

เอกสารอ้างอิง

- กวิศร์ วานิชกุล. 2522. ดัชนีการเก็บเกี่ยวและการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวมังคุด. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- กวิศร์ วานิชกุล และ สุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 2522. ดัชนีการเก็บเกี่ยวและการเปลี่ยนแปลงหลังการ
เก็บเกี่ยวมังคุด. วิทยาสารเกษตรศาสตร์ 13(12): 45-62.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2530. การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวมังคุดของเกษตรกรใน
ภาคใต้. งานพืชสวนฝ่ายฝึกและนิเทศ สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคใต้.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2541. การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวมังคุด. งานพืชสวน
สำนักงานส่งเสริมการเกษตรจังหวัดจันทบุรี, 24 น.
- กรมการส่งเสริมส่งออก. 2550. ไม้ผลปี 25 50 ของจังหวัดระยอง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :
<http://doae.go.th/hort/2550.htm> (10 ธันวาคม 2550)
- เกร็ดดิเกศตร กาญจนพิสุทธิ์ และคณะ. 2530. มังคุด. สหมิตรออฟเซต, กรุงเทพฯ. 70 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2534. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. (พิมพ์ครั้งที่ 4).
ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 396 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช และคณะ. 2537. โครงสร้างคุณภาพและการเคลือบผิวในผลมังคุดผิวปกติและผิว
ลาย. วิทยาสารเกษตรศาสตร์ 2: 161-166.
- ชลธิศา พิระประสพพงศ์. 2540. ความเสียหายของมังคุดเมื่อได้รับการกระทบ. วิทยานิพนธ์ วิทยา
ศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, สงขลา. 159 น.
- ชูศรี ไตรสนธิ. 2547. อนุกรมวิธานของพืชดอก. (พิมพ์ครั้งที่ 1). ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 139 น.
- ชนะชัย พันธุ์เกษมสุข. 2534. การศึกษาวิธีการคัดคุณภาพของผลมังคุด. ภาควิชาพืชสวน, คณะ
เกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 35 น.
- ประสิทธิ์ อดิวิระกุล. 2527. เทคโนโลยีของผลไม้และผัก. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะ
ทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

- ไพโรจน์ ผลประสิทธิ์, ดวงพร สุนทรมงคล และเกรียงศักดิ์ พุกษากิจ. 2519. การศึกษาเกี่ยวกับการ
 แข็งตัวของเปลือกมังคุด. รายงานผลการค้นคว้าวิจัยปี 2519. กรมวิชาการเกษตร. 87 น.
- ภูวดล บุตรรัตน์. 2528. เทคนิคทางพฤกษศาสตร์. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ปัตตานี. 213 น.
- วัลลภา ธีภาวะ, วารุณี ปรีรัมย์โนช, ชัยวัฒน์ กระตุกฤษ และ ดารา พวงสุวรรณ. 2529. การศึกษาวิจัย
 ปรับปรุงคุณภาพของมังคุดเพื่อการส่งออก. รายงานผลการวิจัย กองโรคพืชและจุล
 ชีววิทยา กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- ศิวลักษณ์ ปฐวีรัตน์. 2533. เครื่องมือเก็บเกี่ยวมังคุดแบบบิด (กวดศ. 4). ว. กสิกร. 63: 46-52.
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 2529. ดัชนีแสดงระดับสีของผลมังคุด.
 เอกสารการเผยแพร่ห้องปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยว สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 แห่งประเทศไทย กรุงเทพฯ.
- สุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 2530. แนวโน้มวิจัยสำหรับการเก็บเกี่ยวมังคุดเพื่อรับประทานให้อร่อยที่สุด.
 เกษตรเกษตร. 11: 25-27.
- สุรพงษ์ โกสิยะจินดา และ สุมาลี ดันติศิริกุล. 2531. การหายใจและการผลิตก๊าซเอทธิลีนของ
 ผลผลิตพืชสวนสด. ว. อาหาร. 18(1): 1-10.
- สมสุข ศรีจักรวาล, เสียงใส พิริยานฤนต์, ปราโมทย์ เกิดศิริ และ นพรัตน์ หัยัดจันทร์. 2524. การเกิด
 เปลือกแข็งของผลมังคุด. รายงานผลการค้นคว้าวิจัยปี 2524. กองพืชสวน กรมวิชาการ
 เกษตร กรุงเทพฯ. 18 น.
- สมศักดิ์ อัดฉวี. 2538. การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและทางชีวเคมีบางประการของเปลือกผล
 มังคุดที่แข็งตัวเนื่องจากการตกกระทบ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท.
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 64 น.
- สาขชล เกตุษา และอภิตา บุญศิริ . 2546. การเปลี่ยนแปลงสารฟีนอลิก ลิคนิน และเอนไซม์ที่
 เกี่ยวข้องกับการแข็งตัวของเปลือกผลมังคุดหลังการตกกระทบ. [ระบบออนไลน์].
 แหล่งที่มา: <http://www.sciencedirect.com/> (10 ธันวาคม 2550)
- สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคใต้. 2544. ผลไม้ภาคใต้. รายงานประจำปี สงขลา. [ระบบออนไลน์].
 แหล่งที่มา: <http://doae.go.th/hort 2550.htm> (10 ธันวาคม 2550)
- สำนักประชาสัมพันธ์ อะโกรคอมมิวก้า. 2535. มังคุด TRENDS & POTENTIALS. กองจัดการ
 สำนักบริหาร กรุงเทพฯ.
- หลวงบุเรศบำรุงการ. 2518. การปลูกมังคุดและละมุดฝรั่ง. สำนักพิมพ์แพร่วิทยา กรุงเทพฯ.

- อรค์อรร วิรัชศิริ และ สุมาลี พันธุ์ไพพัฒน์. 2510. การทดลองเก็บมังคุดสดไว้ในอุณหภูมิต่างๆ กัน. ว. กสิกร 40: 439-443.
- Apita Bunsiri, Saichol Ketsa and Robert E. Paull. 2003. Phenolic metabolism and lignin synthesis in damaged Pericarp of mangosteen fruit after impact. *Postharvest Biology and Technology*. 29: 61-71.
- Augustin, M. A. and Azudin, M. N. 1986. Storage of mangosteen (*Garcinia mangostana* L.). *ASEAN food J.* 2(2): 78-80.
- Bunsiri, A., S. Ketsa and R.E. Paull. 2003. Phenolic metabolism and lignin synthesis in damaged pericarp of mangosteen fruit after impact. *Postharvest Biology and Technology* 29:61-71.
- Ketsa, S. and S. Atantee. 1998. Phenolics, lignin, Peroxidase activity and increased firmness of damaged pericarp of mangosteen fruit after impact. *Postharvest Biology and Technology*. 14: 117-124.
- Kawamata, S. 1997. Studies on determining the sugar composition of fruit. Y. GLC. Bull. Tokyo Agric. Expt. Stat. 10: 53-67. Cited by Augustin, M. A. and Azudin, M. N. 1986. Storage of mangosteen (*Garcinia mangostana* L.). *ASEAN food J.* 2(2): 78-80.
- Martin, F. W. 1980. Durian and mangosteen. In *Tropical and Subtropical Fruits*. Nagy, S., and Shaw, P. E. (eds) The AVI Publishing CO, Inc. Westport, Conn. Pp. 407-411.
- Rousr, A.H. and C.D. Alkins. 1995. Pectinesterase and pectin in commercial citrus juices as determined by methods used at the Citrus Experiment Station. Technical Bulletin 570. University of Florida, Agric. Exp. Sta., Gainesville, Florida.
- Srivasta, H. C., Singh, K. K., and Mathur, P. B. 1962. Refrigerated Storage of mangosteen (*Garcinia mangostana* L.). *ASEAN food Sci. (Mysore)* 11: 226-228. Cited by Augustin, M. A. And Azudin, M. N. 1986. Storage of mangosteen (*Garcinia mangostana* L.). *ASEAN food J.* 2(2): 78-80.
- Stanton. W. R., and Howard, G. E. 1970. Fruit of Southeast Asia. Proc. Conf. Trop and Subtrop fruit. London Min. of Oversea. Der. London.
- Tongdee, S.C. and A. Suwanakul. 1989. Postharvest mechanical damage in mangosteens. *ASEAN Food Journal* 4:151- 155.