

เอกสารอ้างอิง

- จริงแท้ ศิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3 สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 น.
- คณั บุษยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 225 น.
- คณั บุษยเกียรติ นิธิยา รัตนาปนนท์และทองใหม่ แพทย์ไชโย. 2543. การเก็บรักษาลำไยที่อุณหภูมิต่ำ. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 63 น.
- ดาวเรือง ศรีกอก. 2530. ดัชนีการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาลำไยพันธุ์ดอ (*Euphoria longana* Lam. cv. Daw) วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 156 น.
- ชเนศวร์ สิริระแก้ว. 2541. ผลของความร้อนต่ออาการสะท้อนหนาวของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 125 น.
- ชเนศวร์ สิริระแก้วและคณั บุษยเกียรติ. 2541. ผลของความร้อนต่ออาการสะท้อนหนาวของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. วารสารเกษตร. 14(2) : 111-122.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2543. เคมี่อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 473 น.
- ปริญญา ภาณุเวชและพหล แสนสมชัย. 2543. การเปลี่ยนแปลงของวิตามินซีในถั่วเขียวที่กำลังออก. วิทยาสตรบัณฑิต สาขาชีวเคมีและชีวเคมีเทคโนโลยี ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 77 น.
- พาวิน มะโนชัย. 2543. ลำไย. สาขาไม้ผล ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 155 น.
- พานิชย์ ยศปัญญา. 2544. ความเคลื่อนไหวของผลไม้ไทยในต่างประเทศ. เทคโนโลยีชาวบ้าน. 262 (13): 46-49.
- เพชรดา อยู่สุข. 2540. ผลของการใช้ความร้อนและสารละลายแคลเซียมต่ออาการสะท้อนหนาวในพริกหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 118 น.
- ยงยุทธ โอสถสภา. 2543. ธาตุอาหารพืช. ภาควิชาปฐพีวิทยา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 424 น.

- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 364 น.
- Abe, K. 1990. Ultrastructural changes during chilling stress, pp.71-84. In C.Y. Wang (ed.) *Chilling Injury of Horticultural Crops*. CRC Press, Florida.
- Artes, F., J.A. Tudela and R. Villaescusa. 2000. Thermal postharvest treatments for improving pomegranate quality and shelf life. *Post. Bio. and Tech.* 18: 245-251.
- Artes, F., A.J. Escriche and J.S. Marin. 1993. Treating 'Primofiori' lemons in cold storage with intermittent warming and carbon dioxide. *HortScience*. 28: 819-821.
- Bramlage, W.J. and S. Meir. 1990. Chilling injury of crops of temperate origin, pp.38-50. In C.Y. Wang (ed.) *Chilling Injury of Horticultural Crops*. CRC Press, Florida.
- Caldwell, C.R. 1990. Plant enzymes in relation to chilling sensitivity, pp.165-180. In C.Y. Wang (ed.) *Chilling Injury of Horticultural Crops*. CRC Press, Florida.
- Chan, H.T. and E. Linse. 1989. Conditioning cucumbers for quarantine heat treatments. *HortScience*. 24: 985-989.
- Chen, N. and R.E. Paull. 1986. Development and prevention of chilling injury in papaya fruit. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 11: 639-643.
- Cohen, E. 1988. Commercial use of long-term storage of lemon with intermittent warming. *HortScience* 23: 400.
- Collins, R.J. and J.S. Tisdell. 1995. The influence of storage time and temperature on chilling injury in Fuyu and Suruga persimmon (*Diospyros kaki* L.) grown in subtropical Australia. *Post. Bio. and Tech.* 6: 149-157.
- Eaks, I.L. 1976. Ripening, chilling injury and respiratory response of 'Hass' and 'Fuerte' avocado fruits at 20 °C following chilling. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 101: 538-540.
- Ferguson, I.B., S. Ben-Yehoshua, E.J. Mitcham, R.E. McDonald and S. Lurie. 2000. Postharvest heat treatment : introduction and workshop summary. *Post. Bio. and Tech.* 21: 1-6.
- Florissen, P., J.S. Ekman, C. Blumenthal, W.B. McGlasson, J. Conroy and P. Holfold. 1996. The effects of short heat-treatments on the induction of chilling injury in avocado fruit (*Persea americana* Mill). *Post. Bio. and Tech.* 8 (2): 129-141.
- Fuchs, Y., G. Zauberman, I. Rot and A. Weksler. 1989. Chilling injury and electrolyte leakage in cold storage mango and avocado fruits. *Acta Hort.* 253: 303-308.

- Gonzalez-Aguilar G.A., L. Gayosso, R. Cruz, J. Fortiz, R. Baez and C. Y. Wang. 2000. Polyamines induced by hot water treatments reduce chilling injury and decay in pepper fruit. *Postharvest Biol. Technol.* 18 : 19-26.
- Gonzalez-Aguilar G.A., L. Zacarias, M. Malas and M.T. Lafuente. 1997. Temperature and duration of water dips influence chilling injury, decay and polyamine content in 'Fortune' mandarins. *Post. Bio. Tech.* 12: 61-69.
- Hasselt, P.R. V. 1990. Light-induced damage during chilling, pp.113-128. *In* C.Y. Wang (ed.) *Chilling Injury of Horticultural Crops*. CRC Press, Florida.
- Hatton, T.T. 1990. Reduction of chilling injury with temperature manipulation, pp. 269-280. *In* C.Y. Wang (ed.) *Chilling Injury of Horticultural Crops*. CRC Press, Florida.
- Jacobi, K.K., L.S. Wong and J.E. Giles. 1993. Lychee (*Lichi chinensis* Sonn.) fruit quality following vapour heat treatments and cool storage. *Post. Bio. Tech.* 3: 111-119.
- Jacobi, K.K., L.S. Wong and J.E. Giles. 1996. Postharvest quality of zucchini (*Cucurbita pepo* L.) following high humidity hot air disinfestation treatments and cool storage. *Post. Bio. Tech.* 7: 309-316.
- Jiang, Y., Z. Zhang, D.C. Joyce and S. Ketsa. 2002. Postharvest biology and handling of longan fruit (*Dimocarpus longan* Lour.). [Online]. Available: <http://www.elsevier.com/locate/Postharvbio.htm> [2002, Apr 25]
- Jiang, Yue-Ming. 1999. Purification and some properties of polyphenol oxidase of longan fruit. *Food chemistry.* 66: 75-79.
- Kader, A.A. 2001. 'Longan' [Online]. Available. http://postharvest.ucdavis.edu/Produce_Facts/Fruit/Longan.html. (7 September 2001).
- Kerbel, E.L., F.G. Mitchell, and G. Mayer. 1987. Effect of postharvest heat treatments for insect control on the quality and market life of avocados. *HortScience* 22: 92-94.
- King, M.M. and P.M. Ludford. 1983. Chilling injury and electrolyte leakage in fruit of different tomato cultivars. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 108(1): 74-77.
- Kramer, G.F. and C.Y. Wang. 1989. Reduction of chilling injury in zucchini squash by temperature management. *HortScience* 24: 995-996.

- Lay-Yee, M., S. Ball, S.K. Forbes and A.B. Woolf. 1997. Hot-water treatment for insect disinfestation and reduction of chilling injury of 'Fuyu' persimmon. *Post. Bio. Tech.* 10: 81-87.
- Lay-Yee, M. and K.J. Rose. 1994. Quality of 'Fantasia' nectarines following forced air heat treatments for insect disinfestation. *HortScience*. 29: 663-666.
- Lin, W.C., J.W. Hall and M.E. Saltveit. 1993. Ripening stage effects the chilling sensitivity of green-grown peppers. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 118(6): 791-795.
- Lipton, W.J. 1979. Chilling injury of 'Honey Dew' muskmelons : symptoms and relation to degree of ripeness at harvest. *HortScience*. 13(1): 45-46.
- Lu, R.X., X.J. Zhan, J.Z. Wu, R.F. Zhuang, W.N. Huang, L.X. Cai and Z.M. Huang. 1992. Studies on storage of longan fruits. อังโศภ Jiang, Y., Z. Zhang, D.C. Joyce and S. Ketsa. 2002. Postharvest biology and handling of longan fruit (*Dimocarpus longan* Lour.). [Online]. Available: <http://www.elsevier.com/locate/Postharvbio.htm> [2002, Apr 25]
- Lurie, S. 1998. Postharvest heat treatment. *Post. Bio. Tech.* 14: 257-269.
- Lurie, S. and J.D. Klein. 1991. Acquisition of low-temperature tolerance in tomatoes by exposure in high temperature stress. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 166:1007-1012.
- Lyons, J.M. 1973. Chilling injury in plants. *Ann. Rev. Plant Physiol.* 24: 445-446.
- Marcellin, P. and A. Chaves. 1983. Effect of intermittent high CO₂ treatment on storage life of avocado fruits in relation to respiration and ethylene production. *Acta Hort.* 138: 155-162.
- Marangoni, A.G., T. Palma and D.W. Stanley. 1996. Membrane effects in postharvest physiology. *Post. Bio. Tech.* 7: 193-217.
- Marangoni, A.G., Z. Butuner, J.L. Smith and D.W. Stanley. 1990. Physical and biochemical changes in the microsomal membranes of tomato fruit associated with acclimation to chilling. *J. Physiol.* 135: 653-661.
- McCollum, T.G. and R.E. McDonald. 1991. Electrolyte leakage, respiration and ethylene production as indices of chilling injury in grapefruit. *HortScience* 26:1191-1192.
- McCollum, T.G. and R.E. McDonald. 1993. Tolerance of cucumber fruit to immersion in heated water and subsequent effects on chilling tolerance. *Acta Hort.* 343: 233-237.
- McCollum, T.G., S.D. Aquino and R.E. McDonald. 1993. Heat treatment inhibits mango chilling injury. *HortScience* 28:197-198.

- McDonald, R.E., T.G. McCollum and E.A. Baldwin. 1999. Temperature of water heat treatments influences tomato fruit quality following low-temperature storage. *Post. Bio. Tech.* 16: 147-155.
- McDonald, R.E., T.G. McCollum and H.E. Nordby. 1991. Surface treatments and temperature conditioning affect weight loss and chilling injury on grapefruit. *HortScience*. 26: 698.
- Mencarelli, F., B. Ceccantoni, A. Bolini and G. Anelle. 1993. Influence of heat treatment on the physiological response of sweet pepper kept at chilling temperature. *Acta Hort.* 343: 238-243.
- Mohapatra, S.S., R.J. Poole, and R.S. Dhindsa. 1987. Changes in protein patterns and translatable messenger RNA populations during cold acclimation of alfalfa. *Plant Physiol.* 84: 1171.
- Morris, L.L., 1982. Chilling injury of horticultural crops : an overview. *HortScience*. 17: 161-162.
- Murata, T. 1990. Relation of chilling stress to membrane permeability, pp.201-209. In C.Y. Wang (ed.) *Chilling Injury of Horticultural Crops*. CRC Press, Florida.
- Nakamura, R., A. Inaba and T. Ito. 1985. Effect of cultivating conditions and postharvest stepwise cooling on the chilling sensitivity of eggplant and cucumber fruits. อ้างโดย Wang, C.Y. 1993. Approaches to reduce chilling injury of fruits and vegetables. *Hort. Rev.* 15: 63-94.
- Nishijima, K.A., H.T. Chan, S.S. Sanxter and E.S. Linse. 1995. Reduce heat shock period of 'Sharwil' avocado for cold tolerance in quarantine cold treatment. *HortScience* 30(5): 1052-1053.
- Pantastico, E.B., J. Soule and W. Grierson. 1968. Chilling injury in tropical and subtropical fruits : II Limes and grape fruit. *Proc. Trop. Reg. Amer. Soc. Hort. Sci.* 12: 171-183.
- Paull, R.E. and N.J. Chen. 1987. Changes in longan and rambutan during postharvest storage. *HortScience* 22: 1303-1304.
- Paull, R.E., and N.J. Chen. 2000. Heat treatment and fruit ripening. *Post. Bio. and Tech.* 21: 21-37.
- Porat, R., D. Pavoncello, J. Peretz, S. Ben-Yehoshua and S. Lurie. 2000. Effect of various heat treatments on the induction of cold tolerance and on the postharvest qualities of 'Star Ruby' grapefruit. *Post. Bio. and Tech.* 18: 159-165.
- Rodov, V., S. Ben-Yehoshua, R. Albagli and D.Q. Fang 1995. Reducing chilling injury and decay of stored citrus fruit by hot water dips. *Post. Bio. and Tech.* 5: 119-127.

- Sabehat, A., S. Lurie and D. Weiss. 1998. Expression of small heat-shock proteins at low temperatures. *Plant Physiol.* 117: 651-658.
- Salveit, M.E. Jr. and L.L. Morris. 1990. Overview on chilling injury of horticultural crops. *In*. pp. 3-15. *Chilling Injury of Horticultural Crops*. CRC Press, Florida.
- Sankat, C.K., K. Bisson, R. Maharaj and B. Lauckner. 1994. Ripening quality of 'Julie' mangoes stored at low temperatures. *Acta Hort.* 368: 712-722.
- Sanxter, S.S., K.A. Nishijima and H.T. Chan. 1994. Heat-treating 'Sharwil' avocado for cold tolerance in quarantine cold treatments. *HortScience* 29(10): 1166-1168.
- Schirra, M., and E. Cohen. 1999. Long-term storage of 'Olinda' oranges under chilling and intermittent warming temperatures. *Post. Bio. Tech.* 16: 63-69.
- Subhadrabandhu, S. 1990. *Lychee and Longan Cultivation in Thailand*. Rumthai Pub., Bangkok. 40p.
- Thomas, P., and M.S. Oke. 1983. Improvement in quality and storage of 'Alphonso' mangos by cold adaptation. *Sci. Hort.* 19: 257-262.
- Tongdee, S.C. 1997. Longan. *In*. pp. 335-345. S. Mitra (ed). *Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits*. CAB. International. USA.
- Wang, C.Y. 1982. Physiological and biochemical responses of plants to chilling stress. *HortScience.* 17: 173-186.
- Wang, C.Y. 1990. *Chilling Injury of Horticultural Crops*. CRC Press Inc., Boca Raton Florida. 313 p.
- Wang, C.Y. 1993. Approaches to reduce chilling injury of fruits and vegetables. *Hort. Rev.* 15: 63-95.
- Wang, C.Y. 1994. Chilling injury of tropical horticultural commodities. *HortScience.* 29: 986-988.
- Wild, B.L. and C.W. Hood. 1989. Hot dip treatments reduce chilling injury in long- term storage of 'Valencia' oranges. *HortScience.* 24: 109-110.
- Woolf, A.B., C.B. Watkins, J.H. Bowen, M. Lay-Yee, J.H. Maindonald and I.B. Ferguson. 1995. Reducing external chilling injury in stored 'Hass' avocado with dry heat treatment. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 120(6):1050-1056.

- Woolf, A.B., S. Ball, K.J. Spooner, M. Lay-Yee, I.B. Ferguson, C.B. Watkins, A. Gunson and S. K. Forbes. 1997. Reduction of chilling injury in the sweet persimmon 'Fuyu' during storage by dry air heat treatments. *Post. Bio. Tech.* 11: 155-164.
- Zauberman, G., Y. Fuchs and M. Akerman. 1985. Peroxidase activity in avocado fruit stored at chilling temperatures. *Scientia Hort.* 26: 261-265.

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University