

เอกสารอ้างอิง

- เกียรติเกษตร กัญจนพิสุทธิ์, มโนธรรม สัจารถาวร, อุดลย์ พงศ์สุวรรณ, บรรณ บูรณะ และลิขิต
เอียดแก้ว, 2531, ลาสตาด-ลองกอง, กลุ่มเกษตรสัญจร, 63 หน้า.
- เย็นจิตต์ ปิยะแสงทอง, สุจิริต ส่วนไพร่อน, เจริญ ชุมพร, สมนึก ทองบ่อ, ยุพิน อ่อนศิริ และ^{พิเชฐุ บุญศิริ,} 2541, รายงานความก้าวหน้าของการวิจัย การพัฒนาการผลิต และการ
จัดการผลผลิตลงกองในภาคใต้, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 58 หน้า.
- ไพร่อน จ่วงพาณิช, 2525, หลักวิชาโรคพืช:วิทยาการก่อนและหลังการเก็บเกี่ยวลงกอง, บริษัท
สารมวลชน, 393 หน้า.
- ไพร่อน นาคผล, 2522, “ลงกอง”, วิทยาสารกองพืชสวน, ปีที่ 3, ฉบับที่ 3, หน้า 70-79.
- กรมวิชาการเกษตร, สถาบันวิจัยพืชสวน, 2540, เอกสารวิชาการมาตรฐานพันธุ์พืชสวน, 346
หน้า.
- จริงแท้ ศิริพาณิช, 2538, สรีวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้,
นครปฐม, rongpimพศุนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, 396 หน้า.
- นพรัตน์ พันธุวนิช, 2528, การเจริญเติบโตของผลต้นนีการเก็บเกี่ยว และการปฏิบัติหลังการเก็บ
เกี่ยวของผลลงกอง, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 98 หน้า.
- มงคล ศรีวัฒนวรรชัย, พิมพรรณ ตันสกุล และไพรัตน์ นาคไพร่อน, 2523, รายงานการวิจัยเรื่อง
การศึกษาสภาวะการอกรดออกติดผล และคุณภาพของลงกองบางพันธุ์,
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 45 หน้า.
- สมบูรณ์ เตชะภิญญาวัฒน์, 2538, สรีวิทยาของพืช, สำนักพิมพ์ร้าวเขียว, 213 หน้า.
- สุรัญญา จันทร์ทักษิโณภาส และสุรพงษ์ โกสิยะจินดา, 2530, “การเจริญเติบโตของลงกอง”,
วารสารเกษตรศาสตร์, ปีที่ 21, หน้า 142-150.
- สุรภิตติ ศรีกุล, 2536, “วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวลงกอง”, เรื่องเทคโนโลยีการผลิตและการเก็บ
เกี่ยวพืชสวนในภาคใต้เพื่อการส่งออก วันที่ 22-24 กันยายน 2536, ศูนย์วิจัยพืชสวน
สุราษฎร์ธานี, สุราษฎร์ธานี, หน้า 53-78.
- สุรพงษ์ โกสิยะจินดา และสุมาลี ตันศิริยากร, 2531, “การหายใจและการผลิตก้าชเอทิลีนของ
ผลผลพืชสวนสด”, วารสารอาหาร, ปีที่ 18 ฉบับที่ 1, หน้า 1-10.
- หนึ่งฤทัย นามแฝง, 2541, “ลงกองที่ตลาดขายส่งส้มมุนเมืองและตลาดไท”, เศกการเกษตร, ปีที่
22 ฉบับที่ 7, หน้า 73-78.
- อภิชัย พันธุ์มาศ, 2541, การปลูกลงกอง, อักษรสยามการพิมพ์, 88 หน้า.
- อินทิรา ลิจันทร์พร, 2541, ผลของกรดจิบเบอเรลลิก ฟิล์มพลาสติก และการบ่มด้วยก้าช
คาร์บอนไดออกไซด์ และเอทิลีนต่อคุณภาพของลงกองหลังการเก็บเกี่ยว, ปัญหา
พิเศษปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ.

- อินทิรา ลิจันทร์พร, 2542, ผลงานการดิบเบอร์ลิค กรณ์แอสคอร์บิค กรณ์ซีตริก และสภาพควบคุมบรรยายกาศต่อการเกิดสีน้ำตาลของผลลองกอง (*Aglaia dookkoo Griff.*), วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ.
- Abeles, F.B., 1984, "Ethylene and plant development: an introduction", in Ethylene and Plant Development, Edited by Roberts, J.A. and Tucker, G.A., Butterworths, London, pp. 1-8.
- Beevers, L., 1966, "Effect of gibberellic acid on the senescence of leaf discs of Nasturtium (*Tropaeolum majus*)", Annual Review Plant Physiology, Vol. 41, pp. 1074-1076.
- Budrat, P. 1989. Effect of some plant growth regulators on preventing fruit drop of longkong, pp 399-402. In 27th Plant Science Conference at Kasetsart University, Bangkok., Thailand.
- Cosico, V.B., 1980, "Developmental Morpho-physiology in Lanzones Fruits", In Fruit Development, Harvesting Index and Postharvest Handling of Longkongs (*Aglaia dookkoo Griff.*), Edited by Pantuvanich, N., Kasetsart University, p. 98.
- Davis, G., Kobayashi, M., Phinney, B.O., Lange, T., Croker, S.J., Gaskin, P. and MacMillan, J., 1999, "Gibberellin biosynthesis in maize : metabolic studies with GA₁₅, GA₂₄, GA₂₅, GA₇ and 2,3-Dehydro-GA₉", Plant Physiology, Vol. 121, pp. 1037-1045.
- Drake, S.R., Proebsting, E.L., Jr. and Nelson, J.W., 1978, "Influence of growth regulators on the quality of fresh and processed 'Bing' cherries", Journal of Food Science, Vol. 43, pp. 1695-1698.
- Fuchs, Y., R. Barkai-Golan and N. Aharoni, 1983, "Postharvest studies with fresh market tomatoes intended for export", Plant Growth Regulator Abstract, Vol. 7, PP. 554.
- Garcia-Luis, A., Fornes, F. and Guardida, J.L., 1986, "Effect to gibberellin A₃ and cytokinin on natural and postharvest, ethylene-induced pigmentation of satsuma mandarin peel", Physiologia Plantarum, Vol. 68, pp. 271-274.
- Hedden, P. and Kamiya, Y., 1997, "Gibberellin biosynthesis enzymes, genes and their regulation", Annual Review Plant Physiology and Plant Molecular Biology, Vol. 48, pp. 431-460.
- Hicklenton, P.R., 1991, "GA₃ and benzylaminopurine delay leaf yellowing in cut Alstromeria Stems", HortScience, Vol. 26, pp. 1198-1199.
- Jacxsens, L., Devlieghere, F., debevere, J., 1999, "Validation of a systematic approach to design equilibrium modified atmosphere packages for fresh-cut produce", Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie, Vol. 32, No.7, pp. 425-432.

- Knapp, F.W., Hall, C.B., Buchanan, D.W. and Biggs, R.H., 1970, "Reduction of polyphenol oxidase activity in peaches sprayed with alar, ethrel or gibberellic acid", *Phytochemistry*, Vol. 9, pp. 1453.
- Macheix, J., Fleuriet, A. and Billot, J., 1990, *Fruit Phenolics*, Florida, CRC Press, p. 398.
- Makino, Y., 2001, "Selection of packaging conditions for shredded cabbage by genetic algorithms", *Journal of Agricultural Engineering Research*, Vol. 78, No. 3, pp. 261-271.
- Martinez, G.A., Chaves, A.R. and Anon, M.C., 1996, "Effect of exogenous application of gibberellic acid on color change and phenylalanine ammonia-lyase, chlorophyllase and peroxidase activities during ripening of strawberry fruits (*Fragaria ananassa* Duch.)", *Journal Plant Growth Regulator*, Vol. 15, No. 3, pp. 139-146.
- Montero, T., Molla, E., Martin-Cabrejas, M.A. and Lopez-Andreu, F.J., 1998, "Effects of gibberellic acid (GA₃) on strawberry PAL(phenylalanine ammonia-lyase) and TAL (tyrosine ammonia-lyase) enzyme activities", *Journal of Science Food Agriculture*, Vol. 77, pp. 230-234.
- Pantastico, Er. B., Chattopadhyay, T.K. and Subramanyam, H., 1975, "Storage and chemical storage operations", In *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*, Edited by Pantastico, Er.B., Westport, AVI Publishing, pp. 314-330.
- Pantastico, Er. B., Mendoza, D.B. and Abilay, R.M., 1968, "Some chemical and physiology changes during storage of lanzon (*L. domesticum* Correa)", *Philippine Agriculture*, Vol. 52, pp. 505-517.
- Ryugo, K., 1966, "Persistence and mobility of alar (B-995) and its effect on anthocyanin metabolism in sweet cherries (*Prunus avium*)", *Proc. American Society of Horticultural Science*, Vol. 88, pp. 160-166.
- Sal'kova, E.G., Zuyagintseva, Y.V., Kulien, A.A. and Akhundov, R.M., 1977, "Effect of etherel on biochemical processes during fruit ripening", *Applied Biochemistry and Microbiology*, Vol. 13, p. 71.
- Schlimgen, D.V. and Rooney, M.L., 1994, "Packaging of minimally processed fruits and vegetables In; Wiley, R.C. (Ed), *Minimally processed refrigerated fruits and vegetables*. Chapman and Hall, New York, pp. 156-157.
- Yang, S.F. and Hoffman, N.E., 1984, "Ethylene biosynthesis and its regulation in higher plants", *Ann. Rev. Plant Physiology*, Vol 35, pp. 155-189.