

## เอกสารอ้างอิง

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว: เทคโนโลยีและ  
สรีรวิทยา. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 161 หน้า.
- กรมวิชาการเกษตร. 2545. เกษตรดีที่เหมาะสมสำหรับปทุมมา. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.  
กรุงเทพฯ. 22 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 2.  
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 4.  
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จารุฉัตร เชนยทิพย์. 2549. ผลของความเข้มแสงและขนาดของหัวพันธุ์ต่อการเจริญเติบโตของอ-  
นิโรกาลัม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 103 หน้า.
- จิรา ณ หนองคาย. 2531. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักผลไม้และดอกไม้. สำนักพิมพ์แมสพับลิช-  
ซิ่ง. กรุงเทพฯ. 272 หน้า.
- จิรวัดน์ กุ๋บัวเพื่อน. 2535. การเจริญเติบโตและการพัฒนาดอกของปทุมมา. วิทยานิพนธ์วิทยา-  
ศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.  
146 หน้า.
- ฉันทนา สุวรรณธาดา. 2534. ไม้ดอกประเภทหัว. ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่,  
เชียงใหม่. 81 หน้า.
- ชลิต เขาวงศ์ทอง. 2540. ผลของสารเคลือบผิวที่บริ โภคได้และอุณหภูมิต่อคุณภาพกล้วยไข่หลังการ  
เก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 118 หน้า.
- ชินพันธ์ หากา. 2539. ผลของสารเคลือบผิวที่บริ โภคได้ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลิ้นจี่  
พันธุ์สงฮวย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 118 หน้า.

- ณรงค์ นิยมวิทย์. 2538. องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร. ฟอรัมเท-  
พรีนติ้ง. กรุงเทพฯ. 237 หน้า.
- คณัฏ บุญยเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะ-  
เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 217 หน้า.
- คณัฏ บุญยเกียรติ. 2539. สรีรวิทยาของพืช. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย-  
เชียงใหม่. เชียงใหม่. 126 หน้า.
- คณัฏ บุญยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะ-  
เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 226 หน้า.
- คณัฏ บุญยเกียรติ. 2544. สรีรวิทยาของพืช. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย-  
เชียงใหม่. เชียงใหม่. 203 หน้า.
- คณัฏ บุญยเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2535. การปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้.  
สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 146 หน้า.
- คณัฏ บุญยเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2546. ผลของอิมัลชันเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพ  
ของผลกล้วยไข่และมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยาศาสตร์เกษตร 34: 292-294.
- ดวงใจ น้อยวัน. 2549. ผลของสารเคลือบผิวต่ออายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก.  
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัย-  
เชียงใหม่. เชียงใหม่. 193 หน้า.
- ธีระพล ประมวลกิจงาม. 2534. อุสาหกรรมการผลิตไคตินและไคโตซานจากเปลือกกุ้ง.  
อุตสาหกรรมสาร 34(12): 3-7.
- ธีรงค์ ชั้นประเสริฐ. 2521. การวิเคราะห์คุณภาพเบื้องต้นของน้ำมันพืชปรุงอาหาร. ปัญหาพิเศษ  
ปริญญาตรี ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 39 หน้า.
- นวรรตน์ พัฒนศิริ. 2544. ผลของการใช้สารเคลือบผิวที่รับประทานได้ต่ออายุการเก็บรักษาของ  
มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการ  
เก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ. 142 หน้า.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2534. คอลลอยด์. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ-  
เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 77 หน้า.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2548. วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.  
กรุงเทพฯ. 256 หน้า.
- นิภา คุณทรงเกียรติ. 2540. การเก็บรักษาผลิตผลพืชสวน. วารสารเกษตรก้าวหน้า. 12(4) : 21-31.

- นิสากร สุวรรณ. 2548. ผลของวัสดุเคลือบผิวต่อการควบคุมการเกิดสีน้ำตาลและการสูญเสียน้ำหนักของผลลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 176 หน้า.
- นิสาชล ชำรงเลาหะพันธ์. 2549. ผลของวิธีการเก็บรักษาและกระตุ้นการงอกต่อการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของหัวพันธุ์ปทุมมาพันธุ์เชียงใหม่สีชมพู. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 135 หน้า.
- ปรีดา จิตตารมณ. 2536. การพัฒนาสารเคลือบผิวสำหรับส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 81 หน้า.
- พฤติยา นิลประพุกษ์. 2545. ผลของสารเคลือบผิวไคโตซานต่อการยืดอายุการเก็บรักษาและคุณภาพของส้มพันธุ์เขียวหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ. 134 หน้า.
- พรรณิย์ วิชชาชู. 2545. ปทุมมา: พัฒนาจากป่าสู่เมืองถึงการส่งออก. วารสารกสิกร 75(5): 58-77.
- เพชรสุดา วิสิทธิ์วงศ์. 2546. การเก็บรักษากระชาย. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 15 หน้า.
- เพลินพิศ สุภวานุสรณ์. 2548. ผลของการใช้สารเคลือบผิวจากไคโตซานต่อคุณภาพส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 137 หน้า.
- ภาควิชาเคมี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีมหานคร. 2549. โครงสร้างของ ไคติน ไคโตซาน และ เซลลูโลส. (ระบบออนไลน์). แหล่งข้อมูล: [http://www.mut.ac.th/~chem\\_s/structure.gif](http://www.mut.ac.th/~chem_s/structure.gif) (20 ธันวาคม 2549).
- เยาวลักษณ์ แลงทัน. 2544. ปทุมมานอกฤดูและการเก็บรักษาหัวพันธุ์. วารสารกสิกร 74: 78-86.
- รัตนา คำสุมาลี. 2525. การศึกษาความเสถียรของอิมัลชันที่มีชันเป็นอิมัลซิไฟเออร์. การค้นคว้าอิสระเชิงวิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการสอนเคมี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 114 หน้า.
- รัตนา รุจิรวนิช. 2544. การผลิตไคติน-ไคโตซาน. หน้า 1-10. ใน: เอกสารประกอบการบรรยายเรื่องการประชุมเชิงปฏิบัติการ ไคตินและไคโตซานจากวัตถุดิบธรรมชาติสู่การประยุกต์ใช้. 30-31 สิงหาคม 2544. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.

- วงเดือน สุนทรวิภาต. 2546. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 122 หน้า.
- วิเชียร เลี่ยมนาค. 2541. ผลของสารเคลือบผิวด้วยไคโตซานต่อการควบคุมโรค และคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และเขียวเสวย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 118 หน้า.
- วิทวัส ศาสนนันท์. 2545. ผลของน้ำร้อนและไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวและอายุการวางจำหน่ายมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 138 หน้า.
- วิภาดา ทองทักษัณ และนิพัฒน์ สุขวิบูลย์. 2537. ปทุมมา. วารสารกสิกรรม. 67(5): 415-419.
- วิสิฐ จະวะสิต และลูกจันทร์ ภัคธัชพันธุ์. 2543. ไคโตซาน (chitosan) โพลีเมอร์ตัวใหม่จากของเหลือทิ้งอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ. วารสารอุตสาหกรรม 1(1): 4-8.
- สมคิด ลือวิเศษ ไพบูลย์. 2536. ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อการเก็บรักษาผลสับปะรด. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 29 หน้า.
- สมบุญ เตชะภิญญาวัฒน์. 2548. ชีววิทยาพืช. จามจุรีโปรดักท์, กรุงเทพฯ. 297 หน้า.
- สมยศ กัณณะ. 2539. ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาหัวพันธุ์ต่อการเจริญเติบโตและการพัฒนาของปทุมมา. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 16 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. นครปฐม. 365 หน้า.
- สุทธวัฒน์ เบญจกุล. 2534. แนวทางการใช้ประโยชน์จากเปลือกกุ้ง : ไคตินและไคโตซาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สุทัศน์เทียม บุญทวี. 2544. ผลของน้ำร้อน โซเดียมคลอไรด์ และไคโตซานต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะนาว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 204 หน้า.
- สุทิน จูทางกูร. 2527. ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษาหัวพันธุ์ที่มีต่อปริมาณน้ำตาลในหัวและการบานของดอกบัวสวรรค์พันธุ์สีชมพูดอกใหญ่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 81 หน้า.

- สุพจน์ เพ็ชรบุรี. 2537. การศึกษาขนาดของหัวพันธุ์ การเก็บรักษาหัวพันธุ์ และการปรับปรุงคุณภาพ หลังการเก็บเกี่ยวดอกว่านมหาลาภ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 118 หน้า.
- สุวลี จันทร์กระจ่าง. 2542. สารไคตินและไคโตซานผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติและการประยุกต์ใช้ ประโยชน์. เอกสารสัมมนาทางวิชาการ เรื่องความร่วมมือของภาครัฐและเอกชนในการ พัฒนาการผลิตและการใช้สารไคติน-ไคโตซานแบบครบวงจร. หน้า 1-17.
- สุรวิช วรรณไกรโรจน์. 2539ก. ปทุมมาและกระเจียว (Curcuma) ไม้ดอกไม้ประดับ. บริษัท อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัดมหาชน. กรุงเทพฯ. 128 หน้า.
- สุรวิช วรรณไกรโรจน์. 2539ข. ผลของคุณภาพและการเก็บรักษาหัวพันธุ์ต่อการผลิตปทุมมา. หน้า 66-67. ใน: รายงานการประชุมเชิงวิชาการ ไม้ดอกไม้ประดับแห่งชาติ ครั้งที่ 2 กอง โครงการและประสานงานวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. 14-17 กุมภาพันธ์ 2539. โรงแรมดวงตะวัน. เชียงใหม่.
- เสาวคนธ์ นุสดี. 2544. ผลของการเคลือบผิวด้วยอิมัลชันและไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว สาลี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 138 หน้า.
- โสระยา ร่วมรังษี. 2543. เอกสารประกอบคำสอนวิชาสรีรวิทยาไม้ประดับ. ภาควิชาพืชสวน คณะ-เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 75 หน้า.
- โสระยา ร่วมรังษี, จันงค์ อุทัยบุตร และ อรวรรณ วิชัยลักษณ์. 2548. รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการงานวิจัยเรื่องเทคโนโลยีการผลิตปทุมมาออกฤดู. สำนักงานคณะกรรมการงานวิจัย-แห่งชาติ. 164 หน้า.
- อรวรรณ วิชัยลักษณ์. 2548. ปทุมมา. กลุ่มส่งเสริมการผลิตไม้ดอกไม้ประดับ ส่วนส่งเสริมการผลิต ผัก ไม้ดอกไม้ประดับ และสมุนไพร สำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร กรมส่งเสริม การเกษตร. โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทยจำกัด. กรุงเทพฯ. 131 หน้า.
- อรวิรินทร์ โททธิ และประชา บุญญศิริกุล. 2522. อาหาร. สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย. กรุงเทพฯ. 346 หน้า.
- Allan, G.G., J.R. Fox and N. Kong. 1978. A Critical Evaluation of the Potential Sources of Chitin and Chitosan. pp. 182-190. In: Muzzarelli, R.A.A. and Pariser, E.R. (eds.), Proceedings of the First International Conference on Chitin and Chitosan. Cambridge.

- Austin, P.R., C.J. Brine, J.E. Castle and J.P. Zikakis. 1981. Chitin: New facets of research. *Science* 212: 749-753.
- Baldwin, E.A. 1994. Edible Coating for Fresh Fruits and Vegetables : Past, Present, and Future. pp. 25-64. *In*: Krochta, J.M., Baldwin, E.A. and Nisperos-Carriedo, M. (eds.), Edible Coating and Films to Improve Food Quality. Technomic Publishing. Lancaster/Basel.
- Ben-Yehoshua, S., S.P. Burg and R. Young. 1985. Resistance of citrus fruit to mass transport of water vapor and other gasses. *Plant. Physiol.* 79: 1048-1053.
- Bewley, J.D. and M. Black. 1983. Physiology and Biochemistry of Seeds. Springer-Verlag. Berlin. 306 p.
- Burton, W.G. 1989. The Potato pp. 423-522. *In*: Burton, W.G. (ed.). 3rd ed., Post-harvest Physiology. Longman Scientific & Technical, Harlow.
- Chen, C., W. Liao and G. Tsai. 1998. Antibacterial effect of N-sulfonated and N-sulfobenzoyl chitosan and application to oyster preservation. *J. Food Prot.* 61: 1124-1128.
- Dong, H., L. Cheng, J. Tan, K. Zheng and Y. Jiang. 2004. Effect of chitosan coating on quality and shelf life of peeled litchi fruit. *J. Food Eng.* 64: 355-358.
- Donglin, Z. and C.Q. Peter. 1997. Effect of chitosan coating on enzymatic browning and decay during postharvest storage of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit. *Postharvest Biol. Technol.* 12: 195-202.
- Dosser, A.L. and R.A. Larson. 1981. Influence of various growth chamber environments on growth, Flowering and senescence of *Tulipa gesneriana* L. cv. Pual Richter. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 106: 247-250.
- Du, J. and D. Sun. 1994. Effects of chitosan coating on extending the storage life of fresh fruits. *China Fruits Res.* 2: 26-28.
- El-Ghaout, A., J. Arul, R. Ponnampalam and M. Boulet. 1991. Chitosan coating effect on storability and quality of fresh strawberries. *J. Food Sci.* 56: 1618-1620.

- El-Ghaout, A., R. Ponnampalam, F. Castaigne and J. Arul. 1992a. Chitosan coating to extend the storage life of tomatoes. *HortScience* 27: 1016-1018.
- El-Ghaout, A., J. Arul, J. Grenier and A. Asselin. 1992b. Antifungal activity of chitosan on two postharvest pathogens of strawberry fruits. *J. Phytopathol.* 82: 398-402.
- Filar, L.J. and M.G. Wirick. 1978. Bulk and Solution Properties of Chitosan. pp. 169-181. In: Muzzarelli, R.A.A. and Pariser, E.R. (eds.), Proceedings of the First International Conference on Chitin and Chitosan. Cambridge.
- George, H. 1992. Chitin Chemistry. Macmillan Press. London. 339 p.
- Gonzalez, A., S. Banon, J.A. Fernandez, J.A. Franco, J.L. Casas and J. Ochoa. 1998. Flowering responses of *Gladiolus tristis* (L.) after exposing corms to cold treatment. *Hortic. Sci.* 74: 279-284.
- Hagenmaier, R.D. and P.E. Shaw. 1991. Gas permeability of shellac coatings to gases and water vapor. *J. Agric. Food Chem.* 39: 825-829.
- Hagenmaier, R.D. and R.A. Baker. 1995. Layered coating to control weight loss and preserve gloss of citrus fruit. *HortScience* 30: 296-298.
- Hampel, C.A. and G.G. Hawley. 1973. The Encyclopedia of Chemistry. 3th ed. Van Nostrand Reinhold Co., Ltd. New York. 1198 p.
- Hirano, S. 1989. Production and application of chitin and chitosan in Japan. pp 37-43. In: Skjak-Braek, G., Anthonsen, T. and Sanford, P., (eds.), Chitin and Chitosan. Elsevier Applied Science. London.
- Hodge, J.E. and B.T. Hofreiter. 1962. Determination of Reducing Sugar and Carbohydrate. pp. 380-394. In: Whistler, R.L. and Wolfrom, M.L. (eds.), Methods in Carbohydrate Chemistry. Academic Press. New York.
- Hoffpauir, C.L. 1956. Report on starch in plant. AOAC 39: 423-426.

- Jeuniaux, C.H. 1978. Distribution and Quantitive Importance of Chitin in Animals. pp. 5-10. *In*: Muzzarelli, R.A.A. and Pariser, E.R. (eds.), Proceedings of the First International Conference on Chitin and Chitosan. Cambridge.
- Jiang, Y. and Y. Li. 2001. Effect of chitosan coating on postharvest life and qulity of longan fruit. *Food Chem.* 73: 139-143.
- Jiang, Y., Y. Li. and W. Jiang. 2005. Effects of chitosan coating on shelf life of cold-stored litchi fruit at ambient temperature. *LWT-Food Sci. Technol.* 38: 757-761.
- Johnson, G.I., J.L. Sharp, D.L. Milne and S.A. Oosthuysen. 1997. Postharvest Technology and Quarantine Treatment. pp. 447-508. *In*: Litz, R.E. (ed.), The Mango : Botany, Production, and Uses. CAB International University Press. Cambridge.
- Kader, A.A., R.F. Kasmire, F.G. Mitchell, M.S. Reld, N.F. Sommer and J.E. Thompson. 1985. Postharvest Technology of Horticultural Crops. University of California. California. 192 p.
- Keng, H. 1969. Orders and Families of Malayan Seed Plant. University of Malaya Press. Kuala Lumpur. 429 p.
- Kienzle-Sterzer, C., D. Rodriguez-Sanchez and C. Rha. 1982. Dilute solution behavior of a cationic polyelectrolyte. *J. Appl. Polymer Science* 27: 4467-4470.
- Knorr, D. 1984. Use of chitinous polymer in food. *Food Tech.* 38: 85-97.
- Krochta, J.M., E.A. Baldwin and M.O. Niserredo. 1994. Edible Coating and Films to Improve Food Quality. Technomic Publishing Company, Inc. Lancaster. 357 p.
- Lin, P.C. and A.N. Roberts. 1970. Scale function in growth and flowering of *Lilium longiflorum* Thunb. "Nellie White". *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 95: 559-561.
- Lyman, S. and A. Mackey. 1961. Effect of specific gravity, storage and conditioning on potato chip color. *Am. Potato J.* 38: 51-57.
- Mannhiem, C.H. and T. Soffer 1996. Permeability of different wax coatings and their effect on citrus fruit quality. *J. Agric. Food Chem.* 44: 919-923.



- Matsuo, T. and T. Mizuno. 1974. Changes in the amounts of two kinds of reserve glucose containing polysaccharides during germination of the Easter lily bulb. *Plant Cell Physiol.* 15: 555-558.
- Miller, W.B. and R.W. Langhans. 1990. Low temperature alters carbohydrate metabolism in easter lily bulbs. *HortScience* 25: 463-465.
- Moe, R. and A.K. Hagness. 1975. The influence of storage temperature and 2-chloroethylphosphonic acid (ethephon) on shoot elongation and flowering in tulips. *Acta Hort.* 47: 307-318.
- Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL. 2000 17<sup>th</sup>Ed., AOAC INTERNATIONAL, Gaithersburg, MD, USA, Official **Method 948.02**.
- Pucher, G.W., C.S. Leavenworth and H.B. Vickery. 1948. Determination of starch in plant tissues. *Anal. Chem.* 20(9): 850-853.
- Rees, T., W.L. Dixon, C.J. Pollock and F. Franks. 1981. Low Temperature Sweetening of Higher Plants. pp. 41-61. *In: Friend, J. and Rhodes, M.J.C. (eds.), Recent Advances in the Biochemistry of Fruits and Vegetables.* Academic Press. New York.
- Roland W.S.W. and T.T. Henry. 2003. Oil as a substrate for *Mortierella* species. *Mycologist* 17: 134-139.
- Ruamrungsri, S., N. Ohtake, S. Kuni, C. Suwanthada, P. Apavatjirut and T. Ohyama. 2001. Changes in nitrogenous compounds, carbohydrates and abscisic acid in *Curcuma alismatifolia* Gagnep. *J. Hortic. Sci. Biotechnol.* 76 : 48-51.
- Salisbury, F.B. 1963. The Flowering Process. Pergamon Press. Oxford. 234 p.
- Samotus, B., M. Niedźwiedź, Z. Kolodziej, M. Leja and B. Czajkowska. 1974a. Storage and reconditioning of tubers of polish potato varieties and strains.1. Influence of storage temperature on sugar level in potato tubers of different varieties and strains. *Potato Res.* 17: 64-81.
- Samotus, B., M. Niedźwiedź, Z. Kolodziej, M. Leja and B. Czajkowska. 1974b. Storage and reconditioning of tubers of polish potato varieties and strains. 2. Changes in sugar level

in potato tubers of different varieties and strains during reconditioning of cold-stored potatoes. *Potato Res.* 17: 82-96.

Sanford, P.A. 1989. Chitosan: Commercial Uses and Potential Application. pp. 51-69. *In: Skjak-Braek, G., Anthonsen, T. and Sandford, P.A. (eds.), Chitin and Chitosan.* Elsevier Applied Science. London.

Scott, K.J., C.M.C. Yuen and G.H. Kim. 1995. Reduction of superficial scald of apples with vegetable oil. *Postharvest Biol. Technol.* 6: 219-223.

Shahidi, F., J.K.V. Arachchi and Y.J. Jeon. 1999. Food applications of chitin and chitosan. *Trends Food Sci. Technol.* 10: 37-51.

Shillo, R. and A.H. Halevy. 1963. The effect of low temperature on the forcing of gladioli. Israel. *Agric. J.* 13:141-145.

Shillo, R. and A.H. Halevy. 1975. Winter blindness in gladiolus: Interaction of light and temperature. *Acta Hort.* 47: 277-285.

Shillo, R. and S. Simchon. 1973. Effect of water content and storage temperature of gladiolus corms on flowering. *Hortic. Sci.* 47: 361-374.

Shoub, J., and A.A. De Hertogh. 1975. Growth and development of shoot, root and central bulblet of *Tulipa gesneriana* L. cv. Paul Richter during standard forcing. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 100: 32-37.

Simpson, H. 1997. Utilization of chitosan for preservation of raw shrimp (*Pandalus borealis*). *Food Biotechnol.* 11: 25-44.

Sowokinos, J.R., P.H. Orr, J.A. Knoper and J.L. Varns. 1987. Influence of potato storage and handling stress on sugar, chip quality and integrity of the starch (amyloplast) membrane. *Am. Potato J.* 64: 213-226.

Srikum, C. 1977. Studies on Growth and Flowering of *Gladiolus*. Ph.D. Thesis submitted to the University of London. London. 244 p.

- Thompson, R. and P.P. Rutherford. 1977. Morphological development and carbohydrate changes of forced tulips. *Hortic. Sci.* 52: 9-17.
- Tsukamoto, Y. 1974. Breaking dormancy of gladiolus corms and inhibitors inducing dormancy. *Acta Hort.* 43: 393-404.
- Uhring, J. 1973. Morphological studies of flower bud initiation and development in bulbous iris stored at various temperatures. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 98: 54-61.
- Voet, D. and J.G. Voet. 1990. Biochemistry. John Willey and Sons, Inc., New York. 1223 p.
- Weichman, J. 1986. The effect of controlled-atmosphere storage on the sensory and nutritional quality of fruits and vegetable. *Hort. Rev.* 8: 101-127.