

บรรณานุกรม

- กมล เลิศรัตน์ อรสา ดิสถาพร สุชีลา เตชะวงศ์เสถียร และ วีระ ภาคอุทัย. 2544. ผักในประเทศไทย สถานภาพของการผลิต การตลาดและการวิจัย. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) กรุงเทพฯ. 190 หน้า
- กมล เลิศรัตน์ จริงแท้ ศิริพานิช จริญญา วิสิทธิ์พานิช ดนัย บุญเกียรติ และ อธิติสุนทร นันทกิจ. 2551. การศึกษาเปรียบเทียบสถานการณ์ด้านการผลิต การแปรรูป การค้า การวิจัย และพัฒนาผัก และผลไม้ของไทยกับต่างประเทศ. นพบุรีการพิมพ์, เชียงใหม่. 212 หน้า.
- กรมยุทธศึกษาทหารบก. 2554. ผักกาดฮ่องเต้หรือกวางตุ้งฮ่องเต้. เอกสารส่งเสริมวิชาชีพ. 34 (4): 35-36.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- แสงแดด. 2548. ผัก 333 ชนิด คุณค่าอาหารและการกิน. แสงแดด, กรุงเทพฯ
- วิลเลียม บอร์น (บรรณาธิการ). 2533. คู่มือส่งเสริมการปลูกพืชผักบนที่สูงในประเทศไทย. โครงการหลวง, เชียงใหม่. 349 หน้า.
- นิธยา รัตนาปนนท์ และดนัย บุญเกียรติ. 2537. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวดอกไม้. สำนักพิมพ์ โอเดียนโตร์, กรุงเทพฯ. 176 หน้า.
- ดุสิต ประดับศรี. 2546. ผลของการใช้ 1-MCP ต่อการสังเคราะห์เอทิลีนและคุณภาพของบร็อกโคลี พันธุ์ท็อปกรีน (*Brassica oleracea* cv. Top greens) ระหว่างการวางจำหน่าย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สายวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 60 หน้า
- โครงการวิจัยและพัฒนาอาหารไทยเพื่อสุขภาพสำหรับส่งออก. 2007. สำนักงานเทคโนโลยี (SMEs) จากการสืบค้นเมื่อวันที่ 15 ธันวาคม 2552 จาก <http://www.uto.kmutt.ac.th>
- ข่าวเกษตร, พืชผัก, ผักสวนครัว, ฐานข้อมูลผัก. 2007. สืบค้นเมื่อวันที่ 10 พฤศจิกายน 2552 จาก <http://www.vegetweb.com>
- Amon, D. I. 1949. Copper enzymes in isolated chloroplasts, polyphenoxidase in beta vulgaris. *Plant Physiology* 24: 1-15.
- Able, A. J., O'Hare, T. J., Wong, L. S. and Prasad, A. 1999. Extending the shelf life of broccoli florets and pak choy leaves. *Quality Assurance in Agricultural Produce – Seminar on Postharvest Technology, Proceedings of the 19th ASEAN/ 1st APEC, Ho Chi Min City, Vietnam, 9-12 November*, pp. 444-450.
- Able, A. J., Wong, L. S., Prasad, A and O'Hare, T. J. 2002. 1-MCP is more effective on a floral brassica (*Brassica oleracea* var. *italic* L.) than a leafy brassica (*Brassica rapa* var. *chinensis*). *Postharvest Biology and Technology*. 26: 147-155.
- Blankenship, S.M. and Dole, J.M. 2003, 1-Methylcyclopropene: Postharvest Biology and Technology 28: 1-25

- Bron, I., Vitti, D., Kluge, R., Arruda, M., Jakomino, A., Lima, G. 2005. Influence of low temperature storage and 1-methylcyclopropene on the conservation of fresh-cut watercress. *Braz. J. Food Technol.* 8: 121-126.
- Costa, M. L., Cive, P. M., Chaves, A. R., and Martinez, G. A. 2006. Effect of ethephon and 6- benzylaminopurine on chlorophyll degrading enzyme and a peroxidase-linked chlorophyll bleaching during postharvest senescence of broccoli (*Brassica oleracea* L.) at 20 C°. *Postharvest Biology and Technology* 35 : 191-199.
- Jiang, W., Sheng, Q., Zhou, X.J., Zhang, M.J. and Liu, X.J. 2002, Regulation of detached coriander leaf senescence by 1-Methylcyclopropene and ethylene. *Postharvest Biology and Technology* 26 : 339-345
- Hassan, F.A.S. and Mahfouz, S.A. 2010. Effects of 1- methylcyclopropene (1-MCP) treatment on sweet basil leaf senescence and ethylene production during shelf life.
- Kenigsbuch, D., Chalupowicz, D., Aharon, Z., Maurer, D. and Aharoni, N. (2007). The effect of CO₂ and 1- methylcyclopropene on the regulation of postharvest senescence of mint, *Mentha longifolia* L. *Postharvest Biology and Technology.* 43: 165-173.
- Klieber, A. 2001. Chinese cabbage - optimizing postharvest practices. Access to Asian Vegetables Newsletter, Issue 44, Nov 2001.
- Koukounaras, A., Siomos, A.S. and Sfakiontakis, E., 1999, Postharvest CO₂ and ethylene production and quality of rocket (*Erucasativa* Mill) leaves as affected by leaf age and storage temperature. *Postharvest Biology and Technology.* 46: 167-173
- Ku, V. V. V. and Wills, R. B. H. 1999. Effects of 1-methylcyclopropene on the storage life of broccoli. *Postharvest Biology and Technology.* 17: 127-132.
- O'Hare, T. J. and Wong, L. S. 2002. Leafy Asian Vegetables- Extending their Shelf Life (Part 2). (RIRDC Publication No 02/006, RIRDC Project No DAQ-239A). Rural Industries Research and Development Corporation, Barton, ACT.
- Porat, R., Weiss, B., Cohen, L., Daus, A., Goren, R. and Droby, S. 1999. Effects of ethylene and 1-methylcyclopropene on the postharvest qualities of 'Shamonti' oranges. *Postharvest Biology and Technology.* 15: 155-163.
- Rohm and Hass Co. Ltd. 1999. 1-Methylcyclopropene. Technical Bulletin. 13 p.

ภาคผนวก

ตาราง ก แสดงสภาพแวดล้อมระหว่างการรมด้วย 1-MCP ในภาชนะบรรจุของแต่ละการทดลอง

การทดลองที่	วัน เดือน ปี (ทดสอบ 1-MCP)	อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)			ความชื้นสัมพัทธ์ (%; RH)		
		Min.	Max.	ค่าเฉลี่ย	Min.	Max.	ค่าเฉลี่ย
1	21 ต.ค.53	24.79	28.31	27.80 ± 0.04	54.40	89.80	86.77 ± 0.18
2	29 ต.ค.53	24.40	27.91	27.55 ± 0.03	46.20	92.50	88.61 ± 0.34
3	21 พ.ย.53	23.24	26.73	26.40 ± 0.03	52.80	87.30	85.30 ± 0.16

ตาราง ข แสดงสภาพแวดล้อมการเก็บรักษา ณ อุณหภูมิห้อง ของการทดลอง ที่ 1

การทดลองที่	วันที่ทำการทดลอง	อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)			ความชื้นสัมพัทธ์ (%; RH)		
		Min.	Max.	ค่าเฉลี่ย	Min.	Max.	ค่าเฉลี่ย
1	21 ต.ค.53	25.95	29.50	27.87 ± 0.04	39.70	56.30	50.16 ± 0.23
	22 ต.ค.53	24.79	29.90	27.61 ± 0.03	39.90	67.40	53.57 ± 0.17
	23 ต.ค.53	26.34	30.31	27.94 ± 0.02	34.00	77.80	55.90 ± 0.20
	24 ต.ค.53	26.34	29.50	28.49 ± 0.02	39.60	66.30	56.09 ± 0.23
	25 ต.ค.53	36.34	30.71	28.58 ± 0.03	37.90	75.70	57.43 ± 0.22
	26 ต.ค.53	24.79	29.90	27.97 ± 0.04	37.40	65.60	56.71 ± 0.22
ค่าเฉลี่ยรวม		28.08 ± 0.03			54.98 ± 0.21		

ตาราง ค แสดงสภาพแวดล้อมการเก็บรักษา ณ อุณหภูมิ ตู้แช่ ของการทดลองที่ 2

การทดลองที่	วันที่ทำการทดลอง	อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)			ความชื้นสัมพัทธ์ (%; RH)		
		Min.	Max.	ค่าเฉลี่ย	Min.	Max.	ค่าเฉลี่ย
2	21 พ.ย.53	2.46	17.90	3.86 ± 0.07	35.4	100.0	75.69 ± 0.32
	22 พ.ย.53	2.86	7.83	3.55 ± 0.02	63.6	98.00	78.53 ± 0.17
	23 พ.ย.53	2.46	17.14	3.58 ± 0.02	47.1	98.80	78.03 ± 0.18
	24 พ.ย.53	2.03	7.83	3.39 ± 0.02	63.8	98.00	78.39 ± 0.14
	25 พ.ย.53	2.46	7.83	3.23 ± 0.02	72.3	91.70	79.06 ± 0.09
	26 พ.ย.53	2.46	7.43	3.20 ± 0.06	72.9	91.70	78.75 ± 0.23
	27 พ.ย.53	2.03	8.63	3.19 ± 0.02	65.8	98.00	78.16 ± 0.14
	28 พ.ย.53	2.03	18.66	3.35 ± 0.03	34.1	98.00	75.59 ± 0.16
	29 พ.ย.53	2.03	8.63	3.35 ± 0.02	56.2	98.00	75.74 ± 0.20
	30 พ.ย.53	2.03	27.12	4.39 ± 0.10	23.9	100.0	73.50 ± 0.27
	1 ธ.ค.53	2.89	19.81	3.78 ± 0.03	31.2	94.40	76.88 ± 0.21
	2 ธ.ค.53	2.89	9.03	3.59 ± 0.02	64.4	94.40	76.40 ± 0.13
	3 ธ.ค.53	2.89	20.57	3.65 ± 0.04	64.9	100.00	76.44 ± 0.18
	4 ธ.ค.53	2.89	8.63	3.97 ± 0.03	60.1	94.40	72.64 ± 0.20
	5 ธ.ค.53	3.31	8.63	3.88 ± 0.02	59.9	91.70	73.09 ± 0.15
	6 ธ.ค.53	2.89	23.24	4.04 ± 0.07	60.1	99.70	73.41 ± 0.24
	7 ธ.ค.53	2.89	9.03	3.69 ± 0.02	57.5	94.40	74.96 ± 0.16
	8 ธ.ค.53	2.89	8.63	3.63 ± 0.02	56.2	94.40	74.77 ± 0.18
	9 ธ.ค.53	2.89	24.79	3.86 ± 0.08	57.7	100.00	74.94 ± 0.26
	ค่าเฉลี่ยรวม		3.64 ± 0.04			75.95 ± 0.19	

ตาราง ง แสดงสภาพแวดล้อมการเก็บรักษา ณ อุณหภูมิห้อง ของการทดลองที่ 3

การทดลองที่	วันที่ทำการทดลอง	อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)			ความชื้นสัมพัทธ์ (%; RH)		
		Min.	Max.	ค่าเฉลี่ย	Min.	Max.	ค่าเฉลี่ย
3	29 ต.ค.53	24.40	27.91	25.89 ± 0.02	42.50	61.20	49.69 ± 0.11
	30 ต.ค.53	25.95	29.90	27.99 ± 0.02	39.50	63.00	53.14 ± 0.21
	31 ต.ค.53	27.52	33.17	28.50 ± 0.02	35.70	70.90	53.00 ± 0.16
	1 พ.ย.53	26.34	29.90	28.25 ± 0.03	39.20	61.00	51.03 ± 0.19
	2 พ.ย.53	26.34	29.90	28.34 ± 0.02	36.80	55.50	47.11 ± 0.10
ค่าเฉลี่ยรวม		27.79 ± 0.02			50.79 ± 0.15		



