
- Hodge, G. E. and B. T. Hofreiter. 1962. Determination for reducing sugars and carbohydrate. In: R.L. Whistler and M.L. Wolfrom (eds.): pp. 338-394. Method in Carbohydrate Chemistry 1: Academic Press, New York.
- Jin, P., Y. Zheng, S. Tang, H. Rui and C. Y. Wang. 2008. A combination of hot air and methyl jasmonate vapor treatment alleviates chilling injury of peach fruit. Postharvest Biology and Technology 52: 24-29.
- Jonas, D. H. 1984. Phenylalanine ammonia-lyase: regulation of its induction, and its role in plant development. Phytochemistry 23: 1349-1359.
- Ju, Z. G., Y. B. Yuan, C. L. Liou and S. H. Xin. 1995. Relationships among phenylalanine ammonia-lyase activity, simple phenol concentrations and anthocyanin accumulation in apple. Scientia Horticulturae 61: 215-226.
- Ju, Z. 1998. Fruit bagging a useful method for studying anthocyanin synthesis and gene expression in apple. Scientia Horticulturae 77: 155-164.
- Kays, S. J. 1991. Postharvest Physiology of Perishable Plant Products. An AVI Book Published by Van Nostrand Reinhold, New York. 532 p.
- Kesta, S. and S. Atantee. 1998. Phenolics, lignin, peroxidase activity and increased firmness of mangosteen fruit after impact. Postharvest Biology and Technology 14: 117-124
- Khan, A. S. and Z. Singh. 2007. Methyl jasmonate promotes fruit ripening and improves fruit quality in Japanese plum. Journal of Horticultural Science and Biotechnology 82: 695-706.
- Kim, H. J., J. M. Fonseca, J. H. Choi and C. Kubota. 2007. Effect of methyl jasmonate on phenolic compound and carotenoids of romain lettuce (*Lactuca sativa* L.). Journal of Agricultural and Food Chemistry 55: 10366-10372.

- Kondo, S., N. Tsukada, Y. Niimi and H. Seto. 2001. Interactions between jasmonates and abscisic acid in apple fruit and stimulative effect of jasmonates on anthocyanin accumulation. *Journal of the Japanese the Society for Horticultural Science* 70: 546-552.
- Kondo, S. 2006. The roles of jasmonates in fruit color development and chilling injury. *Acta Horticulturae* 727: 45-53.
- Kramell, R., O. Miersch, B. Hause, B. Ortel, B. Parthier and C. Wasternack. 1997. Amino acid conjugates of jasmonic acid induce jasmonate-responsive gene expression in barley (*Hordeum vulgare* L.) leaves. *The journal for rapid publication of short reports in molecular bioscience Letters* 414: 197-202.
- Lowry, O. H., N. J. Rosebrough, A. L. Farr and R. J. Randall. 1951. Protein measurement with the folin phenol reagent. *Journal of Biological Chemistry* 193: 265-275.
- Mattheis, J. P., D. R. Rudell and D. A. Buchanan. 2004. Ethylene intensifies but is not a requirement for methyl jasmonate-enhanced anthocyanin synthesis by 'Fuji' apple fruit. *Acta Horticulturae* 636: 455-460.
- Medlicott, A. P. and A. K. Thompson. 1985. Analysis of sugars and organic acids in ripening mango fruits (*Mangifera indica* L. var. Keitt) by high performance liquid chromatography. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 36: 561-566.
- Miersch, O., G. Schneider and K. Schreiber. 1989. Occurrence of jasmonic acid analogues in *Vicia faba*. *Phytochemistry* 28: 339-340.
- Miersch, O., G. Schneider and G. Sembdner. 1991. Hydroxylated jasmonic acid and related compounds from *Botryodiplodia theobromae*. *Phytochemistry* 30: 4049-4051.
- Nilprapruck P., N. Pradisthakarn, F. Authanitheer and P. Keebjan. 2008. Effect of exogenous methyl jasmonate on chilling injury and quality of pineapple (*Ananas comosus* L.) cv. Pattavia. *Silpakorn University Science and Technology Journal* 2: 33-42.
- Palmer, T. 1995. *Understanding Enzymes*. 4<sup>th</sup> ed. Wood Sword. California. 399 p.
- Pawelzik, E. 2006. *Workshop on the Nutritional Quality and Phytochemicals of Tropical and Subtropical Fruits*. Postharvest Technology Institute. Chiang Mai University, Chiang Mai.
- Pérez, A. G., C. Sanz, D. G. Richardson and J. M. Oías. 1993. Methyl jasmonate vapor promotes beta-carotene synthesis and chlorophyll degradation in Golden Delicious apple peel. *Journal of Plant Growth Regulation* 12: 163-167.



- Pérez, A. G., C. Sanz, R. Olias and J. M. Olías. 1997. Effect of methyl jasmonate on *in vitro* strawberry ripening. *Journal Agricultural and Food Chemistry* 45: 3733-3737.
- Pilnik, W. and A. G. J. Voragen. 1970. Pectin Substances and Other Uronides. In: Hulme A. C. (ed.): pp. 53-88. *The Biochemistry of Fruit and Their Products*. Academic Press, London.
- Proctor, J. T. A. 1974. Color stimulation in attached apples with supplementary light. *Plant Science* 54: 499-503.
- Ranganna, S. 1997. Plant Pigment. In: S. Ranganna (ed): pp. 72-93. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable*. Producer Tata McGraw-Hill Publishing Co. Ltd, New Delhi.
- Real, P. F. and J. E. Lancaster. 2001. Accumulation of anthocyanins and quercetin glycoside in 'Gala' and 'Royal Gala' apple fruit skin with UV-B-Visible irradiation: modifying effect of fruit maturity, fruit side, and temperature. *Scientia Horticulturae* 90: 90-98.
- Rudell, D. R. and J. P. Mattheis. 2002. Methyl jasmonatnces enhances anthocyanin accumulation and modifies production of phenolics and pigments in 'Fuji' apples. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 127: 435-441.
- Rudell, D. R., J. K. Fellman and J. P. Mattheis. 2005. Preharvest application of methyl jasmonate to 'Fuji' apples enhances red coloration and affects fruit size, splitting and bitter pit incidence. *HortScience* 40: 1760-1762.
- Rudell, D. R. and J. P. Mattheis. 2008. Synergism exists between ethylene and methyl jasmonate in artificial light-induced pigment enhancement of 'Fuji' apple fruit peel. *Postharvest Biology and Technology* 47: 136-140.
- Saks, Y., A. Copel and R. Barkai-Golan. 1995. Improvement of harvest strawberry quality by illumination: colour and *Botrytis* infection. *Postharvest Biology and Technology* 8: 19-27.
- Salisbury, F. B. and C. W. Ross. 1985. *Plant Physiology*. 2<sup>nd</sup> ed., Wadsworth Inc. 540 p.
- Saniewski, M. and J. Czapski. 1983. The effect of methyl jasmomate on lycopene and  $\beta$ -carotene accumulation in ripening red tomatoes. *Experientia* 39: 1373-1374.
- Saniewski, M., J. Csapski, J. Nowacki and E. Lang. 1987. The effect of methyl jasmonate on ethylene and 1-aminocyclopropane-1-carboxylic acid production in apple fruits. *Biologia Plantarum* 29: 199-203.

- Saniewski, M., J. Nowacki and J. Czapski. 1987. The effect of methyl jasmonate on ethylene production and ethylene-forming enzyme activity in tomatoes. *Journal of Plant Physiology* 129: 175-180.
- Saniewski, M., A. Miszczak, L. Kawa-Miszczak, E. Wegrzynowicz-Lesiak, K. Miyamoto and J. Ueda. 1997. Effects of methyl jasmonate on anthocyanin accumulation, ethylene production and CO<sub>2</sub> evolution in uncooled and cooled tulip bulbs. *Journal of Plant Growth Regulation* 17: 33-37.
- Saniewski, M., K. Miyamoto and J. Ueda. 1998. Methyl jasmonate induces gums and stimulates anthocyanin accumulation in peach shoots. *Journal of Plant Growth Regulation* 17: 121-124.
- Sarkar, D., S. Kummer and S. Sharma. 2006. Cytokinins antagonize the jasmonates action on the regulation of potato (*Solanum tuberosum*) tuber formation *in vitro*. *Plant Cell, Tissue and Organ Culture* 87: 285-295.
- Saure, M. C. 1990. External control of anthocyanin formation in apple. *Scientia Horticulturae* 42: 181-218.
- Sembdner, G. and B. Parthier. 1993. The biochemistry and the physiological and molecular actions of jasmonates. *Annual Review of Plant Physiology and Plant Molecular Biology* 44: 561-589.
- Shi, J. X., X. Z. An, L. X. Zhang, Y. L. Zhao and X. F. Yan. 2000. Effect of postharvest illumination on enhancing the fruit red colour and storage life of Fuji apples. *Journal Fruit Science* 17: 170-174.
- Siegelman, H. W. and S. B. Hendricks. 1958. Photocontrol of anthocyanin synthesis in apple skin. *Plant Physiology* 33: 185-190.
- Singleton, V. L. and J. R. Rossi. 1965. Colorimetry of total phenolic with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagent. *American Journal of Enology and Viticulture* 16: 144-157.
- Sornsrivichai, J., R. Jampanil, S. Gomolmanee, O. Tuntawiroon and K. Boonthan. 1990. Postharvest colouration improvement of Anna apple by white light. *Acta Horticulturae* 279: 501-509.
- Stafford, H. A. and R. K. Ibrahim. 1992. *Phenolic Metabolism in Plant*. Plenum Publishing, New York. 411 p.



- Tanaka, T., S. Tsuda and T. Kusumi. 1998. Metabolic engineering to modify flower color. *Plant and Cell Physiology* 39: 1119-1126.
- Tucker, G. A. 1993. Introduction. In: G. B. Seymour, J. E. Taylor and G. A. Tucker (ed.): pp. 1-43. *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman and Hall. London.
- Ubi, B. E., C. Honda, H. Bessho, S. Kondo, M. Wada, S. Kobayashi and T. Moriguchi. 2006. Expression analysis of anthocyanin biosynthetic genes in apple skin: Effect of UV-B and temperature. *Plant Science* 170: 571-578.
- Von Wettstein, D., S. Gough and G. Kannangara. 1995. Chlorophyll biosynthesis. *The Plant Cell* 7: 1039-1057.
- Wang, S. Y., L. Bowman and M. Ding. 2008. Methyl jasmonate enhances antioxidant activity and flavonoid content in blackberries (*Rubus* sp.) and promotes antiproliferation of human cancer cells. *Food Chemistry* 107: 1261-1296.
- Wang, S. Y. and W. Zheng. 2005. Preharvest application of methyl jasmonate increases fruit quality and antioxidant capacity in raspberries. *Journal of Food Science and Technology* 40: 187-195.
- Weidhase, R.A., J. Lehman, H. Kramell, G. Sembders and B. Parthier. 1987. Degradation of ribulose-1, 5-bisphosphate carboxylase and chlorophyll in senescing barley leaf segments triggered by jasmonic acid methylester and counteraction by cytokinin. *Physiologia Plantarum* 69: 161-166.
- Wills, R., B. McGlasson, D. Graham and D. Joyee. 1998. *Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetables and Ornamentals*. 4<sup>th</sup> ed. Hyde Park Press, Australia. 262 p.
- Yamane, H., N. Takahashi., J. Ueda and J. Kato. 1981. Resolution of (±)-methyl jasmonate by high performance liquid chromatography and the inhibitory effect of (+)-enantiomer on the growth of rice seedlings. *Agricultural and Biological Chemistry* 45: 1709-1711.
- Zhang, F. S., X. Q. Wang, S. J. Ma, S. F. Cao, N. Li, X. X. Wang and Y. H. Zheng. 2006. Effects of methyl jasmonate on postharvest decay in strawberry fruit and the possible mechanisms involved. *Acta Horticulturae* 712: 693-698.