

เอกสารอ้างอิง

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว : เทคโนโลยี และสรีรวิทยา. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 166 หน้า.
- เกตุณี ระมิงค์วงศ์. 2528. การจัดจำแนกไม้ผล. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 289 หน้า.
- นิรุจน์ ศรีเกษม. 2527. การสำรวจเชื้อยีสท์ชาวไทยภูเขาใช้ทำเครื่องดื่มประเภทอัลกอฮอล์. วิทยานิพนธ์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 55 หน้า.
- เนาวรัตน์ ศิวะศิลป์. 2527. การปฏิบัติการวิเคราะห์ดินและพืช. ภาควิชาบรรพชีวินศาสตร์และอนุรักษศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 138 หน้า.
- ประดิษฐ์ ครุวัฒนา ประภา เฟื่องพูนงค์ จกามาต วงศ์ข้าหลวง และปารีชาติ วัฒนา. 2521. การคัดเลือกสายพันธุ์ยีสท์เพื่อทำไวน์องุ่น. อาหาร. 10(3) : 187-199.
- ปราโมทย์ ธรรมรัตน์. 2531. การปรับความเป็นกรดในการทำไวน์ผลไม้. อาหาร. 18(2): 105-116.
- พิทยา สรวมศิริ. 2518. อิทธิพลของจีบเบอร์เรลลิด แอซิด และการผลิตผลที่มีต่อการเจริญเติบโต และคุณภาพขององุ่นพันธุ์ไวท์มาลลิกา ประเภทผลยาว. วิทยานิพนธ์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 98 หน้า.
- พูนสุข ประเสริฐสรณ์. ไม้ปรากฏปีที่ตีพิมพ์. อุตสาหกรรมการหมักดอง ภาค 1 เทคโนโลยีการหมัก. ภาควิชาอุตสาหกรรม คณะทรัพยากรธรรมชาติและ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 93 หน้า.
- ไพบุลย์ ด่านวิรุฑย์. ไม้ปรากฏปีที่ตีพิมพ์. หลักการของเทคโนโลยีอุตสาหกรรมการหมัก. ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 176 หน้า.
- ลูกจันทร์ กักรัชพันธ์. 2531. ทำไมต้องเป็นไวน์ (why-wine). ๖. Agro-Food กุมภาพันธ์ 1 : 2 - 5.

- วัฒนา ประทุมสินธุ์. 2525. วน้องุ่น. ตำราถนอมอาหาร. ภาควิชาเคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ปัตตานี. 164 หน้า.
- วัลย์พร ศิริวัชรภาพ พิศเดช ทองอำไพ และสายชล เกตุษา. 2528. การหัดชณีเก็บเกี่ยวขององุ่นพันธุ์คาร์ดินัล. ว.เกษตรศาสตร์ (วิทย์.) 19:167-172.
- สมชาญ เลิศบัณฑะพงศ์. 2526. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวขององุ่น. เอกสารประกอบการอบรมการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้สด สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์ภาคเหนือ. 331 หน้า.
- สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร. 2526. การศึกษาพันธุ์องุ่นที่ใช้ทำเหล้า. รายงานผลการค้นคว้าวิจัยประจำปี. 280 หน้า.
- สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร. 2527. การศึกษาพันธุ์องุ่นที่ใช้ทำเหล้า. รายงานสรุปผลครั้งที่ 3. 42 หน้า.
- สุนันต์ สุกัทรพันธุ์. 2526. สรีรวิทยาของการเจริญเติบโตของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 135 หน้า.
- สุรศักดิ์ นิลนนท์. 2524. คำแนะนำการปลูกองุ่นสำหรับกลีกร. ว.พืชสวน 16:1-9.
- อรุณี อภิชาติสร่างกูร. 2530. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั่วไป. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 267 หน้า.
- Amerine, M.A. , H.W. Berg , R.E. Kunkee , C.S. Ough , V.L. Singleton, and A.D. Webb. 1980. The Technology of Wine Making. Agricultural Experiment Station. AVI Publ. Co. Inc. Westport, Connecticut. 794 pp.
- Amerine, M.A., H.W. Berg, and W.V. Cruess. 1972. The Technology of Wine Making. The AVI Publishing Company, INC. Westport, Connecticut. 802 pp.
- Aerny, J. 1985. Definition of the quality of grapes. Hort. Abstr. 5 : 966.

- Biale, J.B. 1960a. Fruit respiration. : 563-592. In W. Ruhland (ed.).
Encyclopedia of Plant Physiology. Springer Verlag, Berlin.
Vol. 12.(2)
- Biale, J.B. 1960b. The postharvest biochemistry of tropical and
subtropical fruits. Adv. Food Res., 10: 293-354.
- Calo, A. , A. Costacurta, and S. Cancellier. 1987. Study of the
relationship between accumulation of sugar and acid catabolism
in the berries of some grapevines cultivated in the Veneto.
Hort. Abstr. 57 : 33.
- Carr, J.G. 1968. Biological Principles in Fermentation. Heinemann
Education Books Ltd. : London. 97 pp.
- Coign, M.J., A. Tipton, C.P.Jr. Hegwood and J.R. Heitz. 1987.
Qualitative determinations of acid and sugar in developing
Magnolia grapes tissues. Hort. Abstr. 57(5) :347.
- Combrink, J.C., L.Ginsburg, A.B. Truter, and A.J.M. Van Der Westhuizen.
1979. A comparison of various maturity indices for table grapes.
Hort. Abstr. 49 : 286.
- David, A.H. 1983. Wine grape maturity and wine quality standards from
other countries of interest to Oregon. Oregon Horticultural
Society. 74 : 306-311.
- David, H.P. 1987. Sugar and organic acid content of cherry tomato
fruit at different ripening stages. Hort. Sci. 22(1) : 94-96.
- Department of Primary Industries Nambour. 1986. Grape Culture in North
Moreton (Brisbane) : 16pp.
- Du Plessis, C.S., and P.C. Van Rooyen. 1983. Grape maturity and wine
quality. Hort. Abstr. 53 : 396.

- Gartel, W. 1970. Investigations on the chlorophyll content of ripening grapes. Hort. Abstr. 40 : 722.
- Gokcay, E., and T. Demiray. 1978. Maturity tests on table grape cultivars. Hort. Abstr. 48 : 649.
- Gross, J. 1987. Pigments in Fruits. Academic Press Inc. (London) Ltd. 303 pp.
- Hrazdina, G., G.F. Parsons, and L.K. Mattick. 1985. Physiological and biochemical events during development and maturation of grape berries. Hort. Abstr. 55 : 527.
- Hulme, A.C. 1971. The Biochemistry of Fruits and Their Products. Academic Press (London) Ltd. 725 pp.
- Joy, E.F., and A.J. Barnard. Jr. (1963). Commercial acids and bases. : 595-596. In Welcher, F.J.(ed.). Standard Methods of Chemical Analysis. 6th ed. Part B Chapter 22. Van Nostrand Reinhold Company.
- Kuzel, N.R., and M. Jakovljevic. (1963). Vitamins. : 2338-2386. In Welcher, F.J. (ed.). Standard Methods of Chemical Analysis. 6th Part A. Chapter 47. Van Nostrand Reinhold Company.
- Lavin, A.A. 1985. Phenology of fruit development in grapevines, cv. Pais, under dry conditions in Cauquenes. Hort. Abstr. 55 : 966.
- Matsui, H., E. Yuda, and S. Nakagawa. 1980. Physiological studies on the ripening of Delaware grapes. I. Effect of the number of leaves and changes in polysaccharides or organic acids on sugar accumulation in the berries. Hort. Abstr. 50 : 153.

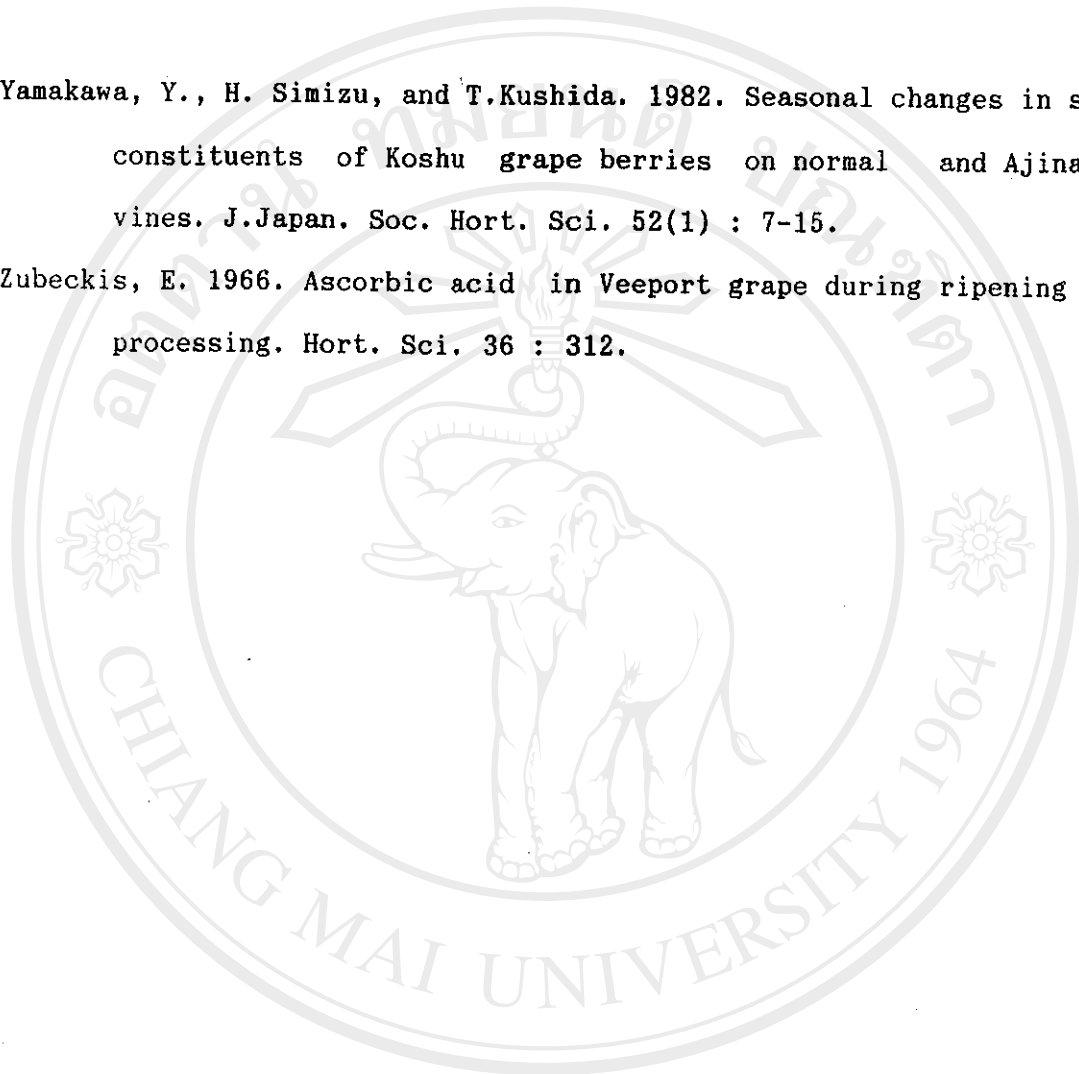
- Maujean, A., O. Brun, G. Vesselle, G. Bureau, J.M. Boucher, M. Cousin, and M. Feuillat. 1983. Investigations on grapevines maturation in the Champagne region : A method of forecasting the harvesting date. Hort. Abstr. 53 : 826.
- Mievska, Ts. 1987. Dynamics of Vitamin C content in the grapes of some dessert varieties of vine. Hort. Abstr. 57(3) : 190.
- Pantastico, Er. B. 1975. Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut. 560 pp.
- Patil, A.V., and P.K. Gupta. 1974. Sugar, acid and nitrogen in the developing berries of some grape varieties. Hort. Abstr. 44:417.
- Rastogueva, A.I. 1975. Polymorphism and chemical composition in Amur grapevine. Hort. Abstr. 45(6) : 345.
- Rawat, M.L., H.S. Shukla, and K.N. Chaturvedi. 1980. A note on maturity standards for cultivars Bhokari and Motia. Hort. Abstr. 50:637.
- Rose, A.H. 1977. Alcoholic Beverages. Academic Press Inc. (London) Ltd. 760 pp.
- Ryall, A. L., and W. T. Peutzer. 1974. Handling transportation and storage of fruit and vegetables. Vol 2. Fruits and nuts. The AVI Publ. Co. Inc. Westport. Connecticut. 545 pp.
- Selvaraj, Y., D.K. Pal, N.G. Divakar, A.G. Purohit, and S.D. Shikhamany. 1979. Sugars, organic acids and amino acids in Anab-E-Shahi grape during growth and development. Hort. Abstr. 49 :500 - 501.

- Shoemaker, J.S. 1978. *Small Fruit Culture*. The AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut. 357 pp.
- Sims, C.A., R.P. Johnson, R.P. Bates, and L.F. Moore. 1989. Harvest method and sulfur dioxide influence the post harvest quality of Nobel and Stover wine grapes. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 114(1): 77-81.
- Singh, S.N. and S.D. Khanduja, 1978. Physical and biochemical changes during maturation of grapes (*Vitis vinifera* L.) *Hort. Abstr.* 48 : 790.
- Staudt, G., W. Schneider, and J. Leidel. 1987. Phases of berry growth in *Vitis vinifera*. *Hort. Abstr.* 57 : 261 - 262.
- Striegler, R. K., and J. R. Morris. 1984. Yield and quality of wine grape cultivars in Arkansas. *Am. J. Enol. Vitic.* 35 : 216-219.
- Tripoli, M.J.L. O.E., and L. Muller. 1983. Fruit development in some grapevine cultivars in Rio Grande do Sul. *Hort. Abstr.* 53 : 484.
- Vine, R.P. 1981. *Commercial Wine Making Processing and Controls*. AVI. Publ. Co. Inc. Westport, Connecticut. 493 pp.
- Vitton Danpakdee. 1973. *Studies on the Determination of Polluting Strength and Treatment of Baker's Yeast Effluent*. Kasetsart University, Bangkok, Thailand. 20 pp.
- Weaver, R.J. 1976. *Grape Growing*. John Wiley and Sons, Inc. 371 pp.
- Wills, R. H. H. , T. H. Lee , D. Graham , W. B. Meglasson, and E. G. Hall. 1981. *Postharvest : An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. New South Wales University Press, Ltd. 161 pp.

- Winkler, A.J., J.A. Cook, W.M. Kliewer, and L.A. Linder. 1974. General Viticulture. University of California Press. 710 pp.
- Witham, F.H. , D.P. Blaydes, and R.M. Devin 1971. Experiments in Plant Physiology. D. Van Nostrand Company. New York. 245 pp.
- Yamakawa, Y. 1983a. Characteristics of red wine grape cultivars, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Muscat Bailay A and Cabernet Suntory. J. Japan. Soc. Hort. Sci. 52(1) : 7-15.
- Yamakawa, Y. 1983b. Characteristics of white wine grape cultivars, Semillon, Sylvaner and Suntory Blanc. J. Japan. Soc. Hort. Sci. 52(2) : 145-152.
- Yamakawa, Y. 1983c. Characteristics of white wine grape cultivars, Riesling, Chardonay, Koshu and Riesling Lion. J. Japan. Soc. Hort. Sci. 51(4) : 475-484.
- Yamakawa, Y. 1985. Characteristics of French hybrid wine grape cultivars, Seibel 9110, Seibel 13053, and Seibel 8745. J. Japan. Soc. Hort. Sci. 53(4) : 396-404.
- Yamakawa, Y. 1988. Seasonal changes in certain constituents of virus-free and virus-infected Chardonnay and Cabernet Sauvignon grapes. J. Japan. Soc. Hort. Sci. 56(4) : 470-478.
- Yamakawa, Y., M. Moriya, and H. Anamizu. 1981. Changes in berry sizes and composition of constituents in wine grape varieties during ripening period I. Inst. Enol. Vitic. Yamanashi Univ. 16:39-45.
- Yamakawa, Y., M. Moriya, and H. Anamizu. 1983. Grape maturity and wine quality. J. Inst. Enol. Vitic. Yamanashi Univ. 18 : 57-65.

Yamakawa, Y., H. Simizu, and T. Kushida. 1982. Seasonal changes in some constituents of Koshu grape berries on normal and Ajinashi vines. *J. Japan. Soc. Hort. Sci.* 52(1) : 7-15.

Zubeckis, E. 1966. Ascorbic acid in Veeport grape during ripening and processing. *Hort. Sci.* 36 : 312.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved