

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2531. มะม่วงเพื่อการส่งออก. โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, กรุงเทพฯ. 65 น.
- กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์. 2549. สถิติการค้าระหว่างประเทศของไทย. กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, กรุงเทพฯ.
- โกศล เจริญสม. 2527. การห่อมะม่วงเพื่อป้องกันแมลงวันทอง. รายงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2527. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จิ่งแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 4. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- _____. 2549. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวางของพืช. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม.
- เจษฎา ภัทรเลอพงศ์. 2540. การตอบสนองต่อแสงในการสังเคราะห์แสงที่อายุใบต่างๆของมะม่วง 2 พันธุ์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ฉลองชัย แบบประเสริฐ. 2521. ปัญหาการออกดอกและติดผลของมะม่วงรวมเรื่องสัมมนาแนวทางการผลิตมะม่วงเพื่อการส่งต่างประเทศ. น. 66 – 71. ของชมรมผู้พัฒนามะม่วงแห่งประเทศไทย 8 – 10 พฤษภาคม 2521 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน, กรุงเทพฯ.
- ดวงตรา กสานติกุล. 2526. การศึกษาการเจริญเติบโต การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วง (*Mangifera indica* L.) พันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข. 2531. การเจริญเติบโต ดัชนีการเก็บเกี่ยว การชะลอและเร่งการสุกของผล
มะม่วง (*Mangifera indica* L.) พันธุ์เขียวเสวย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

..... 2533. มะม่วง. บริษัทประชาชน จำกัด, กรุงเทพฯ. 124 น.

ประทีป กุณาศล. 2532. พันธุ์และลักษณะประจำพันธุ์. น. 1-14. ใน เอกสารประกอบการฝึกอบรม
หลักสูตรมะม่วงเพื่อการส่งออก. สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ.

ปริญญา สีนุญเรือง. 2526. อิทธิพลของอุณหภูมิที่มีต่อการเจริญเติบโตของพืช. น. 59-71. ใน
รายงานวิชา พร. 522 การปรับตัวของพืช. ภาควิชาพืชไร่นา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
กรุงเทพฯ.

พีรเดช ทองอำไพ. 2543. สารควบคุมการเจริญเติบโตในทำสวนมะม่วง. น. 191-203. คณาจารย์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม.

มาลินี ชัยศุกกิจสินธุ์. 2546. เคมีพอลิเมอร์. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระ
จอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.

แม่น อมรสิทธิ์ และอมร เพชรสม. 2535. น. 714-728. หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์เชิง
เครื่องมือ. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ.

วัฒนา สวรรราชิสมบัติ. 2530. มะม่วง. โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮาส์, กรุงเทพฯ. 104 น.

วิจิตร วังใน. 2529. มะม่วง. บริษัทศรีสมบัติการพิมพ์ จำกัด, กรุงเทพฯ. 301 น.

..... 2530. กล้วย. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
339 น.

- 2533. พันธุ์มะม่วง. น. 1-17. ใน ไขบุญ ไขพรไพฑูริ. การทำสวนมะม่วง. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและอบรมแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน, นครปฐม.
- ศูนย์เครื่องมือวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2534. คู่มือหลักสูตร
เข้มข้นการวิเคราะห์โดยใช้เครื่อง **High Performance Liquid Chromatography**.
1- 6 น.
- สนั่น จำเลิศ. 2547. มะม่วงในระบบปลูกชิด. โรงพิมพ์อักษรพิทยา, กรุงเทพฯ.
- สมบัติ ตงเต้า. 2533. การเจริญเติบโต ดัชนีการเก็บเกี่ยว และการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและ
กายภาพของผลมะม่วง (*Mangifera indica* L.) พันธุ์แรด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สมพร กุเจริญไพศาล. 2524. การเจริญของผล ระดับสารยับยั้งการเจริญ และการโบไฮเดรทใน
ระยะต่างๆของการเจริญของผลมะม่วง (*Mangifera indica* L.) พันธุ์หนังกกลางวัน.
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์
ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม.
304 น.
- 2530. การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติต่อผลมะม่วงหลังการเก็บเกี่ยว. เกษการเกษตร.
11(112): 14-19.
- 2533. การเก็บเกี่ยวและวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. น. 204-211. ในโครงการคู่มือ
ประกอบอาชีพสำหรับประชาชน. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม.

สิรินทร์ วิโมกษ์สันถ์, เจมส์ เอ. โอลสัน, ชงยุทธ ยุทธวงศ์, สุวิทย์ เพียรกิจกรรม, สกล พันธุ์ยิ้ม และมนตรี จุฬวัฒน์ทล. 2521. **ชีวเคมีฉบับปรับปรุงใหม่**. สำนักพิมพ์สมพงษ์, กรุงเทพฯ. 582 น.

สุมาลี สาสะเนา, ประกิจ ดวงพิกุลม มนตรี วงศ์รักพานิชม รวี เสธฐภักดีม สมทรง ปวีณการต์, วิจิตรวังใน, ดวงตรา กสานติกุล และสุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 2524. **ศึกษาอายุการเก็บเกี่ยวของมะม่วงพันธุ์หนังกลางวัน น้ำดอกไม้ และแรด**. รายงานผลการค้นคว้าวิจัยปี 2534 กองพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ. 183 น.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2546. **มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ: มะม่วง**. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

หน่วยวิจัยพืชผลหลังการเก็บเกี่ยว. 2537. **เอกสารประกอบการฝึกอบรม เรื่อง Research Technique of Postharvest Technology**. หน่วยวิจัยพืชผลหลังการเก็บเกี่ยว ศูนย์ปฏิบัติการวิจัยและเรือนปลูกพืชทดลอง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 17 น.

อุษา หวังวัฒนา. 2542. **การศึกษาการเจริญเติบโตของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้เบอร์ 4**. ปัญหาพิเศษปริญญาโท. ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

_____. 2543. **การศึกษาระดับโพลีเอมีนและเอทิลีนในระยะต่างๆ ของการเจริญเติบโตของผลมะม่วงน้ำดอกไม้**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Abeles, F.B., P.W. Morgan and M.E. Saltveit, Jr. 1992. **Ethylene in Plant Biology**, 2nd ed. Academic Press, Inc., New York. 414 p.

Amarante, C., N.H. Banks and S. Max. 2002. Preharvest bagging improves packout and fruit quality of pears (*pyrus communis*). **NZ. J. Crop and Hort. Sci.** 30: 93-98.

- Andersen, H.J., Bertelsen, G. and Skibsted, L.H. 1989. Colour Stability of Minced Beef. Ultraviolet Barrier in Packaging Material Reduces Light-Induced Discoloration of Frozen Products during Display. **Meat Sci.** 25: 155-159.
- A.O.A.C. 1980. Association of official analytical chemist. **Official Method of Analysis.** Washington, D.C. 1018 p.
- A.O.A.C. 1990. **Official Method of Analysis.** Association of Official Analytical Chemists, Inc., Virginia 1298 p. Gould, W.A. 1977. **Food Quality Assurance.** The AVI Publishing Company, Inc., Connecticut. 314 p.
- Arakawa, O., Y. Hori and R. Ogata. 1986. Characteristics of color development and relationship between anthocyanin synthesis and phenylalanine and ammonia – lyase activity in ‘Starking Delicious’, ‘Fuji’, and ‘Matsu’ apple fruits. **J. Jpn. Soc. Hort. Sci.** 54: 424-430.
- _____. 1988. Characteristics of color development in some apple cultivars: changes in anthocyanin synthesis during maturation as affected by bagging and light quality. **J. Jpn. Soc. Hort. Sci.** 57: 373-380.
- _____. 1991. Effect of temperature on anthocyanin accumulation in apple fruit as affected by cultivar, stage of fruit ripening and bagging. **J. Hort. Sci.** 66: 763-668.
- Arteca, R.N. 1996. **Plant Growth Substance Principles and Applications.** Chapman & Hall, New York. 332 p.
- ASTM. 1992. **American Society for Testing and Materials.** ASTM D 644-99. West Conshohocken, PA. 63 p.

- ASTM. 1992. **American Society for Testing and Materials**. ASTM D 646. West Conshohocken, PA. 85 p.
- ASTM. 1992. **American Society for Testing and Materials**. ASTM D 882-91. West Conshohocken, PA. 124 p.
- ASTM. 1992. **American Society for Testing and Materials**. ASTM D 1434-82. West Conshohocken, PA. 204-215 pp.
- ASTM. 1992. **American Society for Testing and Materials**. ASTM D 3285. West Conshohocken, PA. 326 p.
- ASTM. 1992. **American Society for Testing and Materials**. ASTM E 96-93. West Conshohocken, PA. 34 p.
- ASTM. 1992. **American Society for Testing and Materials**. ASTM WK 2798. West Conshohocken, PA. 214-230 pp.
- Bagni, N. and Torrigiani, P. 1992. Polyamines: A new class of growth substances, pp. 264-275. *In* C.M. Karssen, L.C. van Loon and D. Vreugdenhil, eds. **Progress in Plant Growth Regulation**. Kluwer Academic Publishers, Dordrecht.
- _____. and Pistocchi, R. 1992. Polyamine metabolism and compartmentation in plant cell, pp. 229-248. *In* K. Mengel and D.J. Pilbeam, eds. **Nitrogen Metabolism of Plants**. Clarendon Press, Oxford.
- Bangerth, F. 1979. Calcium-related physiological disorders of plants. **Annu. Rev. Phytopathol.** 17: 97-122.

- Benjamin, K. Dadzie and H. Nigel Banks. 1996. Changes in respiration and ethylene production of apples in response to internal and external oxygen partial pressures. **Postharvest Biol. Technol.** 9: 297–309.
- Beasley, D.R., Joyce, D.C. and Hofman, P.J. 1999. Effect of preharvest bagging and of embryo abortion on calcium levels in ‘Kensington Pride’ mango fruit. **Aust. J. Exp. Agr.** 39: 345-349.
- Bentley, W.J. and M. Viveros. 1992. Brown-bagging Granny Smith apples on trees stops codling moth damage. **California Agr.** 46: 30–32.
- Berardinelli, A., V. Donati, A. Giunchi, A. Guarnieri and L. Ragni. 2004. Effect of heat-treatments of olive fruit on pigment composition of virgin olive oil. **J. Food Chem.**
- Beverly, R.B., Latimer, J.G. and Smittle, D.A. 1993. Preharvest physiological and cultural effects on postharvest quality, pp. 73-98. *In* **Postharvest Handling, a Systems Approach.** Academic Press, USA.
- Biale, J.B. and R.E. Young. 1981. Respiration and ripening in fruits retrospect and prospect. pp. 1-39. *In* J. Friend and M.J.C. Rhodes, eds. **Recent Advances in the Biochemistry of Fruits and Vegetables.** Academic Press, London.
- Bickford, D. 1973. **Horticultural Lighting.** Kent State University Press.
- Bosset, J.O., Sieber, R. and Gallmann, P.U. 1995. Light transmittance: Influence on the shelf life of milk and milk products, pp. 19-39. *In* **Technical Guide for the Packaging of Milk and Milk Products**, 3rd ed., Bulletin of the International Dairy Federation, Vol. 300. Brussels, International Dairy Federation.

- Burns, J.J. 1960. Ascorbic acid. pp. 341-356. *In* Greenberg, D.M., ed. **Metabolic Pathways**. vol. I. Academic Press, New York,
- Buschmann, G., Meier, D., Kleudgen, H.K. and Lichtenthaler, H.K. 1978. Regulation of Chloroplast development by red and blue light. **Photochem. Photobiol.** 27: 195-198.
- Cassandro Amarante., Nigel H. Banks. and Shane Max. 2002. Effect of preharvest bagging on fruit quality and postharvest physiology of pears (*Pyrus communis*). **NZ. J. Crop and HortSci.** 2002. 30: 99-107.
- Choi, I.M., J.S. Moon, C.J. Yun, S.B. Kim and N.H. Song. 1996. Effects of shading and low light transmittance bagging on delay of maturity in “Campbell Early” grape. **J. Agr. Sci. Hort.** 38: 687-693.
- Combrink, N.J.J., G. Jacobs, P.C.J. Maree and E.M. Marais. 1995. Effect of relative humidity during fruit development on muskmelon fruit quality. **J.S. Afr. Soc. Hort. Sci.** 5:43-46.
- Coombe, B.G. 1976. The development of fleshy fruits. **Annu. Rev. Plant Physiol.** 27: 501-528.
- Crisosto, C.H., R.S. Johnson, T.M. Dejong, and K.R. Day. 1997. Orchard factors affecting postharvest stonefruit quality. **HortSci.** 32: 820-823.
- Cunningham, F.X.Jr. and E. Gantt. 1998. Genes and enzymes of carotenoid biosynthesis in plants. **Annu. Rev. Plant Physiol. Plant Molecular Biol.** 49: 557-583.
- Daubenmire, R.F. 1974. **Plants and Environment**. 3rd ed. John Wiley & Sons, New York. 422 p.

- Desond R.L., J. Zhengwang and W. R. James. 2000. Three fruit reflective, film improves red skin coloration and advances maturity in peach. **J. Am. Soc. Hort. Sci.** 127 (2): 88-193.
- Evans, P.T. and Malmberg. 1989. Do polyamines have role in plant development? **Annu. Rev. Plant. Physiol.** 40: 235-269.
- Fuchs, Y., E. Pesis and G. Zauberman. 1950. Changes in amylase activity, starch and sugar content in mango fruit pulp. **Scientia Hort.** 13: 155-160.
- Goodwin, T.W. And Mercer, E.I. 1983. **Introduction in Plant Biochemistry.** Pergamon Press, London. 667 p.
- Goss, J.A. 1973. **Physiology of Plants and Their Cells.** Pergamon Press, York. 457 p.
- Grange, R.I. and Hand, D.W. 1987. A review of the effects of atmospheric humidity on the growth of horticultural crops. **J. Hort. Sci.** 62: 125-34.
- Gross, J. 1987. **Pigments in Fruits.** Academic Press, London. 303 p.
- Hobson, G.E. and J.N. Davies. 1971. The tomato. pp. 437-482. *In* A.C. Hulme, ed. **The Biochemistry of Fruits and Their Products. Vol. II.** Academic Press, London.
- Hofman, P., J. Smith L.G., Holme R., T. Campbell and G. Meiburg. 1995. Mango fruit quality at harvest is affected by production conditions, pp. 150 – 175. *In* **Proc. Aust. Mango 2000 Prod. Workshop**, Dept. Prim. Ind. Qld.
- Hulme, A.C. 1971. The mango. pp. 233-254. *In* A.C. Hulme, ed. **The Biochemistry of Fruits and their Products. Vol. II.** Academic Press, London.

- Iwata, T., I. Omata and K. Ogata. 1969. Relation between the ripening of harvested fruits and the respiration pattern. III. Change of ethylene concentration in fruits and response to applied ethylene with relation to respiration pattern. **J. Jpn. Soc. Hort. Sci.** 38: 64-68.
- Johns, G., K. J. Scott. 1989. Delayed harvesting of bananas with 'sealed' covers on unches. 2. Effect on fruit yield and quality. **Aust. J. Exp. Agr.** 29: 727-733.
- Jones, H.G. 1992. **Plants and Microclimate: A Quantitative Approach to Environmental Plant Physiology.** Cambridge Univ. Press, Cambridge. 428 p.
- Joyce, D.C., D. R. Beasley, A.J. Shorter. 1997. Effect of preharvest bagging on fruit calcium levels and storage and ripening characteristics of 'Sensation' mangoes Australian. **J. Exp. Agr.** 37: 383-389.
- Kader, A.A. 1985. Postharvest biology and technology: An overview, pp. 3-7. *In* A.A. Kadar, R.F. Kasmire, F.G. Mitchell, M.S. Reid, N.F. Sommer and J.E. Thomson, eds. **Postharvest Technology of Horticultural Crops.** Univ. of California, Berkeley.
- Katz, Y.H. 1952. The relationship between heat unit accumulation and the planting and harvesting of canning peas. **J. Agron.** 44: 74-78.
- Kitagawa, H., K. Manabe, E.B. Esguerra. 1992. Bagging of fruit on the tree to control disease. **Acta Hort.** 321: 870-875.
- Kosiyachinda, S., S.K. Lee and Poernomo. 1984. Maturity indices for harvesting of mango, pp. 33-38. *In* D.B. Mondoza, Jr. and R.B.H. Wills, eds. **Mango: Fruit Development, Postharvest Physiology and Marketing in ASEAN.** ASEAN Food Handling Bureau, Kuala Lumpur, Malaysia.

- Kramer, P.J. and T.T. Kozlowski. 1979. **Physiology of Woody Plant**. Academic Press, New York. 543 p.
- Kramer, P.J. 1983. **Water Relations in Plants**. Academic Press, New York.
- Kubo, Y., S. Taira, S. Is Hhio, A. Sugiura and T. Tomana. 1988. Color development of 4 apple cultivars grown in the southwest of japan, with special reference to fruit bagging. **J. Jpn. Soc. Hort. Sci.** 57: 191-199.
- Lakshminarayana, S. 1970. Respiration and ripening patterns in the life cycle of the mango fruits. **J. Hort. Sci.** 48: 227-230.
- Lakso, A.N. 1986. The regulation of photosynthesis in fruit trees. pp. 6-13. *Cited by M.Faust.* **Physiology of Temperate Zone Fruit Trees**. John Wiley & Sons, New York. 338 p.
- Lennersten, M.S. 1995. **The influence of light and packaging materials on oxidative deterioration in foods. A literature review**. SIK-Report No. 620. Gothenberg: Chalmers University of Technology / The Swedish Institute for Food Research (SIK).
- Leopold, A.C. and P.E. Kriedeman. 1975. **Plant Growth and Development**. 2nd ed. McGraw - Hill Book Co., New York.
- Lichtenthaler, H.K., Buschmann, G. and Rahmsdorf, U. 1980. The importance of blue light for the development of suntype chloroplasts , pp. 485-494. *In* Senger,H. ed. **The Blue Light Syndrome**. Springer, Berlin.
- Loewus, F.A. 1999. Biosynthesis and metabolism of ascorbic acid in plants and of analogs of ascorbic acid in fungi. **Phytochemistry**. 52: 193–210.

- MacLead, R.F., A.A. Kader and L.L. Morris. 1976. Stimulation of ethylene and CO₂ production of mature-green tomatoes by impact bruising. **HortSci.** 11: 604-606.
- Marshall, M.R., J. Kim and C. Wei. 2000. **Enzymatic browning in fruits, vegetables and seafoods.** FAO, Rome. 49 p.
- Matile, P., S. Hortensteiner and H. Thomas. 1999. Chlorophyll degradation. **Annu. Rev. Plant Physiol. Plant Molecular Biol.** 50: 67-95.
- Mattoo, A.K., Murata, T., Pantastico, Er.B., Chachin, K., Ogata, K., and Phan, C.T. 1975. Chemical change during ripening and senescence, pp. 103-107. *In* Er.B. Pantastico, ed. **Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables.** The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Mendoza, D.B., Jr. and V. Suriyapananont. 1984. Factors affecting growth and development of mango. pp. 27-33. *In* D.B. Mendoza, Jr and R.B.H. Wills, eds. **Mango: Fruit Development, Postharvest Physiology and Marketing in ASEAN.** ASEAN Food Handling Bureau, Kuala Lumpur, Malaysia.
- Mitra, S.K. and E.A. Baldwin. 1997. Mango. pp.35-122. *In* S.K. Mitra, eds. **Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruit.** Biddles Ltd, West Bengal.
- Mukerjee, P.K. 1959. **Hort. Adv. (India).** 3: 95.
- Nanthachai, P. 1982. Fruit morphology and development in mango (*Mangifera indica* L.). Cited by D.B. Mendoza, Jr. **Mango : Fruit Development, Postharvest Physiology and Marketing.** ASEAN Food Handling Bureau, Kuala Lumpur. 111 p.

- Noctor, G. and Foyer, C.H. 1998. Ascorbate and glutathione: keeping active oxygen under control. **Annu. Rev. Plant Physiol. Plant Molecular Biol.** 49: 249-279.
- Nobel, P.S. 1991. **Physicochemical and Environmental Plant Physiology.** Academic Press, Inc., San Diego, California.
- Pantastico, Er. B., H. Subramanyam, M.B. Bhatti, N. Ali and E.K. Akamine. 1975. Harvesting indices. pp. 56-74. *In* Er.B. Pantastico, ed. **Postharvest Physiological Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables.** The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Patrick, J.W. 1987. Are hormones involved in assimilate transport. pp. 175-178. *In* G.V. Hood, J.R. Lenton, M.B. Jackson and R.K. Atkin, eds. **Hormone Action in Plant Development-A Critical Appraisal.** Robert Hartnoll Ltd., Bodmin, Cornwall.
- Patterson, M.E. 1970. The role of ripening in affairs of man. **HortSci.** 5: 30-33.
- Poovaiah, B. W., G. M. Glenn and A. S. N. Reddy. 1988. Calcium and fruit softening: Physiology and biochemistry. **Hort. Rev.** 10: 107-152.
- Purvis, A.C. 1984. Importance of water loss in the chilling injury of grape fruit stored at low temperature. **Scientia Hort.** 23: 261-267.
- Proctor, J.T.A. and E.C. Loughheed. 1976. The effect of covering apples during development. **HortSci.** 11: 2.
- Quintana, E.G., Nanthachai, P., Hiranpradit, H., Mendoza, D.B. Jr. and Ketsa, S. 1984. Changes in mango during growth and maturation, pp. 21-27. *In* D.B. Mendoza Jr. and R.B.H. Wills. eds. **Mango : fruit Development, Postharvest Physiology and Marketing.** ASEAN Food Handling Bureau, Kuala Lumpur.

- Ram, S. and Pal, S. 1979. Studies on the naturally occurring gibberellins in mango (*Mangifera indica* L.) fruit. **J. Hort. Sci.** 54 (3): 209-215.
- Robberecht, R. 1989. **Environmental Photobiology The science of photobiology** (ed. K.C. Smith) Plenum Pub. Corp. New York.
- Saini, S.S., R.N. Singh and G.P. Paliwal. 1972. Growth and development of mango (*Mangifera indica* L.) fruit. **Ind. J. Hort.** 18: 1-29.
- Salisbury, F.B. and C.W. Ross. 1992. **Plant Physiology.** 4th ed. Wadsworth Pub. Co., Inc., Belmont, California. 682 p.
- Salunkhe, D.K. and B.B. Desai. 1984. **Postharvest Biotechnology of Fruits. Vol. II.** CRC Press, Inc., Boca Raton, Florida. 394 p.
- Saure, M. C. 1990. External control of anthocyanin formation in apple. **Scientia Hort.** 42: 181-218.
- Siddappa, G.S. and B.S. Bhatia. 1954. Tender green mangoes as source of vitamin C. **Ind. J. Hort.** 11: 104-111.
- Singh, B.N., P.V.V. Seshagiri and S.S. Gupta. 1973. On tagenetic drifts in the physiology and chemistry of tropical fruits under orchard conditions. **Ind. J. Agr. Sci.** 7: 176-192.
- Singh, L.B. 1960. **The Mango.** Leonard Hill, London. 438 p.
- Skoong, D.A., Holler, F.J. and Nieman, T.A. 1998. **Principles of Instrumental Analysis,** 5 th ed. Harcourt Brance & Company, USA.
- Smock, R.M. 1970. Environmental factors affecting ripening of fruits. **HortSci.** 5: 37-39.

- Soule, M.J. and P.L. Harding. 1956. Effects of size and date of sampling on starch, sugar, soluble solids, and phenolic compounds in mangoes. **Proc. Florida Mango Forum**. 16: 13-18.
- Song, G.C. 1993. Study of water status in relation to berry splitting in “Kyoho” grape. RDA. **J. Agr. Sci. Hort.** 35: 484-489.
- Spurr, A.R. 1970. Morphological changes in ripening fruit. **HortSci.** 5: 33-35.
- Subramanyam, H., S. Krishnamurthy and H.A.B. Parpia. 1975. Physiology and biochemistry of mango fruit. **Adv. Food Res.** 21: 233-305.
- Tanaka, K., Shiraishi, H., Takayanagi, E., Korechika, A., Igarashi, T., Sakurai, T. 2005. Photoreactivity of diarylnitron additive/pendant in poly(methyl methacrylate) film and photocontrol of refractive index for this polymer film. **J. Photochem. Photobiol. A: Chem.** 174: 199-206.
- Tandon, D.K. and S.K. Kalra. 1983. Changes in sugars, starch and amylase activity during development of mango fruit cv. Dashehari. **J. Hort. Sci.** 58: 440-441.
- TAPPI. **Technical Association of the Pulp and Paper Industry.** 1998. TAPPI T460 om-96. South Norcross. 74 p.
- Todd A. K., Nathan M. T., Frank A. L. and Vincent R. F. 2001. Biosynthesis of L-Ascorbic Acid and Conversion of Carbons 1 and 2 of L-Ascorbic Acid to Oxalic Acid Occurs within Individual Calcium Oxalate Crystal Idioblasts. **Plant Physiol.** 125: 634-640.
- Tyas, J. A., P. J. Hofman, S. J. R. Underhill and K. L. Bell. 1998. Fruit canopy position and panicle bagging affects yield and quality of ‘Tai So’ lychee. **Scientia Hort.** 72: 203-213.

Von Wettstein, D., S. Gough and G. Kannangara. 1995. Chlorophyll biosynthesis. **The Plant Cell.** 7: 1039-1057.

Wheeler G.L., Jones M.A., Smirnov N. 1998. The biosynthetic pathway of vitamin C in higher plants. **Nature.** 393: 365–369.

Z.F. Wang, B. Wang, N. Qi, X.M. Ding and J.L. Hu. 2004. Free volume and water vapor permeability properties in polyurethane membranes studied by positrons. **Mater. Chem. Phys.** 88: 212.