

## เอกสารอ้างอิง

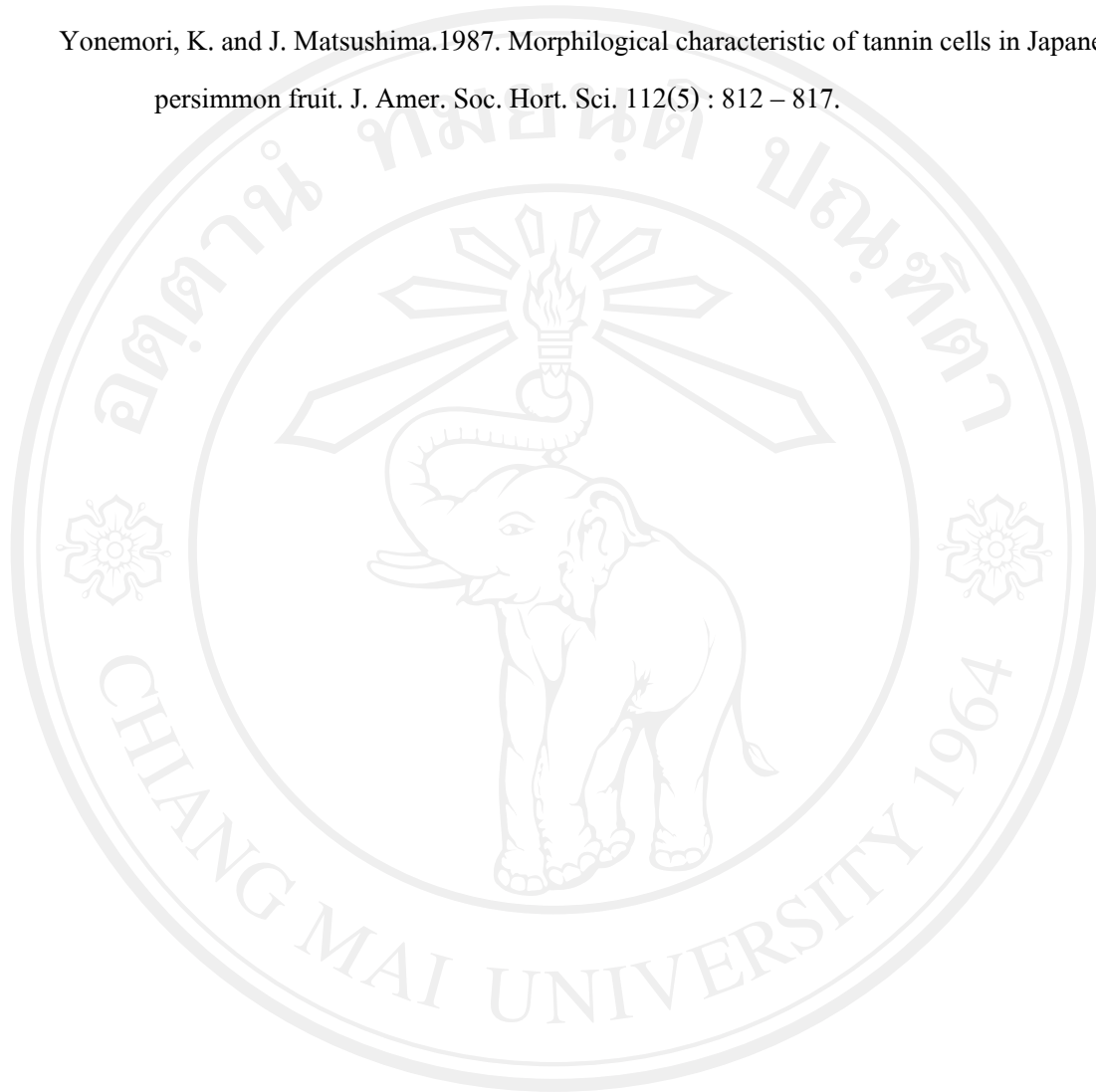
- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว : เทคโนโลยีและ  
สรีรวิทยา. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 166 น.
- กรมวิชาการเกษตร. 2540. พลับและบ๊วย. เอกสารวิชาการ 19 เรื่อง พลับและบ๊วย สถาบันวิจัยพืช  
สวน กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ. 69 น.
- จิ่งแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้, ภาควิชาพืชสวน  
คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, 396 น.
- คณัย บุญเกียรติ และ นิธิยา รัตนานนท์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้.  
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 146 น.
- คณัย บุญเกียรติ สุรศักดิ์ ชาญชานี และ มาโนช ปราครุฑ. 2540. คุณภาพของผลพลับพันธุ์ Xichu  
ที่จัดความฝาดโดยสุญญากาศ. วารสารเกษตร, 13 (2): 117-126.
- ปวิณ ปุณศรี, สุรนนต์ สุภัทรพันธุ์, โอฬาร ตันทวิรุพห์, นพชัย ชำรงเลาหะพันธุ์ และ สิริกุล วะลี.  
2525. ไม้ผลสำหรับที่สูง (ชนิดผลัดใบ). งานเกษตรที่สูง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,  
กรุงเทพฯ. 48 น.
- ปวิณ ปุณศรี, โอฬาร ตันทวิรุพห์, ชีระ จารุจินดา, นุชนารถ จงเลขา, จิตติ ปิ่นทอง, พูนสุข ัญญาภา  
สมโภชน์ ป้านสุวรรณ และ อัจฉรา วาสิกานนท์. 2536. คู่มือการปลูกไม้ผลเขตหนาวที่  
สำคัญ 5 ชนิด. กองพัฒนาเกษตรที่สูง สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์,  
กรุงเทพฯ. 85 น.
- พิทยา วงษ์ช้าง. 2542. คุณภาพทางกายภาพ และเคมีของผลพลับที่ผ่านการกำจัดความฝาด. วิทยา-  
นิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 110 น.
- พรทิพย์ สุกตระกูล. 2549. ผลของอุณหภูมิต่ำต่ออาการสะท้อนหนาวและคุณภาพของพลับ.  
ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัย เชียงใหม่.
- มานิตย์ โหมิตตระกูล. 2525. การขจัดความฝาดในผลพลับด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์และการ  
เก็บรักษา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.  
47 น.
- มูลนิธิโครงการหลวง. 2537. คู่มือการปลูกไม้ผลเขตหนาวที่สำคัญ 5 ชนิด. กองพัฒนาเกษตร  
ที่สูง สำนักปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์, เชียงใหม่, 85 น.

- มูลนิธิโครงการหลวง. 2544. การเก็บเกี่ยวและมาตรฐานคุณภาพผลไม้ของมูลนิธิโครงการหลวง. กองพัฒนาเกษตรที่สูงเชียงใหม่. 43 น.
- มูลนิธิโครงการหลวง. 2546. ชนิดและพันธุ์ไม้ผล มูลนิธิโครงการหลวง. กองพัฒนาเกษตรที่สูงเชียงใหม่. 58 น.
- มูลนิธิโครงการหลวง. 2548. การปลูกพลับ. สำนักงานเกษตรที่สูง, เชียงใหม่, 46 น.
- วิลาวัลย์ คำปวน สุระศักดิ์ ชาญธานี และ ดนัย บุญเกียรติ. 2538. เอกสารการวิจัยเรื่อง การยืดอายุการเก็บรักษาและการขจัดความฝาดผลพลับ. สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 8 น.
- วุฒิจิตร ศรีพาเพลิน. 2543. พลับ. น. 1-25. ใน ฝ่ายส่งเสริมการเกษตรที่สูง, ผู้รวบรวม. การปลูกไม้ผลยืนต้นบนที่สูง. กองส่งเสริมพืชสวน กรมส่งเสริมการเกษตร, กรุงเทพฯ.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวฝักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 364 น.
- สังคม เตชะวงศ์เสถียร. 2532. ไม้ผลเขตหนาว. วิทยาลัยอุบลราชธานี มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. 144 น.
- สุรินทร์ นิลสารานุกิจ. 2534. เอกสารคำสอนไม้ผลเขตหนาว. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 155 น.
- Ben-Arie, R. and L. Sonego. 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.
- Dey, P.M. and J.B. Harborne. 1989. *Methods in 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 L. 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.
- Herlich, K. 1990. *Official Methods of Analysis of the 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. 123 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.
- Ito, 1971. The persimmon. pp.281-301 *In* A.C Hulme (ed) , *The Biochemistry of Fruits and their Products.* , London : Academic press.
- Ito, 1986. The persimmon. p.355-370 *In* S.P Monselise (ed) , *Handbook of Fruits 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.
- 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 destringency of persimmon fruit with high carbon dioxide treatment ; *in vitro* gelation of kaki-tannin by reacting with acetaldehyde. *Agric. Biol. Chem.* 40 : 215.
- McGuire, R.G. 1992. Reporting of objective colour measurement. *Journal of Horticultural Science.* 27: 1254-1255.
- 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 destringency of persimmon fruits. *J. Food Sci.* 49 : 896 – 899.
- Redgwell, R. J., M. Fisher, E. Kendall, and E. MacRae. 1997b. Galactose loss and fruit ripening : high-molecular weight arabinogalactans in the pectic polysaccharides of fruit cell wall. *Planta.* 211 : 174 – 181.
- Salunkhe, D.K. and B.B. Desai. 1984. *Postharvest Biotechnology of Fruit Vol 2.* CRC Press Inc., 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.

Taira, S. , M. One and N. Matsumoto. 1997. Reduction of persimmon astringency by complex formation between pectin and tannin. Post. Bio. Tech. 12(3) : 265-271.

Yonemori, K. and J. Matsushima.1987. Morphological characteristic of tannin cells in Japanese persimmon fruit. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 112(5) : 812 – 817.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved