

บรรณานุกรม

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว. เทคโนโลยีและสรีระวิทยา. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- กาญจนา เกียรติมนิรัตน์. 2543. มะม่วงเพื่อการส่งออก. วารสารเคหการเกษตร. 24(4) : 76-80.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2544. สรีระวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.
- ดิศร รินประนาม. 2541. ผลของการห่อและสารควบคุมการเจริญเติบโตของพืชบางชนิดต่อการเปลี่ยนแปลงรงควัตถุของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์เคนท์ในระหว่างการพัฒนาของผล. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เดช ทิวทอง. 2542. มะม่วงมหาชนก. เอกสารแผ่นพับเผยแพร่.
- ธีระ โอ่งวัลย์. 2532. ผลของความดันและอุณหภูมิต่ออายุการเก็บรักษามะม่วงพันธุ์หนังกลางวันและเขียวเสวย. การค้นคว้าแบบอิสระเชิงวิทยานิพนธ์. สาขาการสอนชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์และนิธิยา รัตนานนท์. 2544. หลักการวิเคราะห์ห่ออาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 32, 40-52.
- รุ่งอรุณ หอมดอก. 2545. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนคต้ามะม่วงผสมสมุนไพร. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิจิตร วังไฉ. 2529. มะม่วง. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.
- ศมาพร หลากสุขถม. 2545. การเปลี่ยนแปลงเอนไซม์ของเอนไซม์ Pectinmethylesterase และ Polygalacturonase และความแน่นเนื้อในระหว่างการสุกของผลมะม่วง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศรบุปผา วงศกรวุฒิ. 2533. การสุกของผลมะม่วง (*Mangifera indica* L.) พันธุ์หนังกลางวันและการเก็บรักษาในบรรยากาศดัดแปลง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิวพร จินตนาวงศ์. 2539. มาตรฐานพันธุ์พืชสวน. กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ. หน้า 98-116.

- สรรพมงคล บุญถิ่น. 2545. การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและเคมีในระหว่างการเจริญและการพัฒนาของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีระวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. กรุงเทพฯ. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สายชล เกตุษา และสุนทร โปทา. 2535. คุณภาพของผลมะม่วงสุกและการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ที่เก็บเกี่ยวอายุต่างกัน. วารสารเกษตรศาสตร์. 26 :12-19.
- สุกัญญา ชิดตระกูล. 2539. ผลของการใช้ฮอร์โมนสูงที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรรณพ วราอัสวปติ. 2532. เทคโนโลยีและสรีระวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้และผักสด. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรรณพ วราอัสวปติ, สมโภชน์ โกมลฉนิ, ดาวเรือง ศรีกอก, ชีระ โอ่งวัลย์ และพนารัตน์ เดชกุลทอง. 2533. ผลของความถ่วงจำเพาะต่อคุณภาพการเก็บเกี่ยวของมะม่วง. เชียงใหม่ : วทท. ครั้งที่ 15. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อารี ใจเพชร. 2536. การศึกษาการเจริญเติบโตและดัชนีการเก็บเกี่ยวของมะม่วงพันธุ์หนึ่งกลางวัน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemists). 2000. Official Method of Analysis. George Banta Co., Inc., Washington D.C.
- Bhagyalakshim N., Prabha T.N., Yashodha H.M., Prasanna V., Jagadeeh B.K. and Tharan R.N. 2000. Biochemical studies related to textural regulation during ripening of banana and mango fruit. *Ind*Drew R.(Ed), Proc. IS on Trop. & Subtrop. Fruit. Australia, Cairns.
- Biale J.B. 1950. Postharvest physiology and biochemistry of fruits. Plant Physiol. 28 : 183-206.
- Gomez-Lim M.A. 1993. Mango fruit ripening : physiology and molecular biology. Acta Hort.
- Keegstra K., Talmadge K.W., Bauer W.D. and Albersheim P. 1973. A model of the wall of suspension cultured sycamore cell based on the interaction of the macromolecular components. Plant Physiol. 51 : 188-196.
- Ketsa S., Phakawatmongkol W. and Subhadrabhandhu S. 1999. Peel enzyme activity and color change in ripening mango fruit. Plant Physiol. 154 : 363-366.

- Krishnamurthy S. and Subramanyam H. Effect of maleic hydrazide and 2, 4, 5-trichlorophenoxypropionic acid on ripening and quality of mango fruit. J. Pest. Sci. 1 : 63-65.
- Laskshminarayana S., Subhadra N.V. and Subramanyam, H. 1970. Some aspects of developmental physiology of mango fruit. J. Hort. Sci. 45 : 133-142.
- Lazan H., Mohd Z., Wah L.K., Voon J. and Chaplin G.R. 1986. The potential role of polygalacturonase in pectin degradation and softening of mango fruit. J. Asean Food. 2 : 93-95.
- Mattoo A.K. and Modi V.V. 1969. Ethylene and ripening of mangoes. Plant Physiol. 44 : 308-310.
- Mattoo A.K. and Modi V.V. 1970. Citrate cleavage enzyme in mango fruit. Biochem. Biophys. Res. Commun. 39.
- Mayuree K., Andreas K. and Peter R.D. 2000. Colour at harvest and post-harvest behavior influence paprika and chilli spice quality. Postharvest Biol. Technol. 20 : 269-278.
- Medlicott A.P. and Thompson A.K. Analysis of sugars and organic acid in ripening mango fruit (*Mangifera indica* L. var. Keitt) by high performance liquid chromatography. J. Sci. Food Agri. 36 : 561-566.
- Mukherjee S.K. 1967. History organic and botany. The mango. The Indian council of agricultural research. New Delhi. p 1-13.
- Salunkhe D.K. and Desai B.B. 1984. Postharvest biotechnology of fruit. CRC Press. Boca Roton. Florida.
- Shashirekha M.S. and Patwardham M.V. 1976. Change in amino acids, sugar and nonvolatile organic acids in a ripening mango fruit (*Mangifera indica* L. Badami variety). Lebensmittel Wissenschaft Technologie. 9 : 369-370.
- Subramanyam H., Gouri S. and Krishnomurthy S. 1976. Ripening behavior of mango fruits graded on specific gravity basis. J. Food Sci. Tech. 13 : 84-86.
- http://www.disc.doa.go.th/mango/detail.php?p_id=47 (30 สิงหาคม 2545)
- http://www.disc.doa.go.th/mango/detail.php?p_id=115 (30 สิงหาคม 2545)
- http://www.doa.go.th/home/publication/pub/scientific_1-4/scientific_3/hsst/mango/m.htm
(30 สิงหาคม 2545)
- <http://www.fintrac.com/indoag/phguides/fintrac/mango.htm> (30 สิงหาคม 2545)



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

- สายชล เกตุษา. 2528. สรีระวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. กรุงเทพฯ. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สายชล เกตุษา และ สุนทร โปทา. 2535. คุณภาพของผลมะม่วงสุกและการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ที่เก็บเกี่ยวอายุต่างกัน. วารสารเกษตรศาสตร์. 26. หน้า 12-19.
- สุกัญญา ชิดตระกูล. 2539. ผลของการใช้อุณหภูมิสูงที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรรณพ วราอัสวปติ. 2532. เทคโนโลยีและสรีระวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้และผักสด. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรรณพ วราอัสวปติ, สมโภชน์ โกมลฉณี, ดาวเรือง ศรีกอก, ชีระ โองวัลย์ และพนารัตน์ เดชกุลทอง. 2533. ผลของความถ่วงจำเพาะต่อคุณภาพการเก็บเกี่ยวของมะม่วง. เชียงใหม่ : วทท. ครั้งที่ 15. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อารี ใจเพชร. 2536. การศึกษาการเจริญเติบโตและดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์หนึ่งกลางวัน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- A.O.A.C. (Association of Official Analytical Chemists). 2000. Official Method of Analysis. George. Banta Co., Inc., Washington D.C.
- Bhagyalakshim N., Prabha T.N., Yashodha H.M., Prasanna V., Jagadeeh B.K. and Tharan R.N. 2000. Biochemical studies related to textural regulation during ripening of banana and mango fruit. In Drew R.(Ed), Proc. IS on Trop.&Subtrop.Fruit, Australia, Cairns.
- Biale J.B. 1950. Postharvest physiology and biochemistry of fruits. Plant Physiol. p 183-206.
- Gomez-Lim M.A. 1993. Mango fruit ripening: physiology and molecular biology. Acta Hort.
- Keegstra K., Talmadge K.W., Bauer W.D. and Albersheim P. 1973. A model of the wall of suspension cultured sycamore cell based on the interaction of the macromolecular components. J. Plant Physiol. 51. p 188-196.
- Ketsa S., Phakawatmongkol W. and Subhadrabhandhu S. 1999. Peel enzyme activity and color change in ripening mango fruit. J. Plant physiol. 154. p 363-366.
- Krishnamurthy S. and Subramanyam H. Effect of maleic hydrazide and 2, 4, 5-trichlorophenoxy propionic acid on ripening and quality of mango fruit. J. Pestic. Sci. 1. p 63-65.

- Laskshminarayana S., Subhadra N.V. and Subramanyam, H. 1970. Some aspects of developmental physiology of mango fruit. J. Hortic. Sci. 45. p 133-142.
- Lazan H., Mohd Z., Wah L.K., Voon J. and Chaplin G.R. 1986. The potential role of polygalacturonase in pectin degradation and softening of mango fruit. J. Asean Food. 2. p 93-95.
- Mattoo A.K. and Modi V.V. 1969. Ethylene and ripening of mangos. Plant Physiol. 44. p 308-310.
- Mattoo A.K. and Modi V.V. 1970. Citrate cleavage enzyme in mango fruit. Biochem. Biophys. Res. Commun. 39.
- Mayuree k., Andreas k. and Peter R. Day. 2000. Colour at harvest and post-harvest behavior influence paprika and chilli spice quality. J. Postharvest biology and technology. 20. p 269-278.
- Medlicott A.P. and Thompson A.K. Analysis of sugars and organic acid in ripening mango fruit (*Mangifera indica* L. var. Keitt) by high performance liquid chromatography. J. Sci. Food Agric. 36. p 561-566.
- Mukherjee S.K. 1967. History organic and botany. The mango. The Indian council of agricultural research. New Delhi. p 1-13.
- Salunkhe D.K. and Desai B.B. 1984. Postharvest biotechnology of fruit. CRC Press. Boca Roton. 1. Florida.
- Shashirekha M.S. and Patwardham M.V. 1976. Change in amino acids, sugar and nonvolatile organic acids in a ripening mango fruit (*Mangifera indica* L. Badami variety). Lebensmittel Wissenschaft Technology. 9. p 369-370.
- Subramanyam H., Gouri S. and Krishnomurthy S. 1976. Ripening behaviour of mango fruits graded on specific gravity basis. J. Food Sci. Tech. 13. p 84-86.
- http://www.disc.doa.go.th/mango/detail.php?p_id=47 (30 สิงหาคม 2545)
- http://www.disc.doa.go.th/mango/detail.php?p_id=115 (30 สิงหาคม 2545)
- http://www.doa.go.th/home/publication/pub/scientific_1-4/scientific_3/hsst/mango/m.htm (30 สิงหาคม 2545)
- <http://www.fintrac.com/indoag/phguides/fintrac/mango.htm> (30 สิงหาคม 2545)



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved