

เอกสารอ้างอิง

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว : เทคโนโลยีและสรีรวิทยา. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 166 น.
- दनัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนานนท์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 146 น.
- दनัย บุญเกียรติ. 2539. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 244 น.
- दनัย บุญเกียรติ สุระศักดิ์ ชาญขำนิ และมาโนช ปราครุฑ. 2540. คุณภาพของผลพลับพันธุ์ Xichu ที่กำจัดความฝาดโดยสภาพสุญญากาศ. วารสารเกษตร. 13(2) 117-126.
- ปวิณ ปุณศรี สุรนนต์ สุภัทรพันธุ์ โอฬาร ตันทวีรุพท์ นพชัย อารงเลาะห์พันธุ์ และสิริกุล วัชสี. 2525. ไม้ผลสำหรับที่สูง (ชนิดผลัดใบ). งานเกษตรที่สูง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 48 น.
- ปวิณ ปุณศรี โอฬาร ตันทวีรุพท์ อีระ จารุจินดา นุชนารถ จงเลขา จิตติ ปิ่นทอง พูนสุข ธิญญาภา สมโภชน์ ป้านสุวรรณ อัจฉรา วาสิกานนท์. 2536. คู่มือการปลูกไม้ผลเขตหนาวที่สำคัญ 5 ชนิด. กองพัฒนาเกษตรที่สูง สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ. 85 น.
- มานิตย์ โฆษิตตระกูล. 2525. การขจัดความฝาดในผลพลับด้วยแก๊ส CO₂ และการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 47 น.
- วิลาวลัย คำปวน สุระศักดิ์ ชาญขำนิ และदनัย บุญเกียรติ. 2538. เอกสารการวิจัยเรื่องการยืดอายุการเก็บรักษาและการขจัดความฝาดของผลพลับ. สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 8 น.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 364 น.
- สังคม เตชะวงศ์เสถียร. 2532. ไม้ผลเขตหนาว. วิทยาลัยอุบลราชธานี มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. 144 น.
- สุรินทร์ นิลสำราญจิต. 2534. เอกสารคำสอนไม้ผลเขตหนาว. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 155 น.
- Ben-Arie, R. and L. Sonogo. 1993. Temperature affects astringency removal and recurrence in persimmon. J. Food Sci. 58(6) : 1397-1400.

- Ben-Arie, R. and Y. Zutkhi. 1992. Extending the storage life of 'Fuyu' persimmon by modified-atmosphere packaging. *Hort. Sci.* 27(7) : 811-813.
- Bitter, T. and H.M. Muir. 1962. A modified uronic acid carbazole reaction. *Anal. Biochem.* 4 : 330-324.
- Considine, D.M. and G.D. Considine. 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. Van Nostrand Reinhold Company Inc. , New York. 2305 p.
- Dey, P.M. and J.B. Harborne. 1989. *Methods in Plant Biochemistry. Plant Phenolics*. London Academic Press , London. 552 p.
- Eskin, N.A.M. , H.M. Henderson and R.J. Townsend. 1971. *Biochemistry of Food*. Academic Press Inc. , New York. 240 p.
- Gazit, S. and I. Adato. 1972. Effect of carbon dioxide atmosphere on the cause of astringency disappearance of persimmon (*Diospyros kaki* Linn.) fruits. *J. Food Sci.* 37 : 815-817.
- Helrich, K. 1990. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Acidity of fruit products , vitamin C (ascorbic acid) in vitamin preparations and juices*. The Association of Official Analytical Chemists Inc. 15 th ed. Vol. 2. , Arlington. 1230 p.
- Homnava, A. , J. Payne , P. Koehler and R. Eitenmiller. 1990. Provitamin A (alpha-carotene , beta-carotene and beta cryptoxanthin) and ascorbic acid content of Japanese and American persimmon. *J. Food Quality.* 13 : 85-95.
- Hong, Y.P. , J.S. Lee and Y.B. Kim. 1993. Studies on the techniques of astringent persimmon (*Diospyros kaki* L.) storage and deastringency in polyethylene film bags. *Hort. Abstr.* 64 : 888.
- Ito, S. 1971. "The persimmon." (p. 281-301) *In* Hulme, A.C. (ed.) , *The Biochemistry of Fruits and their Products*. , London : Academic press.
- Ito, S. 1986. "Persimmon." (p. 355-370) *In* Monselise, S.P. (ed.) , *Handbook of Fruit Set and Development*. , Florida : CRC press.
- Kitagawa, H. and P.G. Glucina. 1984. *Persimmon Culture in New Zealand*. Science Information Publishing Centre , Wellington. 74 p.
- Kosiyachinda, S. , S. Ketsa , V. Vangnai , N. Visarathanonth , S. Sangchote, M.Kosittrakul, S. Sukprakarn , S. Tansiriyakul , A. Jitnuyanont , C. Lertrittipong, T. Pankasemsuk, S. Thuwachote. 1979. *Final Report Research on Postharvest*

- Handling of Highland Agriculture Commodities. October 1979-September 1984. Highland Agriculture Project. Kasetsart University, Bangkok. 180 p.
- Lyon, B.G. , S.D. Senter and J.A. Payne. 1992. Quality characteristics of oriental persimmon (*Diospyros kaki* L. cv. Fuyu) grown in the southeastern united states. J. Food Sci. 57(3) : 693-695.
- Matsuo, T. and Ito, S. 1982. A model experiment for deastringency of persimmon fruit with high carbon dioxide treatment ; in vitro gelation of kaki-tannin by reacting with acetaldehyde. Agric. Biol. Chem. 40 : 215.
- McColloch, R.J. 1952. Determination of pectic substances and pectic enzymes and citrus and tomato products, p. 1, AIC-337, Bureau of Agr. Inc. Chem., Agr. Research Administration, U.S. Dept. of Agriculture.
- Naohara, J. and M. Manabe. 1994. Molecular mass and solubility changes in pectin during storage of satsuma mandarin fruits (*Citrus unshiu* Marc.). J. Food Sci. 59 (3) : 578-580.
- Pesis, E. , A. Levi and R. Ben-Arie. 1986. Deastringency of persimmon fruits by creating a modified atmosphere in polyethylene bags. J. Food Sci. 51(4) : 1014-1016.
- Pesis, E. , A. Levi and R. Ben-Arie. 1988. Role of acetaldehyde production in the removal of astringency from persimmon fruits under various modified atmospheres. J. Food Sci. 53(1) : 153-156.
- Pesis, E. and R. Ben-Arie. 1984. Involvement of acetaldehyde and ethanol accumulation during induced deastringency of persimmon fruits. J. Food Sci. 49 : 896-899.
- Salunkhe, D.K. and B.B. Desai. 1984. Postharvest Biotechnology of Fruit Vol 2. CRC Press Inc. Boca Raton , Florida. 147 p.
- Senter, S.D. , G.W. Chapman , W.R. Forbus Jr. and J.A. Payne. 1991. Sugar and nonvolatile acid composition of persimmons during maturation. J. Food Sci. 56 (4) : 989-991.
- Sugiura, A. , I. Kataoka and T. Tomana. 1983. Use of refractometer to determine soluble solids of astringent fruits of Japanese persimmon (*Diospyros kaki* L.). J. Hort. Sci. 58(2) : 241-246.
- Taira, S. , M. Ono and N. Matsumoto. 1997. Reduction of persimmon astringency by complex formation between pectin and tannin. Post.Bio.Tech. 12(3) : 265-271.

- Turk, R. 1993. The cold storage of persimmons (*Diospyros kaki* cv. Fuyu) harvested at different maturities and the effect of different CO₂ applications on fruit ripening. *Acta Hort.* 343 : 190-194.
- Yonemori, K. and J. Matsushima. 1987. Morphological characteristics of tannin cells in Japanese persimmon fruit. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 112(5) : 812-817.

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University