

เอกสารอ้างอิง

- กอบเกียรติ แสงนิล, มยุรี แก้วลับแล และจ่านงค์ อุทัยบุตร. 2540. การเปลี่ยนแปลงปริมาณ รงควัตถุและสีแดงในเปลือกผลมะม่วงที่ห่อผลและไม่ห่อผล. วารสารสงขลานครินทร์. วทท. 19: 173-180.
- กันยา แอน์กาศ. 2547. การควบคุมการสุกของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกในระหว่างการเก็บรักษา ด้วยสาร 1-เมธิลไซโคลโพรพีน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการ หลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 164 หน้า.
- จิรา ณหนองคาย. 2533. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักผลไม้และดอกไม้. สำนักพิมพ์แมส พับลิชซิง. กรุงเทพฯ. 272 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวางของพืช. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 453 หน้า.
- จุลจิรา การสมวาสน์. 2545. ผลของระยะความแก่และอุณหภูมิสูงในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลง หลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 164 หน้า.
- จันทร์จิรา ก้อนแก้ว. 2544. อิทธิพลของแสงอัลตราไวโอเล็ตที่มีต่อการควบคุมโรคแอนแทรกโนส และการยืดอายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. ปัญหาพิเศษ ภาควิชาโรคพืช คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 62 หน้า.
- จ่านงค์ อุทัยบุตร. 2536. เอกสารประกอบการสอนวิชา 202716. สารสังเคราะห์ที่ใช้ควบคุมการ เจริญเติบโตของพืช. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 268 หน้า.
- ดิสร ริมประนาม. 2541. ผลของการห่อและสารควบคุมการเจริญเติบโตของพืชบางชนิดต่อการ เปลี่ยนแปลงรงควัตถุของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์เคนท์ในระหว่างการพัฒนาผล. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 122 หน้า.
- दनัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 หน้า.

- ชนิด มินวงศ์. อิทธิพลของแสงต่อการสร้างแอนโทไซยานินและสารต้านเชื้อราและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. 2547. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 40 หน้า.
- นิธิยา รัตนาปนนท์ และคณีย์ บุญเกียรติ. 2533. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เศรษฐกิจ. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 213 หน้า.
- มยุรี แก้วถับแล. 2546. การศึกษาผลของแสงต่อการพัฒนาสีแดงของเปลือกผลและการพัฒนาของผลมะม่วงพันธุ์ Kent. ปัญหาพิเศษ ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 87 หน้า.
- มนตรี จิรสรัตน. 2542. มะม่วงพันธุ์มหาชนก. กสิกร 72 (5) : 425-428
- ยุทธนา จันทร์ซารา. 2549. ผลของแสง เอทีฟอน และกรดแอบไซซิกต่อปริมาณแอนโทไซยานินและแอกทิวิตีของฟีนอลอะลานีนแอมโมเนีย-ไลเอสในเปลือกผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก ระหว่างการเจริญเติบโต. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 164 หน้า.
- รวี เสธฐภักดี และเปรมปรี ฌ สงขลา. 2542. มะม่วงเพื่ออุตสาหกรรมส่งออกและแปรรูป. เกษตรการเกษตร 23 (3): 64-68
- วารุณี วงศ์ชมพู. 2543. ผลของแสงและสารควบคุมการเจริญเติบโตของพืชบางชนิดต่อแอกทิวิตีของเอนไซม์ฟีนอลอะลานีนแอมโมเนีย-ไลเอส และการพัฒนาสีแดงในเปลือกผลมะม่วงพันธุ์เคนท์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 154 หน้า.
- ศิริศักดิ์ บุตรกระจำง. 2537. ผลของการใช้อุณหภูมิสูงและการฉายรังสีอัลตราไวโอเล็ตต่อการเกิดโรคแอนแทรกโนส และคุณภาพของมะม่วงหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 140 หน้า.
- สาธิต บุญรักษา. 2545. อิทธิพลของอุณหภูมิของก๊าซเอทิลีนต่อการเปลี่ยนแปลงสีผิวเปลือกและคุณภาพของส้มเขียวหวานพันธุ์พวงทอง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 166 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 365 หน้า.

- สายชล เกตุษา และสุนทร โปทา. 2535. คุณภาพของผลมะม่วงสุกและการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ที่เก็บเกี่ยวอายุต่างกัน. วารสารเกษตร (วิทยาศาสตร์). 26: 12-19.
- สมคิด ใจตรง. 2544. คุณภาพผลและผลของแสงต่อการพัฒนาสีของสตรอเบอร์รี่หลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 88 หน้า.
- สรรพมงคล บุญกัน. 2545. การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและเคมีในระหว่างการเจริญเติบโตของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 125 หน้า.
- สุจิตรา รตนะมโน. 2541. ผลของแสงและอุณหภูมิต่อปริมาณรงควัตถุและแอกติวิตีของฟีนอลกลานินแอมโมเนีย-ไลเอสในเปลือกผลมังคุด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 114 หน้า.
- อัญชุลี ยินดี. 2539. การเปลี่ยนแปลงรงควัตถุในผลมะม่วงและลิ้นจี่ในช่วงก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 154 หน้า.
- Ariel, R.V., Carlos P., Laura L., Pedro, M.C., Gustavo, A.M. and Alicia, R.C. 2005. UV-C treatment reduce decay, retain quality and alleviate chilling injury in pepper. *Postharv. Biol. Tech.* 35: 69-78.
- Andris, H.L., Crisosto, C.H. and Grossman, Y.L. 1998. The use of reflective film to improve the apple fruit red color. *Plasticulture* 116: 33-42.
- Anterola, A.M. and Lewis, N.G. 2002. Trends in lignin modification: a comprehensive analysis of effects of genetic manipulations/mutations on lignification and vascular integrity. *Phytochemistry* 61: 221-294.
- Arakawa, O. 1988. Photoregulation of anthocyanin synthesis in apple fruit under UV-B and red light. *Plant & Cell Physiol.* 29 : 1385-1389.
- Arakawa, O., Hori, Y. and Ogata, R. 1985. Relative effectiveness and interaction of ultraviolet-B, red and blue light in anthocyanin synthesis of apple fruit. *Physiol. Plant.* 64: 323-327.
- Arakawa, O., Hori, Y. and Ogata, R. 1986. Characteristics of color development and relationship between anthocyanin synthesis and phenylalanine ammonia-lyase activity in Starking Delicious, Fuji and Mutsu apple fruits. *J. Japan. Soc. Hort. Sci.* 54: 424-430.
- Avihai, I., Karen, P., Zanewich. Stewart B. R. and Donaik K. D. 1994. Gibberellic acid decreases anthocyanin accumulation in wild carrot cell suspension cultures but dose not alter 3'-nucleotidase activity. *Physiol. Plant.* 92 : 47.

- Boss, P.K., Davies, C. and Robinson, S.p. 1996. Analysis of the expression of anthocyanin pathway gene developing *Vitis vinifera* L. cv. Shiraz Grape Berries and the implication for pathway regulation. *Plant Physiol.* 111: 1059-1066.
- Cammand, E.L. and Towers, G.H. 1973. Phenylalanine ammonia-lyase. *Phytochemistry* 12 : 961-973.
- Cheng, G.W. and Breen, P.J. 1991. Activity of phenylalanine ammonia - lyase (PAL) and concentration of anthocyanins and phenolics in developing strawberry fruit. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 116: 865-869.
- Davies, B.H. 1976. Carotenoids. *In* Goodwin T.W.(ed.). *Chemistry and Biochemistry of Plant Pigments*. Vol.2. Academic Press, London. pp.38-165.
- Dong, Y., Mitra, D. and Kootstra, A. 1995. Postharvest stimulation of skin colour in Royal Gala apple. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 120: 95-100.
- Fan, X.T. and Mattheis, J.P. 1998. Bagging Fuji apples during fruit development affects color development and storage quality. *HortScience.* 33: 1235-1238.
- Faragher, J.D. and Chalmers, D.J. 1977. Regulation of anthocyanin synthesis in apple skin. III. Involvement of phenylalanine ammonia- lyase (PAL). *Aust. J. Plant Physiol.* 4 : 133-141.
- Farzad, M., Griesbach, R., Hammond, J., Weiss, M.R. and Elmendorf, H.G. 2003. Differential expression of three key anthocyanin biosynthetic genes in a color changing flower, *Viola cornuta* cv. Yesterday, Today and Tomorrow. *Plant. Sci.* 165: 133-141.
- Grodoy-Hernandez, G.C. and Lozoya-Gloria, E. 1999. *Molecular Biotechnology for Plant Food Production*. Octavio Paredes-Lopez. CRC Press. p.373-409.
- Gross, J. 1987. *Pigments in Fruits*. Academic Press, London. 303p.
- Hale, C.R., Coombe, B.G. and Hawker, J.S. 1970. Effect of ethylene and 2-chloroethylphosphonic acid on the ripening of grapes. *Plant Physiol.* 45: 620-623.
- Hiratsuka, S., Onodera, H., Kawai, Y., Kubo, T., Itoh, H. and Wada, R. 2001. ABA and sugar effects on anthocyanin formation in grape berry cultured *in vitro*. *Sci. Hort.* 90: 121-130.
- Holcroft, D.M., Gil, M. and Kader, A.A. 1998. Effect of carbondioxide on anthocyanins, phenylalalnine ammonia-lyase and glucosyltransferase in arils of stored pomegranates. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 123: 136-140.
- John, J., Subbarayan, C. and Cama, H.R. 1970. Carotenoids in 3 stages of ripening mango. *J. Food, Sci.* 35: 262-265.
- Ju, Z.Q., Duan, Y.S. and Ju, Z.G. 1999. Effect of covering the orchard floor with reflecting flim on pigment accumulation and fruit coloration in 'Fuji' apple. *Sci. Hortic.* 82 : 47-56.
- Kataoka, I., Sugiyama, A., Beppu, K. and Taira, S. 1996. Enhancement of coloration of Satohnishiki sweet cherry fruit by postharvest irradiation with ultraviolet rays. *Envi.Cont. Biol.* 34 : 313-319.

- Kataoka, I., Beppu, K. and Sugiyama, A. 2003. Role of ultraviolet radiation of anthocyanin in berry of 'Gros Colman' grapes (*Vitis vinifera* L.). J. Japan. Soc. Hort. Sci. 72 : 1-6.
- Kataoka, I. and Beppu, K. 2004. UV irradiance increases development of red skin color and anthocyanins in Hakuho peach. Hort. Sci. 39: 1234-1237.
- Kalra, S.K. and Tamdon, D.K. 1983. Ripening behaviour of 'Dashehari' mango in relation to harvest period. Sci. Hort. 19: 263-269.
- Keller, M. and Hrazdina, G. 1997. Grape ripening and color development: interactions between light and nitrogen availability. Proceedings of the Fourth International Symposium on Color Climate Viticulture & Enology, Rochester, New York, U.S.A. 16-20 July 1996; 1997. p. II-79;II-85.
- Kende, H. 1993. Ethylene biosynthesis. Ann. Rev. Plant Biol. 44: 283-307.
- Kubota, N. 1996. Phenolic content and L-phenylalanine ammonia-lyase activity in peach fruit. Modern Methods of Plant Anal. 18; 81-95.
- Kubota, N. and Tsuchiya, M. 2002. Effect of irradiation with ultraviolet- A lamp on coloration of grape berries during maturation. Scientific Reports of Faculty of Agriculture, Okayama University. 91: 55-60.
- Lister, C.E., Lancaster, J.E. and Walker, J.R.L. 1996. Phenylalanine ammonia lyase (PAL) activity and its relationship to anthocyanin and flavonoid levels in New Zealand grown apple cultivars. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 121: 281-285.
- Lorenza, C., Ariel, R.V., Pedro, M.C., Alicia, R.C. and Gustavo, A.M. 2005. UV-C treatment delays postharvest senescence in broccoli florets. Postharv. Biol. Tech. 39: 204-210.
- Lowry, O.H., Rosebrough, N.J., Farr, A.L. and Randall, R.L. 1951. Protein measurement with the folin phenol reagent. J. Biol. Chem. 193: 265-275.
- Maharaj, R., Arul, J. and Nadeau, P. 1999. Effect of photochemical treatment in the preservation of fresh tomato (*Lycopersicon esculentum* cv. Capello) by delaying senescence. Postharv. Biol. Tech. 15: 13-23.
- Mancinelli, A.L., Rossi, F. and Moroni, A. 1991. Cryptochrome, phytochrome and anthocyanin production. Plant Physiol. 96: 1079-1085.
- Martinez, G.A., Chaves, A.R. and Anon, M.C. 1996. Effect of exogenous application of gibberellic acid on color change and phenylalanine ammonia-lyase, chlorophyllase and peroxidase activities during ripening of strawberry fruit (*Fragaria X. ananassa* Duch.). J. Plant. Growth, Regul. 15:139-146.
- Merzlyak, M.N., and Chivkunova, O.B. 2000. Light-stress-induced pigment changes and evidence for anthocyanin photoprotection in apples. J. Photochem. Photobiol. 55:155-163.
- Miszczak, A., Forney, C.F. and Prange, R.K. 1995. Development of aroma volatiles and color during postharvest ripening of "Kent" strawberries. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 120:650-665.

- Paynter, V.A. and Jen, J.J. 1976. Comparative effects of light and ethephon on the ripening of detached tomatoes. *J. Food Sci.* 41:1366-1369.
- Palmer, T. 1995. *Understanding Enzymes*. 4th edition. Wadsworth. California. 399p.
- Ranganna, S. 1977. Plant Pigment. *In* S. Ragana(ed). *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable*. Producter Tata McGraw-Hill Publishing Co., Ltd, New Delhi. pp.72-93.
- Raymundo, L.C., Chichester, C.O. and Simpson, K.L. 1976. Light-dependent carotenoid in the tomato fruit. *J. Agri. Food Chem.* 24: 59-64.
- Reay, P.F. and Lancasture, J.E. 2001. Accumulation of anthocyanins and quercetin glycosides in 'Gala' and 'Royal Gala' apple fruit skin with UV-B-Visible irradiation: modifying effects of fruit maturity, fruit side, and temperature. *Sci. Hort.* 90: 57-68.
- Rudell, D.R., Mattheis, J.P., Fan, X. and Fellman, J.K. 2002. Methyl jasmonate enhances anthocyanin accumulation and modifies production of phenolics and pigments in Fuji apples. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 127: 435-441.
- Sak, Y., Copel, A. and Barkai-Golan, R. 1995. Improvement of harvested strawberry quality by illumination: colour and *Botrytis* infection. *Postharv. Biol. Tech.* 8: 19-27.
- Saure, M.C. 1990. External control of anthocyanin formation in apple. *Sci. Hortic.* 42: 181-218.
- Shahak, Y., Flaishman, M.A., Gussakovsky, E.E., Giller, Y.E., Ratner, K., Zilbertaine, M. and Winer, L. 2001. Reflective mulches improve the red coloration of Keitt mango fruits. *Alon Hanotea* 55: 489-494.
- Shi, J.X., An X.Z., Zhang, L.X., Zhao, Y.L. and Yan, X.F. 2000. Effect of postharvest illumination on enhancing the fruit red color and storage life of Fuji apples. *J. Fruit Sci.* 17: 170-174.
- Singh, A., Selvi, M.T. and Sharma, R. 1999. Sunlight-induced anthocyanin pigmentation in maize vegetative tissues. *J. Exp. Bot.* 50: 1619-1625.
- Sornsrivichai, J., Jampanil R., Gomolmanee S., Tuntawiroon, O. and Boonthan, K. 1990. Postharvest colouration improvement of Anna apple by white light. *Acta Hort.* 279; 501-509.
- Sourour, M.M. 2000. Effect of foliar application of some micronutrient forms on growth, yield, fruit quality and leaf mineral composition of Valencia orange tree in North-Sinai. *Alexandria J. Agri. Res.* 45: 269-285.
- Stevens, C., Liu, J., Khan, V.A, Lu, J.Y., Kabwe, M.K., Wilson, C.L., Igwebe, E.C.K., Chalutz, E. and Droby, S. 2004. The effect of low-dose ultraviolet light-C treatment on polygalacturonase activity, delay ripening and *Rhizopus* soft rot development of tomatoes. *Crop Prot.* 23: 551-554.
- Tobin, E.M., and Silverthorne, J. 1985. Light regulation of gene expression in higher plants. *Ann. Rev. Plant Physiol.* 36: 569-593.

- Tomana, T. 1983. The effect of environmental temperatures on fruit maturation. J. Korean. Soc. Hort. Sci. 24 (4): 276-288.
- Underhill, S.J.R. and Critchley, C. 1993. Lychee pericarp browning cause by heat injury. HortScience 28: 721-722.
- Uthaibutra, J. and Gemma, H. 1991. Changes in abscisic acid content of peel and pulp of 'Jonagold' apples during pre- and post-harvest periods. J. Japan. Soc. Hort. Sci. 60: 443-448.
- Vazquez-Salinas, C., and Lakshminarayana, S. 1985. Compositional changes in mango fruit during ripening at different storage temperature. J. Food Sci. 50: 1464-1648.
- Wills, R.H.H., Lee, T.H., Graham, D., McGlasson, W.B. and Hall, E.G. 1981. Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetables and Ornamentals. New South Wales University Press, New South Wales. P.161.
- Wills, R.H.H., McGlasson, B., Graham, D. and Joyce, D. 1998. Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetables and Ornamentals. UNSW Press, South Australia. p.262.
- Witham, F.H., Blaydes, D.F. and Devlin, R.M. 1986. Exercises in Plant Physiology. Prindle, Weber & Schmidt, Massachusetts. p.324.
- Wade, N.L., Kavanagh, E.E. And Tan, S.C. 1993. Sunscald and Ultraviolet light injury of banana fruits. J. Hort. Sci. 68 (3): 409-419.
- Wade, N.L., Kavanagh, E.E. And Tan, S.C. 1993. White light prevents increased catechin synthesis by ultraviolet irradiation in banana fruits. J. Hort. Sci. 68 : 637-644.
- Wang, S.M., Bai, D., Gao, H.J. and Li, Y. 2001. Study on the effect of pigments of bagged apples on the coloration of the fruit skin. China Fruits. 3: 20-22.
- Weiss, D.K. and Halevy, A.H. 1989. Stamens and gibberellin in the regulation of corolla pigmentation and growth in *Petunia hybrida*. Planta 179: 89-96.