

## เอกสารอ้างอิง

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว : เทคโนโลยีและ  
 สรีรวิทยา. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 116 น.
- เกศินี ระมิงค์วงศ์. 2528. การจำแนกไม้ผล. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย  
 เชียงใหม่, เชียงใหม่. 277 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 2 .  
 สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 น.
- ชูพงษ์ สุกุมลนันทน์. 2531. สตรอเบอร์รี่. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,  
 กรุงเทพฯ. 216 น.
- ณรงค์ชัย พิพัฒน์วงศ์. 2542. การปลูกสตรอเบอร์รี่ในประเทศไทย. ข่าวสารเกษตรศาสตร์ 44(4) :  
 63-75.
- ณรงค์ชัย พิพัฒน์วงศ์. 2543. สตรอเบอร์รี่: พืชเศรษฐกิจใหม่. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย  
 เกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 158 น.
- คณัฏ บุษยเกียรติ. 2538. เอกสารประกอบการอบรม การเพิ่มผลผลิตสตรอเบอร์รี่สำหรับงาน  
 อุตสาหกรรม รุ่นที่ 1. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 15 น.
- คณัฏ บุษยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย  
 เชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 น.
- คณัฏ บุษยเกียรติและนิธิยา รัตนาปนนท์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์  
 ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 142 น.
- รัชชชัย ชินวงศ์. 2541. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตผลสดทางพืชสวน. คณะวิทยาศาสตร์และ  
 เทคโนโลยี สถาบันราชภัฏสุรินทร์, สุรินทร์. 624 น.
- นิรนาม. 2541. แนะนำพันธุ์พืช. ข่าวสารของฝ่ายไม้ผล มูลนิธิโครงการหลวง 1(2) : 6.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2539. เล่มีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 340 น.
- นิธิยา รัตนาปนนท์และคณัฏ บุษยเกียรติ. 2533. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เศรษฐกิจ.  
 คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. น 7.
- เนียน คู่ณรงค์. 2541. คำแนะนำที่ 106 เรื่องสตรอเบอร์รี่. พิมพ์ครั้งที่ 2. ฝ่ายเอกสารคำแนะนำ  
 กองเกษตรสัมพันธ์ กรมส่งเสริมการเกษตร, กรุงเทพฯ. 36 น.

- ทองใหม่ แพทย์ไชโย. 2541. คุณภาพทางกายภาพและเคมีหลังการเก็บเกี่ยวผลสดรอบเบอร์.  
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.  
113 น.
- ประสาทร สมิตะมาน. 2538. เอกสารประกอบการอบรม การเพิ่มผลผลิตสดรอบเบอร์สำหรับงาน  
อุตสาหกรรม รุ่นที่ 1. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 15 น.
- ประสาทร สมิตะมาน และคณะ บุญเกียรติ. ม.ป.พ. ฝ่ายประสานงานวิจัย/วิชาการเทคโนโลยี-  
ชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. 36 น.
- ประสาทร สมิตะมาน ปัจฉิมา สมิตะมาน คณะ บุญเกียรติ เกศินี ระมิงค์วงศ์ พิทยา สรวมลศิริ  
ศัลักษณ์ พรณศิริ และยุพา มงคลสุข. 2540. การผลิตต้นสดรอบเบอร์ปลอดโรคในเชิง  
การค้า. ศูนย์วิจัยเทคโนโลยีชีวภาพทางด้านพืช คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่,  
เชียงใหม่. 174 น.
- วชิรญา อิมสบาย. 2537. การเปรียบเทียบพันธุ์สดรอบเบอร์ในสภาพพื้นที่ราบ. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี  
ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 55 น.
- วิจิตร วังใน. 2526. ชนิดและพันธุ์ไม้ผลเมืองไทย. โรงพิมพ์รุ่งเรืองธรรม, กรุงเทพฯ. 103 น.
- สังคม เตชะวงศ์เสถียร. 2532. สดรอบเบอร์. วิทยาลัยอุบลราชธานี มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น.  
33 น.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริม  
และฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. 364 น.
- อรวินท์ ไทรกี และประชา บุญญศิริกุล. 2522. อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. สมาคมเศรษฐศาสตร์  
แห่งประเทศไทย, กรุงเทพฯ. 346 น.
- อรรณพ วราอัสวปติ. 2532. เทคโนโลยีและสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้และผักสด.  
ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 359 น.
- อรุณี อภิชาติสร่างกุล. 2530. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั่วไป. ภาควิชาวิทยาศาสตร์  
และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 267 น.
- อัญชุลี ยินดี. 2539. การเปลี่ยนแปลงรงควัตถุในผลมะม่วงและลิ้นจี่ในช่วงก่อนและหลังเก็บเกี่ยว.  
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.  
157 น.
- Agar, T., F. Bongerth and J. Streif. 1996. Effect of high CO<sub>2</sub> and controlled atmosphere  
concentrations on the ascorbic acid, dehydroascorbic acid and total vitamin C content of  
berry fruits. Hort. Abstr. 66 (6) : 614.

- Avigdori-Avidov, H. 1986. Strawberry . p. 419-448. *In* Monelise, S.P. (ed.). Handbook of Fruit Set and Development. CRC Press, Inc. Boca Raton, Florida.
- Bonte-Friedheim, C.H. 1989. Prevention of Post-harvest Food Loss: Fruits, Vegetables and Root Crops. FAO Training series : No. 17/2 , Rome. 157 p.
- Burton, W.G. 1982. Postharvest Physiology of Food Crops. Longman groups, London . 331 p.
- Childers, N.F. 1981. The Strawberry Cultivars to Marketing. Horticultural Publication, Florida. 514 p.
- Claypool, L.L. and R.M. Keefer. 1942. A Colorimetric method for CO<sub>2</sub> determination in respiration studies. Proc. Amer. Soc. Hort. Sci. 40 : 177-186.
- Dong, Y.H., D. Mitra, A. Kootstra, L. Carolyn and J. Lancaster. 1995. Postharvest stimulation of skin color in Royal Gala apple. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 120 (1) : 95-100.
- Duffus, C.M. and J.H. Duffus. 1984. Carbohydrate Metabolism in Plants. Longman group, London. 175 p.
- Forney, C.F. and P.J. Breen. 1986. Sugar content and uptake in the strawberry fruit. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 111 (2) : 241-247.
- Gonnet, J.F. 1998. Colour effect of co-pigmentation of anthocyanins revisited-1. A colorimetric definition using the CIELAB scale. J. Food Chemistry 63 (3) : 409-415.
- Green, A. 1971. Soft Fruits. p. 397-382. *In* Hulme, A.C. (ed.). The Biochemistry of Fruits and Their Products. Vol.2. Academic Press, London.
- Gross, J. 1987. Pigments in Fruits. Academic Press, London. 303 p.
- Harborne, J.B. 1976. Functions of flavonoids in plant. p. 736-773. *In* Harborne, J.B. (ed.). Comparative Biochemistry of the Flavonoids. Academic Press, London .
- Kader, A.A. 1992. Postharvest Biology and Technology : An Overview. p. 15-20. *In* Kader, A.A.(ed.). Postharvest Technology of Horticultural Crops, University of California, Oakland.
- Kays, S. J. 1991. Postharvest Physiology of Perishable Plant Products. AVI Book, New York. 515 p.
- Kosiyachinda, S., M. Kosittrakul, S. Ketsa, V. Vangnai, P. Tong-Umpai and K. Vanichkul. 1984. Harvesting indices of strawberries in Thailand. Kasetsart Journal 18 : 92-98.

- Kotecha, P. M. and D. L. Madhavi. 1995. Berries. p. 315-334. *In* Salunkhe, D.K. and S.S. Kadam (eds.). *Fruit Science and Technology*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Larsen, M. and C. B. Watkins. 1995. Firmness and aroma composition of strawberries following short-term high carbon dioxide treatments. *Hort. Abstr.* 66 (8) : 877.
- Lloyd, R.A. and W.T. Pentzer. 1974. *Handling Transportation and Storage of Fruits and Vegetables*. Vol. 2. AVI Publishing Company Inc., Westport. 537 p.
- McGuire, R.G. 1992. Reporting of objective color measurements. *HortScience* 27 (12) : 1254-1255.
- Mancinelli, A.L. 1985. Light-dependent anthocyanin synthesis: A model system for the study of plant photomorphogenesis. *The Botanical Review* 1 (51) : 107-157.
- Manning, K. 1993. Soft Fruit. p. 347-377. *In* Seymour, G.B., J.E. Talor and G. A. Tucker. (eds.) *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman & Hall, London.
- Mapson, L.W. 1970. Vitamins in Fruits. p. 369-384. *In* Hulme, A.C. (ed.). *The Biochemistry of Fruits and Their Products*. Vol. 1. Academic Press, London.
- Mazza, G. and E. Miniati. 1993. *Anthocyanins in Fruits, Vegetables and Grains*. CRC Press, Boca Raton. 327 p.
- Miszczak, A., C.F. Forney and R.K. Prange. 1995. Development of aroma volatiles and color during postharvest ripening of "Kent" strawberries. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 120 (4) : 650-665.
- Monelise, S.P. 1986. *Handbook of Fruit Set and Development*. CRC Press, Florida. 539 p.
- Montero, M. T., M. E. Moll'a, M. R. Esteban and J. F. Lo'pez-Andr'eu. 1996. Quality attributes of strawberry during ripening. *Scientia Hort.* 65 : 239-250.
- Moore, J. N. and W. A. Sistrunk. 1981. Breeding strawberries for superior fruit quality. p. 149-155. *In* Childers, N. F. (ed.). *The Strawberry Cultivars to Marketing*. Horticultural Publication, Florida.
- Moore, J. N., G. R. Brown and E. D. Brown. 1970. Comparison of factors influencing fruit size in large-fruited and small-fruited clones of strawberry. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 95 (6) : 827-831.

- Nunes, M.C. N., J. K. Breeht, A. M. M. B. Morais and S.A. Sargent. 1995. Physical and quality characteristics of strawberries after storage are reduced by a short delay to cooling. *Postharvest Biology and Technology* 6 : 17-28.
- Nursten, H. E. 1970. Volatile compounds : The Aroma of Fruits. p. 239-264. *In* Hulme, A. C (ed.). *The Biochemistry of Fruits and Their Products*. Vol. 1. Academic Press, London.
- Pantastico, B. Er. 1975. *Postharvest Physiology Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*. AVI Book, Westport. 549 p.
- Perez, A. G., R. Olias, C. Sanz and J. M. Olias. 1997. Furanones in strawberries : evolution during ripening and postharvest shelf life. *Hort. Abstr.* 67 (7) : 725.
- Pilando, L. S., R. E. Wrolstad and D. A. Heatherbell. 1985. Influence of fruit composition, maturity and mold contamination on the color and appearance of strawberry wine. *J. Food. Sci.* 50 : 1121-1125.
- Phan, C.T., Er. B. Pantastico, K. Ogata, and K. Chachin. 1975. Respiration and respiratory climacteric. p. 453-480. *In* Pantastico, B. Er (ed.). *Physiology Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*. AVI Book, Westport.
- Ranganna, S. 1977. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products*. Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited, New Delhi. 634 p.
- Saks, Y., L. Sonego and R. Ben-Arie. 1990. Artificial light enhances repigmentation, but not ripening of harvested "Anna" apples. *HortScience* 25 (5) : 547-549.
- Saks, Y., A. Copel and R. Barkai-Golan. 1996. Improvement of harvest strawberry quality by illumination : colour and Botrytis infection. *Postharvest Biology and Technology* (8) : 19-27.
- Salunkhe, D. K. and B.B. Desai. 1984. *Postharvest Biotechnology of Fruits*. Vol. 1. CRC Press, Florida. 161 p.
- Salunkhe, D.K. and B.B. Desai. 1986. *Postharvest Biotechnology of Fruits*. 2<sup>ed</sup>. Vol. 2. CRC Press Inc., Boca Raton, Florida. 137 p.
- Smith R. B. and L.J. Skog. 1992. Postharvest carbon dioxide treatment enhances firmness of several cultivars of strawberry. *HortScience* 27 (5) : 420-421.

- Sistrunk, W.A and J.R. Morris. 1981. Quality and utilization of machine harvested strawberries. p. 373-384. 827-831. *In* Childers, N.F. (ed.) *The Strawberry Cultivars to Marketing*. Horticultural Publication, Florida.
- Sobczykiewicz, D. 1967. The effect of temperature on the ripening of strawberries harvested at different stage of maturity. *Hort. Abstr.* 37 (2) : 303.
- Tucker, G.A. 1993. Introduction. p. 1-14. *In* Seymour, G.B., J.E. Talor and G.A. Tucker (eds.). *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman&Hall, London.
- Ulrich, R. 1970. Organic acids. p. 89-115. *In* Hulme, A.C. (ed.). *The Biochemistry of Fruits and Their Products*. Vol. 1. Academic Press, New York.
- Van Buren, J. 1970. Fruit Phenolics. p. 269-300. *In* Hulme, A.C. (ed.). *The Biochemistry of Fruits and Their Products*. Vol. 1. Academic Press, London.
- Voss, D.H. 1992. Relating colorimeter measurement of plant color to the Royal Horticultural Society colour chart. *HortScience* 27 (12) : 1256-1260.
- Whiting, G.C. 1970. Sugars. p. 1-27. *In* Hulme, A.C. (ed.). *The Biochemistry of Fruits and Their Products*. Vol. 1. Academic Press, London.
- Wong, E. 1976. Biosynthesis of Flavonoids. p. 464-519. *In* Goodwin, T.W. (ed). *Chemistry and Biochemistry of Plant Pigments*. 2<sup>ed</sup>. Vol 1. Academic Press, London.