

เอกสารอ้างอิง

กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว: เทคโนโลยีและสรีรวิทยา. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 166 หน้า.

กัณยา แอ่นกาศ. 2547. การควบคุมการสุกของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกในระหว่างการเก็บรักษาด้วยสาร 1- เมทิลไซโคลโพรพีน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 132 หน้า.

กานดา หวังชัย, จุลจิรา การสมวาสน์, กอบเกียรติ แสงนิล และจ่านงค์ อุทัยบุตร. 2546. ผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกหลังการเก็บเกี่ยว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 34(1-3): 295-298.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 396 หน้า.

ชนัญชิตา สิงคมณี. 2551. การใช้ไอโซนและน้ำอเล็กโทรไลต์ในการควบคุมเชื้อรา *Penicillium digitatum* ของส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 100 หน้า.

ชมภูศักดิ์ พูลเกษ และเทพพนม เมืองแมน. 2540. การใช้ไอโซนทางการแพทย์และสิ่งแวดล้อม. สำนักพิมพ์เดือนตุลา, กรุงเทพฯ. 36 หน้า.

ดิสร रिमประนาม. 2541. ผลของการห่อผลและสารควบคุมการเจริญเติบโตของพืชบางชนิดต่อการเปลี่ยนแปลงรงควัตถุของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์เคนท์ระหว่างการพัฒนาของผล. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 122 หน้า.

ทวี รักษ์ศรีทอง. 2533. ผลของการห่อฟิล์มพลาสติกและอุณหภูมิต่ำในการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

- ธีรา แดงกนิษฐ. 2538. ความสัมพันธ์ระหว่างกิจกรรมของเอนไซม์ Polygalacturonase, Pectin methylesterase, Cellulase และ β -galactosidase และการอ่อนตัวของเนื้อทุเรียนสุก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ธีระ โอ่งวัลย์. 2532. ผลของความดันและอุณหภูมิต่อการเก็บรักษามะม่วงพันธุ์หนังกลางวันและเขียวเสวย. การค้นคว้าแบบอิสระเชิงวิทยานิพนธ์. สาขาวิชาการสอนชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 111 หน้า.
- นิตยา อักษรเนียม. 2548. ตลาดมะม่วงคุณภาพไทยในญี่ปุ่น. เกษตรเกษตร 29: 2-9.
- บริษัท โอโซนิก กรุ๊ป จำกัด. 2011. คุณสมบัติของโอโซน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.ozonicinter.com>. (8 มกราคม 2554).
- บุญเลิศ สะอาดสิทธิศักดิ์. 2532. มะม่วง ประวัติและความสำคัญ. เอกสารวิชาการที่ 1 เรื่อง มะม่วง. สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. หน้า 1-3.
- ปิยฉัตร ศรีสัตบุตร. 2542. การเก็บรักษาขนุนทั้งผลและขวงขนุนสดภายใต้อุณหภูมิต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 95 หน้า.
- วารุณี วงศ์ชมภู. 2543. ผลของแสงและสารควบคุมการเจริญเติบโตของพืชบางชนิดต่อแอคติวิตีของเอนไซม์ฟีนอลานิน แอมโมเนีย-ไลเอสและการพัฒนาสีแดงในเปลือกผลมะม่วงพันธุ์เคนท์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 154 หน้า.
- วิจิตร วังใน. 2529. มะม่วง. ศรีสมบัติการพิมพ์. กรุงเทพฯ. 301 หน้า.
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 2553. การใช้โอโซนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : http://www.tistr-foodprocess.net/download/article/ozone_th.htm. (7 มกราคม 2553).
- สิริพร สชนเสารวภาคย์. 2543. โอโซนกับความปลอดภัยในอาหาร. วารสารอาหาร. 30(2): 79-86.
- ศิวพร จินตนาวงศ์. 2529. มาตรฐานพันธุ์พืชสวน. กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ. 98-116.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 365 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2530. การสุกของผลไม้. ข่าวสารเกษตรศาสตร์ 31: 1-8.

