

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการส่งออก 2546 [Online]. Available : http://intranet.dephtai.go.th/menu_com/export_report_product.asp? no=1 &size=20 &Page=1 &selection =101050103 /e types=1
- โกศล เจริญสม. 2527. การห่อมะม่วงเพื่อป้องกันแมลงวันทอง. รายงานการวิจัยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2527.
- ดิศร ริมประนาม. 2541. ผลของการห่อและสารควบคุมการเจริญเติบโตของพืชบางชนิด ต่อการเปลี่ยนแปลงรงควัตถุของเปลือกมะม่วงพันธุ์เคนท์ในระหว่างการพัฒนาของผล. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 122 หน้า.
- นเรศ เป็อมอย. 2545. ผลของแสงต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วง. ปัญหาพิเศษ ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 32 หน้า.
- นลินี โหมาศวิน. 2545. การส่งออกมะม่วงของไทย [Online] Available: http://intranet.dephtai.go.th/menu_com/export_report_product.asp? no = 1& size =20 & Page =1 & selection =102050103 /e types=1
- นิรนุช ไชยรังษี. 2539. สารไม่เป็นเรซอร์ซินอลที่ต้านเชื้อราในผิวมะม่วง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 97 หน้า.
- พรชัย เหลืองอากาศ และธนะชัย พันธุ์เกษมสุข. 2545. รายงานผลการสำรวจ การใช้สารเคมีในสวนมะม่วง จังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน ตาก. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มยุรี แก้วลับแล. 2539. การศึกษาผลของแสงต่อการพัฒนาสีแดงของเปลือกและการพัฒนาของผลมะม่วงพันธุ์เคนท์. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 87 หน้า
- มนตรี จิรสวรรค์. 2542. มะม่วงพันธุ์มหาชนก. วารสารกสิกรรม 72 (5) :425-428.
- ระจิตร์ จุฑาภรณ์. 2536. ความสัมพันธ์ระหว่างความแก่และสายพันธุ์ กับปริมาณสารต้านทานโรคแอนแทรกคโนสในผิวมะม่วง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 107 หน้า.
- รวี เสธภูภักดี และเปรมปรี ฒ สงขลา. 2542. มะม่วงมหาชนกเพื่ออุตสาหกรรมส่งออกและแปรรูป. วารสารเคหการเกษตร 23 (3): 64-68.

- วารุณี วงศ์ชมภู. 2543. ผลของแสงและสารควบคุมการเจริญเติบโตของพืชบางชนิดต่อแอคติวิตีของเอนไซม์ฟีนอลทานิน แอมโมเนีย-ไลเอส และการพัฒนาสีแดงในเปลือกผลมะม่วงพันธุ์เคนท์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 154 หน้า.
- วิทวัส ศาสนนันท์. 2545. ผลของน้ำร้อนและโคโคซาน ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวและอายุการวางจำหน่ายมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 138 หน้า.
- วิจิตร วังโน. 2533. พันธุ์มะม่วง. หน้า 1-4. ใน: ไพบุลย์ ไพรีพ่ายฤทธิ์, (ผู้รวบรวม), การทำสวนมะม่วง. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม.
- วิลาวัลย์ คำปวน, ระจิตร จุฑาภรณ์ และคำรัส ทรัพย์เย็น. 2537. ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณสารอนุพันธ์เรซอร์ซินอลที่มีในเปลือกมะม่วง (*Mangifera indica* L.) กับระยะเวลาแก่ของสายพันธุ์. บทความย่อยประชุมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยครั้งที่ 20. E14. หน้า 490.
- สุจิตรา รตนมะโน. 2541. ผลของแสงและอุณหภูมิต่อปริมาณรงควัตถุและแอคติวิตีของเอนไซม์ฟีนอลทานิน แอมโมเนียไลเอส ในเปลือกผลมังคุด. วิทยานิพนธ์ปริญญาเอก. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 114 หน้า.
- สุชาติ วิจิตรานนท์ ขจรศักดิ์ ภาวกุล และคารา พวงสุวรรณ 2532. เอกสารวิชาการที่ 1 เรื่องมะม่วงสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พิมพ์ครั้งที่ 1 มิถุนายน.
- เสาวลักษณ์ สุขสมัย. 2542. มะม่วงมหาชนก. เทคโนโลยีชาวบ้าน ปีที่ 12 ฉบับที่ 228. 1 ธันวาคม 2542.
- สรพมงคล บุญกัน. 2545. การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและเคมีในระหว่างการเจริญเติบโตของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 125 หน้า.
- 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. *Physiologia Plantarum*. 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 Matsu apple fruits. *Journal of Japanese Society for Horticultural Science*. 54: 424-430.
- Ayed, N., Yu, H. L. and Lacroix, M. 2000. Using gamma radiation for the recovery of anthocyanins from grape pomace. *Radiation Physics and Chemistry*. 57: 227-279.
- Camm, E. L. and Towers, G. H. 1973. Phenylalanine ammonia-lyase. *Phytochemistry* 12: 961-973.
- Cojocaru, M., Droby, S. and Glotter, E. 1986. 5- (12-heptadecenyl) resorcinol, The major component of the antifungal activity in the peel of mango fruit. *Phytochemistry*. 25: 1093-1095.
- Dodd, J. C. and Jeffries, P. 1989. Management strategies to control latent infection in tropical fruit. *Aspects Applied Biology*. 20: 49 – 56.
- Droby, S., Prusky, D., Jacoby, B. and Goldman, A. 1986. The presence of an antifungal compound and its relation to the latency of *Alternaria alternata* in unripe peels of mango fruits. *Physiological and Molecular Plant Pathology*. 29: 173-183.
- Droby, S., Prusky, D., Jacoby, B. and Goldman, A. 1987. Induction of antifungal resorcinols in flesh of unripe mango fruits and its relation to latent infection by *Alternaria alternata*. *Physiological and Molecular Plant Pathology*. 30: 285-292.
- Faragher, J. D. 1983. Temperature regulation of anthocyanin accumulation in apple skin. *Journal of Experimental Botany*. 34: 1291-1298.
- Faragher, J. D. and Brohier, R. L. 1984. Anthocyanin accumulation in apple skin during ripening: regulation by ethylene and phenylalanine ammonia-lyase. *Scientia Horticulturae*. 22: 89-96.
- Faragher, J. D. and Chalmers, D.J. 1977. Regulation of anthocyanin synthesis in apple skin: involvement of phenylalanine ammonia-lyase. *Australian Journal of Plant Physiology*. 4:133-141.
- Gross, J. 1987. *Pigment in Fruits*. Academic Press, London. 303 p.
- Hale, C. R., Combe, B. G. and Hawker, J. S. 1970. Effect of ethylene and 2-chloroethylphosphonic acid on the ripening of grapes. *Plant Physiology*. 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. *Scientia Horticulturae*. 90: 121-130.
- Hofman, P. J., Smith, L. G., Joyce, C. D., Johnson, G. I. and Meiberg, G. F. 1997. Bagging of mango (*Mangifera indica* cv.Kiatt) fruit influences fruit quality and mineral composition. *Postharvest Biology and Technology* 12: 83-91.
- Holcroft, D. M., Gil, M. I. and Kader, A. A. 1998. Effect of carbon dioxide on anthocyanins, phenylalanine ammonia lyase and glucosyltransferase in arils of stored pomegranates. *Journal of American Society for Horticultural Science*. 123: 136-140.
- Holcrof, D. M. and Kader, A. A. 1999. Carbon dioxide-induced changes in color and anthocyanin synthesis of stored strawberry fruit. *HortScience*. 34: 1244-1284.
- Holton, T. A. and Cornish, E. C. 1995. Genetics and biochemistry of antocyanin biosynthesis. *The Plant Cell*. 7: 1071-1083.
- Ju, Z. 1998. Fruit bagging, a useful method for studying anthocyanin synthesis and gene expression in apples. *Scientia Horticulturae*. 77: 155-164.
- Ju, Z. G., Yuan, Y., Liu. C. and Xin, S. 1995 (1). Relationships among phynylalanine ammonia-lyase activity, simple phenol concentration and anthocyanin accumulation in apple. *Scientia Horticulturae*. 61: 215-226.
- Ju, Z. G. ,Liu. C., Yuan, Y., 1995 (2). Activity of chalcone synthase and UDPGal : flavonoid-3-o-glycosyltransferase in relation to anthocyanin synthesis in apple. *Scientia Horticulturae*. 70 : 31-43.
- Kitagawa, H., Manabe, K., Esguerra, E.B., 1992. Bagging of fruit on the tree to control disease. *Acta Horticulturae*. 321: 870 – 875.
- Lancaster, J.E., Reay, P. F., Norris, J. and Butler, R. C. 2000. Induction of flavonoids and phenolic acids in apple by UV-B and temperature. *The Journal of Horticultural Science and Biotechnology*. 75: 142- 148.
- Les, D., 2003. [Online]. Available : <http://www.eeb.uconn.edu/Courses/EEB271/anthocyanin.gif>
- Li, Z., Gemma, H. and Iwahori, S. 2002. Stimulation of Fuji apple skin color by ethephon and phosphorus-calcium mixed compounds in relation to flavonoid synthesis. *Scientia Horticulturae*. 94: 193- 199.

- Pearson, D. 1971. The chemical analysis of food. Chemical Publishing, New York. 604 p.
- Pirie, A. J. and Mullins, M. G. 1976. Changes in anthocyanin and phenolics content of grape leaf and fruit tissue treated with sucrose, nitrate and abscisic acid. *Plant Physiology*. 58: 468-472.
- Proctor, J. T. A. 1974. Color stimulation in attached apples with supplementary light. *Canadian Journal of Plant Science*. 54: 499-503.
- Ranganna. 1997. Manual of analysis of fruit and vegetable products. Tata Mc Graw-Hill, New Delhi. 634 p.
- Reay, P. F. 1999. The role of low temperatures in the development of the red blush on apple fruit (Granny Smith). *Scientia Horticulturae*. 79: 113-119.
- Ritenour, M., Schrader, L., Kammereck, R., Donahue and Edwards, G. 1997. Bag and liner color greatly affect apple temperature under full sunlight. *Horticultural Science*. 32 : 272.
- Sakes, Y., Hofman, P. J. and Meiburg, G. F. 1999. Potential for improvement of mango skin colour during storage. *ISHS Acta Horticulturae* 485: International Symposium Effect of Pre & Postharvest factors in Fruit Storage. V.1.
- Saure, M. C. 1990. External control of anthocyanin formation in apple. *Scientia Horticulturae*. 42:181-218.
- Siegelman, H. W. and S.B. Hendricks. 1958. Photocontrol of anthocyanin synthesis in apple skin. *Plant Physiology*. 33: 185-190.
- Tan, S. C. 1979. Relationships and interactions between phenylalanine ammonia-lyase, phenylalanine ammonia-lyase inactivating system and anthocyanin in apple. *Journal of American Society for Horticultural Science*. 104: 581-586.
- Tomana 1985. The effect of environmental temperature on fruit maturing. *Journal of Korean Society for Horticultural Science*. 24: 276-288.
- Wang, H., Arakawa, O and Motomura, Y. 2000. Influence of maturity and bagging on the relationship between anthocyanin accumulation and phenylalanine ammonia-lyase (PAL) activity in 'Jonathan' apples. *Postharvest Biology and Technology*. 19: 123-128.