

บรรณานุกรม

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2527. การเก็บรักษาผลผลิตการเกษตรหลังเก็บเกี่ยว: เทคโนโลยีและ
สรีรวิทยา. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่.
- ทองเจือ อักษรธนา. 2531. อิทธิพลของความแก่ของผลการเคลือบไซและการหุ้มผลด้วยแผ่น
พลาสติกบางที่มีต่อคุณภาพของผลสาส์จีน (*Pyrus Pyrifolia*) พันธุ์เพียนพู และ
เซียงซุยในระหว่างการเก็บรักษา. การค้นคว้าแบบอิสระเชิงวิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์-
มหาบัณฑิต สาขาการสอนชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่.
- นภาพร พรหมสา. 2531. การยืดอายุการเก็บรักษาผลสาส์พันธุ Pien Pu ใน Modified
Atmosphere โดยใช้ถุงพลาสติกกร้อน Polypropylene. วิทยานิพนธ์ปริญญาตรี
วิทยาศาสตร์ สาขาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่
- ปวิณ ปุณศรี, สุรนนท์ สุภัทรพันธุ์, โอบีฟาร์ ตัดทวิรุพท์, นพชัย ชำรงเลาหพันธ์ และ สิริกุล วะลี.
2526. ไม้ผลสำหรับที่สูง (ชนิดผลัดใบ). งานเกษตรที่สูง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
กรุงเทพฯ.
- ภาณุมาศ อัสตร. 2530. การยืดอายุหลังเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์เซียวเสวย (*Mangifera
indica* L.cv. Keaw Sawoey) โดยใช้พลาสติกฟิล์มและสภาพความดันต่ำ. การค้น
คว้าแบบอิสระเชิงวิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาการสอนชีววิทยา
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่.
- สุรินทร์ นิลสำราญจิต. 2534. ไม้ผลเขตหนาว. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืช
สวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.

- สันต์ ละอองศรี. 2528. การศึกษาด้านการเก็บเกี่ยวของสาลี่จีน 5 พันธุ์. ปัญหาพิเศษปริญญาโท
ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.
- อรรณพ วราอัศวปติ. 2532. เทคโนโลยี และสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้และผักสด.
ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่.
- Ben-Yehoshua, S. 1985 Individual seal-packaging of fruit and vegetable
in plastic film-a new postharvest technique. HortScience 20(1)
:32-37.
- Ben-Yehoshua, S., I. Kobiler and B. Shapiro. 1979. Some physiological
effects of delaying deterioration of citrus fruits by
individual seal packaging in high density polyethylene film.
J. Amer. Soc. Hort. Sci. 104(6): 868-872.
- Ben-Yehoshua, S., I. Kobiler and B. Shapiro. 1981. Effects of cooling
versus seal-packaging with high-density polyethylene on keeping
qualities of various citrus cultivars. J. Amer. Soc. Hort. Sci.
106(5): 536-540.
- Bial, J.B. 1964. Growth, maturation and senescence in fruits.
Science 146: 880-888.
- Bial, J.B. and R.E. Young. 1981. Respiration and ripening in fruits
retrospect and prospect. In J Friend and M.J.C Rhodes (eds.)
In Recent Advance in the Biochemistry of Fruit and Vegetables.
Academic Press, New York: 1-39.
- Burg, S.P. and E.A. Burg. 1965. Ethylene action and the ripening of
fruit. Science 148: 1190-1169.

- Burg, S.P. and E.A. Burg. 1967. Molecular requirements for the biological activity of ethylene. *Plant Physiol.* 42: 144-152
- Claypool, L.L. 1973. Further studies on controlled atmosphere storage of 'Bartlett' pears. *J. Amer.Soc.Hort.Sci.* 98: 289-291.
- Cohen, E., S. Lurie, B. Shapiro, S. Ben-Yehoshua, Y. Shalom and I. Rosenberger. 1990. Prolonged storage of lemons using individual seal-package. *J. Amer. Soc. Hort. sci.* 115(2): 251-255.
- Conhen, E., S. Ben-Yehoshua, I. Rosenberger, Y. Shalom and B. Shapiro. 1990. Quality of lemons sealed in high-density polyethylene film during long-term storage at different temperatures with intermittent warming. *J. of Hort. Sci.* 65(5): 603-610.
- Colelli, G., F.G. Mitchell and A.A. Kader. 1991. Extension of postharvest life of 'Mission' figs by CO₂-enriched atmospheres. *HortScience* 26(9): 1193-1199.
- Dangyang, K., V.G. Hendrik and A.A. Kader. 1990. Physiological and quality responses of 'Bartlett' pears to reduced O₂ and enhanced CO₂ levels and storage temperature. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 115(3): 435-439.
- Dangyang, K., L. Rodriguez-sinobas and A.A Kader. 1991. Physiology and prediction of fruit tolerance to low-oxygen atmospheres. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 116(2): 253-260.

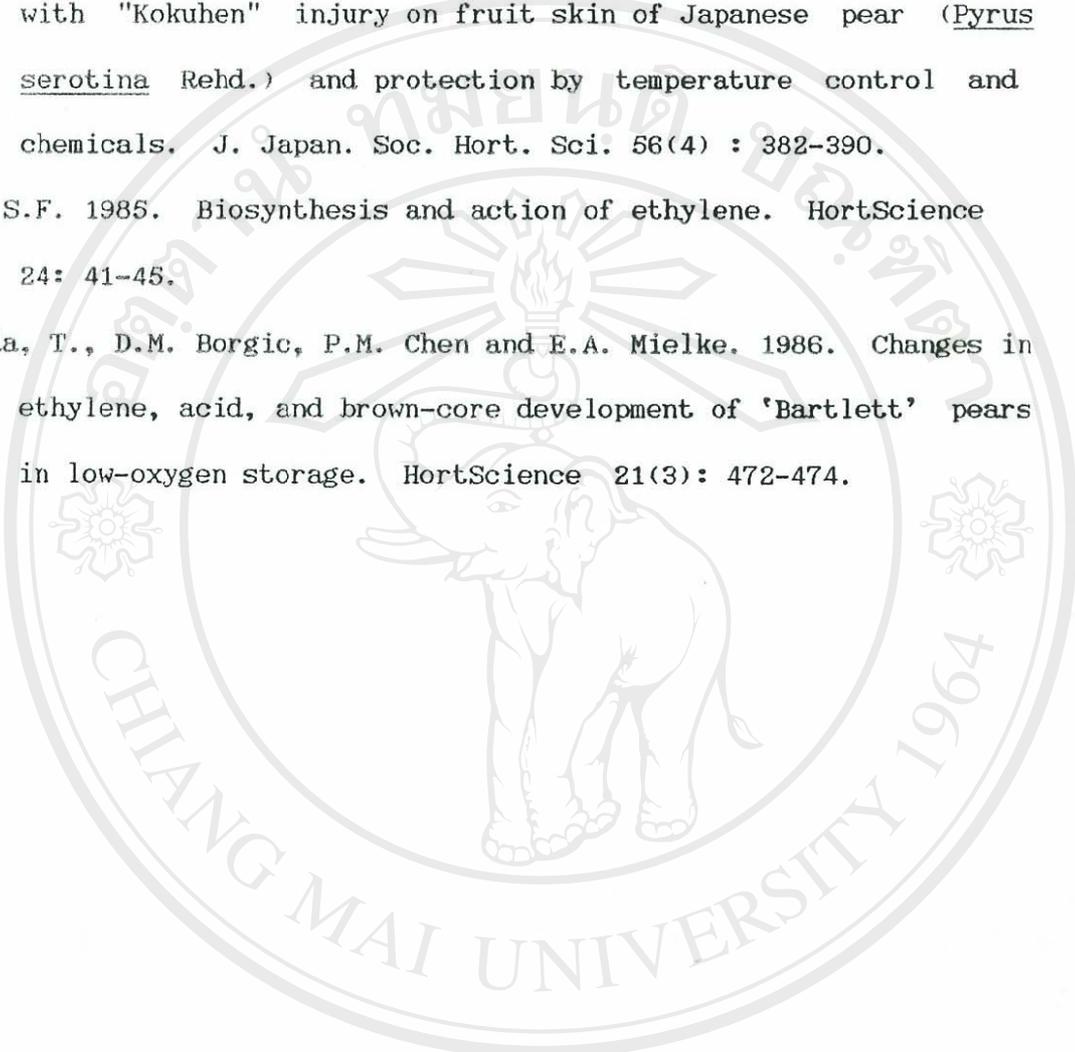
- Dhalla, R. and S.W. Hanson. 1988. Effect of permeable coatings on the storage life of fruit.II. Pro-long treatment of mangoes (Mangifera indica L. cv. Julie). Int. J. Food Sci.& Tech. 23 : 107-112.
- Hulme, A.C. and M.J.C. Rhodes. 1971. Pome Fruits. In A.C. Hulme(ed.) The Biochemistry of Fruit and Their Produc. Vol. 2. Academic Press. London and New York :333-373.
- Johnson, D.S. and U. Ertan. 1983. Interaction of temperature and oxygen level on the respiration rate and storage quality of Idared apples. J. Hort. Sci. 58(4): 527-533.
- Kader, A.A. 1980. Prevention of ripening in fruit by used of controlled atmospheres. Food Tech. 34(3) : 51-54.
- Kader, A.A., R.F. Kasmire, F.G. Mitchell, M.S. Reid, N.F. Sommer and J.F. Thompson. 1985. Postharvest Technology of Horticultural Crops. University of California.
- Kader A.A. 1989. Mode of action of oxygen and carbondioxide on postharvest physiology of 'Bartlett' pears. Acta Hort. 258: 161-167.
- Krishnamurthy, S. and C.G.Kushalappa. 1985. Studies on the shelf life and quality of Robusta bananas as affected by post-harvest treatments. J. Hort. Sci. 60(4): 549-556.

- Kubo, Y., A. Inaba and R. Nakamura. 1990. Respiration and C_2H_4 production in various harvested crops held in CO_2 -enriched atmospheres. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 115(6): 975-978.
- Lau, O.L. and R. Yastremski. 1987. Influence of maturity, storage procedure, temperature and oxygen concentration on quality and disorders of 'McIntosh' apples. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 112 (1): 93-99.
- Luze, J.M. and R.E. Hardenberg. 1968. *The Commercial Storage of Fruit. Vegetable and Florist and Nursery Stocks.* USDA Agriculture hand book No.66
- Mann, S.S. and B. Singh. 1990. Effect of ethrel on ripening of fruits of Pathanak pear harvested different dates. *Acta Hort.* 279: 511-517.
- Maxie, E.C., F.G. Mitchell, N.F. Sommer, R.G. Snyder and H.L. Rae. 1974. Effect of elevated temperature on ripening of "Bartlett" pear, *Pyrus communis* L. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 99: 344-349.
- McCollum, T.G. and R.E. McDonald. 1991. Electrolyte leakage, respiration and ethylene production as indices of chilling injury in grapefruit. *HortScience* 26(9): 1191-1192.
- Mellenthin, W.M., P.M. Chen, and S.B. Kelly. 1980. Low oxygen effects on dessert quality, scald prevention, and nitrogen metabolism of 'd' Anjou' pear fruit during long-term storage. *J. Amer. Soc. Hort. Sic.* 105(4): 522-527.

- Mendoza, D.B. and R.B.H. Wills. 1984. Mango Fruit Development Postharvest Physiology and Marketing in ASEAN. Kuala Lumpur Malaysai : ASEAN Food Handling Bureu.
- Miller, W.R., P.W. Hale, D.H. Spalding and P.Davis. 1983. Quality and decay of mango fruit wrapped in heat-shrinkable film. HortScience 18(6): 957-958.
- Purvis, A.C. 1980. Respiration of grapefruit and orange flavedo tissue in relation to chilling and non-chilling temperatures and respiratory inhibitors. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 105(2): 209-213.
- Rhodes, M.J.C. 1970. The climacteric and Ripening of Fruit. In A.C. Hulme (ed.), The biochemistry of Fruit and their Products. vol.1 Academic Press, London and New York: 521-523.
- Salunkhe, D.K. and B.B. Desai. 1984. Postharvest Biotechnology of Fruit. Vol.1, Boca Raton and Florida: CRC Press Inc.
- Smilanick, J.L. and D.C. Fouse. 1989. Quality of nectarines stored in insecticidal low O₂ atmospheres at 5 and 15 C. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 114(3): 431-436.
- Sornsrivichai, J., K. Boontham and N.Pipattanawongs. 1990a. Storage behaviour of five Asian Pear (*Pyrus Pyrifolia*) cultivars produced in northern Thailand. Acta Hort. 279: 533-539.

- Sornsrivichai, J., J. Uthaibutra and A. Thongaram. 1990b. Effect of wax coating on storage life and fruit quality of five Asian Pear (Pyrus pyrifolia) Cultivars. *Acta Hort.* 279: 511-517.
- Sornsrivichai, J. P. Boon-Long, J. Uthaibutra and C.Oogki. 1990c. Effect of wax coating versus plastic film seal package on storage life extension in pear (Pyrus pyrifolia Nakai) fruit produced in Northern Thailand. *Japan. J. Trop. Agri.* 34(1): 8-19.
- Sornsrivichai, J., S.Tapinya, P. Boon-Long, K. Koiviparkbunyay and S. Gomolmanee. 1990d. Storability and some physiological properties of tangerine fruit over-wrapped or individually seal packaged with plastic film. Chiang Mai University. 1-5. (to be published)
- Thompson, J.F., A.A. Kader, R.F. Kasmire, F.G. Mitchell, M.S. Reid and N.F Sommer. 1985. Harvesting Systems. *Postharvest Technology of Horticultural Crops.* University of California.: 12-13.
- Westwood, M.N. 1978. Pome Fruit. *Temperate-Zone Pomology.* W.H. Freeman and Company, San Francisco : 41-45.
- Wills, R.H.H., T.H. Lee, D. Graham, W.B. Meglarson and E.G. Hall. 1981. *Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables.* The AVI publishing Company Inc. Westport Connecticut.

- Yamazaki, T., K. Suzuki and S. Yamaki. 1988. Physiological changes with "Kokuhen" injury on fruit skin of Japanese pear (Pyrus serotina Rehd.) and protection by temperature control and chemicals. J. Japan. Soc. Hort. Sci. 56(4) : 382-390.
- Yang, S.F. 1985. Biosynthesis and action of ethylene. HortScience 24: 41-45.
- Yoshida, T., D.M. Borgic, P.M. Chen and E.A. Mielke. 1986. Changes in ethylene, acid, and brown-core development of 'Bartlett' pears in low-oxygen storage. HortScience 21(3): 472-474.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved