

เอกสารอ้างอิง

กาญจนา เกียรติมณีรัตน์. 2543. มะม่วงเพื่อการส่งออก.วารสารเคหการเกษตร. 24(4) : 76-80.

ข้อมูลการเกษตร กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ. 2547.

“ดัชนีการเก็บเกี่ยวมะม่วงเพื่อการส่งออก”. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา

(<http://www.doa.go.th/mango/>) (5 ตุลาคม 2547).

คุณวุฒิ สุวพานิช. 2540. ผลของการเก็บรักษาในสภาพควบคุมบรรยากาศที่มีผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลมะม่วง (*mangifera indica* L.) พันธุ์เขียวเสวยและน้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 184 หน้า.

งานข้อมูลฝ่ายข่าว กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ. 2547.

“ข่าวด้านการเกษตร”. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา

(http://www.disc.doa.go.th/mango/detail.php?p_id=47) (4 ตุลาคม 2547).

จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติสำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 396 หน้า.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

จิรา ณ หนองคาย. 2531. เทคโนโลยีหลังเก็บเกี่ยวผัก ผลไม้ และดอกไม้. แมสพับลิชชิง, กรุงเทพฯ. 272 หน้า.

จักรกฤษณ์ อินทวัฒน์. 2546. ผลของแคลเซียมคาร์ไบด์ต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีระหว่างการสุกของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์และมหาชนก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 70 หน้า.

เจือจันทร์ ตังเต็มทอง. 2541. การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา และองค์ประกอบทางเคมีของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ที่เก็บรักษาในอุณหภูมิ. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

ชลิต เขาวงค์ทอง. 2540. ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ และอุณหภูมิต่อคุณภาพกล้วยไข่หลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 118 หน้า.

- รุ่งอรุณ หอมดอก. 2545. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนคต้ามะม่วงผสมสมุนไพร. วิทยานิพนธ์วิทยาศา
สตรมหาบัณฑิต. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัตนา รุจิรวนิช. 2544. การผลิตโคติน-โคโตซาน. หน้า 1-10. ใน : เอกสารประกอบการบรรยาย
เรื่องการประชุมเชิงปฏิบัติการโคตินและโคโตซานจากวัตถุดิบธรรมชาติสู่การประยุกต์ใช้.
30-31 สิงหาคม 2544. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- ลลิตา แสงค์. 2546. การสกัดและตรวจสอบสมบัติของเอนไซม์เปคตินเมทิลเอสเตอเรสจากเปลือก
ส้มไทยเพื่อนำไปใช้ในอุตสาหกรรม. รายงานการวิจัย ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ : หน้า 19-30.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. หลักการวิเคราะห์อาหาร คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ : หน้า 36-56, 151-168.
- วิจิตร วังโน. 2536. "พันธุ์มะม่วง". ใน *การทำสวนมะม่วง*. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
กรุงเทพฯ : หน้า 1-17.
- วิทวัส ศาสนนนท์. 2545. ผลของน้ำร้อนและโคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวและอายุการ
วางจำหน่ายมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. สถาบันวิทยาการหลังการเก็บ
เกี่ยว. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 138 หน้า.
- วิเชียร เลี่ยมนาค. 2541. ผลของสารเคลือบผิวด้วยโคโตซานต่อการควบคุมโรคและคุณภาพหลัง
การเก็บเกี่ยวของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และเขียวเสวย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 118 หน้า.
- ศมาพร หลากสุขสม. 2545. การเปลี่ยนแปลงแอกติวิตีของเอนไซม์ Pectinmethylesterase และ
Polygalacturonase และความแน่นเนื้อในระหว่างการสุกของผลมะม่วง. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
, เชียงใหม่. 125 หน้า.
- ศิริชัย กัลยาณรัตน์. 2548. ผลของ Salicylic acid ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วง
พันธุ์น้ำดอกไม้. Postharvest Newsletter. 4(2) : 8-11.
- ศิริชัย กัลยาณรัตน์. 2546. คุณภาพและอายุการเก็บรักษาของมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ภายใต้สภาพ
ควบคุมบรรยากาศ. การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ
ครั้งที่ 2, 21-22 สิงหาคม. โรงแรมเจริญธานี ปรีณิเชส. จังหวัดขอนแก่น. หน้า 79.
- ศิวพร จินตนาวงศ์. 2539. มาตรฐานพันธุ์พืชสวน. กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ. หน้า 98-116.
- ศูนย์ข้อมูลการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยจังหวัดนครศรีธรรมราช. 2547.
"ลักษณะทั่วไปของมะม่วง". (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา

(http://www.nstrc.rit.ac.th/site_herb/page_Mamuang.htm) (10 ตุลาคม 2547).

สมบุญ เตชะภิญญาวัฒน์. 2538. สรีระวิทยาของพืช. ภาควิชาพฤกษศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

สรรพมงคล บุญขัน. 2545. การเปลี่ยนแปลงทางสรีระวิทยาและเคมีในระหว่างการเจริญและการพัฒนาของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สายชล เกตุษา และสุนทร โปทา. 2535. คุณภาพของผลมะม่วงสุกและการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ที่เก็บเกี่ยวอายุต่างกัน. วารสารเกษตรศาสตร์, 26, 12-19.

สุกัญญา พัวพันธ์. 2546. การเก็บรักษามะนาวให้มีอายุยืนยาว. เคหการเกษตร. 27(7) : 120-124.

สุกัญญา ชิดตระกูล. 2539. ผลของการใช้อุณหภูมิสูงที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 90 หน้า.

สุทัศน์เทียม บุญทวี. 2544. ผลของน้ำร้อน โซเดียมคลอไรด์ และไคโตซานต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษามะนาว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 205 หน้า.

สุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 2530. การเคลือบผิวผลไม้สดด้วยนวลเทียม. เคหการเกษตร. 11(124) : 56-60.

สุวบุญ จิราภุชชัย, รักรอง ยกสำน และโกสุม สมัครรัตน์. 2544. สมบัติทางเคมีและทางกายภาพของไคติน-ไคโตซาน. หน้า 11-40. ใน : เอกสารประกอบการบรรยายเรื่องการประชุมเชิงปฏิบัติการไคตินและไคโตซานจากวัตถุดิบธรรมชาติสู่การประยุกต์ใช้. 30-31 สิงหาคม 2544. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2544. การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ : หน้า 45-51.

อุดมชัย จินะดิษฐ์. 2535. ผลกระทบจากเปลือกกึ่งกับการพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ. วารสารเทคโนโลยี 19(104) : 50-54.

Abu-Sarra A. F. and Abu-Goukh, A. A. 1992. Changes in pectinesterase polygalacturonase and cellulose activity during mango fruit ripening. J. Hort. Sci., 67(4) : 561-568.

- Ashraf, M., Khan, N., Ahmad, M. and Elahi, M. 1992. Studies on the pectinesterase activity and some chemical constituents of some Palistani mango varieties during storage ripening. *J. Agric. Food. Chem.*, 29 : 526-528.
- Banks, N.H. 1984. Studies of the banana fruit surface in relation to three effect of TAL Pro-long coating on gaseous exchange. *Scientia Hortie.* 24 : 279-286
- Biale, J. B. 1950. Posthavest physiology and biochemistry of fruits. *Plant physio.* (Annual Review), 1 : 183-206.
- Bradford, M.M. 1976. A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. *Anal. Biochem.* 72 : 248-254.
- Brett, C. and Waldron, K.1990. *Physiology and Biochemistry of Plant Cell Walls.* Unwin Hyman. London.
- Carmen. 1998. Soybean seed acid phosphatase : Unusual optimum temperature and thermal stability studies. *Biochemical and Biophysical Res. Com.* 242 : 252-286.
- Carrillo Lopez, A and Valdez, J. B. 1998. Ripening and quality of mango fruit as affected by coating with semperfresh. *ISHS Acta Horticultureae* 370 : International Symposium on Tropical Fruits. 24 : 125-126.
- Diaz-sobac. 2000. Emulsion coatings control fruit fly and anthracnose in mango (*Mangifera indica* cv. Manila). *HortScience.* 75(1) : 126-128.
- Elson, C.M, Hayes E.R. and Lidster, P.K. 1985. Development of the differentially permeable fruit coating " Nutri-Save" for the modified atmosphere storage of fruit. *In* M. Blankenship, (ed). *Controlled Atmosphere for Storage and of Perishable Agricultural Commodities.* Raleigh, Nc : North Carolina State Univ., pp 248-262.
- Gatchalian, M.M. 1981. *Sensory Evaluation Methods with Statistical Analysis.* College of Home Economics, University of the Philippines, Philippines.
- Gemma and Du. 2003. Effect of application of various chitosans with different molecular weights on the storability of "Jonagold" apple. *Acta Hort.* 24 : 115-119.
- Gross, K. C. 1990. Recent development on tomato fruit softening. *Posthavest News Inform.* 1 : 109-112.

- Hagerman, A. E. and Austin, P.J. 1986. Continuous spectrophotometric assay for plant pectin methyl esterase. *J. Agric. Food. Chem.* 34 : 440-444.
- Hoa and Ducamp. 2002. Effect of difference coating treatments on the quality of mango fruit. *J. Food Quality.* 25 : 471-486.
- Hulme, A.C. 1971. *The Biochemistry of Fruits and their Products.* Academic Press, New York. 788 p.
- Jiang, Y. and Li, Y. 2001. Effect of chitosan coating on postharvest life and quality of longan fruit. *J. Food Chemistry.* 73(2) : 139-143.
- Johnson, G. I., Sharp, J.L., Milne, D.L. and Oosthuysen, S. A. 1997. Postharvest Technology and Quarantine Treatments. p.447-508. *In: R.E. Litz, (ed.), The Mango : botany, production, and uses.* CAB International. University Press, Cambridge.
- Kader, A.A and Zagory, D. 1988. Modified atmosphere packaging of fresh produce. *J. Food Tech.* 61: 70-77.
- Kashyap, DR., Vohra, PK., Chopra, S. and Tewari, R. 2001. Application of pectinase in the commercial sector. *Bioresource Technology.* 77 : 215-227.
- Kays, S. K. 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Products.* The AVI Book Published by Van Nostrand Reinhold, New York. 532 p.
- Kittur. 2001. Polysaccharide-based composite coating formulations for shelf-life extension of fresh banana and mango. *J. Hort Science.* 78(5) : 158-164.
- Micheli, M. 2001. Pectin methylesterase : Cell wall enzyme with important role in plant physiology. *Trends in plant science.* 6(6) : 414-419.
- Miller, A. R., Dalmaso, J. P. and Kretchman, D. W. 1987. Mechanical stress, storage time, and temperature influence cell wall-degrading enzyme, firmness, and ethylene production by cucumbers. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.,* 112(4) : 366-671.
- Mitcham, E.J. and McDonald, R. E. 1992. Cell wall modification during ripening of Keitt and Tommy Atkins mango fruit. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.,* 117(6) : 919-924.
- Morton, J. 1987. Mango. *In: Fruits of Warm Climates.* Julia F. Morton, Miami, FL. pp. 221-239.

Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL (2000) 17th Ed., INTERNATIONAL, Gaithersburg, MD, USA, official Method 920.149, 934.06, 942.15, 970.21.

Ornum, J.V. 1992. Shrimp Waste : Must It Be Waste?. Infofish International. 6 : 48-52.

Pantastico, Er.B., Matto, A.K Murata, T. and Ogata, K. 1975. Chilling injury. *In* Er.B. Pantastico (ed.). Postharvest Physiology Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables. The AIV Publishing Company., Inc. Westport, Connecticut. pp. 359 -361.

Subramanyam, H., Gouri, S. and Krishnamurthy, S. 1976. Ripening behaviour of mango fruit graded on specific gravity basis. Central Food Tech. Research Institute, Mysore, pp. 84-86.

Wills, R., McGlassn, B., Graham, D. and Joyce, D. 1998. Posthavest: an introduction to the physiology and handling of fruit, vegetables and ornamentals. 4th ed. Hyde park Press, Australia. 262p.