เอกสารอ้างอิง

กองพัฒนาเกษตรที่สูง. 2543. การปลูกสตรอเบอรี่. สำนักปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 91 น.

เกศิณี ระมิงค์วงศ์. 2528. การจำแนกไม้ผล. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 277 น.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 น.

จิรา ณ หนองคาย. 2537. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักผลไม้และไม้ดอก. สำนักพิมพ์แมส พับลิชชิ่ง, กรุงเทพฯ. 272 น.

ชูพงษ์ สุกุมลนันทน์. 2531. สตรอเบอรี่. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 216 น.

ณรงค์ชัย พิพัฒน์ธนวงศ์. 2542. การปลูกสตรอเบอรี่ในประเทศไทย. ข่าวสารเกษตรศาสตร์. 44 (4) : 63-75.

ณรงค์ชัย พิพัฒน์ธนวงศ์. 2543. สตรอเบอรี่ : พืชเศรษฐกิจใหม่. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 158 น.

ณรงค์ชัย พิพัฒนวงศ์. 2546. สตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72. วารสารโครงการหลวง. 7 (1) : 2-4.

ดนัย บุณยเกียรติ. 2538. เอกสารประกอบการอบรม การเพิ่มผลผลิตสตรอเบอรี่สำหรับงานอุตสาหกรรม รุ่นที่ 1. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 15 น.

ดนัย บุณยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 น.

ดนัย บุณยเกียรติ. 2544. สรีรวิทยาของพืช. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 230 น.

ดนัย บุณยเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2548. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 236 น.

ทองใหม่ แพทย์ไชโย. 2541. คุณภาพทางกายภาพและเคมีหลังการเก็บเกี่ยวผลสตรอเบอรี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 113 น.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

นิตย์ ศกุนรักษ์. 2541. สรีรวิทยาของพืช. ภาควิชาพืชไร่ คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 237 น.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2539. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 340 น.

ประสาทพร สมิตะมาน และคนัย บุณยเกียรติ. ม.พ.ป. สตรอเบอรี่. ฝ่ายประสานงานวิจัย/วิชาการ เทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. 36 น.

ปราณี อ่านเปรื่อง. 2547. เอนไซม์ทางอาหาร. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 442 น.

พัชรา วีระกะลัส. 2543. เอนไซม์. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 344 น.

ภักดี ภักดีจันทร์. 2545. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพและกิจกรรมของเอนไซม์โพลีกาแลคตูโรเนสในสตรอเบอรี่ก่อนการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 80 น.

ยงยุทธ ข้ามสี่. 2539. เอกสารคำสอน สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน (พส 430). ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 312 น.

ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 246 น.

วุฒิคุณ กรรำ. 2530. การเติบโตและดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์หนังกลางวัน (*Mangifera indica* L. cv. Nang Klangwan). วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการสอนชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 86 น.

สมคิด ใจตรง. 2544. คุณภาพผลและผลของแสงต่อการพัฒนาสีของสตรอเบอรี่หลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 88 น.

สังคม เตชะวงค์เสถียร. 2532. สตรอเบอรี่. วิทยาลัยอุบลราชธานี มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. 33 น.

สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. 364 น.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

สายชล เกตุษา. 2529. การสูญเสียคุณค่าทางอาหารของผักและผลไม้สดหลังการเก็บเกี่ยว. ข่าวสารเกษตรศาสตร์. 30(6) : 49-52.

สายชล เกตุษา. 2529. การสุกของผลไม้. วารสารเกษตรศาสตร์. 31(1) : 1-8.

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. 2546. "ปริมาณและมูลค่าการส่งออกผลิตผลทางการเกษตร. " [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.nesdb.go.th. (16/12/47).

สุทัศน์ สุระวัง. 2548. คู่มือปฏิบัติการการวิเคราะห์คุณภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 82 น.

อรรณพ วราอัศวปติ. 2532. เทคโนโลยีและสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้และผักสด. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 359 น.

อภิตา บุญศิริ. 2544. เอกสารประกอบการอบรม “วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน” รุ่นที่ 11. ฝ่ายปฏิบัติงานวิจัยและเรือนปลูกพืชทดลอง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 76 น.

อัญชุลี ยินดี. 2539. การเปลี่ยนแปลงรงควัตถุในผลมะม่วงและลิ้นจี่ในช่วงก่อนการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 157 น.

Agar, T., F. Bangerth and J. Streif. 1996. Effect of high CO_2 and controlled atmosphere concentrations on the ascorbic acid, dehydroascorbic acid and total vitamin C content of berry fruits. Hort Abstract. 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.

Ayala-Zavala, J .F., S. W. Wang, C. Y. Wang and G. A. Gonzalez-Aguilar. 2004. Effect of storage temperature on antioxidant capacity and aroma compounds in strawberry fruit. Lebensmittel-Wissenshaft u.-Technologie. 37 : 687-695.

Azodanlou, R., C. Darbellay, J. L. Luisier, J. C. Villettaz and R. Amado. 2004. Changes in flavour and texture during the ripening of strawberries. European Food Reserch and Technology. 218 : 167-172.

Benitez-Burraco, A., R. Blanco-Portales, J. Redondo-Nevado, M. L. Bellido, E. Moyano, J. L. Caballero and J. Munoz-Blanco. 2003. Cloning and characterization of two ripening-

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

related strawberry (*Fragaria ×ananassa* cv. Chandler) pectate lyase genes. Journal of Experimental Botany. 54 : 633-645.

Bonte-Friedheim, C. H. 1989. Prevention of Post-harvest Food Loss : Fruits, Vegetables and Root Crops. FAO Trainning series No. 17/2, Rome. 157 p.

Brummell D. A., C. C. Lashbrook and A. B. Bennett. 1994. Plant endo-1,4-β-D-glucanase : structure, properties and physiological function. Journal of American Society of Plant Physiologists. 566 :100-129.

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.

Cordenunsi, B. R., J. R. O. Nascimento and F. M. Lajolo. 2003. Physico-chemical changes related to quality of five strawberry fruit cultivars during cool-storage. Food Chemistry. 83 : 167-173.

Cordenusi, B. R., M. I. Genovese, J. R. Oliveira do Nascimento, N. M. A. Hassimotto, R. Jose dos Santos and F. M. Lajolo. 2005. Effects of temperature on the chemical composition and antioxidant activity of three strawberry cultivars. Food Chemistry. 91 : 113-121.

Dana, M. N. 1981. The Strawberry Plant and Its Environment. Department of Horticulture, University of Wisconsin-Madison, Horticultural Publications Grainesville, Florida. p. 33-44.

Donato, D. V., L. Vito, I. Antonio, N. Franco, A. Palma and L. Vincenzo. 1998. Endogenous phenolics, ripening and susceptibility of strawberry fruits (*Fragaria ×ananassa* Duch.) to post-harvest diseases. *2nd International Electronic Conference on Synthetic Organic Chemistry (ECSOC-2).* [Online]. Available http://www.mdpi.org/ecsoc/ (24/8/2005).

El-Zoghbi, M. 1994. Biochemical changes in some tropical fruits during ripening. Food Chemistry. 49 (1) : 33-37.

Forney, C. F. and P. J. Breen. 1986. Sugar content and uptake in the strawberry fruit. Journal of the American Society for Horticulture Science. 111(2) : 241-247.

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.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Gross, J. 1982. Change of chlorophylls and carotenoids in developing strawberry fruits (*Fragaria annassa*) cv. Tenira. Hort Abstract. 52(11) : 693.

Gross, J. 1987. Pigments in Fruits. Academic Press, London. 303 p.

Gross, K. C. and C. E. Sams. 1984. Changes in cell wall neutral sugar composition during fruit ripening : a species survey. Phytochemistry. 23(11) : 2457-2461.

Hagg, M., S. Ylikoski and J. Kumpulainen. 1995. Vitamin C content in fruits and berries consumed in Finland. Journal of Food Composition and Analysis. 8 : 12-20.

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.

