

บรรณานุกรม

กนกวรรณ เสรีภาพ. 2548. เอกสารประกอบการสอนวิชา 2303107 เรื่อง การตอบสนองและการควบคุมภายในพืช. ภาควิชาพฤกษศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพมหานคร. 17 น.

กรมวิชาการเกษตร. 2547. มะม่วง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th/plant/mango.html> (7 มิถุนายน 2547).

กรมส่งเสริมการส่งออก. 2545. สินค้าผักและผลไม้แช่เย็น แช่แข็ง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.dephtai.go.th/th/control/newreport/dbimages/139_th (22 มิถุนายน 2547).

กรมอุตุนิยมวิทยา. 2548. เกี่ยวกับรังสีดวงอาทิตย์. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.tmd.go.th/~ozone/solar%20page.htm> (31 มีนาคม 2548).

จ้านงค์ อุทัยบุตร. ไม่ระบุปีที่พิมพ์. เอกสารประกอบการสอนวิชา 202716 เรื่อง สารสังเคราะห์ที่ใช้ควบคุมการเจริญเติบโตของพืช. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 210 น.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผัก และผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. นครปฐม. 396 น.

จิรพงษ์ ประสิทธิ์เขตร. 2547. ดินและสิ่งแวดล้อมสำหรับไม้ผลเศรษฐกิจ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.sfst.org/conference/Fer_Fruit/soilenvironment.htm (7 มิถุนายน 2547).

ดนัย บุญเกียรติ. 2539. สรีรวิทยาของพืช. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 215 น.

ดนัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 222 น.

ดิศร ริมประนาม. 2541. ผลของการห่อและสารควบคุมการเจริญเติบโตของพืชบางชนิดต่อการเปลี่ยนแปลงรงควัตถุของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์เคนท์ในระหว่างการพัฒนาของผล. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 122 น.

- นิพนธ์ ประพันธ์เทพากุล. 2534. การเจริญเติบโตและดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์
โชคอนันต์. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี สาขาไม้ผล ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
เชียงใหม่. 32 น.
- บุญเลิศ สอดสิทธิ์ศักดิ์. 2532. มะม่วง ประวัติและความสำคัญ. เอกสารวิชาการที่ 1 เรื่องมะม่วง.
สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. หน้า 1-3.
- ปรารธนา จันทรท่า พัชราพรรณ คงเพชรศักดิ์และสุกานดา ดอกสันเทียะ. 2548. ฮอร์โมนพืช
“จัสโมเนต (Jasmonates)”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://mylesson.swu.ac.th/bi456/Plant%20hormone/Index/Index%20first.html>
(9 ตุลาคม 2548).
- พานิชย์ ชัยปัญญา. 2545. มะม่วงนอกฤดู. สำนักพิมพ์มติชน. กรุงเทพมหานคร. 173 น.
- พิชัย สราญรมย์. 2547. การศึกษาเพศไม้ผลในประเทศไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://www.rb.ac.th/research/project/rsaggie11.html> (7 มิถุนายน 2547).
- พีรเดช ทองอำไพ. 2537. ฮอร์โมนพืชและสารสังเคราะห์ แนวทางการใช้ประโยชน์ในประเทศไทย.
วิชัยการพิมพ์. กรุงเทพมหานคร. 196 น.
- โพสดี ทุเคย์. 2548. บันทึกประเทศไทยกลางปี 2548. โพสต์ พับลิชชิง จำกัด. กรุงเทพมหานคร.
58 น.
- ภูวนาท นนทรี. 2532. คู่มือการปลูกมะม่วง. โครงการหนังสือเกษตรชุมชน
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 120 น.
- มนตรี จิระสุรัตน์. 2542. มะม่วงพันธุ์มหาชนก. วารสารกสิกร. 72 (5) : 425-430.
- มนู ไปสมบุญ. 2540. คู่มือการผลิตมะม่วงคุณภาพดี. กองส่งเสริมพืชสวน. กรุงเทพมหานคร.
103 น.
- รวี เสธภูภักดี และเปรมปรี ฌ สงขลา. 2542. มหาชนก มะม่วงเพื่ออุตสาหกรรมส่งออกและแปรรูป.
วารสารเคหะการเกษตร. 23 (3) : 64-68.
- วารุณี วงศ์ชมภู. 2543. ผลของแสงและสารควบคุมการเจริญเติบโตของพืชบางชนิดต่อแอคติวิตี
ของเอนไซม์ฟีนอลอะลานีนแอมโมเนีย-ไลเอส และการพัฒนาสีแดงในเปลือกผลมะม่วง
พันธุ์เคนท์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 154 น.
- วิจิตร วังโน. 2529. มะม่วง. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
กรุงเทพมหานคร. 301 น.

- วิจิตร วังใน. 2533. พันธุ์มะม่วง. การทำสวนมะม่วง. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. นครปฐม. หน้า 1–2.
- วุฒิคุณ กรร่า. 2530. การเติบโตและดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์หนังกวางวัน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาการสอนชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 95 น.
- ศักดิ์ ศรนิเวศน์. 2547. มะม่วงมหาชนก. กลุ่มงานชีววิธี ส่วนบริหารศัตรูพืช. การติดต่อส่วนตัว.
- ศิริวรรณ สุทธิจิตต์และสุวรรณา เวชอภิกุล. 2527. เอกสารประกอบการสอนกระบวนวิชาเภสัชเวท ชั้นสูง 2 เรื่อง สารประกอบฟีนอลิก. ภาควิชาเภสัชเวช คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 1–49 น.
- สมบุญ เตชะภิญญาวัฒน์. 2538. สรีรวิทยาของพืช. ภาควิชาพฤกษศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 22 น.
- สายชล เกตุยา สมชาย รัตนมาลี และฉลองชัย แบบประเสริฐ. 2534. การเจริญเติบโต การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี และดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์ทองดำ. วารสารเกษตรศาสตร์. 25 : 391–399.
- สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ เล่ม 26. 2548. การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://kanchanapisek.or.th/kp6/BOOK26/chapter6/t26-6-11.htm> (15 สิงหาคม 2548).
- สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ เล่ม 27. 2548. เทคนิคการผลิตไม้ผลนอกฤดู. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://kanchanapisek.or.th/kp6/BOOK27/chapter4/t27-4-13.htm> (15 สิงหาคม 2548).
- สุจิตรา รตนะมโน. 2541. ผลของแสงและอุณหภูมิต่อปริมาณรงควัตถุและแอคติวิตีของเอนไซม์ฟีนอลาซิน แอมโมเนีย-ไลเอส ในเปลือกผลมังคุด. วิทยานิพนธ์ปริญญาเอก ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 114 น.
- Abeles, F.B. 1973. Ethylene in Plant Biology. Academic Press. New York. 302 p.
- Adzet, T. 1985. Herbs. Spices and medicinal plants. 1 : 167–177.
- Alokam, S., Chinnappa, C.C. and Reid, D.M. 2002. Red/far-red light mediated stem elongation and anthocyanin accumulation in *Stellaria lingipes* : differential response of alpine and prairie ecotypes. Can. J. Bot. 80 : 72–81.

- Anterola, A.M. and Lewis, N.G. 2002. Trends in lignin modification : a comprehensive analysis of the effects of genetic manipulations/mutations on lignification and vascular integrity. *Phytochem.* 61 : 221–294.
- Arakawa, O., Hori, Y. and Ogata, R. 1985. Relative effectiveness and interaction of ultraviolet-B, red and blue light in anthocyanin synthesis of apple fruit. *Physiol. Plant.* 64 : 323–327.
- Arakawa, O., Hori, Y. and Ogata, R. 1986. Characteristics of color development and relationship between anthocyanin synthesis and phenylalanine ammonia-lyase activity in Starking Delicious, Fuji and Mutsu apple fruits. *J. Jpn. Soc. Hort. Sci.* 54 : 424–430.
- Awad, M.A., Wagenmakers, P.S. and Jager A. 2001. Effects of light on flavonoid and chlorogenic acid levels in the skin of 'Jonagold' apples. *Sci. Hort.* 88 : 289–298.
- Basu, P. and Chand, S. 1996. Anthocyanin accumulation in *Hyoscyamus noticus* L. tissue cultures. *J. Biotechnol.* 52 : 151–159.
- Beattie, J.M. 1954. The effect of differential nitrogen fertilization on some of the physical and chemical factors affecting the quality of Baldwin apples. *Proc. Amer. Soc. Hort. Sci.* 63 : 1–9.
- Blankenship, S.M. and Unrath, C.R. 1988. PAL and ethylene content during maturation of 'Red' and 'Golden Delicious' apples. *Phytochem.* 27 (4) : 1001–1003.
- Blanpied, G.D., Forshey, C.G., Styles, W.C., Green, D.W., Lord, W.J. and Bramlage, W.J. 1975. Use of ethephon to stimulate red color without hastening ripening of 'McIntosh' apples. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 100 (4) : 379–381.
- Blee, K.A., Choi, J.W., O'Connell, A.P., Schuch, W., Lewis, N.G. and Bolwell, G.P. 2003. A lignin-specific peroxidase in tobacco whose antisense suppression leads to vascular tissue modification. *Phytochem.* 64 : 163–176.
- Bogorad, L. 1976. Chlorophyll biosynthesis. In T. W. Goodwin (ed.), *Chemistry and Biochemistry of Plant Pigments*. Academic Press, New York. pp. 64–148.

- Boss, P.K., Davies, C. and Robinson, S.P. 1996. Analysis of the expression of anthocyanin pathway genes in developing *Vitis vinifera* L. cv Shiraz grape berries and the implications for pathway regulation. *Plant Physiol.* 111 : 1059–1066.
- Camm, E.L. and Towers, G.H.N. 1973. Phenylalanine ammonia-lyase. *Phytochem.* 12 : 961–973.
- Chalmers, D.J., and Faragher, J.D. 1977 a. Regulation of anthocyanin synthesis in apple skin. I. Comparison of the effects of cycloheximide, ultraviolet light, wounding and maturity. *Aust. J. Plant Physiol.* 4 : 111–121.
- Chalmers, D.J., and Faragher, J.D. 1977 b. Regulation of anthocyanin synthesis in apple skin. II. Involvement of ethylene. *Aust. J. Plant Physiol.* 4 : 123–131.
- Chalmers, D.J., Faragher, J.D. and Raff, J.W. 1973. Changes in anthocyanin synthesis as an index of maturity in red apple varieties. *J. Hort. Sci.* 48 : 387–392.
- Chalutz, E. 1973. Ethylene-induced phenylalanine ammonia-lyase activity in carrot roots. *Plant Physiol.* 51 : 1033–1036.
- Cheng, G.W. and Breen, P.J. 1991. Activity of phenylalanine ammonia-lyase (PAL) and concentrations of anthocyanins and phenolics in developing strawberry fruit. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 116 (5) : 865–869.
- Chervin, C., Kereamy, A.E., Roustan, J.P., Latche, A., Lamon, J. and Bouzayen, M. 2005. Ethylene seems required for the berry development and ripening in grape, a non-climacteric fruit. *Plant Sci.* 167 : 1301–1305.
- Constabel, F., Shyluk, J.P. and Gamborg, O.L. 1971. The effect of hormones on anthocyanin accumulation in cell cultures of *Haplopappus gracilis*. *Planta.* 96 : 306–316.
- Coombe, B.G. and Hale, C.R. 1973. The hormone content of ripening grape berries and the effects of growth substance treatments. *Plant Physiol.* 51 : 629–634.
- Cox, K.A., McGhie, T.K., White, A. and Woolf, A.B. 2004. Skin colour and pigment changes during ripening of 'Hass' avocado fruit. *Post. Biol. Technol.* 31 : 287–294.
- Craker, L.E. 1975. Effect of ethylene and metabolic inhibitors on anthocyanin biosynthesis. *Phytochem.* 14 : 151–153.

- Craker, L.E. and Wetherbee, P.J. 1973. Ethylene, light and anthocyanin synthesis. *Plant Physiol.* 51 : 436–438.
- Dong, Y.H., Mitre, D. and Kootstra, A. 1995. Postharvest stimulation of skin color in “Royal Gala” apple. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 120 (1) : 95–100.
- Endt, D.V., Kijne, J.W. and Memelink, J. 2002. Transcription factors controlling plant secondary metabolism : what regulates the regulators?. *Phytochem.* 61 : 107–114.
- Engelsma, G. 1974. On the mechanism of the changes in phenylalanine ammonia-lyase activity induced by ultraviolet and blue light in gherkin hypocotyls. *Plant physiol.* 54 : 702–705.
- Ernest, K.A. and Theodore, G. 1973. Respiration and ethylene production during ontogeny of fruits. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 98 : 381–383.
- European Bioinformatics Institute. 2005. InterPro IPR001106 Phenylalanine-histidine ammonia-lyase. [Online]. <http://www.ebi.ac.uk/interpro/DisplayIproEntry?ac=IPR001106> [2005, August 20].
- Farager, J.D. 1983. Temperature regulation of anthocyanin accumulation in apple skin. *J. Experimental Botany.* 34 (147) : 1291–1298.
- Faragher, J.D. and Brohier, R.L. 1984. Anthocyanin accumulation in apple skin during ripening : regulation by ethylene and phenylalanine ammonia-lyase. *Sci. Hort.* 22 : 89–96.
- Farager, J.D. and Chalmer, D.J. 1977. Regulation of anthocyanin synthesis in apple skin. III. Involvement of phenylalanine ammonia-lyase. *Aust. J. Plant Physiol.* 4 : 133–141.
- Farzad, M., Griesbach, R., Hammond, J., Weiss, M.R. and Elmendorf, H.G. 2003. Differential expression of three key anthocyanin biosynthetic genes in a color-changing flower, *Viola cornuta* cv. Yesterday, Today and Tomorrow. *Plant Sci.* 165 : 1333–1342.
- Forkmann, G. 1991. Flavonoids as flower pigments : The formation of the natural spectrum and its extension by genetic engineering. *Plant Breed.* 106 : 1–26.
- Godoy-Hernandez, G.C. and Lozoya-Gloria, E. 1999. Molecular Biotechnology for Plant Food Production. Octavio Paredes-Lopez. CRC Press. pp. 373–409.

- Goodwin, T.W. and Mercer, E.I. 1972. Introduction to Plant Biochemistry. Oxford, Pergamon Press. pp. 528–565.
- Gross, J. 1987. Pigment in Fruit. Academic Press, Inc. London. 303 p.
- Hale, C.R., Coombe, B.G. and Hawker, J.S. 1970. Effects of ethylene and 2-chloroethylphosphonic acid on the ripening of grapes. *Plant Physiol.* 45 : 620–623.
- Hegazi, E.S. and Plich, H. 1980. The effect of gibberellin, auxin, cytokinin and abscisic acid on ethylene production and some other symptoms of fruit ripening in apples. *Bull. Acad. Polon. Sci. Ser. Sci. Biol.* 28 : 253–258.
- Hiratsuka, S., Onodera, H., Kawai, Y., Kubo, T., Itoh, H. and Wada, R. 2001 a. ABA and sugar effects on anthocyanin formation in grape berry cultured *in vitro*. *Sci. Hort.* 90 : 121–130.
- Hiratsuka, S., Onodera, H., Kawai, Y., Kubo, T., Itoh, H. and Wada, R. 2001 b. Enzyme activity changes during anthocyanin synthesis in ‘Olympia’ grape berries. *Sci. Hort.* 90 : 255–264.
- Honda, C., Kotoda, N., Wada, M., Kondo, S., Kobayashi, S., Soejima, J., Zhang, Z., Tsuda, T. and Moriguchi, T. 2002. Anthocyanin biosynthetic genes are coordinately expressed during red coloration in apple skin. *Plant Physiol. Biochem.* 40 : 955–962.
- Jeong, S.T., Yamamoto, G.N., Kobayashi, S. and Esaka, M. 2004. Effects of plant hormones and shading on the accumulation of anthocyanins and the expression of anthocyanin biosynthetic genes in grape berry skins. *Plant Sci.* 167 : 247–252.
- Jones, D.H. 1984. Phenylalanine ammonia-lyase : regulation of its induction, and its role in plant development. *Phytochem.* 23 (7) : 1349–1359.
- Ju, Z. 1998. Fruit bagging, a useful method for studying anthocyanin synthesis and gene expression in apples. *Sci. Hort.* 77 : 155–164.
- Ju, Z., Liu, C. and Yuan, Y. 1995 a. Activities of chalcone synthase and UDPGal : flavonoid-3-o-glycosyltransferase in relation to anthocyanin synthesis in apple. *Sci. Hort.* 63 : 175–185.

- Ju, Z., Yuan, Y., Liu, C., Wang, Y. and Tian, X. 1997. Dihydroflavonol reductase activity and anthocyanin accumulation in 'Delicious', 'Golden Delicious' and 'Indo' apples. *Sci. Hort.* 70 : 31–43.
- Ju, Z., Yuan, Y., Liu, C., Zhan, S. and Wang, M. 1996. Relationships among simple phenol, flavonoid and anthocyanin in apple fruit peel at harvest and scald susceptibility. *Post. Biol. Technol.* 8 : 83–93.
- Ju, Z.G., Yuan, Y.B., Liou, C.L. and Xin, S.H. 1995 b. Relationships among phenylalanine ammonia-lyase activity, simple phenol concentrations and anthocyanin accumulation in apple. *Sci Hort.* 61 : 215–226.
- Kallithraka, S., Mohdaly, A.A.A., Makris, D.P. and Kefalas, P. 2005. Determination of major anthocyanin pigments in Hellenic native grape varieties (*Vitis vinifera* sp.) : association with antiradical activity. *J. Food Compos. Anal.* 18 : 375–386.
- Kasperbauer, M.J. 1987. Far-red light reflection from green leaves and effects on phytochrome-mediated assimilate partitioning under field conditions. *Plant Physiol.* 85 : 350–354.
- Kawabata, S., Kusuhare, Y., Li, Y. and Sakiyama, R. 2005. The regulation of anthocyanin biosynthesis in *Eustoma grandiflorum* under low light conditions. [Online]. <http://www.paper.edu.cn> [2005, August 20].
- Kays, S.K. 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Products*. An AVI Book Published by Van Nostrand Reinhold, New York. 532 p.
- Ketsa, S. and Atantee, S. 1998. Phenolics, lignin, peroxidase activity and increased firmness of mangosteen fruit after impact. *Post. Biol. Technol.* 14 : 117–124.
- Ketsa, S., Phakawatmongkol, W. and Subhadrabhandhu, S. 1999. Peel enzyme activity and color change in ripening mango fruit. *Plant Physiol.* 154 : 363–366.
- Khan, M.I. 1980. Gibberellic acid bioassay based on the inhibition of anthocyanin production in tomato seedling. *Biol. Plant.* 22 : 401–403.
- Klein, A.O. and Hagen, C.W. 1961. Anthocyanin production in detached petals of *Impatiens balsamin* L. *Plant Physiol.* 36 : 1–9.

- Kobo, Y., Taira, S., Zshio, S., Sugiura, A. and Tamana, T. 1988. Color development of four apple cultivars grown in the southwest of Japan, with special reference to fruit bagging. *J. Jpn. Soc. Hort. Sci.* 57 : 191–197.
- Kondo, S. and Fukuda, K. 2001. Changes of jasmonates in grape berries and their possible roles in fruit development. *Sci. Hort.* 91 : 275–288.
- Kondo, S., Uthaibutra, J. and Gemma, H. 1991. Comparison of 1-aminocyclopropane-1-carboxylic acid and anthocyanin content of some apple cultivars during fruit growth and maturation. *J. Jpn. Soc. Hort. Sci.* 60 : 505–511.
- Kossuth, S.V. 1978. Induction of fascicular bud development in *Pinus sylvestris* L. *Hort. Sci.* 13 : 174–176.
- Kramell, R., Miersch, O., Hause, B., Ortel, B., Parthier, B. and Wasternack, C. 1997. Amino acid conjugates of jasmonic acid induce jasmonate-responsive gene expression in barley (*Hordeum vulgare* L.) leaves. *FEBS Letters.* 414 : 197–202.
- Lakshminarayana, S. 1973. Respiration and ripening patterns in the life cycle of the mango fruit. *J. Hort. Sci.* 48 : 227–233.
- Lakshminarayana, S., Subhadra, N.V. and Subramanyam, H. 1970. Some aspects of developmental physiology of the mango fruit. *J. Hort. Sci.* 45 : 133–142.
- Larrigaudiere, C. and Pinto, E. 1996. Differential effects of ethephon and seniphos on color development of ‘Starking Delicious’ apple. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 121 (4) : 746–750.
- Lea, P.J. and Leegood, R.C. 1999. *Plant Biochemistry and Molecular Biology*. 2nd edition. John Wiley & Sons. England. 364 p.
- Leng, P., Itamura, H., Yamamura, H. and Deng, X.M. 2000. Anthocyanin accumulation in apple and peach shoots during cold acclimation. *Sci. Hort.* 83 : 43–50.
- Li, Z.H., Gemma, H. and Iwahori, S. 2002. Stimulation of “Fuji” apple skin color by ethephon and phosphorus–calcium mixed compounds in relation to flavonoid synthesis. *Sci. Hort.* 94 : 193–199.

- Looney, N.E. 1971. Interaction of ethylene, auxin and succinic acid-2, 2-dimethylhydrazide in apple fruit ripening control. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 96 : 350–353.
- Lowry O.H., Rosebrough. N.J., Farr. A.L. and Randall. R.J. 1951. Protein measurement with the folin phenol reagent. *J. Biol. Chem.* 193 : 265–275.
- McLauchlan, R. 1998. Horticulture Postharvest Group Biennial Review. Department of Primary Industries, Queensland. 32 p.
- Mancinelli, A.L., Rossi, F. and Moroni, A. 1991. Cryptochrome, phytochrome, and anthocyanin production. *Plant Physiol.* 96 : 1079–1085.
- Markakis, P. 1974. “Anthocynins.” In *Encyclopedia of Food Technology and Food Science Series*,. Vol. 2. A. H. Johnson and M. S. Peterson, eds. Westport, Connecticut : AVI Pub I. Co. Inc., pp. 28–31.
- Matsumoto, P., Nishida, K., Noguchi, M. and Tamaki, E. 1973. Some factors affecting anthocyanin formation by *Populus* cells in suspension culture. *Agric. Biol. Chem.* 37 : 561–567.
- Mazza, G. and Miniati, E. 1993. Anthocyanins in Fruits, Vegetables, and Grains. CRC Press. Boca Raton, Florida. 362 p.
- Mendoza, D.B. 1984. Mango : Fruit Development, Postharvest Physiology and Marketing in ASEAN. ASEAN Postharvest Horticulture Training and Research Center, University of the Philippines at Los Banos, College, Laguna, Phillippines. 95 p.
- Mohr, H. and Herrel, H. D. 1983. Coaction between phytochrome and blue/UV light in anthocyanin synthesis in seedlings. *Physiol. Plant.* 58 : 408–414.
- Moskowitz, A.H. and Hrazdina, G. 1981. Vacuolar contents of fruit subepidermal cells from *Vitis* species. *Plant Physiol.* 68 : 686–692.
- Mozetic, B., Trebse, P., Simcic, M. and Hribar, J. 2004. Changes of anthocyanins and hydroxycinnamic acids affecting the skin colour during maturation of sweet cherries (*Prunus avium* L.). *Lebensm. Wiss. u. Technol.* 37 : 123–128.
- Mulgrew, S.M. and Williams, D.J. 1985. Effect of benzyladenine on the promotion of bud development and branching of *Picea pungens*. *Hort. Sci.* 20 : 380–381.

- Nguyen, T.B.T., Ketsa, S. and Doorn, W.G.V. 2003. Relationship between browning and the activities of polyphenol oxidase and phenylalanine ammonia-lyase in banana peel during low temperature storage. *Post. Biol. Technol.* 30 : 187–193.
- Oetiker, J.H. and Yang, S.F. 1995. The Role of Ethylene in Fruit Ripening. *Acta Hort.* 398 : 167–178.
- Ohmiya, A. 2000. Effects of auxin on growth and ripening of mesocarp discs of peach fruit. *Sci. Hort.* 84 : 309–319.
- Oota, S., Masuda, T. and Tamura, T. 1983. Apple flesh tissue culture and anthocyanin formation in derived callus tissues. *J. Jpn. Soc. Hort. Sci.* 52 : 117–122. (Japanese with English summary).
- Palmer, T. 1995. *Understanding Enzymes*. 4th edition. Wadsworth. California. 399 p.
- Paramas, A.M.G., Silva, F.L.D., Lopez, P.M., Pop, G.M., Manzano, S.G., Eon, C.A., Alonso, J.J.P., Bailon, M.T.E., Gonzalo, J.C.R. and Buelga, C.S. 2006. Flavanol–anthocyanin condensed pigments in plant extracts. *Food chem* 94 : 428–436.
- Pirie, A. and Mullins, M.G. 1976. Changes in anthocyanin and phenolics content of grapevine leaf and fruit tissues treated with sucrose, nitrate, and abscisic acid. *Plant Physiol.* 58 : 468–472.
- Pollak, P.E., Vogt, T., Mo, Y. and Taylor, L.P. 1993. Chalcone synthase and flavonol accumulation in stigmas and anthers of *Petunia hybrida*. *Plant Physiol.* 102 : 925–932.
- Proctor, J.T.A. 1974. Color stimulation in attached apples with supplementary light. *Can. J. Plant Sci.* 54 : 499–503.
- Ranganna, S. 1977. *Plant Pigment*. In S. Ranganna (ed). *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable*. Producter Tata McGraw–Hill Publishing Co., Ltd, New Delhi. pp. 72–93.
- Reay, P.F. and Lancaster, J.E. 2001. Accumulation of anthocyanins and quercetin glycosides in ‘Gala’ and ‘Royal Gala’ apple fruit skin with UV–B–Visible irradiation : modifying effects of fruit maturity, fruit side, and temperature. *Sci. Hort.* 90 : 57–68.

- Saltveit, M.E. 2000. Wound induced changes in phenolic metabolism and tissue browning are altered by heat shock. *Post. Biol. Technol.* 21 : 61–69.
- Saure, M.C. 1990. External control of anthocyanin formation in apple. *Sci. Hort.* 42 : 181–218.
- Schumacher, R., Fankhauser, F. and Stadler, W. 1986. Influence of growth regulators, ringing and root cutting on apple quality and physiological disorders. *Acta Hort.* 179 : 731–742.
- Shulman, Y. and Lavee, S. 1971. The effect of kinetin on anthocyanin formation in green harvested olive fruit. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 96 : 808–810.
- Siegelman, H.W. and Hendricks, S.B. 1958. Photocontrol of anthocyanin synthesis in apple skin. *Plant Physiol.* 33 : 185–190.
- Singh, A., Selvi, M.T. and Sharma, R. 1999. Sunlight-induced anthocyanin pigmentation in maize vegetative tissues. *J. Exp. Bot.* 50 : 1619–1625.
- Singleton, V.L. and Rossi, J.R. 1965. Colorimetry of total phenolic with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagent. *Amer. J. Enol. Vite.* 16 : 144–157.
- Siriphanich, J. and Kader, A.A. 1985. Effects of CO₂ on total phenolics, phenylalanine ammonia-lyase, polyphenol oxidase in lettuce tissue. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 110 : 249–253.
- Smock, R.M. 1966. Laboratory studies of anthocyanin development in 'McIntosh' apples. *Proc. Amer. Soc. Hort. Sci.* 88 : 80–88.
- Sosulski, F. 1979. Organoleptic and nutritional effects of phenolic compounds on oilseed protein products : a review. *JAOCS.* 56 : 711–715.
- Tan, S.C. 1979. Relationships and interactions between phenylalanine ammonia-lyase, phenylalanine ammonia-lyase inactivating system and anthocyanin in apples. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 104 : 581–586.
- Tan, S.C. 1980. Phenylalanine ammonia-lyase and the phenylalanine ammonia-lyase inactivating system : effects of light, temperature and mineral deficiencies. *Aust. J. Plant Physiol.* 7 : 159–167.
- Tobin, E.M., and Silverthorne, J. 1985. Light regulation of gene expression in higher plants. *Ann. Rev. Plant Physiol.* 36 : 569–593.

- Tong, W.F. and Schopfer, P. 1978. Absence of P_{fr} destruction in the modulation of phenylalanine ammonia-lyase synthesis of mustard cotyledons. *Plant Physiol.* 59–61.
- Tyas, J.A., Hofman, P.J., Underhill, S.J.R. and Bell, K.L. 1998. Fruit canopy position and panicle bagging affects yield and quality of 'Tai So' lychee. *Sci. Hort.* 72 : 203–213.
- Uota, M. 1952. Temperature studies on the development of anthocyanin in McIntosh apples. *Proc. Amer. Soc. Hort. Sci.* 59 : 231–237.
- Vince, D. 1968. Growth and anthocyanin synthesis in excised *Sorghum* internodes. I. Effects of growth regulating substances. *Planta.* 82 : 261–279.
- Wang, H., Arakawa, O. and Motomura, Y. 2000. Influence of maturity and bagging on the relationship between anthocyanin accumulation and phenylalanine ammonia-lyase (PAL) activity in 'Jonathan' apples. *Post. Biol. Technol.* 19 : 123–128.
- Wills, R., McGlasson, B., Graham, D. and Joyee, D. 1998. *Postharvest : An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetables and Ornamentals.* 4th ed. Hyde Park Press, Australia. 262 p.
- Yamamoto, N.G., Wan, G.H., Masaki, K. and Kobayashi, S. 2002. Structure and transcription of three chalcone synthase genes of grapevine (*Vitis vinifera*). *Plant Sci.* 162 : 867–872.
- Yu, O., Shi, J. Hession, A.O., Maxwell, C.A., McGonigle, B. and Odell, J. T. 2003. Metabolic engineering to increase isoflavone biosynthesis in soybean seed. *Phytochem.* 63 : 753–763.
- Zhang, Z., Pang, X., Ji, Z. and Jiang, Y. 2001. Role of anthocyanin degradation in litchi pericarp browning. *Food Chem.* 75 : 217–221.