- สายชล เกตุษาและสุนทร โปทา. 2535. คุณภาพของผลมะม่วงสุกและการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ที่เก็บเกี่ยวอายุต่างกัน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 26: 12-19.
- สุกัญญา ชิตตระกูล. 2539. ผลของการใช้อุณหภูมิสูงที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 2529. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและการเปลี่ยนแปลงภายหลังการเก็บเกี่ยวมะม่วง. การฝึกอบรมหลักสูตรมะม่วง กรมวิชาการเกษตร. หน้า 63-70.
- สมบุญ เตชะภิญญาวัฒน์. 2538. สรีรวิทยาของพืช. ภาควิชาพฤกษศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 203 หน้า.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2553. การส่งออกมะม่วงสด. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.oae.go.th/webboard/read.php?pid=20070830082758>. (1 ตุลาคม 2550).
- อรุโณทัย ชาววา. 2546. ผลของไอโซนต่อการเก็บรักษาลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 160 หน้า.
- Abeles, F. B. and P. W. M. E. Saltveit. 1992. *Ethylene in Plant Biology*. Academic Press, California. 414p.
- Abu-Sara, A. F. and A. A. Abu-Goukh. 1992. Changes in pectinesterase polygalacturonase and cellulase activity during mango fruit ripening. *Journal of Horticultural Science* 67(4): 561-568.
- Aguayo, E., V. H. Escalona and F. Artés. 2006. Effects of cyclic exposure to ozone gas on physiochemical, sensorial and microbial quality of whole and sliced tomatoes. *Postharvest Biology and Technology* 39: 169-177.
- Barth, M. M., C. Zhou, J. Mercier and F. A. Payne. 1995. Ozone storage effects on anthocyanin content and fungal growth in blackberries. *Journal of Food Science* 60: 1286-1288.
- Biale, J. B. 1950. Postharvest physiology and biochemistry of fruits. *Plant Physiology* 1: 183-206.
- Blankenship, S. M. and J. M. Dole. 2003. 1-methylcyclopropene. *A Review: Postharvest Biology and Technology* 28: 1-25.
- Brett, C. and K. Waldron. 1990. *Physiology and Biochemistry of Plant Cell Walls*. Unwin Hyman. London. 194p.

- Brodrick, H.T. 1978. *Methods for Control of Anthracnose and other Diseases of Mango*. In: *Methods for Evaluating Plant Fungicides, Nematicides and Bactericides* pp: 80-81. Edited by Paul M. N. and Zehr E. L., USA.
- Hunt, N. K. and B. J. Marinas. 1999. Inactivation of *Escherichia coli* with ozone: chemical and inactivation kinetics. *Water Research* 33: 2633-2641.
- Idstein, H. and P. Schreier. 1985. Volatile constituents of Alphonso mango. *Phytochemistry* 24: 2313-2316.
- Ishigaki, T., Y. Shgeru, K. Kohji, M. Junichiro and F. Kazuo. 1988. Diffusion of oxide ion vacancies in perovskite-type oxides. *Journal of Solid State Chemistry* 73(1): 179-187.
- Ketsa, S., W. Phakawatmongkol and S. Subhadrabhandhu. 1999. Peel enzymatic activity and colour changes in ripening mango fruit. *Plant Physiology* 154: 363-366.
- Lavigne, P., Z. Patterson, S. Chandra, D. Affonce and C. Benedek. 2008. *Controlling ethylene for extended preservation of fresh fruits and vegetables*. Army Natick Research Development and Engineering Center.
- Lizada, C. 1993. *Biochemistry of Fruit Ripening: Mango*. In: G. B. Seymour, J. E. Taylor, and G. A. Tucker, (eds.). Chapman and Hall, London.
- Macleod, A. J. and N. M. Pieris. 1984. Comparison of the volatile components of some mango cultivars. *Phytochemistry* 23(2): 361-366.
- Macleod, A. J., G. Macleod and C. H. Snyder. 1988. Volatile aroma constituents of mango (cv. Kensington). *Phytochemistry* 27(7): 2189-2193.
- Martínez-Téllez. M. A. and M. T. Lafuente. 1993. Chilling-induced changes in phenylalanine ammonia-lyase, peroxidase, and polyphenol oxidase activities in citrus flavedo tissue. *Acta Horticulturae* 343: 257-263.
- Matsumura, M., V. P. Migo., D. H. Balobalo, K. Young and J. D. Albaladejo. 1998. *Preservation of water quality in shrimp pond by ozone*. In: Flegel T. W. (ed) *Advances in shrimp Biotechnology*. National Center for Genetic Engineering and Biotechnology, Bangkok.
- Mulpuri, V., R. Jennifer, R. Koch and R. D. Keith. 2000. Ozone: a tool for probing programmed cell death in plants. *Plant Molecular Biology* 44: 345-348.

- Palou, L., H. C. Carlos, L. S. Joseph, E. A. Jame and P. A. Juan. 2002. Effects of continuous 0.3 ppm ozone exposure on decay development and physiological responses of peaches and table grapes in cold storage. *Postharvest Biology and Technology* 24: 39-48.
- Pérez, A. G., C. Sanz, J. J. Rios, R. Olias and J. M. Olias. 1999. Effects of ozone treatment on postharvest strawberry quality. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 47: 1652-1656.
- Restaino, L., J. L. Smilnsnik, C. H. Crisosto, M. Mansour and P. Palniker. 1995. Effect of ozonated water against various food-related microorganism. *Applied Environmental Microbiology* 61: 3471-3475.
- Rusch, H. and J. A. Laurence. 1993. Interactive effect of ozone and powdery mildew on pea seedlings. *Phytopathology* 83(11): 1258-1253.
- Selvaraj, Y. and R. Kumar. 1989. Studies in fruit softening enzymes and polyphenol oxidase activity in ripening mango (*Mangifera indica* L.) fruit. *Journal of Food Science and Technology* 26(4): 218-222.
- Sisler, E. C., E. Dupille and W. Serek. 1996. Effect of 1-methylcyclopropene and methylenecyclopropane on ethylene binding and ethylene action on cut carnation. *Plant Growth Regulation* 18: 79-86.
- Sisler, E. C., E. Dupille and W. Serek. 1999. Compounds controlling the ethylene receptor. *Botanical Garden Bulletin Academia Sinica* 40: 1-7.
- Sisler, E. C. and S. F. Yang. 1984. Anti-ethylene effect of cis-butene and cyclic olefins. *Pythochemistry* 23: 161-166.
- Skog, L. J. and C. L. Chu. 2001. Effect of ozone on qualities of fruits and vegetables in cold storage. *Canadian Journal of Plant Science* 81: 773-778.
- Spotts, R. A. and L. A. Cerventes. 1992. Effect of ozonated on postharvest pathogens of pear in laboratory and packinghouse tests. *Plant Disease* 7: 256-259.
- Tamjinda, B., J. Siriphainch and T. Nobuchi. 1992. Anatomy of lenticels and the occurrence of their discoloration in mangoes (*Mangifera indica* L. cv. Nam Dok Mai). *Kasetsart Journal of the National Science* 26: 57-64.
- Tucker, G. A. 1993. Introduction pp. 1-43. In: G. B. Seymour, J. E. Taylor and G. A. Tucker, (eds.). *Biochemistry of Fruit Ripening* Chapman and Hall, London.

- Tzortzakos, N., A. Borland, I. Singleton and J. Barnes. 2007. Impact of atmospheric ozone-enrichment on quality-related attributes of tomato fruit. *Postharvest Biology and Technology* 45: 317-325.
- Underhill, S. J. R. and C. Critchley. 1994. Cellular localization of polyphenol oxidase and peroxidase activity in *Litchi chinensis* Sonn. Pericarp. *Australian Journal Plant Physiology*. 22: 627-623.
- Washington state university Research and Extension Center. 2010. Tree Fruit Market Diseases. [Online]. Available : <http://postharvest.tfrec.wsu.edu/market/ozone>. (April 16, 2011).
- Whangchai, K. 2000. Study on Physiochemical Environmental and Edaphic Factors Affecting the Storability of Mango Fruit. Ph.D Thesis, University of Tsukuba. Japan. 129p.
- Whangchai, K., K. Saengnil and J. Uthaibutra. 2004. Control of postharvest disease in longan fruit by ozone. *Acta Horticulturae* 682: 2121-2126.
- Whangchai, K., K. Saengnil and J. Uthaibutra. 2006. Effect of ozone in combination with some organic acids on the control of postarvest decay and pericarp browning of longan fruit. *Crop Protection* 25(8): 821-825.
- Whangchai, K., W. Saetung, J. Uthaibutra, S. Pengphol, and S. Phiyanalinmat. 2010. Effect of ozone on the reduction of pesticide residue in baby corn (*Zea may* L.). *Acta Horticulturae* 875: 291-296.
- Whangchai, N., V. P. Migo, C. G. Alfafara, H. K. Young, N. Nomura and M. Matsumura. 2004. Strategies for alkalinity and pH control for ozonated shrimp pond water. *Aquacultural Engineering* 30: 1-30.
- Wills, R. H. H., T. H. Lee, D. Graham, W. B. McGlasson and E. G. Hall. 1981. *Postharvest: An introduction to the physiology and handling of fruit and vegetable*. New South Wales University Press, New South Wales. 161p.
- Wu, J., T. Luan, C. Lan, T. W. H. Lo and G. Y. S. Chan. 2007. Removal of residual pesticides on vegetable using ozonated water. *Food Control* 18: 466-472.
- Zeynep, B., K. Guzel-seydim, A. Greene and A. C. Seydim. 2003. Use of ozone in the food industry. *Swiss Society of food Science and Tecnology* 64 : 38-45.