

บรรณานุกรม

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตการเกษตรหลังเก็บเกี่ยว: เทคโนโลยี และสรีรวิทยา. รัตนผลพรีนติ้ง, เชียงใหม่. 166 หน้า.
- กรมวิชาการเกษตร. 2543. ผลงานวิจัยอารักขาพืชสวน: มะม่วง. หน้า 19-22. ใน: รุ่งตะวัน บุษปะเวศ, (ผู้รวบรวม), สรุปโครงการอารักขาพืชเร่งรัด กรมวิชาการเกษตร. กรมวิชาการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.
- เกศิณี ระมิงค์วงศ์. 2530. ไม้ผลเมืองร้อน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 290 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จิรา ณ หนองคาย. 2531. เทคโนโลยีหลังเก็บเกี่ยวผักผลไม้และดอกไม้. สำนักพิมพ์แมส พับลิชชิ่ง, กรุงเทพฯ. 272 หน้า.
- ชลิต เซาวงศ์ทอง. 2540. ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ และอุณหภูมิต่อคุณภาพกล้วยไข่หลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 118 หน้า.
- ชินพันธ์ หากา. 2539. ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 145 หน้า.
- ณรงค์ศักดิ์ ค้านธรรม. 2537. การหาวิธีห่มห่อผลมะม่วงในสภาพตัดแปลงบรรยากาศโดยใช้ฟิล์มโพลีเอทิลีน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 86 หน้า.
- คณัช บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังเก็บเกี่ยวของพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 หน้า.
- ธรรมกรณ์ ประภาสวัต. 2534. ผลของการเคลือบผิวและอุณหภูมิต่ำที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 125 หน้า.
- นวลวรรณ ฟารุ่งสาธ และ อุดม ฟารุ่งสาธ. 2543. ความรุนแรงของโรคแอนแทรกโนสบนผลมะม่วงรับประทานสุกบางพันธุ์. สารไม้ผล 5(6): 3-4.
- นิตยา มหาโพธิ์. 2531. ผลของสารเคลือบผิวและอิทธิพลต่ออายุการเก็บรักษาและการสุกของมะม่วงเขียวเสวยและงา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 104 หน้า.

- นิพนธ์ วิจารณ์. 2542. โรคไม้ผลเขตร้อนและการป้องกันกำจัด.
บริษัท เจ พีเอ็ม โพรเซส จำกัด, กรุงเทพฯ. 65 หน้า.
- ธีราพร ไชยวรรณ. 2536. การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ-เคมี ระหว่างการสุกของมะม่วง
พันธุ์น้ำดอกไม้ หนึ่งกลางวันและแรด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 80 หน้า.
- ปวิญ อุ่ใจ. 2544. ไคติน-ไคโตซาน สารมหัศจรรย์จากธรรมชาติ. อัพเดท 16(162): 40-46.
ประจวบ บุตรศาสตร์. 2531. การสำรวจโรคที่เกิดจากเชื้อราหลังการเก็บเกี่ยวผลมะม่วงและ
วิธีป้องกันกำจัดโรคที่รุนแรงบางวิธี. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 106 หน้า.
- ไพรัตน์ โสภโณคร, วิคนทร พระพุทธ, และ สุทธวัฒน์ เบญจกุล. 2536. การใช้ไคโตแซน
เป็นสารเคลือบผิวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษามะนาว. วารสารสงขลานครินทร์ 15(3):
259-265.
- ภาวดี เมธะคานนท์, อศิรา เพ็ญฟูชาติ และ ก้องเกียรติ คงสุวรรณ. ความรู้เบื้องต้น
เกี่ยวกับไคติน-ไคโตซาน. ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ,
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ, กระทรวงวิทยาศาสตร์
เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม, กรุงเทพฯ. 7 หน้า.
- มนตรี จิรสรัตน์. 2542. มะม่วงพันธุ์มหาชนก. วารสารกสิกร 72(5): 425-428.
- มนู ไป่สมบุญ. 2540. คู่มือการผลิตมะม่วงคุณภาพดี. กองส่งเสริมพืชสวน, กรุงเทพฯ.
103 หน้า.
- รวี เสธฐภักดี และ เปรมปรี ฌ สงขลา. 2542. มหาชนก มะม่วงเพื่ออุตสาหกรรมส่งออก
และแปรรูป. วารสารเคหการเกษตร 3(3): 64-68.
- รัฐ พิษญาจุง. 2543. คุณสมบัติและกลไกการทำงานของสารไคติน-ไคโตซานที่สามารถ
ช่วยเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร. ใน: เอกสารประกอบการบรรยายเรื่องเกษตร
ยุคใหม่กับไคติน-ไคโตซาน. 18 กุมภาพันธ์ 2543. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
กรุงเทพฯ.
- รัตนา รุจิรวนิช. 2544. การผลิตไคติน-ไคโตซาน. หน้า 1-10. ใน: เอกสารประกอบการ
บรรยายเรื่องการประชุมเชิงปฏิบัติการไคตินและไคโตซานจากวัตถุดิบธรรมชาติ
สู่การประยุกต์ใช้. 30-31 สิงหาคม 2544. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

- วัลลภา ชีรภาวะ. 2528. การศึกษาช่วงเวลาและอุณหภูมิที่เหมาะสมในการใช้น้ำร้อนแช่ผล
มะม่วงเพื่อลดการเกิดโรครากเน่าหลังการเก็บเกี่ยว. หน้า 113. ใน: เอกสารประกอบ
การสัมมนาเรื่อง แนวทางการผลิตมะม่วงครบวงจร. 22-25 เมษายน 2530.
สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, กรุงเทพฯ ฯ.
- วิเชียร เกี่ยมนาค. 2541. ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตซาน ต่อการควบคุมโรคและ
คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และเขียวสวย.
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 118 หน้า.
- วิกันดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สีสกัดธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของ
ผลส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 148 หน้า.
- วิจิตร วังใน. 2529. มะม่วง. ศรีสมบัติการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 301 หน้า.
- วิจิตร วังใน. 2533. พันธุ์มะม่วง. หน้า 1-2. ใน: การทำสวนมะม่วง.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม.
- ศิริศักดิ์ บุตรกระจำง. 2537. ผลของการใช้อุณหภูมิสูงและการฉายรังสีอัลตราไวโอเล็ตต่อ
การเกิดโรคแอนแทรกโนส และคุณภาพของมะม่วงหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์
ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 140 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้.
โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม. 364 หน้า.
- สถาบันวิจัยพืชสวน. 2532. มะม่วง. เอกสารวิชาการที่ 1. สถาบันวิจัยพืชสวน,
กรมวิชาการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ. 55 หน้า.
- สุชีพ ชัยนตราคม, (ผู้รวบรวม). 2533. รายงานประจำปี 2531 สถาบันวิจัยพืชสวน.
สถาบันวิจัยพืชสวน, กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ ฯ. 111 หน้า.
- สุทธิวัลย์ สีทา. 2542. ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตซานต่อการชะลอการสุกของผล
กล้วยหอมพันธุ์คาเวนดิช. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
พระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 130 หน้า.
- สุทัศน์เทียม บุญทวี. 2544. ผลของน้ำร้อน โซเดียมคลอไรด์ และไคโตแซนต่อคุณภาพและ
อายุการเก็บรักษาผลมะนาว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่,
เชียงใหม่. 205 หน้า.
- สุวบุญ จิรชาอุชัย, รังรอง ยกसान และ โกสุม สมัครรัตน์. 2544. สมบัติทางเคมีและ
กายภาพของไคติน-ไคโตซาน. หน้า 11-40. ใน: เอกสารประกอบการบรรยายเรื่อง
การประชุมเชิงปฏิบัติการไคตินและไคโตซานจากวัตถุดิบธรรมชาติสู่การประยุกต์
ใช้. 30-31 สิงหาคม 2544. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

- อังสุมา ชยสมบัติ. 2530. โรคหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงที่เกิดจากเชื้อรา
Colletotrichum gloeosporioides (Penz) Sacc. และการควบคุม.
 วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 116 หน้า.
- อุดมชัย จินะดิษฐ์. 2535. ผลกระทบจากเปลือกกึ่งกับการพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ.
 วารสารเทคโนโลยี 19(104): 50-54.
- Baez-Sanudo, R., W.A. Bringas, W.A. Mendoza, C.J. Ojeda, and R.J. Mercado. 2001.
 Postharvest performance of mango "Tommy Atkins" treated with hot water and
 wax. *Proceeding of the Interamerican Society for Tropical Horticulture* 44:
 39-43.
- Baldwin, E.A. 1999. Effect of two edible coatings with different permeability
 characteristics on mango (*Mangifera indica* L.) ripening during storage.
Postharvest Biology and Technology 17(3): 215-226.
- Dien, L.D., and T.Q. Binh. 1996. Research on using chitosan for storage of oranges in
 vietnam. pp. 183-187. In: Chitin and Chitosan: Proceeding of the 2nd Asia Pacific
 Symposium. Bangkok, Thailand.
- El Ghaouth, A., J. Arul, J. Grenier, and A. Asselin. 1992. Antifungal activity of chitosan
 on two postharvest pathogens of strawberries fruits. *Phytopathology* 82(4):
 398-402.
- El Ghaouth, A., J. Arul, R. Ponnampalam, and M. Boulet. 1991. Chitosan coating effect
 on storability and quality of fresh strawberries. *Journal of Food Science* 53(6):
 1618-1620.
- Hulme, A.C. 1971. The Mango. pp. 233-235. In: A.C. Hulme, (ed.), *The Biochemistry of
 Fruit and Their Products*. Academic press, New York.
- Jian Ming, D., H. Gemma, and S. Iwahori. 1997. Effect of chitosan coating on the storage
 of peach, Japanese pear and kiwifruit. *Journal of the Society for Horticultural
 Science* 66(1): 15-22.
- Jiang, Y., and Y. Li. 2001. Effects of chitosan coating on postharvest life and quality of
 longan fruit. *Food Chemistry* 73(2): 139-143.
- Johnson, G.I., J.L. Sharp, D.L. Milne, and S.A. Oosthuysen. 1997. Postharvest
 Technology and Quarantine Treatments. pp.447-508. In: R.E. Litz, (ed.),
The Mango : botany, production, and uses. CAB International. University Press,
 Cambridge.

- Lurie, S. 1998. Postharvest heat treatments. *Postharvest Biology and Technology* 14(3): 257-269.
- Mukherjee, S.K. 1997. Introduction: Botany and Importance. pp.1-20. In: R.E. Litz, (ed.), *The Mango : botany, production, and uses*. CAB International. University Press, Cambridge.
- Om Prakash, and B.K. Panday. 2000. Control of mango anthracnose by hot water and fungicide treatment. *Indian Phytopathology* 53(1): 92-94.
- Ornum, J.V. 1992. Shrimp Waste: Must It Be Waste?. *Infofish International* 6: 48-52.
- Pearson, D. 1971. *The Chemical Analysis of Food*. Chemical Publishing, New York. 604 pp.
- Quimo, A.J., and T.H. Quimo. 1974. Pathogenicity of mango anthracnose. *Phillipine Agriculturist*. 58 : 323-329.
- Saucedo Veloz, C., G. Mena Nevarez, and S.H. Chavez Franco. 1995. Effect of hydrothermal treatments for quarantine purpose on the physiology and quality of "Manila" mango. pp. 276-281. In: *Proceeding of Harvest and postharvest technologies for fresh fruits and vegetables, 20-24 February 1995*. Guanajuato, Mexico.
- Schirra, M., and G.D. Hallewin. 1997. Storage performance of Fortune mandarins following hot water dips. *Postharvest Biology and Technology* 10(3): 229-238.
- Waskar, D.P. 2000. Postharvest hot water treatment for disease control in Kesar mango. p.18b. In: *4th International Conference on Postharvest Science*. 26-31 March 2000. Jerusalem, Israel.
- Wills, R., B. McGlasson, D. Graham, and D. Joyce. 1998. *Postharvest: an introduction to the physiology and handling of fruit, vegetables and ornamentals*. 4th ed. Hyde Park Press, Australia. 262 pp.
- Worrell, D.B., C.M. Sean Carrington, and D.J. Huber. 2002. The use of temperature and coating to maintain storage quality of breadfruit, *Artocarpus altilis* (Parks.) Forb. *Postharvest Biology and Technology* 25(1): 33-40.
- Yu, T. 2001. Effect of chitosan on incidence of brown rot, quality and physiological attributes of postharvest peach fruit. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 81(2): 269-274.

Zambrano, J., and W. Materano. 1998. Effects of heat treatment on post-harvest quality of mango fruits. *Tropical Agriculture* 75(4): 484-487.

Zhang, D., and P.C. Quantick. 1997. Effect of chitosan coating on enzymatic browning and decay during postharvest storage of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit. *Postharvest Biology and Technology* 12(2): 195-202.

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University