เอกสารอ้างอิง

เกศิณี ระมิงวงศ์. 2530. ผลไม้เมืองร้อน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 290 หน้า.

จารุวัฒน์ โรจนภัทรากุล และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์. 2545. ผลของ 1-methylcyclopropene ต่อการชะลอการสุกของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. บทคัดย่อประกอบการสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1 วันที่ 22-23 สิงหาคม 2545. โครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.), เชียงใหม่. หน้า 44-45.

จิรา ณ หนองคาย. 2533. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักผลไม้และดอกไม้. สำนักพิมพ์แมส พับลิชชิ่ง, กรุงเทพฯ. 272 หน้า.

จุลจิรา การสมวาสน์. 2545. ผลของระยะความแก่และอุณหภูมิสูงในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 164 หน้า.

จำนงค์ อุทัยบุตร, กอบเกียรติ แสงนิล, และกานดา หวังชัย. 2547. การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและชีวเคมีของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกระหว่างการเจริญเติบโตและการเก็บรักษา (ระยะที่ 2). โครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 107 หน้า.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 396 หน้า.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.

ณรงค์ นิยมวิทย์. 2529. ผลิตภัณฑ์มะม่วง. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 154 หน้า.

ดนัย บุณยเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 214 หน้า.

ดนัย บุณยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 หน้า.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ดีพร้อม ไชยวงศ์เกียรติ. 2526. การดูแลรักษามะม่วง. ข่าวเกษตรและเทคโนโลยี 1(18): 278-279.

ดวงตรา กสานติกุล, สายชล เกตุษา, และสุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 2527. ดัชนีการเก็บเกี่ยวมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วารสารเกษตร (วิทยาศาสตร์). 18: 55-60.

นริสา อุทัยฉาย และ สายชล เกตุษา. 2545. ผลของ 1-methylcyclopropene ที่มีผลต่ออายุการปักแจกันและคุณภาพของดอกกล้วยไม้หวาย. บทคัดย่อประกอบการสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1 วันที่ 22-23 สิงหาคม 2545. โครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.), เชียงใหม่. หน้า 174.

นิพนธ์ ประพันธ์เทพากุล. 2534. การเจริญเติบโต และดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ ปัญหาพิเศษปริญญาตรี สาขาวิชาไม้ผล คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 31 หน้า.

นิพนธ์ วิสารทานนท์. 2535. โรคผลเน่าของมะม่วงและวิธีการควบคุมโรค. เคหะการเกษตร 16(5): 148-154.

นิธิยา รัตนาปนนท์ และดนัย บุณยเกียรติ. 2533. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เศรษฐกิจ. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 213 หน้า.

มนู โป้สมบูรณ์. 2540. คู่มือการผลิตมะม่วงคุณภาพดี. กองส่งเสริมพืชสวน, กรุงเทพฯ. 103 หน้า.

มนตรี จิรสุรัตน. 2542. มะม่วงพันธุ์มหาชนก. กสิกร 72(5): 425-428.

รวี เสรฐภักดี และ เปรมปรี ณ สงขลา. 2542. มะม่วงเพื่ออุตสาหกรรมส่งออกและแปรรูป. เคหการเกษตร 23(3): 64-68.

วิจิตร วังใน. 2529. มะม่วง. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 301 หน้า.

วุฒิคุณ กรร่ำ. 2530. การเติบโตและดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์หนังกลางวัน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 95 หน้า.

ศักดา ศรีนิเวศน์. 2547. กลุ่มงานชีววิธี ส่วนบริหารศัตรูพืช สำนักพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตร. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: http://www.doae.go.th/report/sukda/thaimango/thma.htm

สถาบันวิจัยพืชสวน. 2532. มะม่วง. เอกสารวิชาการที่ 1 สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ. 55 หน้า.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 365 หน้า.

สายชล เกตุษา. 2536. การเก็บเกี่ยวและวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. หน้า 204-214. ใน: ไพบูลย์ ไพรีพ่ายฤทธิ์, (ผู้รวบรวม). การทำสวนมะม่วง. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม.

สายชล เกตุษา, สมชาย รัตนมาลี, และฉลองชัย แบบประเสริฐ. 2534. การเจริญเติบโตการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์ทองคำ. วารสารเกษตร (วิทยาศาสตร์) 25: 391-399.

สายชล เกตุษา และสุนทร โปทา. 2535. คุณภาพของผลมะม่วงสุกและการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ที่เก็บเกี่ยวอายุต่างกัน. วารสารเกษตร (วิทยาศาสตร์). 26: 12-19.

สมภพ อยู่เอ, วิษณุ นิยมเหลา, และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์. 2545. ผลของ 1-methylcyclopropene (1-MCP) ต่อการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของผลเงาะพันธุ์โรงเรียน. บทคัดย่อประกอบการสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1 วันที่ 22-23 สิงหาคม 2545. โครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.), เชียงใหม่. หน้า 175.

อารี ใจเพชร. 2530. การศึกษาการเจริญเติบโต การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี และดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์หนังกลางวัน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 64 หน้า.

อรรณพ วราอัศวปติ. 2532. เทคโนโลยีและสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผลไม้และผักสด. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 376 หน้า.

อังคณา โสภี. 2545. ผลของ 1-methylcyclopropene ต่อการชะลอการสุกของผลกล้วยหอมทอง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 132 หน้า.

อังสุมา ชยสมบัติ. 2530. โรคหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงที่เกิดจากเชื้อรา *Colletotrichum gloeosporioides* (Penz) Sacc. และการควบคุม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโรคพืช คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 116 หน้า.

Abeles, F. B., P. W. Morgan, and M. E. Saltveit 1992. Ethylene in Plant Biology. Academic Press, California. 414 pp.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Able, A. J., L. S. Wong, A. Prasad, and T. J. O'Hare. 2002. The effects of 1-methylcyclopropene on theshelf-life of minimally processed leafy Asian vegetables. Postharvest Biology and Technology 26: 145-147.

Adams, D. O., and S. F. Yang. 1979. Ethylene biosynthesis : Identification of 1-aminocyclopropane-1-carboxylic acid as an intermediate in the conversion of methionine to ethylene. Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of American 76: 170-174.

Akamine, E. K., and T. Goo. 1973. Respiration and ethylene production during ontogeny of fruit. Journal of the American Society for Horticultural Science 98: 381-383.

Bengochea, T., M. A. Acaster, J. H. Dodds, D. E. Evans, P. H. Jerie, and M. A. Hall. 1980. Studies on ethylene binding by cell-free preparations from cotyledons of *Phaseolus vulgaris* L. II: Effects of structural analogues of ethylene and of inhibitors. Planta 148: 407-411.

Beyer, E. M. 1976. A potent inhibitor of ethylene action in plant. Plant Physiology 58: 268-271.

Beyer, E. 1976. Silver ion : a potent antiethylene agent in cucumber and tomato. HortScience 11: 195-196.

Blankenship, S. M., and J. M. Dole. 2003. 1-Methylcyclopropene: a review. Postharvest Biology and Technology 28: 1-25.

Budiastra, I. W., Y. Ikeda, and T. Nishizu. 1998. Optical methods for quality evaluation of fruits (part 2)-prediction of individual sugars and malic acid concentration of apples and mangoes by the developed NIR reflectance system. Journal JSAM 60: 117-127.

Burg, S. P. 1962. The physiology of ethylene formation. Annual Review of Plant Physiology 13: 265-302.

Burg, S. P., and A. E. Burg. 1962. Role of Ethylene in Fruit Ripening. Plant Physiology 37: 179-189.

Burg, S. P., and A. E. Burg. 1965. Ethylene action and the ripening of fruits. Science 148: 1190-1196.

Burg, S. P., and A. E. Burg. 1967. Molecular requirements for ethylene action. Plant Physiology 42: 144-152.

Cappellini, R. A., M. J. Ceponis, and G. W. Ligthner. 1988. Disorder in avocado, mango and pineapple shipments to the New York market 1972-1985. Plant Diseases 72: 270-273.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Chaplin, G. R., S. P. Cole, M. Landrigan, P. A. Nuevo, and P. F. Lam. 1991. Chilling injury and storage of mango (*Mangifera indica* L.) held under low temperature. Acta Horticulturae 291: 461-471.

Charles, R. J., and M. A. Tung. 1973. Physical rheological and chemical properties of bananas during ripening. Journal of Food Science 38: 456-459.

Christoffersen, R., M. Tucker, and G. G. Laties. 1984. Cellulase gene expression in ripening avocado fruit. Plant Molecular Biology 3: 385-391.

Dong, L., S. Lurie, and H. Zhou. 2002. Effect of 1-methylcyclopropene on ripening of 'Canino' apricots and 'Royal Zee' plums. Postharvest Biology and Technology 24: 135-145.

Fan, X., and J. P. Mattheis. 1999. Methyl jasmonate promotes apple fruit degreening independently of ethylene action. HortScience 34: 310-312.

Fan, X., and J. P. Mattheis. 2000 a. Reduction of ethylene – induced physiological disorder of carrots and Iceberg lettuce by 1-methylcyclopropene. Postharvest Biology and Technology 35(7): 1312-1314.

Fan, X., and J. P. Mattheis. 2000 b. Yellowing of broccoli in storage is reduced by 1-methylcyclopropene. HortScience 35: 885-887.

Fan, X., L. Argenta, and J. P. Mattheis. 2000. Inhibition of ethylene action by 1-methylcyclopropene prolongs storage life of apricots. Postharvest Biology and Technology 20: 135-142.

Fan, X., S. M. Blankenship, and J. P. Mattheis. 1999. 1-Methylcyclopropene inhibits apple ripening. Journal American Society for Horticultural Science 124: 690-695.

Feng, X., A. Apelbaum, E. C. Sisler, and R. Goren. 2000. Control of ethylene responses in avocado fruit with 1-methylcyclopropene. Postharvest Biology and Technology 20: 143-150.

Fitzell, R. D., and C. M. Peak. 1984. The epidemiology of antracnose disease of mango: Inoculum sources, spore production and dispersal. Annals of Applied Biology 104: 53-59.

Golding, J. B., D. Shearer, S. G. Wyllie, and W. B. McGlasson. 1998. Application of 1-MCP and propylene to identify ethylene-dependent ripening processes in mature banana fruit. Postharvest Biology and Technology 14: 87-98.

Gomez-Lim, M. A. 1993. Mango fruit ripening: physiology and molecular biology. Acta Horticulturae 341: 485-486.

Gross, J. 1987. Pigments in Fruits. Academic Press Ltd., London. 260 pp.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Harima, S., R. Nakano, S. Yamauchi, Y. Kitano, Y. Yamamoto, A. Inaba, and Y. Kubo. 2003. Extending shelf-life of astringent persimmon (*Diospyros kaki* Thunb.) fruit by 1-MCP. Postharvest Biology and Technology 29: 319-324.

Hidalgo, M., J. D. L. Cruz, K. L. Parkin, and H. S. Garcia. 1996. Refrigerated storage chilling injury development of Manila mangoes (*Mangifera indica* L.). Acta Horticulturae 455: 718-725.

Jiang, Y. M., and D. C. Joyce. 2002. 1-methylcyclopropene treatment effects on intact and fresh-cut apple. Journal of Horticultural Science and Biotechnology 77: 19-21.

Jiang, Y. M., D. C. Joyce, and A. J. Macnish. 1999a. Extension of the shelf life of banana fruit by 1-methylcyclopropene in combination with polyethylene bags. Postharvest Biology and Technology 16: 187-193.

Jiang, Y. M., D. C. Joyce, and A. J. Macnish. 1999b. Responses of banana fruit to treatment with 1-methylcyclopropene. Plant Growth Regulation 28: 77-82.

Jiang, Y. M., D. C. Joyce, and L. A. Terry. 2001. 1-methylcyclopropene treatment affects strawberry fruit decay. Postharvest Biology and Technology 23: 227-232.

Kader, A. A. 1985. Ethylene-induce senescence and physiology disorder in harvest horticultural crop. HortScience 20: 54-57.

Kalra, S. K., and D. K. Tandon. 1983. Ripening behaviour of 'Dashehari' mango in relation to harvest period. Scientia Horticulturae 19: 263-269.

Kapse, B. M., and J. S. Katrodia. 1996. Ripening behaviour of Kesar mangoes in relation to specific gravity. Acta Horticulturae 455: 669-678.

Kays, S. K. 1991. Postharvest Physiology of Perishable Plant Products. An AVI Book Published by Van Nostrand Reinhold, New York. 532 pp.

Kende, H. 1993. Ethylene biosynthesis. Annual Review of Plant Physiology and Plant Molecular Biology 44: 283-307.

Ketsa, S., W. Phakawatmongkol, and S. Subhadrabhandhu. 1999. Peel enzymatic activity and colour changes in ripening mango fruit. Journal of Plant Physiology 154: 363-366.

Kim, H. O., E. W. Hewett, and N. Lallu. 2001. Softening and ethylene production of kiwifruit reduced with 1-methylcyclopropene. Acta Horticulturae 553: 167-170.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Knee, M., and Bartley. 1981. Composition and metabolism of cell wall polysaccharides in ripening fruits. pp. 133-148. *In*: J. Friend, and Rhodes, (eds.). Recent Advanced in the Biochemistry of Fruits and Vegetables. Academic Press, New York.

Krishnamurthy, S., and H. Subramanyam. 1970. Respiration climacteric and chemical changes in the mango fruit, *Mangifera indica* L. Journal of the American Society for Horticultural Science 95: 333-337.

Krishnamurthy, S., S. K. Lee, Poernomo. 1984. Maturity indices for harvesting of mango. pp. 33-38. *In*: D. B. Mendoza, and R. B. H. Wills, (eds.). Mango: Fruit Development, Postharvest Physiology and Marketing in ASEAN. ASEAN Food Handling Bureau, Kuala Lumpur.

Kumar, S., D. K. Das, A. K. Singh, and U. S. Prasad. 1994. Sucrose metabolism during maturation and ripening of mango cultivars. Plant Physiology and Biochemistry 21: 27-32.

Ku, V. V. V., and R. B. H. Wills. 1999. Effect of 1-methylcyclopropene on the storage life of broccoli. Postharvest Biology and Technology 17: 127-132.

Ku, V. V. V., R. B. H. Wills, and Ben-Yehoshua. 1999. 1-Methylcyclopropene can differentially affect the postharvest life of strawberries exposed to ethylene. HortScience 34: 119-120.

Lakshminarayana, S. 1973. Respiration and ripening patterns in the life cycle of the mango fruit. Journal of Horticultural Science 48: 227-233.

Lazan, H., Z. Mohd, L. K., Wah, J. Voon, and G. R. Chaplin. 1986. The potential role of polygalacturonase in pectin degradation and softening of mango fruit. ASEAN Food Journal 2: 93-141.

Lelievre, J. M., L. Tichit, P. Dao, L. Fillion, W. Nam-Young, J. C. Pech, and A. Latche. 1997. Effects of chilling on the expression of ethylene biosynthetic genes in Passe-Crassane pear (*Pyrus communis* L.) fruits. Plant Molecular Biology 35: 847-855.

Lizada, C. 1993. Mango. pp. 255-257. *In*: G. B. Seymour, J. E. Taylor, and G. A. Tucker, (eds.). Biochemistry of Fruit Ripening. Champman and Hall, London.

Macnish, A. J., D. C. Joyce, P. J. Hofman, D. H. Simons, and M. S. Reid. 2000. 1-Methylcyclopropene treatment efficacy in preventing ethylene perception in banana fruit and grevillea and waxflower flowers. Australian Journal of Experimental Agriculture 40: 471-481.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Macnish, A. J., D. H. Simons, D. C. Joyce, J. D. Faragher, and P. J. Hofman. 2000. Responses of native Australian cut flowers to treatment with 1-methylcyclopropene and ethylene. HortScience 35: 254-255.

Magid, R. M., T. C. Clarke, and C. D. Duncan. 1971. An efficient and convenient synthesis of 1-methylcyclopropene. Journal of Organic Chemistry 36: 1320-1321.

McGlasson, W. B. 1985. Ethylene and fruit ripening. HortScience 20: 51-53.

McGuire, R. G. 1992. Reporting of objective color measurements. HortScience 27: 1254-1255.

Medlicott, A. P., and A. K. Thompson. 1985. Analysis of sugars and organic acids in ripening mango fruit (*Mangifera indica* L. var. Keitt) by high performance liquid chromatography. Journal of the Science of Food and Agriculture 36: 561-566.

Medlicott, A. P., E. M. N Diay, and J. M. M. Sigrist. 1990. Harvest maturity and concentration and exposure time to acetylene influence initiation of ripening in mangoes. Journal of the American Society for Horticutural Science 115: 426-430.

Medlicott, A. P., S. B. Reynolds, S. B. New, and A. K. Thompson. 1988. Harvest maturity effects on mango fruit ripening. Tropical Agriculture (Trinidad) 65: 153-157.

Medlicott, A. P., J. M. M. Sigrist, and O. Sy. 1990. A. Ripening of mangoes following low temperature storage. Journal of the American Society for Horticutural Science 115: 430-434.

Mir, N. A., E. Curell, N. Khan, M. Whitaker, and R. M. Beaudry. 2001. Harvest maturity, storage temperature, and 1-MCP application frequency alter firmness retention and chlorophyll fluorescence of 'Redchief Delicious' apples". Journal of the American Society for Horticultural Science 126: 618-624.

Mukherjee, S. K. 1997. Introduction: Botany and Importance. pp. 1-20. *In*: R.E. Litz, (eds.). The Mango: Botany, Production, and Uses. CAB International. University Press, Cambridge.

Nell, T. A., A. Suzuki, R. T. Leonard, J. E. Barrett, and D. G. Clark. 2000. Developing Protocols for Cut Flower Longevity. [online]. Available: http://www.google.com/search?q=cache:RlfrL3XkQXgJ:www.endowment.org/projects/2000/nell2.htm+snapdragon+1-MCP+&hl=th

Pantastico, Er. B. 1975. Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruit and Vegetables. The AVI Publishing company Inc., Westport, Connecticut. 560 pp.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Paull, R. E. 1999. Effect of temperature and relative humidity on fresh commodity quality. Postharvest Biology and Technology 15: 263-277.

Peacock, B. C., C. Murray, S. Kosiyachinda, M. Kosittrakul, and S. Transiriyakul 1986. Influence of harvest maturity of mangoes on storage potential and ripe fruit quality. ASEAN Food Journal 2(3): 99-103.

Pesis, E., M. Ackerman, R. Ben-Arie, O. Feygenberg, X. Feng, A. Apelbaum, R. Goren, and D. Prusky. 2002. Ethylene involvement in chilling injury symptoms of avocado during cold storage. Postharvest Biology and Techology 24: 171-181.

Porat, R., B. Weeiss, L. Cohen, Daus. R. Goren, and S. Droby. 1999. Effect of ethylene and 1-methylcyclopropene on the postharvest qualities of 'Shamouti' orange. Postharvest Biology and Technology 15: 55-163.

Reid, M. S., and M. J. Wu. 1989. Ethylene in flower development and senescence. pp. 205-221. *In*: A.K. Mattoo, and J.C. Suttle, (eds.). The Plant Hormone Ethylene. CRC press, The Hague.

Roe, B., and J. H. Bruemmer. 1981. Changes in pectic substances and enzymes during ripening and storage of Keitt mangoes. Journal of Food Science 46: 186-189.

Rohm and Haas Co., Ltd. 1999. 1-methylcyclopropene, Technical Bulletin 13 pp.

Sankat, C. K., K. Bissoon, R. Maharaj, and B. Lauckner. 1993. Ripening quality of Julie mangoes stored at low temperature. Acta Horticulturae 368: 712-722.

Sankhla, N., W. A. Mackay, and T. D. Davis. 2001. Extension of vaselife and prevention of ethylene-induced flower shattering in *Lupinus havardii* by 1-methylcyclopropene. Acta Horticulturae 543:75-78.

Selvaraj, Y., and R. Kumar. 1989. Studies on fruit softening enzymes and polyphenol oxidase activity in ripening mango (*Mangifera indica* L.) fruit. Journal of Food Science and Technology 26(4): 218-222.

Selvaraj, Y., R. Kumar, and D. K. Pal. 1989. Changes in sugars, organic acids, amino acids, lipid constituents and aroma characteristics of ripening mango (*Mangifera indica*) fruit. Journal of Food Science and Technology 26: 308-313.

Simmonds, J. H. 1939. Latent infection in tropical fruit discussed in relation to the part of *Gloeosporium and Colletotrichum*. Proceeding of the Royal Society of Queensland 52: 92-120.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Sisler, E. C., E. Dupille, and W. Serek. 1996. Effect of 1-methylcyclopropene and methylenecyclopropane on ethylene binding and ethylene action on cut carnation. Plant Growth Regulation 18: 79-86.

Sisler, E. C., and M. Serek. 1997. Inhibitors of ethylene responses in plants at the receptor level-recent developments. Physiology and Plant Molecular Biology 100: 577-582.

Sisler, E. C., and M. Serek. 1999. Compounds controlling the ethylene receptor. Botanical Garden Bulletin Academia Sinica 40: 1-7.

Sisler, E. C., and M. Serek. 2000. Regulation of banana ripening by gaseous blockers of ethylene receptor. Acta Horticulturae 504: 539-543.

Sisler, E. C., and M. Serek. 2001. Efficacy of inhibitors of ethylene binding in improvement of the postharvest characteristics of potted flowering plants. Postharvest Biology and Technology 23: 161-166.

Sisler, E. C., and S. F. Yang. 1984. Anti-ethylene effect of cis-butene and cyclic olefins. Phytochemistry 23: 2765-2768.

Skog, L. J., T. Blom, B. Schaefer, B. Digweed, H. Fraser, and W. Brown. 2001. A survey of ethylene contamination in Ontario's floriculture industry and the evaluation of 1-methylcyclopropene and an ethylene absorber as potential solutions. Acta Horticulturae 543: 55-62.

Skog, L. J., B. H. Schaefer, and P. G. Smith. 2001. 1-Methylcyclopropene preserves the firmness of plums during postharvest storage and ripening. Acta Horticulturae 553: 171-172.

Subramanyam, H., S. Gowri, and S. Krishnamurthy. 1976. Ripening behaviour of mango fruits graded on specific gravity basis. Journal of Food Science and Technology 13: 84-86.

Taiz, L., and E. Zeiger. 1991. Plant Physiology. The Benjamin/Cummings Publishing Company, Inc., Redwood City, California. 565 pp.

Tamjinda, B., J. Siriphanich, and T. Nobuchi. 1992. Anatomy of lenticels ad the occurrence of their discolorration in mangoes (*Mangifera indica* L. cv. Namdokmai). Kasetsart Journal of the National Academy of Sciences of the United States of American 26: 57-64.

Thomas, P. 1975. Effect of postharvest temperature on quality, carotenoids and ascorbic acid content of Alphonso mangoes on ripening. Journal of Food Science 40: 704-706.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Thomas, P., and M. S. Oke. 1983. Improvement in quality and storage of Alphonso mangoes by cold adaptation. Scientia Horticulturae 19: 257-262.

Tucker, G. A. 1993. Introduction. pp. 1-43. *In*: G.B. Seymour, J.E. Taylor, and G.A. Tucker, (eds.). Biochemistry of Fruit Ripening. Chapman and Hall, London.

Ueda, M., K. Sasaki, and N. Utsunomiya. 1999. Effect of storage on fruit color, flesh firmness, respiratory rate and several principal compounds in fully matured mango fruit (*Mangifera indica* L. 'Irwin') cultured in plastic house. Nippon Shokuhin Kagaku Kaishi 46(1): 16-23.

Ueda, M., K. Sasaki, N. Utsunomiya, K. Inaba, and Y. Shimabayashi. 2000. Change in physical and chemical properties during maturation mango fruit (*Mangifera indica* L. 'Irwin') cultured in a plastic greenhouse. Food Science and Technology Research 6: 299-305.

Ueda, M., K. Sasaki, N. Utsunomiya, and Y. Shimabayashi. 2001. Changes in properties during maturation and ripening of Chiin Hwang No. 1 mango fruit cultivated in a plastic greenhouse. Food Science and Technology Research 7: 207-213.

Vazuez-Salinas, C., and S. Lakshminarayana. 1985. Compositional changes in mango fruit during ripening at different storage temperature. Journal of Food Science 50: 1464-1648.

Wang, C. Y. 1982. Physiological and biochemical responses of plant to chilling stress. HortScience 17(2): 173-186.

Watkins, C. B., D. C. Joyce, and A. J. Macnish. 1999. Responses of early, mid and late season apple cultivars to postharvest application of 1-methylcyclopropene (1-MCP) under air and controlled atmosphere storage conditions. Postharvest Biology and Technology 19: 17-32.

Wills, R. H. H., T. H. Lee, D. Graham, W. B. McGlasson, and E. G. Hall. 1981. Postharvest : An introduction to the physiology and handling of fruit and vegetable. New South Wales University Press, New South Wales. 161 pp.

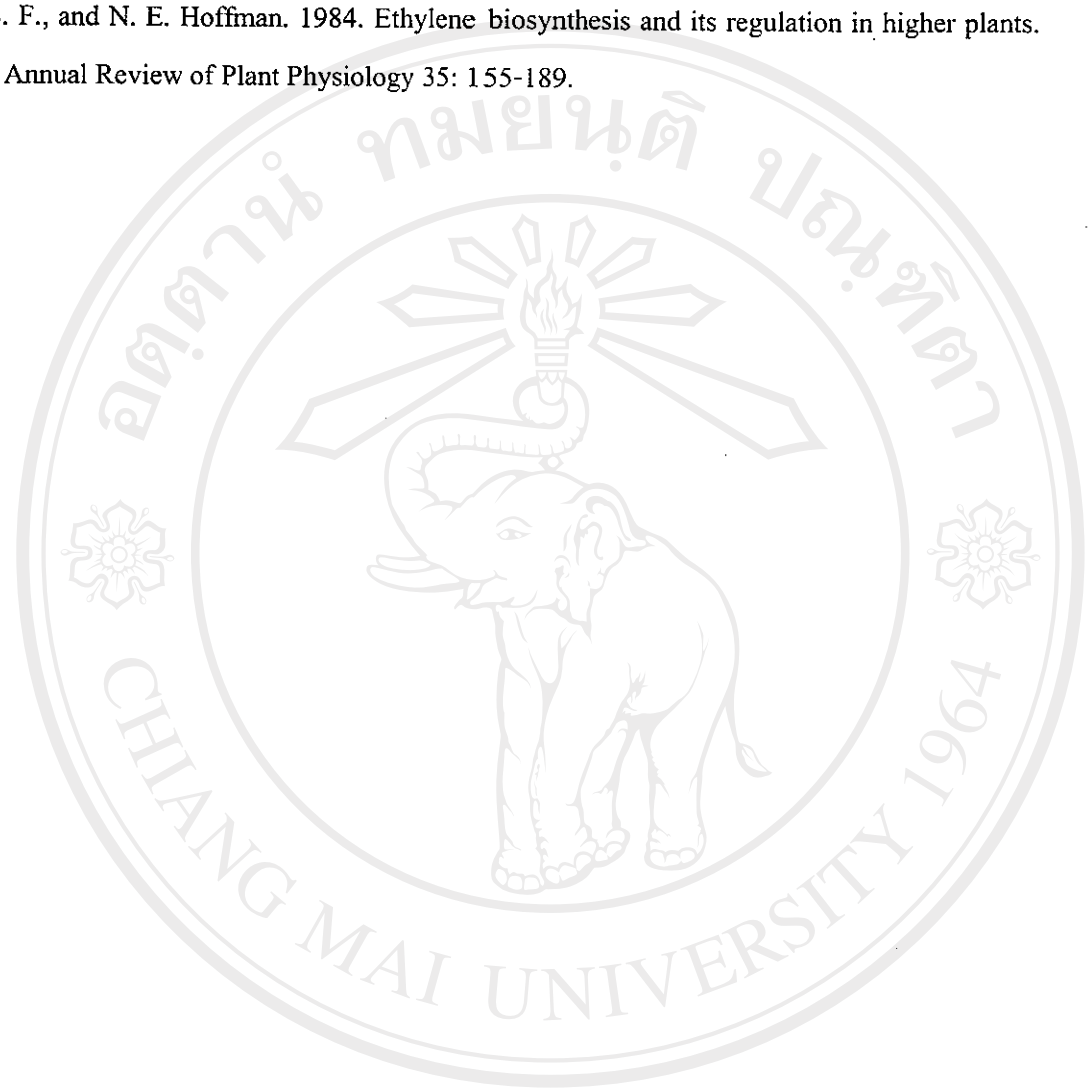
Witham, F. H., D. F. Blaydes, and R. M. Devlin. 1986. Excercises in Plant Physiology. Prindle, Weber & Schmidt, Massachusetts. 324 pp.

Witham, F. H. 1968. Effect of 2,4-dichlorophenoxylacetic acid on the cytokinin requirement of soybean cotyledon and tobacco stem pith callus tissues. Plant Physiology 43: 1455-1457.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Witham, F. H., and C. O. Miller. 1965. Biological properties of a kinetin-like substance occurring in Zea mays. Physiologia Plantarum 18: 1007-1017.

Yang, S. F., and N. E. Hoffman. 1984. Ethylene biosynthesis and its regulation in higher plants. Annual Review of Plant Physiology 35: 155-189.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved