

เอกสารอ้างอิง

กรมวิชาการเกษตร. 2550. มะม่วง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :

http://www.doa.go.th/pl_data/02_Local/oard4/mango_indus/main.html

(25 สิงหาคม 2553)

กานดา หวังชัย, จุลจิรา การสมวาสน์, กอบเกียรติ แสงนิล และจำนงค์ อุทัยบุตร. 2546. ผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกหลังการเก็บเกี่ยว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 34: 295-298.

กาญจนา บุญเรือง, วาณี ชนเห็นชอบ, วรรณิ ฉินศิริกุล, อศิรา เฟื่องฟูชาติ, นกมล เกิดดอนแฝก, สรญา พิบูลย์กุลสัมฤทธิ์ และชาริณี วิโนทพรรษ์. 2550. ปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจนต่ำสุดที่ทนได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองในสภาพบรรยากาศควบคุม. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 38 (พิเศษ): 238-241.

เกศินี ระมิงค์วงศ์. 2530. เอกสารประกอบการสอนไม้ผลเมืองร้อน. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 290 หน้า.

คุณวุฒิ สุวพานิช. 2540. ผลของการเก็บรักษาในสภาพควบคุมบรรยากาศที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลมะม่วง (*Mangifera indica* L.) พันธุ์เขียวเสวยและน้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 184 หน้า.

จริงแท้ สิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.

จินดา ศรศรีวิชัย, อรรณพ วราอัศวปติ และ จำนงค์ อุทัยบุตร. 2530. คุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษามะม่วงพันธุ์งาโดยใช้เทคนิคการเก็บรักษาภายใต้ความดันต่ำและห่อหุ้มด้วยโพลีเมอริกฟิล์ม. การประชุมวิชาการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 13. 20-30 ตุลาคม 2530. สงขลา.

จิรภรณ์ ก้าวขุนทด, นิธิยา รัตนานพนธ์ และ คณัย บุญเกียรติ. 2545. อิทธิพลของอุณหภูมิต่อการอายุการเก็บรักษาและอาการเสถียรของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. หน้า 64. ใน:

โครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.). การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1. 22-23 สิงหาคม 2545. เชียงใหม่.

จิรา ณ หนองคาย. 2531. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักผลไม้ดอกไม้. สำนักพิมพ์แมสพับลิชชิง. กรุงเทพฯ. 272 หน้า.

เจือจันทร์ ตั้งเต็มทอง. 2541. การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและองค์ประกอบทางเคมีของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ที่เก็บรักษาในอุณหภูมิต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ.

จุลจิรา การสมวาสน์. 2545. ผลของระยะความแก่และอุณหภูมิสูงในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 164 หน้า.

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

दनัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. พิมพ์ครั้งที่ 1. คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 หน้า.

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

นิทยา อักษรเนียม. 2548. ตลาดมะม่วงคุณภาพไทยในญี่ปุ่น. เลขาธิการเกษตร. 29: 2-9.

นิธิยา รัตนานพนธ์ และदनัย บุญเกียรติ. 2533. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เศรษฐกิจ. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 213 หน้า

เบญจมาศ รัตนชินกร คมจันทร์ สรงจันทร์ ปรารักษ์ทอง กวานห้อง และศิริกานต์ ศรีชัยรัตน์. 2547. ผลของอุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพการเก็บรักษามะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 5. 26-29 เมษายน 2548 ณ โรงแรมเวลดัมจอมเทียนบีช พัทยา.

เบญจมาศ รัตนชินกร, คารินทร์ กำแพงเพชร และจตุพร สิงห์โต. 2547. การเก็บรักษามะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองในสภาพควบคุมบรรยากาศ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://www.phtnet.org/research/view-abstract.asp?research_id=ah25705 October 2010)

พานิชย์ ศปัญญา. 2544. คัมภีร์มืออาชีพ มะม่วงนอกฤดู. พิมพ์ครั้งที่ 6. สำนักพิมพ์มติชน, กรุงเทพฯ. 173 หน้า.

- ภานุมาศ อัคร. 2530. การยืดอายุหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์เขียวเสวย (*Mangifera indica* L. cv. Keaw Sawoey) โดยใช้พลาสติกฟิล์มและสภาพความดันต่ำ. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาลัยเกษตรศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาการสอนชีววิทยา. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 87หน้า.
- ภูวนาท นนทรี. 2543. คู่มือการปลูกมะม่วง. พิมพ์ครั้งที่1. โครงการหนังสือเกษตรชุมชน, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 120 หน้า.
- ขงยุทธ ชำมสี. 2548. การบรรจุภัณฑ์ผลิตผลเกษตร. ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว, คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 297 หน้า.
- รวจริน เพชรสลับแก้ว. 2547. แวะชมสวนมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองส่งนอกที่แปดริ้ว. วารสารเทคโนโลยีชาวบ้าน. 16: 38-40.
- วิจิตร วังใน. 2529. มะม่วง. บริษัท ศรีสมบัติการพิมพ์ จำกัด, กรุงเทพฯ. 301 หน้า.
- วิลาวลัย คำปวน และจ่านงค์ อุทัยบุตร. 2552. การศึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้สภาพแวดล้อมบรรยากาศเพื่อขยายเวลาในการจำหน่ายผลมะม่วงสด. รายงานฉบับสมบูรณ์เสนอต่อโครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย เครือข่าย มจร. สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ. 26 หน้า.
- ศศธร ศรีวิเชียร. 2549. กิจกรรมของเอนไซม์พอลิฟีนอลออกซิเดสและผลของเมทิลจัสโมเนตต่อการเกิดอาการระคายเคืองในมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 235 หน้า.
- สถาบันอาหาร. 2549. ข้อมูลการส่งออกมะม่วง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.nfi.or.th/statistic.asp>. (11 กรกฎาคม 2553).
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 365 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2530. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์อกร่องทองที่ห่อด้วยพลาสติก. เอกสารประกอบการสัมมนาเรื่องแนวทางการผลิตมะม่วงครบวงจร, 22-25 เมษายน 2530. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. หน้า 232.
- สายชล เกตุษา, สมชาย รัตนมาลี และฉลองชัย แบบประเสริฐ. 2534. การเจริญเติบโต การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์ทองดำ. ว. เกษตรศาสตร์ (วิทย.) 25: 391-399.

- เสาวภา ไชยวงศ์ และจรัสแท้ สิริพานิช. 2546. ความแตกต่างของคุณภาพผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และน้ำดอกไม้สีทองในระหว่างการเก็บรักษา. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://www.phtnet.org/research/view-abstract.asp?research_id=wx628 (25 ธันวาคม 2552).
- อรณพ วราอัสวปติ, สมโกชน โทมณณ, ดาวเรือง ศรีกอก, ชีระ โองวัลย์ และพนารัตน์ เดชกุลทอง. 2532. ผลของความถ่วงจำเพาะต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วง. การประชุมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 15. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 894 หน้า.
- อุไร จิรมงคลการ. 2547. ผลไม้ในสวน. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์บ้านและสวน, กรุงเทพฯ. 223 หน้า.
- อังคณา โสภี. 2545. ผลของ 1-methylcyclopropene ต่อการชะลอการสุกของผลกล้วยหอมทอง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระเจ้าเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 132 หน้า.
- Acosta, R. M., A. D. Neito, N. G. V. Mena, H. H. Vaquera, O. D. Teliz, A. R. Nieto, A. Pichakum. 2000. Effect of post-harvest temperatures on the development of internal darkening in mango fruits (*Mangifera indica* L.) cv. Haden and their quality. *Acta Hort.* 509: 401-412.
- Akamine, E.K. and T. Goo. 1973. Respiration and ethylene production during ontogeny of fruit. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 98(4): 381-383.
- Ben-Arie, R., D. Aharoni, O. Feygenberg, N. Aharoni, A. Keynan and E. Pesis. 2001. Effects of modified atmosphere packaging on mango ripening. *Acta Hort.* 553: 607-609.
- Ben-Yehoshua, S., Burg, S.P. and Young, K., 1985. Resistance of citrus fruit to mass transport of water vapor. *Plant Physiol.* 79: 1048-1053
- Ben-Yehoshua, S., H. Kobiler and B. Shapiro, 1979. Some physiological effect of delaying deterioration of citrus fruits by individual seal packaging in high density PE film. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 104: 868-872.
- Bhullar, J. S., Dhillon, B. S. and Randhawa, J.S. 1984. Ambient Storage of Langra and Dusehri Mangos. *J. Res. Punjab Agric. Univ.* 21: 33-38.
- Blankenship, S. M., and J. M. Dole. 2003. 1- Methylcyclopropene: a review. *Postharvest Biol Technol.* 28: 1-25.

- Brody, A. L., 1992. New developments in reduce oxygen packaging of fruits and vegetable. ASIA Pacific Industry. May Issue: 83-84.
- Ceponis, M. J. and J. E. Butterfield. 1984. Green snap bean losses at the retail and consumer levels in metropolitan New York. HortScience 19: 571-572.
- Chaplin, G. R., S. K. Lee, P. C. Leong and M. Wilcox. 1982. Postharvest and marketing attributes of north australian mangoes in Singapore and Sydney; Singapore J. Pri. Production. 10: 80-83.
- Chaplin, G. R., S. P. Cole, M. Landrigan, P. A. Nuevo, and P. F. Lam. 1991. Chilling injury and storage of mango (*Mangifera indica* L.) held under low temperature. Acta Hort. 291: 461-471.
- Charles, R. J., and M. A. Tung. 1973. Physical rheological and chemical properties of bananas during ripening. J. Food Sci. 38: 456-459.
- 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.
- Emond, J. P. and K. V. Chau. 1990. Use of perforations in MAP. An ASAE Meeting Presentation. Paper No. 90-6512.
- Eskin, N. A. M., Henderson H. M. and Townsend R. J. 1971. Biochemistry of Food. Academic Press. New York. 240 p.
- Galvis, J. A., H. Arjona, G. Fischer and R. Martinez. 2005. Using modified atmosphere packaging for storing 'Van Dyke' mango (*Mangifera indica* L.) fruit. Agron. Colom. 23: 269-275.
- Grantly, C. R., K. J. Scott and B. I. Brown. 1982. Effects of storing mangos in polyethylene bags at ambient temperature. Singapore J. Pri. Ind. 10: 84-88.
- Gross, J. 1989. Pigment in Fruit. Academic Press. London. 303 p.
- Hall, C. W., R. E. Hardenberg and Er. B. Pantastico. 1975. Consumer Packaging with Plastic. pp. 303-313. *In*: Er. B. Pantastico (ed.). Postharvest Physiology Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruit and Vegetable. AVI. Publ. Inc. Westport.

- Herianus, J. D. L., Z. Singh and S. C. Tan. 2003. Aroma volatiles production during fruit ripening of 'Kensington Pride' mango. *Postharvest Biol. Technol.* 27: 323-336.
- Hidalgo, M., J. D. L. Cruz, K. L. Parkin, and H. S. Garcia. 1996. Refrigerated storage chilling injury development of Manila mangoes (*Mangifera indica* L.). *Acta Hort.* 455: 718-725.
- Illeperuma, C. K. and P. Jayasuriya. 2002. Prolonged storage of "Karuthacolomban" mango by modified atmosphere packaging at low temperature. *J. Hortic. Sci. Biotechnol.* 77: 153-157.
- Kader, A. A. 1985. Ethylene-induced senescence and physiological disorders in harvested horticultural crops. *HortScience* 20: 54-57.
- Kader, A. A. 1993. Modified and Controlled Atmosphere Storage of Tropical Fruit, pp. 239-249. *In* B. R. Champ, E. Hightey and J. I. Johnson. (eds.). *Proceedings of an International Conference*, Chiang Mai.
- Kader, A. A. 2000. Postharvest Biology and Technology: An Overview. pp. 39-48. *In*: Kader, A. A. (ed.) *Postharvest Technology of Horticulture Crops*, 3rd ed. University of California, California.
- Kader, A. A. 2002. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*, Third Edition. The Regents of University of California Division of Agriculture and Natural Resources Publication 3311, 535 p.
- Kader, A. A., D. Zagory and E. Kerbel. 1989. Modified atmosphere packaging of fruit and vegetable. *Food Sci. Nutr.* 28: 1-30.
- Kader, A. A. and B. Mitcham. 2008. Optimum Procedures for Ripening Mangoes. pp. 47-48 *In*: Kader, A. A and B. Mitcham. (eds). *Fruit Ripening and Ethylene Management: Univ. Calif. Postharvest Technology* [online]. Available: http://postharvest.ucdavis.edu/Pubs/Pub_Desc_9.pdf. (10 May 2010).
- Kapse, B. M., and J. S. Katrodia. 1996. Ripening behaviour of Kesar mangoes in relation to specific gravity. *Acta Hort.* 455: 669-678.
- Kalra, S.K. and D.K. Tandon. 1983. Ripening behaviour of 'Dashehari' mango in relation to harvest period. *Scientia Hort.* 19: 263-269.

- Keawphet, N., W. Niyomlao and S. Kanlayanarat. 2003. Effects of modified plastic film on storage life of mango cv. Nam Dok Mai. [Online]. Available: http://www.phtnet.org/research/view-abstract.asp?research_id=wu055 (January 5, 2010)
- Ketsa, S., S. Chidtragool, J. Klein and S. Lurie. 1999a. Firmness, pectin components and cell wall hydrolases of mango fruit following low-temperature stress. *J. Hort. Sci. Bio.* 74: 685-689.
- Ketsa, S., W. Phakawatmongkol and S. Subhadrabhandhu. 1999b. Peel enzymatic activity and colour change in ripening mango fruit. *J. Plant Physiol.* 154: 363-366.
- Krochta, J.M., Baldwin, E.A. and Niserredo, M.O. 1994. Edible coating and films to improve food quality. Technomic Publishing Company, Inc. Boca Raton. 357 p
- Krishnamurthy, S. and H. Subramanyam. 1970. Respiration climacteric and chemical changes in the mango fruit (*Mangifera indica* L.). *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 95: 333-337.
- Lakshminarayana, S. 1973. Respiration and ripening patterns in the life cycle of the mango fruit. *J. Hort. Sci.* 48: 227-233.
- Lalet, H.J.D., S. Zora and S.C.Tan. 2001. Elevated levels of CO₂ in controlled atmosphere storage effects shelf life, carotenoid and fruit quality of mango. [Online]. Available <http://www.phtnet.org/research/TypeResult.asp?page=15&group=perishable&IdName=d001&IdType=b006&Sname=มะม่วง&Stype=การเก็บรักษา> (1 October 2010)
- Leong, P. C. and S. K. Lee. 1982. An Investigation on the use of Modified Atmosphere for Storage of Mango. Proc. Workshop on Mango and Rambutan. ASEAN Postharvest Training and Research and Center, University of the Philippines at Los Banos, College, Laguna. 159-161.
- Lieberman, M. 1979. Biosynthesis and action of ethylene. *Ann. Rev. Plant Physiol.* 30: 53-91.
- Lizada, M. C. 1991. Postharvest physiology of mango – a review. *Acta Hort.* 291: 437-453.
- Lizada, M. C. 1993. Mango. pp. 255-257. *In* Seymour G. B., J. E. Taylor and G. A. Tucker (eds.), *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman and Hall. London.
- Medlicott, A. P., J. M. M. Sigrist and O. Sy. 1990. Ripening of mangoes following low temperature storage. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 115: 430-434.

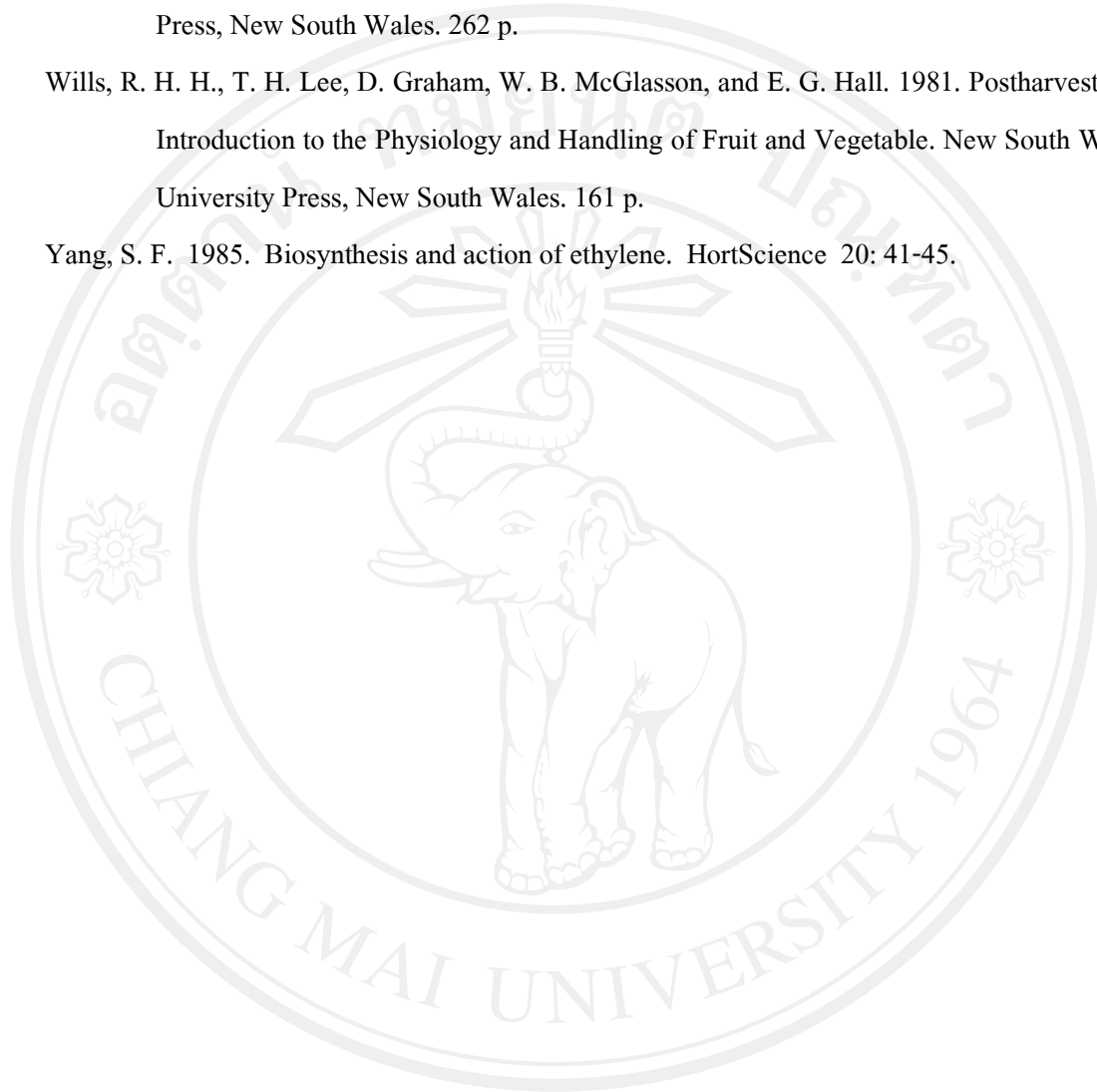
- Miller, W.R., P.W. Hale, D.H. Spadling and P. Davis. 1983. Quality and decay of mango fruit wrapped in heat-shrinkable film. *HortScience* 18: 957-958.
- Mitra, S.K. and E. A. Baldwin. 1997. Mango. pp. 85–122. *In*: Mitra, S. (ed.), *Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits*. CAB International, Wallingford.
- Morton, J. F., 1987. Mango. pp. 221-239. *In*: Morton, J.F. (ed.). *Fruits of Warm Climates*. Purdue Univ., Miami.
- O'Hare, T. J. and A. Prasad. 1993. The effect of temperature and carbon dioxide on chilling symptoms in mango. *Acta Hort.* 343: 244-250.
- Pesis, E., D. Aharoni, Z. Aharon, R. Ben-Arie, N. Aharoni and Y. Fuchs. 2000. Modified atmosphere and modified humidity packaging alleviates chilling injury symptoms in mango fruit. *Postharvest Biol. Technol.* 19: 93-101.
- Phakawatmongkol, W., S. Ketsa and W. G. van Doorn. 2004. Variation in fruit chilling injury among mango cultivars. *Postharvest Biol. Technol.* 32: 115-118.
- Roe, B. and J. H. Bruemmer. 1981. Change in pectic substances and enzymes during and storage of Keitt mangoes. *J. Food Sci.* 46: 186-189.
- Sankat, C. K., K. Bissoon, R. Maharaj, and B. Lauckner. 1993. Ripening quality of Julie mangoes stored at low temperature. *Acta Hort.* 368: 712-722.
- Selvaraj, Y. and R. Kumer. 1989. Studies on fruit softening enzymes and polyphenol oxidase activity in ripening mango (*Mangifera indica* L.) fruit. *J. Food Sci. Technol.* 26: 218-222.
- Selvaraj, Y., R. Kumer and D.K. Pal. 1989. Changes in sugar, organic acid, amino acid, lipid constituents and aroma characteristic of ripening mango (*Mangifera indica* L.) fruit. *J. Food Sci. Technol.* 26: 308-313.
- Sornsrivichai, J., S. Tapinya, P. Boon-Long, K. Kaiviparkbunyay and S. Gomolmanee. 1992. Storability and Some Physiological Properties of Tangerine Fruit Over-wrapped or Individually Seal Packaged with Plastic Film. *Acta Hort.* 321: 7957-803.
- Subramanyam, H., S. Gowri, and S. Krishnamurthy. 1976. Ripening behaviour of mango fruits graded on specific gravity basis. *J. Food Sci. Technol.* 13: 84-86.
- Thomas, P. and M. S. Oke. 1983. Improvement in quality and storage of Alphonso mangoes by cold adaptation. *Scientia Hort.* 19: 257- 262.

- Thompson, A. K., 1971. Storage of mango fruit. *Tropical Agriculture (Trinidad)* 48: 63–70.
- Tucker, G. A. 1993. Introduction. pp. 1-43. In Seymour G. B., Taylor J. E. and G. A. Tucker (eds.), *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman and Hall. London.
- 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>. (10 May 2010).
- Ueda, M., K. Sasaki, and N. Utsunomiya. 1999. Effect of storage on fruit color, flesh firmness, respiratory rate and several principal compounds in fully matured mango fruit (*Mangifera indica* L. 'Irwin') cultured in plastic house. *Nippon Shokuhin Kagaku Kaishi* 46: 16-23.
- Ueda, M., K. Sasaki, N. Utsunomiya and Y. Shimabayashi. 2001. Changes in properties during maturation and ripening of chiin Hwang No. 1 mango fruit cultivated in plastic greenhouse. *Food Sci. Technol. Res.* 7: 207-213.
- Vazquez-Salinas, C. and Lakshminarayana S. 1985. Compositional changes in mango fruit during ripening at different storage temperature. *J. Food Sci.* 50: 1464-1648.
- Vidigal di Castro, J., L. B. Pfaffenbach, C. R. L. Carvalho and C. J. Rossetto. 2004. Effects of film packaging and cold storage on postharvest quality of "Tommy Atkins" mangoes. [Online]. Available: http://www.phtnet.org/research/view-abstract.asp?research_id=wu109 (January 5, 2010).
- Wang, C. Y. 1990. *Chilling injury of Horticultural Crops*. CRC Press, Boca Raton, 313 p.
- Watada, A. E. and Q. Ling. 1999. Quality of fresh-cut produce. *Postharvest Biol. Technol.* 15: 201-205.
- Watkins, C. B. and C. J. Thomson. 1992. An evaluation of microperforated polyethylene film bags for storage of Cox's orange Pippin apples. *Postharvest Biology and Technology*. 2: 89-100.
- 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, Pattaya. 1: 429-436.

Wills, R. H. H., B. McGlasson, D. Graham and D. Joyce. 1998. Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetable. New South Wales University Press, New South Wales. 262 p.

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. 161 p.

Yang, S. F. 1985. Biosynthesis and action of ethylene. HortScience 20: 41-45.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved