

เอกสารอ้างอิง

กรมส่งเสริมการเกษตร. 2544. การปลูกกล้วย. [ระบบออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

http://www.doae.go.th/library/html/detail/kumagazine/february_44/kanpluk/banana.htm
(27 มิถุนายน 2547).

เกษกานต์ เกษโกมล. 2545. อิทธิพลของภาชนะบรรจุ อัตราการไหล $O_2 : CO_2$ และปริมาณสาร
ดูดซับเอทิลีนต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาข้าวโพดฝักอ่อน. วิทยานิพนธ์
ระดับปริญญาโท. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
113 หน้า.

แก้วกาญจน์ เขียววิภาส. 2539. คุณภาพผลภายหลังการบ่มกล้วยหอมทอง ที่เก็บเกี่ยวเมื่อมีอายุ
ต่างๆ กัน. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 17 หน้า.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการหายใจของพืช. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและ
ฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน,
นครปฐม. 453 หน้า.

จันทนา โชคพาชื่น. 2544. อิทธิพลของอายุ สัดส่วน $CO_2 : O_2$ และสารดูดซับเอทิลีนต่อการเกิด
เอทิลีน คุณภาพ และอายุการเก็บรักษากล้วยไข่. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท.
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 223 หน้า.

จิรา ณ หนองคาย. 2534. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผัก ผลไม้ และดอกไม้. สำนักพิมพ์แมส
พับลิชชิง, กรุงเทพฯ. 272 หน้า.

ช. ญัฐศิริ ลุยสุวรรณ. 2545. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวไม้ตัดดอก. สำนักพิมพ์ประดิพัทธ์,
กรุงเทพฯ. 194 หน้า.

คนัย บุญเกียรติ และ นิธิยา รัตนานนท์. 2535. โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮาส์, กรุงเทพฯ. 146 หน้า.

คนัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 หน้า.

ดวงใจ น้อยวัน. 2549. ผลของสารเคลือบผิวต่ออายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก.
วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 193 หน้า.

ทพวงมหาวิทยาลัย. 2541. เคมี. อักษรเจริญทัศน์, กรุงเทพฯ. 492 หน้า.

- ทิพวรรณ เกิดศิริ. 2544. อิทธิพลของอายุ สารดูดซับเอทิลีน และสัดส่วนของ $\text{CO}_2 : \text{O}_2$ ต่อพัฒนาการสุก คุณภาพ และอายุการเก็บรักษากล้วยหอมทอง. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 166 หน้า.
- นายอะตอม. 2547. กุญแจสู่โลกเคมี. อักษรเจริญทัศน์, กรุงเทพฯ. 128 หน้า.
- นิธิยา รัตนาปนนท์ และ ดนัย บุญเกียรติ. 2533. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เศรษฐกิจ. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 166 หน้า.
- นุโลม คชศิลา. 2532. การชะลอการสุกของผลไม้โดยโปแตสเซียมเปอร์แมงกาเนส. ภาควิชาเกษตร วิทยาลัยครูนครปฐม, นครปฐม. 63 หน้า.
- บุญรา บุญวรากล. 2545. อิทธิพลของชนิดภาชนะบรรจุ อัตราการไหลของก๊าซ $\text{O}_2 : \text{CO}_2$ สารดูดซับเอทิลีน และสารดูดความชื้น ต่อคุณภาพหลังการเก็บรักษากล้วยหอมทอง. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 208 หน้า.
- เบญจมาศ ศิลาชัย. 2545. กล้วย. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 357 หน้า.
- มาลี ทองแดง. อิทธิพลของอายุผล อุณหภูมิในการเก็บรักษา และฟิล์มพลาสติกต่อคุณภาพ และอายุการเก็บรักษาเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทอง. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 160 หน้า.
- เรืองศรี วัฒนเสถ์. 2542. เคมีคอลลอยด์. โครงการตำราและเอกสารประกอบการเรียน ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 113 หน้า.
- วิจิตร วังไฉน. 2530. กล้วย. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 339 หน้า.
- วิมล ไสยสมบัติ. 2544. รายงานการวิจัยการพัฒนาวิธีการเตรียมเชื้อสาโดยอัลคาไลน์เปอร์ออกไซด์. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 54 หน้า.
- ศิริชัย กัลยาณรัตน์, จามร มณีรัตน์ และเฉลิมชัย วงษ์อารี. 2542. การใช้แบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับการออกแบบภาชนะบรรจุในสภาพตัดแปลงบรรยากาศสำหรับกล้วยหอมเพื่อการส่งออก. [ระบบออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.kmutt.ac.th/organization/Research/Intellect/pron116.htm> (26 มิถุนายน 2547).
- ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย. 2532. กล่องกระดาษลูกฟูกบรรจุกล้วยเพื่อการส่งออก : แบบ สบท 1. จดหมายเหตุ การบรรจุภัณฑ์ ฉบับที่ 12, กรุงเทพฯ. 11 หน้า.
- สถาบันส่งเสริมการสอนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 2547. คำศัพท์. [ระบบออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : http://www.ipst.ac.th/science/sci_subst201.pdf (26 มิถุนายน 2547).

- สมศักดิ์ วรรณศิริ. 2541. สวนกล้วย. สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม, นนทบุรี. 94 หน้า.
- สังคม เตชะวงศ์เสถียร. 2524. ดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลไม้บางชนิด. *วารสารพืชสวน* 16(2): 7-12.
- สัมพันธ์ ไชยเทพ. 2545. รายงานการวิจัยเรื่อง การออกแบบและประเมินสมรรถนะระบบอบแห้ง
สุญญากาศแบบหัวฉีดน้ำ, ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 194 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์
ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขต
กำแพงแสน, นครปฐม. 364 หน้า.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2547. สถิติการเกษตรของประเทศไทย ปีเพาะปลูก 2546/2547.
[ระบบออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.oae.go.th> (23 มิถุนายน 2547).
- สุกาญดา ศรีวันทนาสกุล. 2545. อิทธิพลของภาชนะบรรจุ อัตราการไหล $O_2 : CO_2$ และปริมาณ
สารดูดซับเอทิลีน ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากระเจี๊ยบเขียว. วิทยานิพนธ์
ระดับปริญญาโท. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
126 หน้า.
- สุภารัตน์ ภูช่วงทอง. 2544. อิทธิพลของสัดส่วน $CO_2 : O_2$ และสารดูดซับเอทิลีนต่อการเกิด
เอทิลีน คุณภาพ และอายุการเก็บรักษาหน่อไม้ฝรั่ง. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท.
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 139 หน้า.
- หนังสือพิมพ์ข่าวสด. 2547. ดินสอพอง ของดีเมืองลพบุรี ทรัพย์ในแผ่นดินทำกินมานาน.
[ระบบออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : http://www.dmr.go.th/news/9_02_47_1.html
(28 มิถุนายน 2547).
- อภิรัตน์ เพ็ชรดี. 2544. อิทธิพลของอัตราส่วนคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจน ชนิดของ
ภาชนะบรรจุและสารดูดซับเอทิลีนต่ออายุการเก็บรักษาผลน้อยหน่าภายใต้สภาพ
บรรยากาศตัดแปลง. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 88 หน้า.
- อมรรัตน์ มีมาก. 2542. ผลไม้แห่งชีวิต กล้วย. *ATG*. 4(35) : 115-126.
- อรทัย วงศ์เมธา. 2544. อิทธิพลของอายุ สารดูดซับเอทิลีน และสัดส่วนของ $CO_2 : O_2$
ต่อพัฒนาการสุก คุณภาพ และอายุการเก็บรักษาของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง.
วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง,
กรุงเทพฯ. 167 หน้า.

- อรนุช ไชยเรืองกิตติ. การเตรียมเยื่อกระดาษจากฟางข้าวและเปลือกปอสา. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 42 หน้า.
- อรอุมา ภาแก้ว. 2546. อิทธิพลของภาชนะบรรจุ อัตราการไหล $O_2 : CO_2$ และปริมาณสารดูดซับเอทิลีนต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษามะนาว. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 134 หน้า.
- อิสรา ชีระวัฒน์สกุล, วริษา วิสิทธิ์พานิช, รัชนีวรรณ ตั้งเผ่าพงศ์ และรุ่งทิพย์ เดียวตระกูล. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์การทดลองผลิตกระดาษติดฝาผนังจากกระดาษสา. ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 96 หน้า.
- Abdullah, H., M. A. Rohaya and M. Z. Zaipun. 1985. Physico-chemical changes during maturation and after ripening of banana (*Musa sapientum* cv. Embun). *MARDI Res. Bull.* 13 : 92-94.
- Abeles, F. B., P. W. Morgan and M. E. Saltveit. 1992. Ethylene in Plant Biology. Academic Press, California. 414 p.
- Adão, R.C. and M.B.A. Glória. 2005. Bioactive amines and carbohydrate changes during ripening of 'Prata' banana (*Musa acuminata* × *M. balbisiana*). *Food Chem.* 90: 705-711.
- Arun, S.M. 1995. Hand Book of Industrial Drying. 1 Vol. Marcel Dekker, Inc., New York. 730 p.
- Ayoub, J.A., M.G. Driver and I.A. Taub. 2004. Use of ethylene absorbers in extending shelf life. [Online]. Available : <http://www.cjethylenefilters.com/research/extending.htm> (25 June 2004).
- Bame, M.W. 2004. Ethylene eliminators. [Online]. Available : <http://www.floracultureintl.com/diplay.asp?Articleid=977> (26 June 2004).
- Barnell, H.R. 1941a. Studies in tropical fruits XI. *Ann. Bot. (Lond)* 5 : 217-248.
- Barnell, H.R. 1941b. Studies in tropical fruits XIII. *Ann. Bot. (Lond)* 5 : 607-646.
- Bayer, E. 1976. Silver Ion : A potent antiethylene agent in cucumber and tomato. *HortScience* 11 : 195-196.
- Beaudry, R.M., R.F. Severson, C.C. Black and S.J. Kays. 1989. Banana ripening: Implications of changes in glycolytic intermediate concentrations, glycolytic and gluconeogenic carbon flux, and fructose 2,6-bisphosphate concentration. *Plant Physiol.* 91: 1436-1444.

- Bengoches, T., M. A. Acaster, J. H. Dodds, A.E. Evans, P. H. Jerie, and M. A. Hall. 1980. Studies on ethylene binding by cell-free preparation from cotyledons of *Phaseolus vulgaris* L. 2 Vols. Effect of structural analogues of ethylene and of inhibitor. *Planta* 148 : 407-411.
- Bial, J.B. and R.E. Young. 1947. Critical oxygen concentrations for the respiration of Lemons. *Am. J. Bot.* 34: 301-309.
- Bioconservacion. 2004. Ethylene scrubbers. [Online]. Available : <http://www.bioconservacion.com/dos/present.swf> (24 June 2004).
- Blankenship, S.M. and J.M. Dole. 2003. 1-methylcyclopropene : a review. *Postharv. Biol. Tech.* 28 : 1-25.
- Boudhrioua, N., C. Michon, G. Cuvelier and C. Bonazzi. 2002. Influence of ripening and air temperature on changes in banana texture during drying. *J. Food Eng.* 55 : 115-121.
- Bower, J.H., W.V. Biasi and E.J. Mitcham. 2003. Effect of ethylene in the storage environment on quality of 'Bartlett Pears'. *Postharv. Biol. Tech.* 28 : 371-379.
- Brackmann, A. and A.A. Saquet. 1999. Low ethylene and rapid CA storage of 'Gala' apples. *Acta Hort.* 485 : 79 -84.
- Britt, K. W. 1970. Handbook of Pulp and Paper Technology. Van Nostrand Reinhold Company, New York. 723 pp.
- Buescher, R.W. and J.H. Doherty. 1978. Color development and carotenoid levels in *rin* and *nor* tomatoes as influenced by ethephon, light and and oxygen. *J. Food Sci.* 43 : 1816-1825.
- Burg, S. P. and A. E. Burg. 1965. Ethylene action and the ripening of fruits. *Science* 148 : 1190-1196.
- Burg, S. P. and A. E. Burg. 1967. Molecular requirements for ethylene action. *Plant Physiol.* 42 : 144-152.
- Casey, J. P. 1960. Pulp and Paper Chemistry and Chemical Technology: Papermaking. 2 Vols. Interscience Publishers, Inc., New York. 982 p.
- Christofferson, R., M. Tucker, and G. G. Laties, 1984. Cellulase gene expression in ripening avocado fruit. *Plant Mol. Biol.* 3 : 385-391.
- Claypool, L.L. and F.W. Allen 1948. Carbon dioxide production of deciduous fruits held at different oxygen levels during transit periods. *Proc. Am. Soc. Hort. Sci.* 51 : 103-113.

- Claypool, L.L. and F.W. Allen. 1951. The influence of temperature and oxygen level on the respiration and ripening of Wickson Plums. *Hilgardia* 121 : 29-160.
- Eskin, N.A.M., H.M. Henderson and R.J. Townsend. 1971. *Biochemistry of Food*. Academic Press, New York. 219 p.
- Fisher Scientific International. 2004. Material Data Sheet : Potassium Permanganate. [Online]. Available : <http://fscimage.fishersci.com/msds/96433.htm>. (55 August 2004).
- Frenkel, C. and S.A. Garrison. 1976. Initiation of Lycopene synthesis in the tomato mutant *rin* as influenced by oxygen and ethylene interactions. *HortScience* 11 : 20-21.
- Golding, J.B., D. Shearer, S.G. Wyllie and W.B. McGlasson. 1998. Application of 1-MCP and propylene to identify ethylene-dependent ripening process in mature banana fruit. *Postharv. Biol. Tech.* 14 : 87-98.
- Guillet, C., D. Just, N. Bénard, A. Destrac-Irvine, P. Baldet, M. Hernould, M. Causse, P. Raymond, and C. Rothan. 2002. A fruit-specific phosphoenolpyruvate carboxylase is related to rapid growth of tomato fruit. *Planta* 214 : 717-726 .
- Hall, C.B. 1964. Cellulose activity in tomato fruits according to portion and maturity. *Bot. Gaz.* 125 : 156-157.
- Hicks, E.W. 1934. Finger dropping from bunches of Australian Cavendish bananas. *J. Counc. Sci. Ind. Res.* 7 : 165-168.
- Hofman, P.J., R.L. McLauchlan and L.G. Smith. 1995. Sensitive of avocado fruit to ethylene. Proceedings of the world avocado congress 3rd. 335-339.
- Huber, D.J. 1983. The role of cell wall hydrolases in fruit softening. *Hortic. Rev.* 5 : 169-219.
- Hulme, A.C. 1970. *The Biochemistry of Fruit and Their Products* Vol. 1. Academic Press, London. 620 p.
- Iyare, O.A. 1992. Changes in the activities of carbohydrate-degrading enzymes with ripening in *Musa paradisiaca*. *J. Sci. Food Agric.* 58 : 173-176.
- Jahn, O.L., W.G. Jr. Chace, and R.H. Cubbedge. 1969. Degreening of citrus fruits in response to varying levels of oxygen and ethylene. *J. Am. Soc. Hortic. Sci.* 94 : 123-125.
- João, R.O.N., V.J. Adair., Z.B. Priscila, R.C. Beatriz and A.M. Janaína. 2006. Beta-amylase expression and starch degradation during banana ripening. *Postharv. Biol. Tech.* 40: 41-47.

- Kader, A. A. 1985. Ethylene-induced senescence and physiology disorder in harvest horticultural crop. *HortScience* 20 : 54-57.
- Kader, A. A. 2004. Recommendations for maintaining postharvest quality. [Online]. Available : <http://www.ethylenecontrol.com/technical/uc109.htm> (24 June 2004).
- Kende, H. 1993. Ethylene Biosynthesis. *Ann. Rev. Plant Physiol. Plant Mol. Biol.* 44 : 283-307.
- Knee, M. 1973. Polysaccharide changes in cell walls of ripening apples. *Phytochemistry* 12 : 1543-1549.
- Lara, I. and M. Vendrell. 1998. Relationships between ethylene, abscisic acid and quality during postharvest storage of 'Granny Smith' apples. *Postharv. Biol. Tech.* 13 : 11-18.
- Li, Y., W.H. Wang, C.Y. Mao and C.H. Tuan, 1973. Effect of oxygen and carbon dioxide on after ripening of tomatoes. *Acta Bot.* 15 : 93-102.
- Lohani, S., L.P. Trivedi, and P. Nath, 2004. Changes in activities of cell wall hydrolases during ethylene-induced ripening in banana: effect of 1-MCP, ABA and IAA. *Postharv. Biol. Tech.* 31 : 119-126.
- Mallinckrodt Chemical. 2005. Material Data Sheet : Calcium carbonate. [Online]. Available : <http://www.jtbaker.com/msds/englishhtml/C0330.htm> (8 March 2004).
- Mariott, J. 1980. Banana : Physiology and biochemistry of storage and ripening for optimum quality. *CRC C. R. Rev. Food Sci.* 13 : 41-88.
- Mcglasson, W.B. 1985. Ethylene and fruit ripening. *HortScience* 20 : 51-53.
- McGuire, R.G. 1992. Reporting of objective color measurements. *HortScience* 27 : 1254-1255.
- Medlicott, A.P., A.J. Semple, A.J. Thompson, H.R. Blackbourn and A.K. Thompson, Measurement of color changes in ripening bananas and mangoes by instrumental, chemical and visual assessments. *Trop. Agric. (Trinidad)* 69 : 161-166.
- Newton BBS. 2004. How is marl formed. [Online]. Available : <http://www.newton.dep.anl.gov/askasci/gen99/gen99125.htm>.
- Oshun Supply. 2004. The glossary. [Online]. Available : <http://www.oshun.ca/glossary.html> (28 June 2004).
- Palmer, J.K. 1971. The bananas. In: Hulme, A.C. Biochemistry of fruits and their products.: Academic Press, New York. 2 : 65-105.

Parafil. 2004. Product selection guide for Parafil Media. [Online]. Available :

<http://www.parafil.com> (28 June 2004).

Pathak, N., M. Asif, P. Dhawan, M.K. Srivastava, and P. Nath. 2003. Expression and activities of ethylene biosynthesis enzymes during ripening in banana fruits and effect of 1-MCP treatment. *Plant Growth Regul.* 40 : 11-19.

Paull, R.E. 1996. Ethylene, storage and ripening temperatures affect Dwarf Brazilian banana finger drop. *Postharv. Biol. Tech.* 8 : 65-74.

Pelayo, C., V.B. Eduardo, M. Benichou and A.A. Kader. 2003. Variability of responses of partially ripe bananas to 1-methylcyclopropene. *Postharv. Biol. Tech.* 28 : 78-85.

Poland, G.L., J.T. Manion, M.W. Brenner and P.L. Harris. 1938. Sugar changes in the banana during ripening. *Ind. Eng. Chem.* 30 : 340-342.

Prabha, T.N. and N. Bhagyalakshmi. 1998. Carbohydrate metabolism in ripening banana fruit. *Phytochemistry* 48 : 915-919.

Qiubo, C., S. Jihua and Z. JIannan. 1997. Present Postharvest Storage of Vegetables in China. *Kasetsart J. (Nat. Sci.)*. 32 : 46-49.

Reid, M. S. and M. J. Wu. 1989. Ethylene in Flower Development and Senescence. pp. 205-221. In: Mattoo, A. K., and Suttle, J. C., (eds.). *The Plant Hormone Ethylene*. CRC press, The Hague.

Ryugo, K. 1988. *Fruit Culture : Its Science and Art*. John Wiley and Sons, New York. 344 p.

Saltveit, M.E. 1999. Effect of ethylene on quality of fresh fruits and vegetables. *Postharv. Biol. Tech.* 15 : 279-292.

Salunkhe, D.K. and B.B. Desai. 1984. *Postharvest Biotechnology of Fruits*. CRC Press, Florida. 208 p.

Satyan, S.H. and M.V. Patwardhan. 1984. Purification and regulatory properties of phosphoenolpyruvate carboxylase from banana fruits of dwarf Cavendish (*Musa sapientum*) variety. *J. Food Sci. Technol.* 21 : 135-138.

Scriven, F.M., C.O. Gek and R.B.H. Wills. 1989. Sensory differences between bananas ripened without and with ethylene. *HortScienc* 24 : 983-984.

Semple, A.J. and A.K. Thompson. 1988. Influence of the ripening environment on the development of finger drop in bananas. *J. Sci. Food Agric.* 18 : 241-250.

- Seymour, G.B., J.E. Taylor and G.A. Tucker. 1993. *Biochemistry of Fruits Ripening*. Chapman & Hall, London. 454 p.
- Simmonds, N.W. and K. Shepherd. 1955. The taxonomy and origins of the cultivated bananas. *J. Linn. Soc. Lond., Bot.*, 55 : 302-12.
- Simmonds, N.W. 1966. *Banana*. Longman Group, London. 512 p.
- Sisler, E. C., and S. F. Yang. 1984. Anti-ethylene effect of cis-butene and cyclic olefins. *Phytochemistry* 23 : 161-166.
- Sisler, E.C., M. Serek, and E. Dupille. 1996. Comparison of cyclopropene, 1-methylcyclopropene, and 3,3-dimethylcyclopropene as ethylene antagonists in plants. *Plant Growth Regul.* 18 : 169-174.
- Sisler, E. C. and M. Serek 1997. Inhibitors of ethylene responses in plants at the receptor level : recent developments. *Physiol. Plant.* 100 : 577-582.
- Southern Illinois University. 2006. Psychrometric Chart-Trane (bw). [Online]. Available : <http://www.engr.siu.edu/staff1/tech/MET/ET401/LAB/photos.html> (28 November 2006).
- Sriyook, S., S. Siriatiwat and J. Siriphanich. 1994. Durian fruit dehiscence-water status and ethylene. *HortScience* 29 : 1195-1198.
- Stewart, I. and T.A. Wheaton. 1972. Carotenoids in citrus : their accumulation induced by ethylene. *J. Agric. Food Chem.* 20 : 442-449.
- Stover, R.H. and N.W. Simmonds, 1987. *Bananas*. Longman/Wiley, New York. 468 p.
- Stow, J.R., C.J. Dower and P.M. Genge. 2000. Control of Ethylene Biosynthesis and Softening in 'Cox's Orange Pippin' Apples During Low-Ethylene, Low-Oxygen Storage. *Postharv. Biol. Tech.* 18 : 215-225.
- Subramanyam, H., S. Gowri, and S. Krishnamurthy. 1976. Ripening behavior of mango fruits graded on specific gravity basis. *J. Food Sci. Technol.* 13 : 84-86.
- Susan, D.F. 1971. *Pest Control in Bananas*. Hobbs the Printers, London. 126 p.
- Taiz, L., and E. Zeiger. 1991. *Plant Physiology*. The Benjamin/Cummings Publishing Company, Inc., Redwood City, California. 565 p.
- Texas Building and Procurement commission. 2003. Specification for calcium carbonate. [Online]. Available : http://www.tbpc.state.tx.us/spec_lib/180-02-04.pdf (26 June 2004).

- Thomas, P. 1983. Physico-Chemical and respiratory change in Dwarf Cavendish variety of banana during growth and maturation. *J. Food Sci. Technol.* 20 : 54-56.
- Tucker, G. A. 1993. Introduction. pp. 1-43. *In: G. B. Seymour, J. E. Taylor and G. A. Tucker (eds.). Biochemistry of Fruit Ripening.* Chapman and Hall, London.
- Ulrich, R. 1970. Organic Acid, pp. 89-118. *In: Hulme, A.C. (ed.). The Biochemistry of Fruits and Their Products.* Academic Press, London.
- Von Loesecke, H.V. 1950. Banana. Interscience. New York. 189 p.
- Wills, R.H.H., B. McGlasson, D. Graham and D. Joyce, 1998. Postharvest : An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetable. New South Wales University Press, New South Wales. 262 p.
- Wyman, H. and J.K. Palmer. 1963. The organic acid of the ripening banana fruit. *Plant Physiol.* 38 : 15.
- Yang, C.S.T. and W.A.A. Atallah. 1985. Effect of four drying method on the quality of intermediate lowbush blueberries. *J. Food Sci.* 50 : 1233-1237.
- Young, R.H. and O.L. John. 1972. Ethylene-induced carotenoid accumulation in citrus fruit rinds. *J. Am. Soc. Hortic. Sci.* 97 : 258-261.