

## เอกสารอ้างอิง

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตการเกษตรหลังเก็บเกี่ยว : เทคโนโลยีและ  
สรวิทยา. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 161 น.
- ขัตติยา สะละหมัด. 2541. การใช้ความร้อนหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อลดการเกิดโรคบนผลส้มพันธุ์สาย  
น้ำผึ้ง . วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะ  
ทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 75 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริม  
และฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยา  
เขตกำแพงแสน, นครปฐม. 396 น.
- จิรา ณ หนองคาย. 2531. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้และดอกไม้. สำนักพิมพ์แมส  
พับลิชชิง, กรุงเทพฯ ๑.272 น.
- ชลิต เขาวงศ์ทอง. 2540. ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้และอุณหภูมิต่อคุณภาพกล้วยไข่หลังการ  
เก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 118 น.
- ชินพันธ์ หาลา. 2539. ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลิ้นจี่  
พันธุ์ฮงฮวย วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์,  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 118 น.
- ชูชาติ วัฒนวรรณ. 2537. การห่อหุ้มส้มเขียวหวานด้วยฟิล์มพลาสติกและการ curing. ข่าวสารชมรม  
พืชสวนหลังการเก็บเกี่ยว. ปีที่ 4(4) : 4-6.
- दनัย บุญเกียรติ. 2534. สรรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะ  
เกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 217 น.
- दनัย บุญเกียรติ และ นิธิยา รัตนานพนธ์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนัก  
พิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ ๑. 146 น.
- दनัย บุญเกียรติ. 2540. สรรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัย  
เชียงใหม่, เชียงใหม่. 224 น.
- ทัศนีย์ วัฒนศิริสุข. 2532. ผลของการใช้สารเคลือบผิว และอุณหภูมิในการเก็บรักษาส้มโอพันธุ์  
ขาวทองดี. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร, มหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ ๑. 28 น.
- ธรรธ บุญแก้ว. 2528. คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะนาวเปลือกบาง (Lime) ที่เก็บรักษาใน

- สภาพต่างๆ. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัย  
เชียงใหม่. 35 น.
- นิกา คุณทรงเกียรติ. 2540. การเก็บรักษาผลิตผลพืชสวน. วารสารเกษตรก้าวหน้า. 12 (4) : 21-31.
- นิตยา มหาโพธิ์. 2531. ผลของสารเคลือบ ไข่และอีเทอร์ลต่ออายุการเก็บรักษา และการสุกของ  
มะม่วงเขียวเสวยและเงาะ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. คณะวิทยาศาสตร์,  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 109 น.
- ปรีดา จิตดารมณ. 2536. การพัฒนาสารเคลือบผิวสำหรับผลส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยา  
ศาสตรมหาบัณฑิต. คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 81 น.
- พ่ายพ ยังกัญญี. 2542. สัมโอเพื่อการส่งออก. กองบรรณาธิการแผนกหนังสือเฉพาะกิจ บริษัท  
ไฟว์อีดเดอร์ สมุทรปราการ. 130 น.
- ไพรัตน์ โสภโณคร, สุทธวัฒน์ เบญจกุล และ วิคนตร พระพุทธ. 2536. การใช้ไคโตแซนเป็นสาร  
เคลือบผิวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษามะนาว. วารสารสงขลานครินทร์. 15 (3) : 259-265.
- ภานุมาศ อัสตร. 2530. การยืดอายุหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์เขียวเสวย (*Mangifera  
indica* L. c.v. Keaw Sawoey) โดยใช้พลาสติกฟิล์ม และสภาพความดันต่ำ. วิทยานิพนธ์  
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาการสอนชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.  
86 น.
- มนตรี อิศรไกรศีล. 2527. การศึกษาการเจริญเติบโตของผล ดัชนีการเก็บเกี่ยว และการเปลี่ยนแปลง  
แปลงหลังการเก็บเกี่ยวผลส้มเขียวหวานและส้มตรา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต.  
คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 116 น.
- มารศรี แสนก้า. 2536. การเปรียบเทียบอายุการเก็บรักษาและการเปลี่ยนแปลงปริมาณก๊าซที่สะสม  
ภายในผลสาถี (*Pyrus pyrifolia* Naki) พันธุ์ Pathanak ที่มีการหุ้มผลด้วยแผ่นพลาสติกบาง  
และการเคลือบ ไข่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาการสอนชีววิทยา  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 94 น.
- รวี เสธฐักดิ์. 2540. สรีรวิทยาและอาการผิดปกติทางสรีรวิทยาของส้ม. เอกสารประกอบคำ  
บรรยายของการฝึกอบรมหลักสูตร “วิทยาการส้มทางเลือกปัจจุบันสู่อนาคต” รุ่นที่ 2  
ระหว่างวันที่ 17-21 มค. 2540. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมร่วมกับศูนย์วิจัย และพัฒนาไม้  
ผลเขตร้อนและเขตกึ่งร้อน, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วัฒนา สวรรยาธิปติ. 2528. การปลูกส้ม. โครงการหนังสือคู่มือสำหรับประชาชน ศูนย์ส่งเสริมและ  
ฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยา  
เขตกำแพงแสน, นครปฐม. 80 น.

- วิกันดา กงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สารสกัดธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของผลส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 148 น.
- สมโภชน์ โกมลมณี. 2528. การเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ทางสรีรวิทยาและชีวเคมีหลังการเก็บเกี่ยวของลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยระหว่างการเก็บรักษาภายใต้อุณหภูมิต่ำ บรรยากาศที่ได้รับการเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบและความดันบรรยากาศต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 170 น.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 365 น.
- สิริพันธ์ ศรียุกต์. 2531. ผลของการเคลือบผิวต่อการสุกและการแตกของทุเรียนพันธุ์ชะนี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตร์มหาบัณฑิต. คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 66 น.
- สุทัศน์เทียม บุญทวี. 2544. ผลของน้ำร้อน โซเดียมคลอไรด์และไลโคแซนต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะนาว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 205 น.
- สุภาพ จำจินดา. 2531. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิที่มีต่อการเก็บรักษาส้มตรา. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 29 น.
- สุภาวดี อินศรีสว่าง. 2531. ผลของสารเคลือบผิวที่มีต่อการเก็บรักษาส้มเขียวหวาน. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 37 น.
- สุรพงษ์ ไกลยจินดา. 2530. การเคลือบผิวผลไม้สดด้วยนวลเทียม. เคหะการเกษตร. 11(124) :56-60.
- เสาวคนธ์ นุสดี. 2544. ผลของการเคลือบผิวด้วยสารอิมัลชันและไลโคแซนต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสาเก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 152 น.
- อรรณพ วราอัศวปติ. 2532. เทคโนโลยีและสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้และผักสด ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 376 น.
- อำนวยการศักดิ์ สุดสุวรรณิชย์. 2525. ผลของการเคลือบผิวและอุณหภูมิที่มีต่อการเก็บรักษาส้มเขียวหวาน. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 28 น.
- Albrigo, L.G. 1972. Distribution of stomata and epicuticular wax on orange as related to stem and rind breakdown and water loss. J Amer. Soc. Horticultural Science. 97(2) : 220-223.

- Arthey, V.D. 1975. Quality of Horticultural Products. Butterworths, London. 228 p.
- Baldwin, E.A. 1993. Citrus fruit. pp. 107-149. *In* G.B. Seymour., J. E. Taylor and G. A. Tucker (eds.). Biochemistry of Fruit Ripening. Chapman &Hall. London.
- Baldwin, E.A. 1999. Effect of two edible coating with different permeability characteristics on mango (*Mangifera indica* L.) ripening during storage. *Postharvest Biology and Technology* 17(3) : 215-226.
- Bank, N.H. 1984. Some effect of TAL Pro-long coating on ripening bananas. *J. Exp. Bot.* 35(150) : 127-137.
- Bennett, H. 1975 a. Industrial Waxes. Vol. 1. Chemical Publishing Company, Inc., New York. 413 p.
- Bennett, H. 1975 b. Industrial Waxes. Vol. 2. Chemical Publishing Company, Inc., New York. 410 p.
- Ben- Yehoshua, S., S.P. Burg and R. Young. 1985. Resistance of citrus fruit to mass transport of water vapor and other gases. *Plant Physiology.* 79 : 1048-1053.
- Ben- Yehoshua, S. 1987. Transpiration, water stress, and gas exchange, pp. 113-170. *In* J. Weichman (ed.) *Postharvest Physiology of Vegetables*. Marcel Dekker, New York.
- Cohen, E. 1978 a. Ethylene concentration and the duration of the degreening process in Shamouti orange fruit. *J. Horticultural Science.* 53 (2) : 139-142.
- Cohen, E. 1978 b. The effect of temperature and relative humidity during degreening on the colouring of Shamouti orange fruit. *J. Horticultural Science.* 53 (2) : 143-146.
- Cohen, E., Y Shalom and I. Rosenberger. 1990. Postharvest ethanol build up and off- flavor in "Murcott" tangerine fruit. *J. Amer. Soc. Horticultural Science.* 115 (5) : 775-778.
- Chun, S. K., D. S. Lee and L. S. Koh. 1998. Interrelation between respiration rate, peel permeability and internal atmosphere for sealed and wax-coated Mandarin oranges. *Acta Hort.* 464 : 532 p.
- Davis, P.L. and R. C. Hofmann. 1973. Effect of coating on weight loss and ethanol buildup in juice of orange. *J. Agr. Food Chem.* 21 (3) : 445-457.
- Davis, F. S. and L.G. Albrigo. 1994. Citrus. CAB International., Wallingford, Oxford, UK. 254 p.
- Eilati, S.K., P. Budowski and S.P. Monsclise. 1975. Carotenoid change in the 'Shamouti' orange

- peel during chloroplast- chromoplast transformation on and off the tree. *J. Exp. Bot.* 26 : 624-632.
- Elson, C.M., E. R. Hayes and P. K. Lidster. 1985. Development of the Differentially Permeable Fruit Coating “ Nutrition- Save” for the Modified Atmosphere Storage of Fruit. pp. 248-262. *In* Blankenship, M.(ed.). *Controlled for Atmosphere Storage and Transport of Perishable Agricultural Commodities*. Raleigh,: North Carolina State Univ.
- Fuchs, Y. and A. Cohen. 1969. Degreening of citrus fruit with ethrel (Amchem 66-329). *J. Amer. Soc. Horticultural Science.* 94 (6) : 617-618.
- Grierson, W. and W. F. Wardowski. 1978. Relative humidity effects on the postharvest life of fruit and vegetables. *Horticultural Science.* 13 (5): 22-26.
- Goodwin, T. W. and E. I. Mercer. 1983. *Introduction to Plant Biochemistry*. 2<sup>nd</sup> ed., Pergamon Press, Oxford. 677 p.
- Gross, J. 1981. Pigment change in the flavedo of Dancy tangerine (*Citrus reticulata*) during ripening. *Z. Pflanzenphysiol.* 109: 451-457.
- Gross, J. 1987. *Pigment in Fruit*. Academic Press Ltd. (London). 260 p.
- Hagenmaier, R.D. and P.F Shaw. 1992. Gas permeability of fruit coating waxes. *J. Amer. Soc. Horticultural Science.* 117 (1) : 105-109.
- Hagenmaier, R.D. and R. A. Baker. 1993. Reduction in gas exchange of citrus fruit by wax coating . *J. Agr. Food Chem.* 41: 283-287.
- Hagenmaier, R.D. and R. A. Baker. 1995. Layered coating to control weight loss and preserve gloss of citrus fruit. *Horticultural Science.* 30 (2) : 296-298.
- Hampel, C. A. and G.G. Hawley. 1973. *The Encyclopedia of chemistry* . 3<sup>th</sup> ed., Van Nostrand Reinhold Ltd., New York. 1198 p.
- Jahn, O. L. 1976. Degreening of waxed citrus fruit with ethephon and temperature. *J. Amer. Soc. Horticultural Science.* 101 (5): 579-599.
- Johansen, D.A. 1940. *Plant Microtechnique*. McGraw-Hill Book Co., Inc., New York. 523 p.
- Johnson, G. I., J. L. Sharp, D. L. Miline, and S.A. Oosthuysen. 1997. Postharvest Technology and Quarantine Treatment. pp. 247-508. *In* :R.E. Litz, (ed.), *The Mango: Botany, Production, and uses*. CAB International. University Press, Cambridge.
- Kader, A. A. 1985. Postharvest Handling Systems : Subtropical Fruit, pp. 152-156. *In* A.A.

- Kader, R.F. Kasmire, F.G. Mitchell, M.S. Reid, N.F. Sommer and J.F. Thompson.(eds.).  
Postharvest Technology of Horticultural Crops. Uni. of California, Div. of Agri. and  
Nati. Res.
- Kale, P. N. and P. G. Adsule. 1995. Citrus. Handbook of Fruit Science and Technology. Edited by  
Salunkhe D. K. and S. S. Kadam. Marcel Dekker, Inc. N. Y. 611 p.
- Kays, S. J. 1991. Postharvest Physiology of Perishable Plant Products. The AVI Publishing, New  
York. 532 p.
- Ke, D., H. V. Gorsel and A. A. Kader. 1990. Physiology and quality response of Bartlett pears to  
reduce O<sub>2</sub> and enhanced CO<sub>2</sub> levels and storage temperature. J. Amer. Soc. Horticultural  
Science. 115 : 167-194.
- Kester, J. J. and O. Fennema. 1986. Edible Films and Coating : A Review, Food Technol., 40 (12)  
: 47-59. In. J. M. Krochta, E. A. Baldwin and M. O. Nisperos Carriedo. 1994. (eds.),  
Edible Coating and Films to Improve Food Quality. Technomic Publishing Company, Inc.  
Pennsylvania.
- Ketsa, S. 1988. Effect of fruit size on juice content and chemical composition of tangerine. J.  
Horticultural Science. 63 (1) : 171-174.
- Ketsa, S. 1990. Effect of fruit size on weight loss and shelf life of tangerine. J. Horticultural  
Science. 65 (4) : 485-488.
- Kimbell, D. A. 1984. Factors affecting the rate of maturation of citrus fruit. Proc. Florida State  
Horticultural Science. 97 : 40-44.
- Krochta, J. M., E. M., E. A. Baldwin and M. O. Nisperos Carriedo. 1994. Edible Coating and  
Films to Improve Food Quality. Technomic Publishing Company, Inc. America. 357 p.
- Lakshminarayam. 1980. Mango. In Nagy S. and P. E. Shaw (eds.). Tropical and Subtropical Fruit.  
The AVI Publishing Company Inc., Wesport. Connecticut. 359 p.
- Leshem, Y. A., A. H. Halevy and C. Frenkel. 1986. Processes and Control of Plant Senescence.  
Elsevier, Amsterdam. 215 p.
- Levitt, J. 1974. Introduction to Plant Physiology. The C.V. Mosby Company, Saint Louis. 447 p.
- McGuire, R.G. 1992. Reporting of objective colour measurement. J. Horticultural Science. 27  
(12) : 1254-1255.
- McMurry, J. 1992. Organic Chemistry . Brooks/ Cole Publishing Company, California. 1296 p.

- Pandy, B. P. 1982. Plant Anatomy. S. Chand and Company Ltd., New Delhi. 495 p.
- Pantastico, B. Er. 1975. Postharvest Physiology Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut. 549 p.
- Paul, R. E. 1992. Postharvest senescence and physiology of leaf vegetables. Postharvest News and Information. 3 (1) : 11-20.
- Peleg, K. 1985. Produce Handling, Packaging and Distribution. AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut. 625 p.
- Phan, C. T., K. Ogata and K. Chachin. 1975. Respiration and respiratory climacteric, pp. 86-102. *In* E. B. Pantastico (ed.). Postharvest Physiology, Handling and Utilization on Tropical Fruits and Vegetables. The AVI Publishing Co., Inc., Connecticut.
- Ryall, A. L. and W.J. Lipton. 1979. Handling, Transportation and Storage of Fruit and Vegetables. Vol. 1. Vegetables and Melon. 2<sup>nd</sup> (ed.) The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut. 545 p.
- Salisbury, F. B. and C. W. Ross. 1985. Plant Physiology. 3<sup>rd</sup> (ed.), Wadsworth, Inc. 540 p.
- Sornsrivichai, J., P. Boon-Long., K. Kaiviparkbunya and S. Gomolmanec e. 1992. Storability and some physiological properties of tangerine fruit over wrapped or individually seal packaged with plastic film. Acta Hort. 321: 795-803.
- Subramanyam, H., S. Krishnamurthy and H.A.B. Parpia. 1975. Physiology and biochemistry of mango fruit. Adv. Food Res. 21 : 233-305.
- Sumemue, G. and L. Bayindirli, 1994. Effects of Semperfresh registered and Jonhfresh registered fruit coating on post storage quality of Ankara pears. J. Food Proc. and Preserv. 18 (3): 189-199.
- Thompson, B. D. 1955. A Progress Report on Handling and Storage of Fresh Lychees. Proc. Fla. Lychee Growers Assoc. 3<sup>rd</sup> Ann. Meeting, Winter Haven Florida. p. 27-28.
- Ting, S. V. and J. A. Attaway. 1971. Citrus Fruits pp. 107-169. *In* A.C. Hulme (ed.). The Biochemistry of Fruit and Their Products. Vol 2 . Academic Press, London.
- Vakis, N. J. 1975. Effect of ethephon and waxing on the degreening of Cyprus grown lemons and grapefruit. J. Horticultural Science. 50 : 311-319.
- Vines, H.W., W. Grierson and G. J. Edwards. 1963. Respiration internal atmosphere and ethylene

- evolution of citrus fruit. *Proc. Amer. Soc. Hort. Sci.* 92 : 227-234.
- Voet, D and J.G. Voet. 1990. *Biochemistry*. John Willey and Sons, Inc., New York. 1223 p.
- Wardoski, W., S. Nagy and W. Grierson. 1986. *Fresh Citrus Fruit*. The AVI Publishing Company, Inc., Connecticut. 571 p.
- Wheaton, T. A. and I. Stewart. 1973. Optimum temperature and ethylene concentration for postharvest development of carotenoid pigments in citrus. *J. Amer. Soc. Horticultural Science*. 98 (4) : 337-340.
- Wood, J. L. 1990. Moisture loss from fruit and vegetables. *Postharvest News and Information*. 1 (3) : 195-199.
- Wills, R. H. H, T. H. Lee, D. Graham., W. B. McGlasson and E.G.Hali. 1981. *Postharvest: An Introduction to The Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut. 163 p.
- Wills, R., B. McGlasson , D. Graham, and D. Joyce, 1998. *Postharvest : An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetables and Ornamentals*. 4<sup>th</sup> (ed.). Hyde Park Press, Australia. 262 p.