

เอกสารอ้างอิง

- กวิศร์ วานิชกุล และ สิริวรรณ หาราช. 2545. ผลของวัสดุห่อผลต่อการเติบโตและคุณภาพของผลฝรั่งพันธุ์เย็นสอง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 33(1-3): 17-32.
- เกรียงไกร จำเริญมา และ ศรุต สุทธิอารมณ. 2541. การทดสอบช่วงเวลาการห่อผลทุเรียนที่เหมาะสมเพื่อป้องกันหนอนเจาะเมล็ดทุเรียน. วารสารกีฏและสัตววิทยา 20: 11-17.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2537. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 396 น.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 น.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการหายใจของพืช. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร วิทยาเขตกำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม. 453 น.
- จรีรัตน์ นามประดิษฐ์. 2544. การเจริญเติบโต ดัชนีการเก็บเกี่ยว และการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวผลกระท่อนพันธุ์ปุ๋ยฝ้ายภายใต้สภาพการห่อผลและไม้ห่อผล. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 117 น.
- จรีรัตน์ นามประดิษฐ์ มานิตย์ โฆษิตตระกูล สุมน มาสุธน และ กวิศร์ วานิชกุล. 2546. การเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของผลกระท่อนพันธุ์ปุ๋ยฝ้ายที่ได้รับและไม่ได้รับการห่อผล. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 34(1-3): 5-15.
- จรีรัตน์ นามประดิษฐ์ มานิตย์ โฆษิตตระกูล สุมน มาสุธน และ กวิศร์ วานิชกุล. 2547. ดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลกระท่อนพันธุ์ปุ๋ยฝ้ายที่ได้รับและไม่ได้รับการห่อผล. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 35(3-4): 105-113.
- เจริญ ขุนพรม และ อภิตา บุญศิริ. 2547. ผลของการห่อผลต่อคุณภาพการบ่มของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ทะวายเบอร์ 4. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 35(5-6): 167-172.
- ฉลองชัย จันทร์เพ็ญ. 2542. แนะนำการทำกินถั่วในกล้วย: เกษตรผสมผสาน. พิมพ์ครั้งที่ 2. รวมสาส์น, กรุงเทพฯ. 108 น.
- เฉลิมชัย แก้ววรชาติ. 2539. การปลูกมะม่วง. อักษรสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 88 น.
- ดนัย บุญเกียรติ. 2533. สรีรวิทยาของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 176 น.

- คณัฏ บุษยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 น.
- คณัฏ บุษยเกียรติ และ นิธิยา รัตนานพนธ์. 2548. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 236 น.
- ทวิศักดิ์ แสงอุดม. 2531. ผลของวัสดุห่อผลชนิดต่างๆที่มีต่อคุณภาพขององุ่นพันธุ์ Loose Perlette และพันธุ์ Beauty Seedless. ปัญหาพิเศษปริญญาโท สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 37 น.
- ธีรพงศ์ พงษ์นิติกร. 2535. กระท้อนยังเป็นไม้ผลที่ตลาดต้องการ. อาชีพชาวเกษตร 12(30): 6-7.
- นพดล จรัสสัมฤทธิ์. 2537. ไม้ผลเขตหนาว. ไร่เขียว, กรุงเทพฯ. 105 น.
- นิธิยา รัตนานพนธ์ และ ไพโรจน์ วิริยาริ. 2547. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. พิมพ์ครั้งที่ 1. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 218 น.
- นุชนาฏ ภักดี และ พีระศักดิ์ ฉายประสาท. 2553. ผลของการคลุมดินและระยะเวลาเก็บเกี่ยวที่มีต่อคุณภาพของส้มโอพันธุ์ท่าข่อย. รายงานการประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติครั้งที่ 9 วันที่ 11-14 พฤษภาคม 2553 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์, พระนครศรีอยุธยา. หน้า 13.
- ปริญญา พรหมทัศน์. 2550. ผลของวัสดุชนิดห่อหุ้มผลที่มีต่อขนาดและคุณภาพของผลลิ้นจี่พันธุ์สงฮวย. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 35 น.
- เปรมปรี ฌ สงขลา. 2543. รวมกลยุทธมะม่วง 2. เคหะการเกษตร 32(8): 244.
- เปรมปรี ฌ สงขลา. 2544. คู่มือการทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ. บริษัท ฐานการพิมพ์ จำกัด, กรุงเทพฯ. 380 น.
- พรรณนีย์ วิชชาชู. 2547. สรุปลผลการสัมมนา อนาคตส้มไทย. กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ. หน้า 6.
- พานิชย์ ยศปัญญา. 2542. ศาสตร์แห่งส้ม. พิมพ์ครั้งที่ 4. บริษัท พิมพ์เนศพรีนติ้งเซ็นเตอร์ จำกัด, กรุงเทพฯ. 188 น.
- เพทาย กาญจนเกสร และ กวีศรี วาณิชกุล. 2549. ผลของวัสดุห่อผลต่อคุณภาพผลชมพูพันธุ์ทับทิมจันทร์. วิทยาศาสตร์เกษตร 37(5): 431-438.
- พิมพ์ใจ สีหะนาม คณัฏ บุษยเกียรติ และ นิธิยา รัตนานพนธ์. 2551. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิที่เก็บรักษาต่อปริมาณแก๊สภายในผลและส่วนประกอบทางเคมีของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 39(3): 383-394.

- มนตรี อิศรไกรศิลป์. 2527. การศึกษาการเจริญเติบโตของผล ดัชนีการเก็บเกี่ยว และการเปลี่ยนแปลง
หลังการเก็บเกี่ยวผลส้มเขียวหวานและส้มตรา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 116 น.
- เยาวรัตน์ วงศ์ศรีสกุลแก้ว และ รวี เสธฐักดิ์. 2544. การเติบโตและพัฒนาการของผลส้มโอพันธุ์
ขาวน้ำผึ้ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 32 (พิเศษ): 29-33.
- วัฒนา สวรรยาศิปีติ. 2528. การปลูกส้ม. โครงการหนังสือคู่มือสำหรับประชาชน ศูนย์ส่งเสริมและ
ฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ สำนักงานส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 80 น.
- วันดี ภควัดมงคล. 2539. ปัจจัยบางประการที่มีผลต่อการเปลี่ยนสีผิวของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้
และพันธุ์ทองดำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 64 น.
- วิจิตร ทองแก้วแท้. 2543. คู่มือการปลูกมะม่วงนอกฤดู. โครงการหนังสือเกษตรชุมชน
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 72 น.
- วิจิตร วังใน. 2529. มะม่วง. ศรีสมบัติการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 301 น.
- วิเชียร เสงส์สวัสดิ์. 2548. Citrus. โครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 20 น.
- ศรายุทธ์ สมประสงค์ และ พิชญา บุญประสงค์. 2545. ผลของการเคลือบผิวส้มที่มีต่อลักษณะการ
ถ่ายเทมวลสารของส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง. รายงานการวิจัยของโครงการวิจัยเพื่อพัฒนานักวิจัย
รุ่นใหม่ ประจำปี 2545. ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย
เชียงใหม่, เชียงใหม่. 80 น.
- ศิริวรรณ แดงจำ อณุวัฒน์ บุญเรือง และ วัฒนชัย มีฉวี. 2553. ผลของวัสดุห่อและระยะเวลาห่อต่อ
คุณภาพของชมพูพันธุ์เพชรสายรุ้ง. รายงานการประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติครั้งที่ 9
วันที่ 11-14 พฤษภาคม 2553 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์, พระนครศรีอยุธยา. หน้า 111.
- ศิริศักดิ์ บุตรกระจ่าง และ อภินันท์ เมฆบังวัน. 2553. ผลของวัสดุห่อผลต่อการควบคุมโรคและ
คุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก ก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว. รายงานการประชุม
วิชาการพืชสวนแห่งชาติครั้งที่ 9 วันที่ 11-14 พฤษภาคม 2553 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์,
พระนครศรีอยุธยา. หน้า 214.
- สายชล เกตุยา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์
ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 364 น.

สุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 2530. การเคลือบผิวผลไม้สดด้วยนวลเทียม. เคหะการเกษตร 11(124): 56-60.

อรพิน เกิดชูชื่น และ ณรงค์ชัย ถ่ายใส. 2542. การห่อผลชมพู่พันธุ์เพชรบุรีเพื่อป้องกันการทำลายจากแมลงวันผลไม้. วารสารวิจัยและพัฒนา มจร. 22(3): 108-113.

Admad, M. and I. Khan. 1987. Effect of waxing and cellophane lining on chemical quality indices of citrus fruit. *Plant Foods Human Nutrition* 37: 47-57.

Ali, A., M. T. M. Muhammad, K. Sijam and Y. Siddiqui. 2011. Effect of chitosan coatings on the physicochemical characteristics of 'Ekotika II' papaya (*Carica papaya* L.) fruit during cold storage. *Food Chemistry* 124: 620-626.

AOAC. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC International. 17th ed., Gaithersburg, U.S.A., Official Method 941.15, 943.03 and 966.23.

Awad, M. A. 2007. Increasing the rate of ripening of date palm fruit (*Phoenix dactylifera* L.) cv. Helali by preharvest and postharvest treatments. *Postharvest Biology and Technology* 43: 121-127.

Baldwin, E. A. 1993. Citrus fruit. pp. 107-149. *In*: G. B. Seymour, J. E. Taylor and G. A. Tucker, (eds.). *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman & Hall, London.

Ben-Yehoshua, S., S. P. Burg and R. Young. 1985. Resistance of citrus fruit to mass transport of water vapor and other gases. *Plant Physiology* 79: 1048-1053.

Bennett, H. 1975. *Industrial Waxes*. Vol. 1. Chemical Publishing Company, Inc., New York. 413 p.

Byun, J. K., B. Y. Byun and K. H. Ghong. 1989. Effect of fruit bagging and application of additional nitrogen fertilizer on colour development of 'Fuji' apples. *J. Korea Soc. Hort. Sci.* 30: 271-277.

Cohen, E. 1978a. Ethylene concentration and the duration of the degreening process in 'Shamouti' orange fruit. *J. Hort. Sci.* 53: 139-142.

Cohen, E. 1978b. The effect of temperature and relative humidity during degreening on the colouring of 'Shamouti' orange fruit. *J. Hort. Sci.* 53(2): 143-146.

Cohen, E., Y. Shalom and I. Rosenberger. 1990. Postharvest ethanol built up and off-flavor of 'Murcott' tangerine fruits. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 115 (5): 775-778.

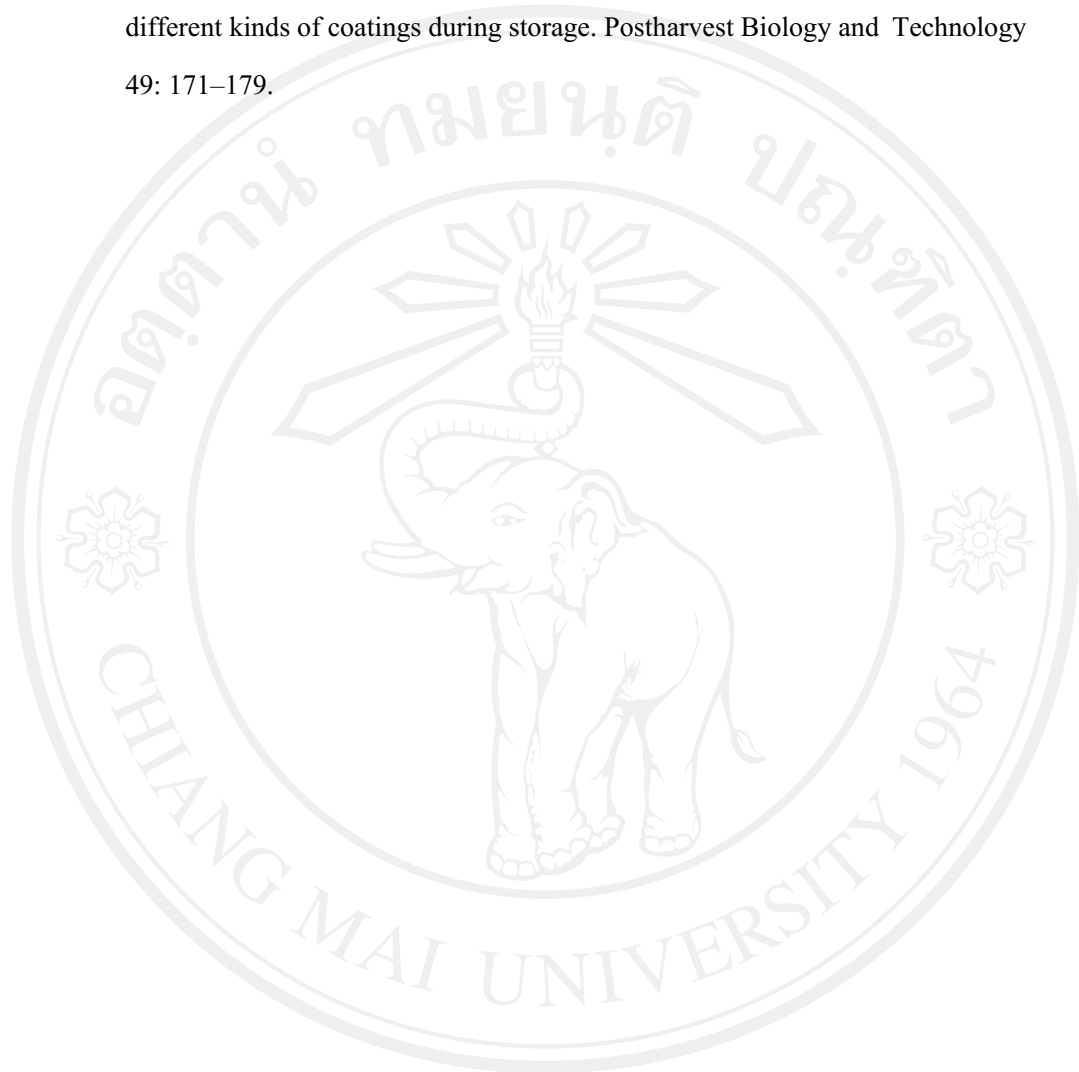
- Davies, F. S. and L. G. Albrigo. 1994. Citrus. CAB International, Oxford. 254 p.
- Duan, J., R. Wu, B. C. Strik and Y. Zhao. 2011. Effect of edible coatings on the quality of fresh blueberries ('Duke' and 'Elliott') under commercial storage conditions. *Postharvest Biology and Technology* 59: 71-79.
- Fuchs, Y. and A. Cohen. 1969. Degreening of citrus fruit with ethylene. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 94(6): 617-618.
- Gassner, S. A., I. Rehovoth, E. Hellinger, A. Katchalsky and D. Vofsi. 1969. Polyethylene-Natural Wax Emulsions for Coating Fruits and Vegetables. U.S. Pat, New York. pp. 1-3.
- Grierson, W. and W. F. Wardowski. 1978. Relative humidity effects on the postharvest life of fruit and vegetables. *Horticultural Science* 13(5): 22-26.
- Gross, J. 1981. Pigment change in the flavedo of 'Dancy' tangerine (*Citrus reticulata*) during ripening. *J. Pflanzen Physiol.* 109: 451-457.
- Gross, J. 1987. Pigment in Fruits. Academic Press Inc. Ltd., London. 303 p.
- Hagenmaier, R. D. 2000. Evaluation of a polyethylene-candelilla coating for 'Valencia' oranges. *Postharvest Biology and Technology* 19: 147-154.
- Hagenmaier, R. D. 2002. The flavor of mandarin hybrids with different coatings. *Postharvest Biology and Technology* 24: 79-87.
- Hagenmaier, R. D. and P. F. Shaw. 1992. Gas permeability of fruit coating waxes. *J. Amer. Soc. Hort Science* 117(1): 105-109.
- Hagenmaier, R. D. and R. A. Baker. 1994. Wax microemulsion and emulsions as citrus coatings. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 42: 899-902.
- Hagenmaier, R. D. and R. A. Baker. 1995. Layered coating to control weight loss and preserve gloss of citrus fruit. *Proceedings of the Florida State Horticultural Society* 30(2): 296-298.
- Hofman, P. J., L. G. Smith, D. C. Joyce, G. I. Johnson and G. F. Melburg. 1997. Bagging of mango (*Mangifera indica* cv. Keitt) fruit influences fruit quality and mineral composition. *Postharvest Biology and Technology* 12: 83-91.
- Huang, C., B. Yu, Y. Teng, J. Su, Q. Shu, Z. Cheng and L. Zeng. 2009. Effects of fruit bagging on coloring and related physiology, and qualities of red Chinese sand pears during fruit maturation. *Scientia Horticulturae* 121: 149-158.

- Jahn, O. L. 1976. Degreening of waxed citrus fruit with ethephon and temperature.
Journal of the American Society for Horticultural Science 101(5): 579-599.
- James, C. S. 1995. Analytical Chemistry of Foods. The Alden Press, Oxford. 178 p.
- Jeong, J., D. J. Huber and S. A. Sargent. 2003. Delay of avocado (*Persea americana*) fruit ripening by 1-methylcyclopropene and wax treatments. Postharvest Biology and Technology 28: 247-257.
- Jia, H. J., A. Araki and G. Okamoto. 2005. Influence of fruit bagging on aroma volatiles and skin coloration of 'Hakuho' peach (*Prunus persica* Batsch). Postharvest Biology and Technology 35: 61-68.
- Kader, A. A. 1985. Postharvest Technology of Horticultural Crops. Division of Agriculture and Natural Resources, The Regents of the University of California, California. 192 p.
- Kale, P. N. and P. G. Adsule. 1995. Citrus. p. 611. In: D. K. Salunkhe and S. S. Kadam (ed.). Handbook of Fruit Science and Technology. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Ketsa, S. 1988. Effect of fruit size on juice content and chemical composition of tangerine. Horticultural Science 63(1): 171-174.
- Ketsa, S. 1990. Effect of size on weight loss and shelf life of tangerine. J. Hort. Sci. 97: 40-44.
- Kikuchi, T., O. Arakawa and R. N. Norton. 1997. Improving skin color of 'Fuji' apple in Japan. Fruit Ver. J. 51(2): 71-75.
- Kimball, A. D. 1999. Citrus Processing a Complete Guide. Aspen Publication, Maryland. pp. 1-34.
- Kitagawa, H., K. Manabe and E. B. Esquerre. 1992. Bagging of fruit on the tree to control disease. Acta Horticulturae 321: 871-873.
- Kolattukudy, P.E. 1976. Introduction to natural waxes. pp. 1-15. In: P.E. Kolattukudy, (ed.). Chemistry and Biochemistry of Natural Waxes. Elsevier, Amsterdam.
- Kolattukudy, P. E. 2003. Natural waxes on fruits. Postharvest Information Network. [Online]. Available <http://postharvest.tfree.wsu.edu/REP2003A.pdf> (23 November 2006).
- Maftoonazad, N. and H. S. Ramaswamy. 2005. Postharvest shelf-life extension of avocados using methyl cellulose-based coating. LWT 38: 617-624.

- Mason, K. A., P. G. Glucina, P. J. Manson and E. A. Macrae, 1991. Effect of polyethylene film cover on the maturation and quality of 'Fuyu' persimmon fruit on New Zealand. *N. Z. J. Crop&Hort Sci.* 19 : 37-46.
- McGuire, R. G. 1992. Reporting of objective colour measurement. *Journal of Horticultural Science* 27(12): 1254-1255.
- Morandi, B., L. Manfrini, P. Losciale, M. Zibordi and L. C. Grappadelli. 2010. The positive effect of skin transpiration in peach fruit growth. *Journal of Plant Physiology* 167: 1033-1037.
- Ohyama, T., I. Michiaki, K. Kobayashi, S. Araki, S. Yasuyoshi, O. Sasaki, T. Yamazaki, K. Sayoma, R. Tanemura, Y. Mizuno and T. Ikarashi. 1991. Analytical procedures of N, P, K contents in plant and manure materials using H₂SO₄-H₂O₂ Kjeldahl digestion method. *Bull. Facul. Agric. Niigata Univ.* 43: 111-120.
- Pawelzik, E. 2006. Workshop on the Nutritional Quality and Phytochemicals of Tropical and Subtropical Fruits. Postharvest Technology Institute, Chiang Mai University, Chiang Mai.
- Peleg, K. 1985. Produce Handling, Packaging and Distribution. The AVI Publishing Company, Inc., Connecticut. 625 p.
- Porat, R., B. Weiss, L. Cohen, A. Daus and A. Biton. 2005. Effects of polyethylene wax content and composition on taste, quality, and emission of off-flavor volatiles in 'Mor' mandarins. *Postharvest Biology and Technology* 38: 262-268.
- Porat, R., B. Weiss, L. Cohen, A. Daus, R. Goren and S. Droby. 1999. Effects of ethylene and 1-methylcyclopropene on the postharvest qualities of 'Shamouti' oranges. *Postharvest Biology and Technology* 15: 155-163.
- Qiuping, Z. and X. Wenshui. 2007. Effect of 1-methylcyclopropene and/or chitosan coating treatments on storage life and quality maintenance of Indian jujube fruit. *LWT* 40: 404-411.
- Rathore, D. S. 1976. Effect of season on the growth and chemical composition of guava (*Psidium guajava* L.) fruits. *J. Hort. Sci.* 51: 41-47.
- Reyes, M. U. and R. E. Paull. 1995. Effect of storage temperature and ethylene treatment on guava (*Psidium guajava* L.) fruit ripening. *Postharvest Biology and Technology* 6: 357-365.

- Sinclair, W. B. 1984. *The Biochemistry and Physiology of the Lemon and Other Citrus Fruit*. Division of Agriculture and Natural Resources, University of California, Oakland. 946 p.
- Sornsrivichai, J., P. Boon-Long, K. Kaiviparkbunya and S. Gomolmanee. 1992. Storability and some physiological properties of tangerine fruit over wrapped or individually seal packaged with plastic film. *Acta Horticulturae* 321: 795-803.
- Spiegel-Roy, P. and E. E. Goldschmidt. 1996. *Biology of Citrus*. Cambridge University Press, Cambridge. 230 p.
- Subramanyam, H., S. Krishnamurthy and H. A. B. Parpia. 1975. Physiology and biochemistry of mango fruit. *Advance Food Research* 21: 233-305.
- Ting, S. V. and J. A. Attaway. 1971. Citrus fruits. pp. 107-169. *In: A.C. Hulme, (ed.). The Biochemistry of Fruit and Their Products*. Vol. 2. Academic Press, London.
- Turner, D. W. and L. E. Rippon. 1973. Effect of bunch cover on fruit growth and maturity in banana. *Trop. Agric. (Trinidad)* 50(3): 235-240.
- Tyas, J. A., P. J. Hofman, S. J. R. Underhill and K. L. Bell. 1998. Fruit canopy position and panicle bagging affects yield and quality of 'Tai So' lychee. *Scientia Horticulturae* 72: 203-213.
- Ulrich, R. 1970. Organic acid. pp. 89-114. *In: A.C. Hulme, (ed.). The Biochemistry of Fruit and Their Products*. Vol. 2. Academic Press, London.
- Vakis, N. J. 1975. Effect of ethephon and waxing on the degreening of Cyprus grown lemons and grapefruit. *Horticultural Science* 50: 311-319.
- Wardowski, W., S. Nagy and W. Grierson. 1986. *Fresh Citrus Fruit*. The AVI Publishing Company, Inc., Connecticut. 571 p.
- Whitham, F. H., D. H. Blaydes, R. M. Devin and D. Van. 1971. *Experiments in Plant Physiology*. Nostrand Company, New York. 245 p.
- Yamauchi, N., Y. Tokuhara, Y. Ohyama and M. Shigyo. 2008. Inhibitory effect of sucrose laurate ester on degreening in *Citrus nagato-yuzukichi* fruit during storage. *Postharvest Biology and Technology* 47: 333-337.

Zhou, R., Y. Mob, Y. Li, Y. Zhao, G. Zhang and Y. Hu. 2008. Quality and internal characteristics of 'Huanghua' pears (*Pyrus pyrifolia* Nakai, cv. Huanghua) treated with different kinds of coatings during storage. *Postharvest Biology and Technology* 49: 171–179.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved