

เอกสารอ้างอิง

จริงแท้ ศิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม. 396 น.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวางของพืช. โรงพิมพ์ศูนย์ฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม. 453 น.

คณัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 น.

คณัย บุญเกียรติ และ นิธิยา รัตนานนท์. 2535. การปฏิบัติกรภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 146 น.

ดารา พวงสุวรรณ, ประวัติ ต้นบุญเอก, เกียรติ สีละเศรษฐกุล, วัลลภา ชีรภาวะ, สุชาติ วิจิตรานนท์, วารุณี ปรีขมาโนช, ณรงค์ ทองธรรมชาติ และมาโนช ทศพล. 2539. การปรับปรุงคุณภาพผลไม้และผักเพื่อการส่งออก. 116 น.

ทวีศักดิ์ ชัยเรืองยศ. 2547. สวนมะม่วง "แก้ววงษ์นุกูล" ผู้นำสวนมะม่วงเพื่อการส่งออก (ตอนจบ) การตลาด วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว การใช้ปุ๋ยชีวภาพและหลากหลายสาร: บันทึกไว้เป็นเกียรติ. วารสารเทคโนโลยีชาวบ้าน 16 (338): 14.

ธรรมภรณ์ ประภาสวัต. 2534. ผลของการเคลือบผิวและอุณหภูมิต่ำที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ธนศวรรี สิริแก้ว. 2541. ผลของความร้อนและแคลเซียมคลอไรด์ต่ออาการสะท้อนหนาวของมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ธีราพร ไชยวรรณ. 2536. การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ-เคมีระหว่างการสุกของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ หนึ่งกลางวัน และแรด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นาวัน ธาราแสง. 2547. ปลูกรมะม่วงส่งออกไม่ยากอย่างที่คิด: เทคโนโลยีการเกษตร. วารสารเทคโนโลยีชาวบ้าน 16 (328): 35.

นิทยา อักษรเนียม. 2548. ตลาดมะม่วงคุณภาพไทยในญี่ปุ่น. เกษตรการเกษตร. 29 (9): 2-9.

นิธิยา รัตนานนท์ และคณัย บุญเกียรติ. 2533. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เศรษฐกิจ. สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 213 น.

- นิธิยารัตนาปนนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 148 น.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2535. เอนไซม์ทางอาหาร ตอนที่ 1. โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 305 น.
- เพ็ญวิภา วาสนาส่ง. 2541. การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีวิทยาและสรีรวิทยาของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่มีความสัมพันธ์ต่อการเกิดการสะท้านหนาว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- รวรริน เพชรสลักแก้ว. 2547. แวะชมสวนมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองส่งนอกที่แปดริ้ว. วารสารเทคโนโลยีชาวบ้าน. 16 (329): 38-40.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2541. วิศวกรรมอาหาร: หน่วยปฏิบัติการในอุตสาหกรรม สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 272 น.
- วีรินทร์ อันทะแจก. 2535. การใช้อุณหภูมิสลับต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. .
- สมบุญ เตชะภิญญาวัฒน์. 2544. สรีรวิทยาของพืช. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 237 น.
- สายชล เกตุษา. 2530. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม. 364 น.
- สายชล เกตุษา และสุกัญญา ชิตตระกูล. 2546. ความสัมพันธ์ของการเกิดสีผิปกติ สารฟีนอลิก และกิจกรรมของเอนไซม์ฟีนิลอะลานิน แอมโมเนีย ไลเอส และโพลีฟีนอลออกซิเดสในผลมะม่วงระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 3. 22-25 เมษายน 2546. โรงแรมมิราเคิลแกรนด์, กรุงเทพฯ
- สุกัญญา ชิตตระกูล. 2539. ผลของการใช้อุณหภูมิต่ำที่มีผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เสาวภา ไชยวงศ์. 2547. ความแตกต่างทางสรีรวิทยาและคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และดอกไม้สีทองระหว่างการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อมรศรี ตู่ระพีงค์. 2547. วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงไทยเพื่อเพิ่มมูลค่า ความร่วมมือเพื่อเกษตรกร. วารสารเทคโนโลยีชาวบ้าน. 18 (334): 78.
- Abbott, A. and Harker, F. R. 2003. Texture. Mt. Albert Research Centre, Auckland, New Zealand [Online]. Available <http://usna.usda.gov/hb66/021texture.pdf>. (23 June 2003).

- Ananieva, K., Malbeck, J., Kamnek, M. and Staden, J. 2004. Methyl jasmonate down-regulates endogenous cytokinin levels in cotyledons of *Cucurbita pepo* (zucchini) seedlings. *Physiologia Plantarum*. 122: 496-503.
- Angsooksiri, O. and Kanlayanarat, S. 2546. Effect of heat treatment on storage life of mango cv. Namdokmai. Postgraduate Education & Research Development Project in Postharvest Technology Year 2543-2544. Faculty of Agriculture, Chiang Mai University. Chiang Mai. pp. 598-612.
- Arogba, S.S. 2000. Mango (*Mangifera indica*) kernel: chromatographic analysis of the tannin, and stability study of the associated polyphenol oxidase activity. *J. Food Comp. Analy.* 13: 149-156.
- Ayala-Zavala, J.F., Shiow, Y. W., Chien, Y. W. and González-Aguilar, G.A. 2005. Methyl jasmonate in conjunction with ethanol treatment increases antioxidant capacity, volatile compounds and postharvest life of strawberry fruit. *Eur. Food Res. Technol.* 221: 731-738.
- Baldwin, E.A., Nisperos, M.O., Chen, X. and Hagenmaier, R.D. 1996. Improving storage life of cut apple and potato with edible coating. *Postharvest Biol. Tech.* 9: 151-163.
- Ben-Amor, B., Flores, B., Latche, A., Bouzayen, M., Pech, J.C. and Romojaro, F. 1999. Inhibition of ethylene biosynthesis by antisense ACC oxidase RNA prevent chilling injury in Charentais cantaloupe melons. *Plant, Cell & Env.* 22: 1579-1586.
- Bradford, M.M. 1976. A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. *Anal. Biochem.* 72: 248-254.
- Cantos, E., Tudela, J. A., Gil, M.I. and Espian, J.C. 2002. Phenolic compounds and related enzymes are not rate-limiting in browning development of fresh-cut potatoes. *J. Agric. Food Chem.* 50: 3015-3023.
- Chaiprasart, P., Gemma, H. and Iwahori, S. 2002. Reduction of chilling injury in storage banana fruit by jasmonic acid derivative and abscisic acid treatment. *Acta Hort.* 575: 688-696.
- Cheng, G.W. and Crisosto, C. H. 1995. Browning potential, phenolic composition, and polyphenoloxidase activity of buffer extracts of peach and nectarine skin tissue. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 120(5): 835-838.
- Chonhenchob, V. 2001. Characterization of polyphenoloxidase from mango. [Online]. Available <http://www.phtnet.org/research/Search.asp>. (11-14 September 2001)
- Clark, G.E. 1994. Assessment of tuber storage and sprouting treatments for *Sandersonia Aurantiaca*. New Zealand. *J. Crop Hort. Sci.* 22: 431-437.
- Clark, J. 2000. Introduction phenol [Online]. Available <http://www.chemguide.co.uk/organicprops/phenol/background.html>. (December 2000).
- Cruze, M. and García, H.S. 2002. Chapter XX Mango: Post-harvest operations. In: Information Network on Postharvest Operation. AGSI/FAO [Online]. Available http://www.fao.org/inpho/content/compend/text/Ch20sec1_6.htm. (5 June 2002).
- Dadzie, B.K. and Orchard, J.E. 1997. Routine post-harvest screening of banana/plantain hybrids: criteria and methods. IPGRI Headquarters, Rome, Italy. 75p.

- Ding, C. K., Wang, C.Y., Gross, K.C. and Smith, D.L. 2002. Jasmonate and salicylate induce the expression of pathogenesis-related-protein genes and increase resistance to chilling injury in tomato fruit. *Planta* 214: 895-901.
- Estrada, C.G. 2004. Effect of fruit bagging on sanitation and pigmentation of six mango cultivars. *Acta Hort.* 645: 195-200.
- Fan, X., Mattheis, J. P., Fellman, J. K. and Patterson, M. E. 1997. Effect of methyl jasmonate on ethylene and volatile production by summered apples depends on fruit developmental stage. *J. Agric. Food Chem.* 45: 208-211.
- Fan, X., Mattheis, J.P. and Fellman, J.K. 1998. A role for jasmonates in climacteric fruit ripening. *Planta*. 204: 444-449.
- Feygenberg, O., Hershkovitz, V., Ben-Arie, V., Jacob, S., Pesis, E. and Nikitenko, T. 2005. Postharvest use of organic coating for maintaining bio-organic avocado and mango quality. *Acta Hort.* 682: 507-512.
- Fuchs, Y., Zauberan, G., Rot, I. and Weksler, A. 1989. Chilling injury and electrolyte leakage in cold stored mango and avocado fruits. *Acta Hort.* 258: 303-308.
- Galeazzi, M.A.M., Sgarbieri, V.C. and Constantinides, S.P. 1981. Isolation, purification and physicochemical characterization of polyphenoloxidase from a dwarf variety of banana (*Musa cavendishii*, L.). *J. Food Sci.* 46: 150-155.
- Golding, J.B., Ward, K.R. and Satyan, S.H. 2005. 1-MCP (SMARTFRESH™) Controls superficial scald development and maintains apple quality during long term storage. *Acta Hort.* 687: 57-59.
- Gomez-Lopez, V.M. 2002. Some biochemical properties of polyphenol oxidase from two varieties of avocado. *Food Chemistry*. 77: 163-169.
- Gonzalez-Aguilar, G.A., Fortiz, J., Cruz, R., Baez, R. and Wang, C.Y. 2000. Methyl jasmonate reduces chilling injury and maintains postharvest quality of mango fruit. *J. Agri. Food Chem.* 48: 515-519.
- González-Aguilar, G.A., Buta, J.G. and Wang., C. Y. 2001. Methyl jasmonate reduces chilling injury symptoms and enhances colour development of 'Kent' mangoes. *J. Sci. of Food & Agri.* 81: 1244-1249.
- González-Aguilar, G.A., Tiznado-Hernandez, M. and Wang. C.Y. 2006. Physiological and biochemical responses of horticultural products to methyl jasmonate. [Online]. Available <http://www.stewartpostharvest.com>. (March, 2006).
- González-Aguilar, G.A., Tiznado-Hernandez, M.E., Zavaleta-Gatica, R. and Martinez-Tellez, M.A. 2004. Methyl jasmonate treatments reduce chilling injury and activate the defense response of guava fruits. *Biochem. and Biophys. Res. Commun.* 313: 694-701.
- Goodwine, M.G. 2006. Acid titration. [Online]. Available <http://www.forgottensea.org/medievalbrewers/acid.html> (March, 2006).
- Hatton, T.T. 1990. Reduction of chilling injury with temperature manipulation. pp. 269-280. In: Wang, C.Y. (ed.). Chilling Injury of Horticultural Crop. CRC Press, Inc., Boca Raton.
- Howitt C.A. and Pogson, B. J. 2006. Carotenoid accumulation and function in seeds and non-green tissues. *Plant, Cell and Envi.* 29: 435-445.
- Jacobi, K.K. and Giles, J.E. 1997. Quality of 'Kensington' mango (*Mangifera indica* Linn.) fruit following combined vapour heat disinfestation and hot water disease control treatments. *Postharvest. Biol. Tech.* 12: 285-292.

- Jacobi, K.K. and Wong, L.S. 1992. Quality of 'Kensington' mango (*Mangifera indica* Linn.) following hot water and vapour-heat treatments. *Postharvest. Biol. Tech.* 1: 349-359.
- Joo, Y.K., Young, S.S., Jee, E.K., Soon-Kee, S., Kwan, J.S., Gynheung, A. and Woo, T.K. 2001. Two polyphenol oxidases are differentially expressed during vegetative and reproductive development and in response to wounding in the Fuji apple. *Plant Science.* 161: 1145-1152.
- Kader, A.A. 2000. Postharvest biology and technology: An overview. pp. 39-48. In: Kader, A.A. (ed.). *Postharvest Technology of Horticultural Crops*, 3rd ed. University of California, California.
- Kader, A.A. and Rolle, R.S. 2004. The role of post-harvest management in assuring the quality and safety of horticultural produce. *FAO Agricultural Service Bulletin* 152, 65p.
- Kaewchana, R., Tungtirmthong, J. and Kanlayanarat, S. 2546. Effect of edible coating on storage life of mango cv. Namdokmai. Postgraduate Education & Research Development Project in Postharvest Technology Year 2543-2544. Faculty of Agriculture, Chiang Mai University. Chiang Mai. pp.612-629.
- Kala, S.K., Tandon, D.K. and Singh, B.P. 1995. Mango. pp. 123-170. In: Salunkhe, D.K. and Kadam, S.S. *Handbook of Fruit Science and Technology: Production, Composition, Storage and Processing*. M. Dekker, Inc. New York.
- Keawpet, N. and Kanlayanarat, S. 2546. Effect of plastic film on storage life of mango cv. Namdokmai. Postgraduate Education & Research Development Project in Postharvest Technology Year 2543-2544. Faculty of Agriculture, Chiang Mai University. Chiang Mai. pp. 630-239.
- Keski-Saari, S. and Julkunen-Tiitto, S. 2003. Resource allocation in different parts of juvenile mountain birch plants: effect of nitrogen supply on seedling phenolics and growth. *Physiologia plantarum.* 118:114-126.
- Ketsa, S., Chidtragool, S., Klein, J.D. and Lurie, S. 1999. Firmness pectin components and cell wall hydrolases of mango fruit following low-temperature stress. *J. Hort. Sci. & Biot.* 74(6): 685-689.
- Ketsa, S. and Atantee, S. 1998. Phenolic, lignin, peroxidase activity and increased firmness of damage pericarp of mangosteen fruits after impact. *Postharvest. Biol. Tech.* 14: 117-124.
- Koussevitzky, S., Ne'eman, E. and Harel, E. 2004. Import of polyphenol oxidase by chloroplasts is enhanced by methyl jasmonate. *Planta.* 219: 412-419.
- Lalel, H.J.D., Singh, S. and Tan., S.C. 2003. The role of methyl jasmonate in mango ripening and biosynthesis of aroma volatile compounds. *J. Hort. Sci. Biotech.* 78: pp.470-484.
- Lederman, I. E., Zauberman, G., Weksler, A., Rot, I. and Fuchs, Y. 1997. Ethylene-forming capacity during cold storage and chilling injury development in 'Keitt' mango fruit. *Postharvest. Biol. Tech.* 10: 107-112.
- Lee, S.K. and Kader, A.A. 2000. Preharvest and postharvest factors influencing vitamin C content of horticultural crops. *Postharvest. Biol. Tech.* 20: 207-220.
- Lizada, C. 1993. Mango. pp. 255-271. In: Seymour, G.B.; Taylor, J.E. and Tucker., G.A. *Biochemistry of Fruit Ripening*. London: Chapman Y Hall.

- Lounds-Singleton, A.J. 2003. Influence of thermal postharvest stress on mango (*Mangifera indica*) polyphenolic during riping. Thesis for the degree of Master of Science, University of Florida.
- Malkoc, G., Pal, K. and Webster, M. A. 2005. Variations in normal color vision. IV. Binary hues and hue scaling. *J. Opt. Soc. Am. A*. 22 (10): 2154-2168.
- Marshall, M.R., Kim, J. and Wei, C. 2006. Enzymatic browning in fruits, vegetables and seafoods [Online]. Available [http://www.fao.org/ag/Ags/agsi/ENZYMFINAL/Enzymatic 20Browning.html](http://www.fao.org/ag/Ags/agsi/ENZYMFINAL/Enzymatic%20Browning.html) (January 2006).
- McGuire, R.G. and Hallman, G.J. 1995. Coating guavas with cellulose or carnauba-based emulsions interferes with postharvest ripening. *HortScience*. 30: 294-295.
- McKersie, B.D. 1996. Chilling stress. [Online]. Available <http://cropsoil.psu.edu/Courses/AGRO518/CHILLING.htm>. (December, 1996).
- Mendoza, D.B. and Wills, R.B.H. 1984. Mango. fruit development, postharvest physiology and marketing in ASEAN. ASEAN Food Handling Bureau, 8th Floor, Syed Kechik Foundation Building, Bangsar, Kuala Lumpur, Malaysia.
- Mitcham, B., Cantwell, M. and Kader, A.A. 1996. Methods for Determining Quality of Fresh Commodities. Perishables Handling Newsletter Issue No. 85 [Online]. Available <http://ucce.ucdavis.edu/files/datastore/234-49.pdf> (February 1996)
- Mohammed, M. and Brathwaite, R.A.I. 2000. Ripening effects on the chilling sensitivity of processing and non-processing tomato cultivars. *J. Appl. Hort.* 2(2): 76-78.
- Mohammed, M. and Brecht, J.K. 2002. Reduction of chilling injury in 'Tommy Atkins' mangoes during ripening. *Scientia Horticulturae*. 95: 279-308.
- Morton, J.F. 1987. Mango. pp. 221-239. In: Fruits of Warm Climates. Morton, J.F. Winterville, N.C. Miami.
- Nair, S. and Singh, Z. 2003. Pre-storage ethrel dip reduces chilling injury, enhances respiration rate, ethylene production and improves fruit quality of 'Kensington' mango. *J. Food Agri. & Envi.* 1: 93-97.
- Nair, S., Zora, S. and Tan, S. C. 2003. Aroma volatiles emission in relation to chilling injury in 'Kensington Pride' mango fruit. *J.Hort. Sci. & Biot.* 78: 866-873.
- Patterson, M.E. 1987. Factors of loss and the role of heat removal for maximum preservation of sweet cherries. *Post Harvest Pomology Newsletter*. 5(1): 3-9.
- Paull, R.E. and Chen, C.C. 2001. Mango. [Online]. Available <http://usna.usda.gov/hb66/091mango.pdf>. (20 June 2001).
- Pesis, E. 2005. The role of the anaerobic metabolites, acetaldehyde and ethanol, in fruit ripening, enhancement of fruit quality and fruit deterioration. *Postharvest. Biol. Tech.* 37: 1-19.
- Pesis, E., Marinansky, R., Zauberman, G. and Fuchs, Y. 1994. Prestorage low-oxygen atmosphere treatment reduces chilling injury symptoms in 'Fuerte' avocado fruit. *Hort Science*. 29: 1042-1046.
- Pesis, E., Aharoni, D., Aharon, Z., Ben-Arie, B., Aharoni, N. and Fuchs, Y. 2000. Modified atmosphere and modified humidity packaging alleviates chilling injury symptoms in mango fruit. *Postharvest. Biol. Tech.* 19: 93-100.

- Pérez, G.A., Sanz, C., Richardson, D.G. and Olias, J.M. 1993. Methyl jasmonate vapor promotes β -carotene synthesis and chlorophyll degradation in Golden Delicious apple peel. *J. Plant Growth Regulat.* 12: 163-167.
- Phakawatmongkol, W., Ketsa, S. and Doorn, W.G. 2004. Variation in fruit chilling injury among mango cultivars. *Postharvest. Biol. Tech.* 32 (2004) 115-118.
- Ratule, M. T., Osman, A., Ahmad, S.H. and Saari, N. 2006. Development of chilling injury of 'Berangan' banana (*Musa cv. Berangan* (AAA)) during storage at low temperature. *J. Food Agri. & Envi.* 4 (1): 128-134.
- Saltveit, M.E. and Morris, L.L. 1990. Overview on chilling injury of horticultural crops. pp. 3-15. *In: Wang, C.Y. Chilling Injury of Horticultural Crops.* CRC Press, Boca Raton.
- Saniewski, M. and Czapski, J. 1983. The effect of methyl jasmonate on lycopene and β -carotene accumulation in ripening red tomatoes *Cellular and Molecular Life Sciences (CMLS)*. 39(12): 1373-1374.
- Satriana, V. 1993. Maturity, precooling and storage condition in relation to mechanical damage in mango variety Nam Dok Mai. Thesis for the Degree of Master of Engineering. Asian Institute of Technology, Bangkok.
- Schroeder, C.A. 1953. Growth and development of the fuerte avocado fruit. *Proceedings of J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 61: 103-109.
- Seibold, C. 2000. pH: Hach Model 19200 pH Meter. [Online]. Available <http://snobear.colorado.edu/cgi-bin/Kiowa/Kiowa.con.pl?ph.doc.html> (December 2000)
- Shivashankara, K.S., Isobe, S., Al-Haq, M.I., Takenaka, M. and Shiina, T. 2004. Fruit antioxidant activity, ascorbic acid, total phenol, quercetin, and carotene of Irwin mango fruits stored at low temperature after high electric field pretreatment. *J. Agric. Food Chem.* 52: 1281-1286.
- Singleton, V.L. and Rossi, J.R. 1965. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic phosphotungstic acid reagent. *Amer. J. Enol. Vitc.* 16:144-157.
- Spencer, D.F. and Ksander, G.G. 1994. Phenolic acid content of vegetative propagules of *Potamogeton* spp. and *Hydrilla verticillata*. *J. Aquat. Plant Manage.* 32: 71-73.
- Thipyapong, D., Joel, M. and Steffens, J.C. 1997. Differential expression and turnover of the tomato polyphenol oxidase gene family during vegetative and reproductive development. *Plant Physiol.* 113(3): 707-718.
- Tomás-Barberán, F. and Espín, J.C. 2001. Phenolic compounds and related enzymes as determinants of quality in fruits and vegetables. *J. Sci. Food Agric.* 81: 853-876.
- Tungtirmthong, J., Kanlayanarat, S. and Uthairattanakit, A. 2001. Physiological and chemical changing of mango cv. Nam Dokmai stored at low temperature. [Online]. Available <http://www.kmutt.ac.th/rippc/pdf/443109.pdf>. (September 2001)
- Unal, U. M. 2005. Properties of polyphenol oxidase from Anamur banana (*Musa cavendishii*). [Online]. Available <http://www.sciencedirect.com>. (19 October 2005)
- Vasquez-Caicedo, A.L., Neidhart, S., Chattrakul, A., Srumsiri, P., Manochai, P., Bangerth, F. and Carle, R. 2002. Physical, chemical and sensory properties of 9

- Thai mango cultivars and evaluation of their technological and nutritional potential. [Online]. Available http://www.uni-hohenheim.de/symposium2002/pa_abstracts1/Abs-Pap-S3B-3_Vasquez-Caicedo.pdf. (8-11 January 2002).
- Vela, G., Leon, D.M., Garcia, H.S. and Cruz, L. 2003. Polyphenoloxidase activity during ripening and chilling stress in Manilla mangoes. *J. Hort. Sci. Biot.* 78: 104-107.
- Wang, C.Y. 1990. Chilling Injury of Horticultural Crops. CRC Press, Boca Raton, 313 p.
- Wang, C.Y. and Buta, J.G. 1994. Methyl jasmonate reduces chilling injury in *Cucurbita pepo* through its regulation of abscisic acid and polyamine levels. *Env. Exp. Bot.* 34: 427-432.
- Whangchai, K., Gemma, H., Iwahori, S. and Uthaibutra, J. 1999. Endogenous polyamines in 'Nam Dok Mai' mangoes with different ripening stages and its relation to chilling injury during storage. Proceeding of the Sixth International Symposium on Mango. Pattaya City, Thailand. 1: 429-436.
- Whitlow, T.H., Bassuk, N.L., Ranney, T.G. and Reichert, D.L. 1992. An improved method for using electrolyte leakage to assess membrane competence in plant tissues. *Plant Physiol.* 98: 198-205.
- Wilson, L.G. 2006. Postharvest handling and cooling of fresh fruit, vegetable, and flower for small farms. [Online]. Available <http://plasticulture.cas.psu.edu/PostHarvest.html>. (January, 2006)
- Woolf, A.B., Cox, K.A., White, A. and Ferguson, I.B. 2003. Low temperature conditioning treatments reduce external chilling injury of 'Hass' avocados. *Postharvest. Biol. Tech.* 28: 113-122.
- Woolf, A.B., Requejo-Tapia, C., Cox, K.A. Jackman, R.C., Gunson, A., Arpaia, M. and White, A. 2005. 1-MCP reduces physiological storage disorders of 'Hass' avocados. *Postharvest. Biol. Tech.* 35: 43-60.
- Yagar, H. 2004. Some biochemical properties of polyphenol oxidase from celery. [Online]. Available <http://taylorandfrancis.metapress.com>. (April 2004).
- Yemencioglu, A., ÖzkWikipediaan, M. and Cemeroglu, B. 1999. Some characteristics of polyphenol oxidase and peroxidase from taro (*Colocasia antiquorum*). *J. Agri. Forest.* 23: 425-430.