

เอกสารอ้างอิง

- ขวัญจิตต์ อนุกุลวัฒนา, กมลวรรณ แจ่มชัด และอนุวัตร แจ่มชัด. 2546. ความสัมพันธ์ของสารเคมีและการบรรจุต่อคุณภาพของมะม่วงสดตัดแต่งที่อุณหภูมิห้อง. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- คมจันทร์ สรวงจันทร์ และ เบญจมาศ รัตนชินกร. 2550. ผลของระยะเวลาการสุกและอุณหภูมิต่อคุณภาพการเก็บรักษาของเนื้อมะม่วงสดตัดแต่งพร้อมบริโภค. สำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร, ในรายงานการประชุมวิชาการ วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 5. 419 น.
- มนัญญา งามสักดิ์. 2544. การศึกษาการบรรจุแบบตัดแปลงบรรยากาศของมะม่วงสดตัดแต่งพันธุ์โชคอนันต์ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปน้อยที่สุด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น.
- Ahvenainen, R. 1996. New approaches in improving the shelf life of minimally processed fruit and vegetables. *Trend in Food Sci & Tech.* 7(6):179-187.
- AOAC. 1980. Official Methods of Analysis of AOAC, 13th ed. Washington D.C.
- AOAC. 1990. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 15^{ed}. Association of Official Analytical Chemists Arlington Virginia. pp: 129-266.
- Chaiprasart, P., Handsawasdi, C., Pipattanawong, N. 2006. The effect of chitosan coating and calcium chloride treatment on postharvest qualities of strawberry fruit (*Fragaria x ananassa*). *Acta Horticulturae.* 708 , pp. 337-341.
- El-Ghaouth, A., Smilanick, J.L., Brown, G.E., Ippolito, A., Wisniewski, M., Wilson, C.L. 2000. Application of *Candida saitoana* and glycolchitosan for the control of postharvest diseases of apple and citrus fruit under semi-commercial conditions. *Plant Disease.* 84 (3) , pp. 243-248.
- J.M. Du, H. Gemma, S. Iwahori. 1997. Effects of chitosan coating on the storage of peach, Japanese pear, and kiwifruit. *Journal of the Japanese Society for Horticultural Science*, 66, pp. 15–22.
- Moldao-Martins, M., S. M. Beirao-da-Costa and M. L. Beirao-da-Costa. 2003. The effects of edible coatings on postharvest quality of the "Bravo de Esmolfe" apple. *Journal of European Food Research and Technology.*
- Sirisopha Inkhal, Damrongwit Kongtong and Nithiya Rattanapanone. 2005. Effect of Chitosan and Carboxymethyl Cellulose Coatings on Quality of Fresh-cut Strawberries cv. 329. *Journal of Agricultural Science.* 36 (5-6), pp. 540-543.

Yueming Jiang, Yuebiao Li. 2001. Effects of chitosan coating on postharvest life and quality of longan fruit. Food Chemistry, Volume 73, Issue 2, May 2001, pp. 139-143.