Harrison, E. P., S. J. McQueen-Mason and K. Manning. 2001. Expression of six expansin genes in relation to extension activity in developing strawberry fruit. American Journal of Botany. 52 : 1437-1446.

Havis, A. L. 1943. A developmental analysis of the strawberry fruit. American Journal of Botany. 30 : 311-314.

Hobson, G. E. 1981. Enzyme and texture changes during ripening. p 123-132. *In* Friend J. and M. J. C. Rhodes (eds.). Recent Advances in Biochemistry of Fruits and Vegetables. Academic press, London.

Holcroft, D. M. and A. A. Kader. 1999a. Carbon dioxide-induced changes in color and anthocyanin synthesis of stored strawberry fruit. HortScience. 34(7) : 1244-1248.

Holcroft, D. M. and A. A. Kader. 1999b. Controlled atmosphere-induced changes in pH and organic acid metabolism may affect color of stored strawberry fruit. Postharvest Biology and Technology. 17 : 19-32.

Huber, D. J. 1984. Strawberry fruit softening : the potential roles of polyuronides and hemicellulose. Journal of Food Science. 49 : 1310-1315.

Ingle, M. 1971. Studies on the post-harvest physiology and handling of strawberry. Hort Abstract. 12(2) : 435.

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.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Kays, S. J. 1991. Postharvest Physiology of Perishable Plant Products. AVI Publishing, New York. 532 p.

Koh, T. H. and L. D. Melton. 2002. Ripening-related changes in cell wall polysaccharides of strawberry cortical and pith tissues. Postharvest Biology and Technology. 26 : 23-33.

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.

Lee, K. S. and A. A. Kader. 2000. Preharvest and postharvest factors influencing vitamin C content of horticultural crops. Postharvest Biology and Technology. 20 : 207-220.

Lefever, G., M. Vieuille, N. Delage, A. D. Harlingue, J. D. Monteclerc and G. Bompeix. 2004. Characterization of cell wall enzyme activities, pectin composition and technological criteria of strawberry cultivars (*Fragaria ×ananassa* Duch). Food Chemistry and Toxicology. 69 (4) : 221-226.

Li, Y., R. Sakiyama, H. Maruyama and S. Kawabata. 2000. Regulation of Anthocyanin Biosynthesis during Fruit Development in 'Nyoho' Strawberry. 25th International Horticultural Congress, Belgium.

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.

Manning, K. 1993. Soft Fruit. p. 347-377. *In* Seymour, G. B., J. E. Taylor 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.

Martinez, G. A., A. R. Chaves and P. M. Civello. 2004. β-xylosidase activity and expression of a β-xylosidase gene during strawberry fruit ripening. Plant Physiology and Biochemistry. 42 : 89-96.

Massantini, R., L. Lanzarotta, R. Botondi and F. Mencarelli. 1995. Strawberries colour and consistency after precooling and transport. Hort Abstract. 65(4) : 369.

McGuire, R. G. 1992. Reporting of objective colour measurement. Journal of Horticultural Science. 27(12) : 1254-1255.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Miszczak, A., C. F. Forney and R. K. Prange. 1995. Development of aroma volatiles and color during postharvest ripening of 'Kent' strawberries. Journal of American Society for HortScience. 120(4) : 650-665.

Monelise, S. P. 1986. Handbook of Fruit Set and Development. CRC Press, Florida. 539 p.

Montero, T. M., E. M. Molla, R. M. Esteban and F. J. Lopez-Andreu. 1996. Quality attributes of strawberry during ripening. Scientia Horticulturae. 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.

Nogata, Y., H. Ohta and A. G. J. Voragan. 1993. Polygalacturonase in strawberry fruit. Phytochemistry. 34 : 617-620.

Nunes, M. C. N., J. K. Brecht, A. M. M. B. Morais and S. A. Sargent. 1995a. Physical and chemical quality characteristics of strawberries after storage are reduced by a short delay to cooling. Postharvest Biology and Technology. 6 : 17-28.

Nunes, M. C. N., J. K. Brecht, S. A. Sargent and A. M. M. B. Morais. 1995b. Effects of delays to cooling and wrapping on strawberry quality (cv. Sweet Charlie). Journal of Food Control. 6(6) : 323-328.

Osman, A. B. and B. P. Dood. 1994. Changes in some physical and chemical characteristics of strawberry (*Fragaria x ananassa* Duch.) cv. Ostara grown under different shading levels. Hort Abstract. 64(10) : 1030.

Pelayo, C., S. E. Ebeler and A. A. Kader. 2003. Postharvest life and flavour quality of three strawberry cultivars kept at 5°C in air or air + 20 kPa CO_2. Postharvest Biology and Technology. 27 : 171-183.

Perez, A. G., R. Olias, C. Sanz and J. M. Olias. 1997. Furanones in strawberries : evolution during ripening and postharvest shelf life. Hort Abstract. 67(7) : 725.

Perkins-Veazie, P. 1995. Growth and ripening of strawberry fruit. Horticulture Reviews. 17 : 267-297.

Puchalski, C., J. Gorzelany and Z. Goracy. 1994. The effect of maturity and harvest date on firmness of strawberry fruit. Hort Abstract. 64(12) : 1230.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Ranganna, S. 1986. Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products. Tata McGraw-Hill Publishing Company Inc., New Delhi. 1112 p.

Redgwell, R. J., E. MacRae, I. Hallett, M. Fisher, J. Perry and R. Harker. 1997a. *In viv*o and *in vitro* swelling of cell walls during fruit ripening. Planta. 203 : 162-173.

Redgwell, R. J., M. Fisher, E. Kendall, and E. MacRae. 1997b. Galactose loss and fruit ripening : high-molecular weight arabinogalactans in the pectic polysaccharides of fruit cell walls. Planta. 211 : 174-181.

Rosli, H. G., P. M. Civello and G. A. Martinez. 2004. Changes in cell wall composition of three *Fragaria ×ananassa* cultivars with different softening rate during ripening. Plant Physiology and Biochemistry. 24 : 823-831.

Salunkhe, D. K. and B. B. Desai. 1986. Postharvest Biotechnology of Fruits Vol. 2. CRC Press Inc., Boca Raton, Florida. 137 p.

Schouten, R. E., D. Kessler, L. Orcaray and O. van Kooten. 2002. Predictability of keeping quality of strawberry batches. Postharvest Biology and Technology. 26 : 35-47.

Shaul, P. M. 1986. Handbook of Fruit Set and Development. CRC Press, Florida. 568 p.

Shoemaker, J. S. 1983. Small Fruit Culture. Fifth Edition. The AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut. 357 p.

Smith, L. 1995. Calculations for Research Experiments Using Stored Fruit Volume I. Queenland Department of Postharvest Industries Horticulture Group, Hamilton, Queensland, Australia. 34 p.

Spayd, S. E. and J. R. Morris. 1981. Physical and chemical characteristics of puree from one-over harvested strawberries. Journal of the American Society for Horticulture Science. 106 : 101-105.

Trainotti, L., L. Ferrarese, F. D. Vecchia, N. Rascio and G. Casadoro. 1999. Two different endo-β-1,4-glucanase contribute to the softening of the strawberry fruits. Journal of Plant Physiology. 154 : 355-362.

Trainotti, L., R. Spinello, A. Piovan, S. Spolaore, and G. Casadoro. 2001. β-Galactosidases with a lectin-like domain are expressed in strawberry. American Journal of Botany. 52 : 1635-1645.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Tucker, G. A. 1993. Introduction. p. 1-14. *In* Seymour, G. B., J. E. Taylor 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.

Yoshiyuki, M., K. Takano, U. Ishihara and H. Tochigi. 1996. New strawberry cultivar Tochiotome. Journal of Japan Agricultural Experiment Station. 44 : 109-123.

Zauberman, G. and M. P. Jobin-Décor. 1995. Avocado (*Persea Americana* Mill.) quality changes in response to low-temperature storage. Postharvest Biology and Technology. 5 : 235-243.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved