

เอกสารอ้างอิง

เกศินี ระมิงวงศ์. 2530. ไม้ผลเมืองร้อน. พิมพ์ครั้งที่ 2. คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

จ่านงค์ อุทัยบุตร, กอบเกียรติ แสงนิล, กานดา หวังชัย, สรรพมงคล บุญกัน, และจุลจิรา การสมวาสน์. 2544. การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและชีวเคมีของมะม่วงพันธุ์มหาชนกระหว่างการเจริญและพัฒนา. หน้า 431-501. ใน: ผลงานวิจัยโครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว ปี 2543-2544. โครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว, เชียงใหม่.

เฉลิมชัย แก้ววรชาติ. 2539. การปลูกมะม่วง. อักษรสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ.

दनัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

दनัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนานนท์. 2548. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.

ดวงตรา กสานติกุล. 2526. การศึกษาการเจริญเติบโต การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี และดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วง (*Mangifera indica* L.) พันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ทวี รัชศรีทอง. 2533. ผลของการห่อฟิล์มพลาสติกและอุณหภูมิต่ำที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ทิพย์วรรณ งามศักดิ์, ปัญญา แสนไชย, และไพโรจน์ จันธานี. 2543. การศึกษาความชอบของผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นและจีนที่มีต่อผลมะม่วงและเนื้อมะม่วงสุกพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง และพันธุ์โชคอนันต์. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, กรุงเทพฯ ฯ.

รัชชัย รัตน์เลิศและสิวพร ธรรมดี. 2542. พันธุ์ไม้ผลการค้าในประเทศไทย : คู่มือเลือกพันธุ์สำหรับผู้ปลูก. สำนักพิมพ์ริ้วเขียว, กรุงเทพฯ ฯ.

นิพนธ์ ประพันธ์เทพากุล. 2533. การเจริญเติบโตและดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาพืชสวน, คณะผลิตกรรมการเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้.

บุญเลิศ สอาดสิทธิศักดิ์. 2532. มะม่วง ประวัตติและสำคัญ. เอกสารวิชาการ. สถาบันวิจัยพืชสวน, กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ ฯ.

ประเสริฐ ศรีสาธ. 2545. คู่มือการทำสวนมะม่วง. อักษรสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ ฯ.

ปราโมทย์ เดชะอำไพ. 2546. ระเบียบวิธีเชิงตัวเลขในงานวิศวกรรม. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ ฯ.

พายัพ ยิ่งปิกมีย์. 2542. มะม่วงเพื่อส่งออก. บริษัทไฟว้อดิเตอร์ จำกัด, สมุทรปราการ.

ภูวนาท นนทธีย์. 2542. มะม่วง. โครงการหนังสือเกษตรชุมชน, กรุงเทพฯ ฯ.

มนู โป้สมบูรณ์. 2540. คู่มือการผลิตมะม่วงคุณภาพดี. กองส่งเสริมพืชสวน, กรมส่งเสริมการเกษตร, กรุงเทพฯ ฯ.

เมธินี เหวซึ่งเจริญ. 2535. วิศวกรรมอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

รุ่งอรุณ หอมดอก. 2545. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนคต้ามะม่วงผสมสมุนไพร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. หลักการวิเคราะห์อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 6. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

วิจิตร วังโน. 2529. มะม่วง. บริษัทศรีสมบัติการพิมพ์ จำกัด, กรุงเทพฯ.

ศิวพร จินตนาวงศ์. 2539. มาตรฐานพันธุ์พืชสวน. เอกสารวิชาการ. กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ.

สถาบันวิจัยพืชสวน. 2532. มะม่วง. เอกสารวิชาการ. สถาบันวิจัยพืชสวน, กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ.

สั่น ขำเลิศ. 2527. มะม่วงในระบบปลูกชิด. อักษรพิทยา, กรุงเทพฯ.

สรรพมงคล บุญกัน. 2545. การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและเคมีในระหว่างการเจริญเติบโตของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

ส่วนอุตสาหกรรมเกษตร. 2544. รายงานเกณฑ์คุณภาพและวิธีการตรวจวัดคุณภาพวัตถุดิบ “มะม่วง” เพื่ออุตสาหกรรมเกษตร. ส่วนอุตสาหกรรมเกษตร, สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมรายสาขา, กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ.

สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ, สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม.

สายชล เกตุษา. 2530. การเก็บเกี่ยวและปฏิบัติต่อผลมะม่วงหลังการเก็บเกี่ยว. วารสารเคหกรรมเกษตร 11(112): 14-19.

สายชล เกตุษา. 2536. การเก็บเกี่ยวและวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. หน้า 204-214. ใน: ไพบูลย์ไพรีพ่ายฤทธิ์, (ผู้รวบรวม), การทำสวนมะม่วง. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม.

สายชล เกตุษา, สมชาย รัตนมาลี, และฉลองชัย แบบประเสริฐ. 2534. การเจริญเติบโต การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์ทองดำ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 24: 391-399.

สิริลักษณ์ เพ็ชรขาว. 2542. สมบัติทางกายภาพและทางความร้อนของเนื้อขนุน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ ฯ.

สุกัญญา ชิดตระกูล. 2539. ผลของการใช้อุณหภูมิสูงที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ ฯ.

เสาวภา ไชยวงศ์. 2545. ความแตกต่างทางสรีรวิทยาและคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และน้ำดอกไม้สีทองระหว่างการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ ฯ.

อรรถพร วราอัศวปติ, สมโภชน์ โกมลมณี, ดาวเรือง ศรีกอก, ชีระ โอ่งวัลย์ และพนารัตน์ เตชากุลทอง. 2532. ผลของความถ่วงจำเพาะต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วง. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 15. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 9 หน้า.

อารี ใจเพชร. 2530. การศึกษาการเจริญเติบโต การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี และดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วง (*Mangifera indica* L.) พันธุ์หนังกลางวัน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ ฯ.

อุตร อุณหวุฒิ, วลัยกร วรวิศิษฎ์ธารง, รัชฎา อินทรกำแหง, มานะ พุ่มทอง, และประเทือง ศรีสุข. 2536. คุณภาพมะม่วงน้ำดอกไม้ไม่แรด และพิมเสนแดง หลังผ่านกระบวนการอบไอน้ำ. วารสารวิชาการเกษตร 11(1): 31-44.

Abe, T., and M. A. Basunia. 1996. Simulation of temperature and moisture changes during storage of rough rice in cylindrical bins owing to weather variability. *Journal of Agricultural Engineering Research* 65(3): 223-233.

- Alvarez, G., and G. Trystram. 1995. Design of a new strategy for the control of the refrigeration process: fruit and vegetables conditioned in a pallet. *Food Control* 6(6): 347-355.
- ASHARE. 1998. 1998. ASHARE® *Handbook Refrigeration*. American Society of Heating, Refrigeration and Air-Condition Engineers, Inc., Atlanta, GA.
- ASTM. 1998. *Standard Test Method for Thermal Conductivity and Thermal Diffusivity by Modulated Temperature Differential Scanning Calorimetry*. (ASTM E 1552-98). American Society for Testing and Materials International, West Conshohocken, USA.
- Chen, C.S. 1985. Thermodynamic analysis of the freezing and thawing of foods: enthalpy and apparent specific heat. *Journal of Food Science* 50(4): 1158-1162.
- Choi, Y., and M. R. Okos. 1983. The thermal properties of tomato juice concentrates. *Transactions of the ASAE* 26(1): 305-311.
- Comini, G., C. Bonacina, and S. Barina. 1974. Thermal properties of foodstuffs. *Bulletin of the International Institute of Refrigeration* 54(3): 163.
- Dincer, I. 1997. *Heat Transfer in Food Cooling Applications*. Taylor & Francis, Washington.
- Dominguez, M., C. de Elavira, and C. Fuster. 1974. Influence of air velocity and temperature on the two-stage cooling of perishable large-sized products. *Bulletin of the International Institute of Refrigeration* 54(3): 83-90.
- Esguerra, E. B., S. R. Brena, M. U. Reyes, and M. C. C. Lizada. 1990. Physiological breakdown in vapor heat-treated 'Carabao' mango. *Acta Horticulturae* 11: 425-434.

Fasina, O. O., and H. P. Fleming. 2001. Heat transfer characteristics of cucumbers during blanching. *Journal of Food Engineering* 47(3): 203-210.

Fernández-Martín, F. 1972. Influence of temperature and composition on some physical properties of milk and milk concentrates. *The Journal of Dairy Research* 39: 65-73.

Fikiin, A. G. 1974. On the thermophysical parameters of frozen foodstuffs. *Bulletin of the International Institute of Refrigeration* 54(3): 173.

Fikiin, A. G., K. A. Fikiin, and S. D. Triphonov. 1999. Equivalent thermophysical properties and surface heat transfer coefficient of fruit layers in trays during cooling. *Journal of Food Engineering* 40(1): 7-13.

Fuchs, Y., E. Pesis, and G. Zauberman. 1980. Change in amylase activity, starch and sugars contents in mango fruit pulp. *Scientia Horticulturae* 13(2): 155-160.

Gaffney, J. J., G. J. Hallman, and J. L. Sharp. 1990. Vapor heat research unit for insect quarantine treatments. *Journal of Economic Entomology* 83(5): 1965-1971.

Geankoplis, C. J. 1993. *Transport Processes and Unit Operations*. 3rd ed., Prentice-Hall, Englewood Cliffs, New Jersey.

Heard, T. A., N. W. Heather, and P. M. Peterson. 1992. Relative tolerance to vapor heat treatment of eggs and larvae of *Bactrocera tryoni* (Diptera: Tephritidae) in mangoes. *Journal of Economic Entomology* 85(2): 461-463.

Heather, N. W. 1995. Australian mangoes to Japan, a case study in overcoming a major export barrier. In: Proceedings Asia Pacific Agri-Industry Community Conference, Australian and New Zealand Institutes of Agricultural Science, Brisbane.

- Heather, N. W., R. J. Corcoran, and R. A. Kopittke. 1997. Hot air disinfestation of Australian 'Kensington' mangoes against two fruit flies (Diptera: Tephritidae). *Postharvest Biology and Technology* 10(3): 200-207.
- Holdsworth, S. D. 1997. *Thermal Processing of Packaged Foods*. Blackie Academic & Professional, London.
- Hwang, C. H., and S. Gunasekaran. 2003. Specific heat capacity measurement. pp. 927-935. In: D. R. Heldman, (ed.), *Encyclopedia of Agricultural, Food, and Biological Engineering*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Jia, C., D. W. Sun, and C. Cao. 2001. Computer simulation of temperature changes in a wheat storage bin. *Journal of Stored Products Research* 37(2): 165-177.
- Khabba, S., J. F. Ledent, and A. Lahrouni. 1999. Development and validation of model of heat diffusion in maize ear. *Agricultural and Forest Meteorology* 97(2): 113-127.
- Lamb, J. 1976. Influence of water on the thermal properties of foods. *Chemistry and Industry* 24: 1046-1048.
- Lawson, C. L., and R. J. Hanson. 1974. *Solving Least Squares Problems*. Prentice-Hall, Englewood Cliffs, New Jersey.
- Leninger, H. A., and W. A. Beverloo. 1975. *Food Processing Engineering*. Reidel, Dordrecht, The Netherlands.
- Litz, R. E. 1997. *The Mango: Botany, Production and Uses*. CAB International, Wallingford, UK.
- Lurie, S. 1998. Postharvest heat treatments. *Postharvest Biology and Technology* 14(3): 257-269.

- Lurie, S., T. Jemric, A. Weksler, R. Akiva, and Y. Gazit. 2004. Heat treatment of 'Oroblanco' citrus fruit to control insect infestation. *Postharvest Biology and Technology* 34(3): 321-329.
- Mangan, R. L., and S. J. Ingle. 1992. Forced hot-air quarantine treatment for mangoes infested with West Indian fruit fly (Diptera: Tephritidae). *Journal of Economic Entomology* 85(5): 1859-1864.
- Martens, T. 1980. Mathematical model of heat processing on flat containers. Ph.D. dissertation. Katholieke University, Leuven, Belgium.
- Mattoo, A. K., T. Murata, Er. B. Pantastico, K. Chachin, K. Ogata, and C.T. Phan. 1975. Chemical changes during ripening and senescence. pp. 103-127. In: Er. B. Pantastico, (ed.), *Postharvest Physiology, Handling, and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*. The AVI publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Mohsenin, N. N. 1980. *Thermal Properties of Foods and Agricultural Materials*. Gordon and Breach, Science Publishers, Inc., New York.
- Mohsenin, N. N. 1986. *Physical Properties of Plant and Animal Materials : Structure, Physical Characteristics, and Mechanical Properties*. 2nd ed. Gordon and Breach, Science Publishers, Inc., New York.
- Nakasone, H. Y., and R. E. Paull. 1998. *Tropical Fruits*. CAB International, Wallingford, UK.
- Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL (2000) 17th Ed., AOAC INTERNATIONAL, Gaithersburg, MD, USA.
- Ortega-Zaleta, D., and E. M. Yahia. 2000. Tolerance and quality of mango fruit exposed to controlled atmospheres at high temperatures. *Postharvest Biology and Technology* 20(2): 195-201.

Perry, R. H., D. W. Green, and J. O. Malony. 1984. *Perry's Chemical Engineers' Handbook*. 6th ed. McGraw-Hill, New York.

Rahman, S. 1995. *Food Properties Handbook*. CRC Press, Boca Raton, Florida.

Scheerlinck, N., D. Marquenie, P. T. Jancsó, P. Verboven, C. G. Moles, J. R. Banga, and B. M. Nicolai. 2004. A model-based approach to develop periodic thermal treatments for surface decontamination of strawberries. *Postharvest Biology and Technology* 34(1): 39-52.

Sharma, D. K., and T. L. Thompson. 1973. Specific heat and thermal conductivity of sorghum. *Transactions of the ASAE* 16(1): 114-117.

Sharp, J. L. 1992. Hot-air quarantine treatment for mango infested with Caribbean fruit fly (Diptera: *Tephritidae*). *Journal of Economic Entomology*. 85(6): 2302-2304.

Siebel, J. E. 1892. Specific heat of various products. *Ice and Refrigeration* 2: 256-257.

Singh, R. P., and D. R. Heldman. 1993. *Introduction to Food Engineering*. 2nd ed. Academic Press, Inc., San Diego, California.

Smith, K. J., and M. Lay-Yee. 2000. Response of 'Royal Gala' apples to hot water treatment for insect control. *Postharvest Biology and Technology* 19(2): 111-122.

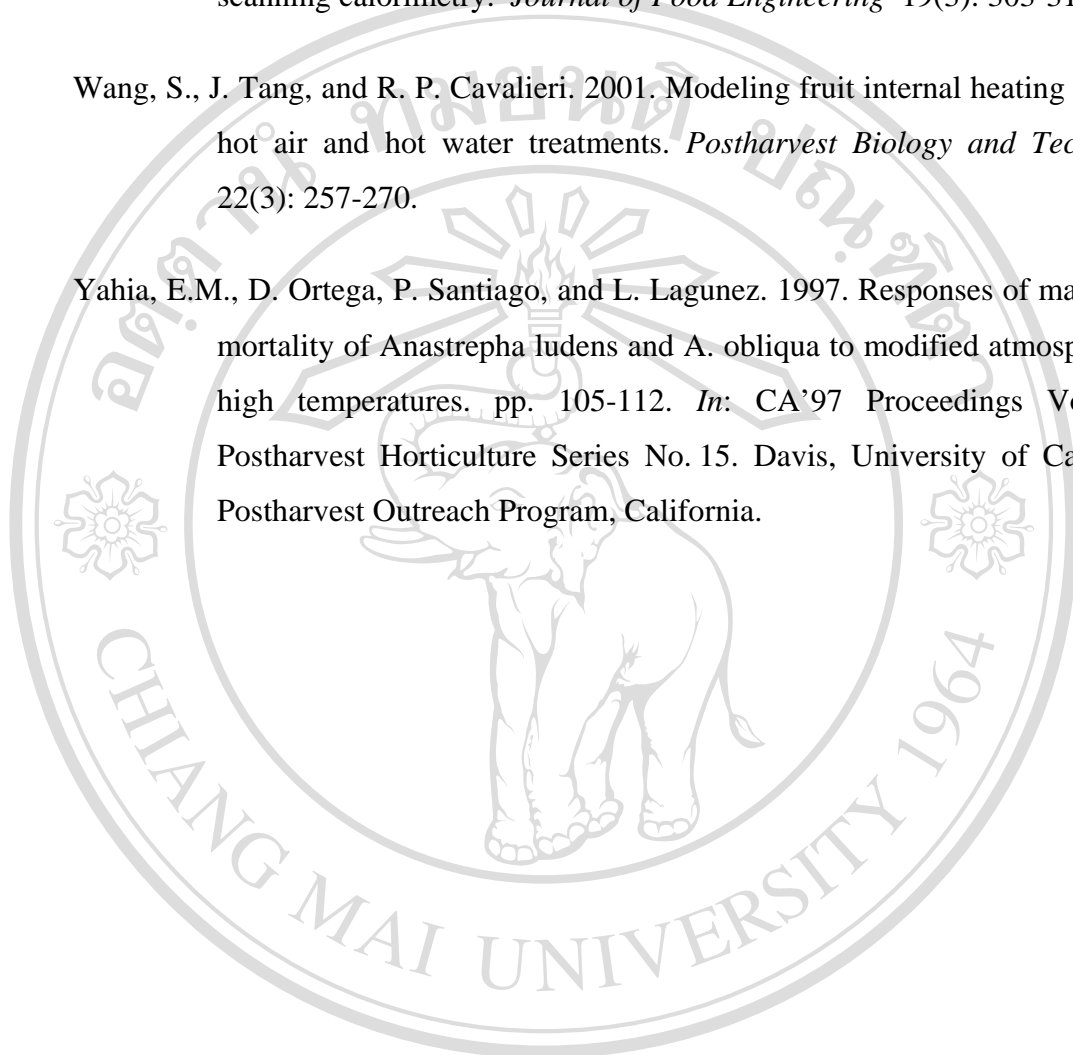
Sornsrivichai, J., T. Yantarasi, J. Uthaibutra, K. Saengnil, and S. Saranwong. 2001. Near Infrared Spectroscopy (NIR) quality evaluation of fresh fruits by Near Infrared Spectroscopy (NIR). pp. 431-455. *In: Postgraduate Education and Research Development Project in Postharvest Technology Year 2000-2001. Postgraduate Education and Research Development Project, Chiang Mai.*

- Sweat, V. E. 1974. Experimental values of thermal conductivity of selected fruits and vegetables. *Journal of Food Science* 39(6): 1080-1083.
- Sweat, V. E. 1975. Modeling the thermal conductivity of meats. *Transactions of the ASAE* 18(3): 564-568.
- Sweat, V. E. 1994. Thermal properties of foods. pp. 99-138. In: M.A. Rao, and S. S. H. Rizvi, (eds.), *Engineering Properties of Foods*. 2nd ed. Marcel Dekker, Inc., New York.
- TA Instruments. 1998. *Differential Scanning Calorimeter Theory & Applications*. Extrad Instrumentation Pte, Ltd., Singapore.
- Tang, J., S. Sokhansanj, S. Yannacopoulos, and S. O. Kasap. 1991. Specific heat capacity of lentil seeds by differential scanning calorimetry. *Transactions of the ASAE* 34(2): 517-522.
- Tanner, D. J., A. C. Cleland, L. U. Opara, and T. R. Robertson. 2002. A generalised mathematical modelling methodology for design of horticultural food packages exposed to refrigerated conditions: part 1, formulation. *International Journal of Refrigeration* 25(1): 33-42.
- Tashtoush, B. 2000. Natural losses from vegetable and fruit products in cold storage. *Food Control* 11(6): 465-470.
- Vagenas, G. K., D. Marinos-Kouris, and G. D. Saravacos. 1990. Thermal Properties of Raisins. *Journal of Food Engineering* 11(2): 147-158.
- Varith, J., G. M. Hyde, and J. K. Fellman. 2002. Thermal properties and thermal image bruise detection in apples. pp. 231-235. In: Proceedings of the International Conference Postharvest Unlimited. June 11-14, 2002. Leuven, Belgium.

Wang, N., and J. G. Brennan. 1993. The influence of moisture content and temperature on the specific heat of potato measured by differential scanning calorimetry. *Journal of Food Engineering* 19(3): 303-310.

Wang, S., J. Tang, and R. P. Cavalieri. 2001. Modeling fruit internal heating rates for hot air and hot water treatments. *Postharvest Biology and Technology* 22(3): 257-270.

Yahia, E.M., D. Ortega, P. Santiago, and L. Lagunez. 1997. Responses of mango and mortality of *Anastrepha ludens* and *A. obliqua* to modified atmospheres at high temperatures. pp. 105-112. *In: CA'97 Proceedings Volume 1, Postharvest Horticulture Series No. 15. Davis, University of California. Postharvest Outreach Program, California.*



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved