

บรรณานุกรม

- กาญจนา เกียรติมนิรัตน์. 2543. มะม่วงเพื่อการส่งออก. วารสารเคหะการเกษตร. 24(4) : 76-80
- กรมส่งเสริมการส่งออก. 2555. “ชาวต่างชาติรับประทานมะม่วงกันอย่างไร”. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.depthai.go.th> (22พฤษภาคม 2555)
- เกศินี ระมิงค์วงศ์. 2530. ไม้ผลเมืองร้อน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 407 หน้า.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2546. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 504 น.
- คณิต ลิขิตวิทย์วุฒิ. 2554. “สถานการณ์ตลาดผลไม้ไทยในประเทศและต่างประเทศ ในฤดูกาลผลิต ปี 2554”. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.cpd.go.th/cpd/cpdinter/index.html> (22พฤษภาคม 2555).
- แท้จริง ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 364 หน้า.
- ธนวิต เอมอ่อง. มปป. นิมิตใหม่ของชาวสวนมะม่วงน้ำดอกไม้อีสทอง. 55/8 หมู่ 7 ถ. พระบรมราชชนนี แขวงตลิ่งชัน เขตตลิ่งชัน, กรุงเทพฯ. 67 หน้า.
- ธวัชชัย รัตน์ชเลศ และ ศิวาพร ธรรมดี. 2542. พันธุ์ไม้ผลการค้าในประเทศไทย: คู่มือเลือกพันธุ์สำหรับผู้ปลูก. สำนักพิมพ์ริ้วเขียว, กรุงเทพฯ. 292 หน้า.
- บุษกร อุดรภิชาติ. 2547. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. มหาวิทยาลัยทักษิณ, สงขลา.
- พานิชย์ ยศปัญญา. 2544. คัมภีร์มืออาชีพมะม่วงนอกฤดู. สำนักพิมพ์มติชน, กรุงเทพฯ. 136 หน้า.
- พรชัย ราชตะนะพันธุ์ และดวงใจ น้อยวัน. มปป. ผลของการบรรจุภายใต้สภาพบรรยากาศดัดแปลงสมมูลต่ออายุการเก็บรักษาสตอเบอร์รี่. ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ภาณุวัฒน์ สรรพกุล. 2549. เอกสารการสอน. เทคโนโลยีการบรรจุแบบแอคทีฟและอินเทลลิเจนท์. ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุคณะอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์กรุงเทพฯ. 457 น.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2555. “สถิติการส่งออก (Export) มะม่วงสด: ปริมาณและมูลค่าการส่งออก รายเดือน” .[ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา http://www.oae.go.th/oae_report/export_import/export.php (22 พฤษภาคม 2555).
- Barzana, E., Klibanov, A., and Karel, M. 1989. A colorimetric method for the enzymatic analysis of gasses: The determination of ethanol and formaldehyde vapors using solid alcohol oxidase. *Analytical Biochemistry*. 182: 109-115.
- Dainty, R.H. (1996). Chemical/biochemical detection of spoilage. *Int. J. Food Microbiol.* 33: 19-34.
- Kerry, J.P. , O’Grady, M.N. , & Hogan, S.A. (2006). Past, current and potential utilization of active and intelligent packaging systems for meat and musclebased products: A review. *Meat Science*, 74 : 113-130
- Khan, R. A., S. Salmieri., D. Dussault., J. Uribe-Calderon., M. R. Kamal., A. Safrany and M.

- Lacroix. (2010). Production and properties of nanocellulose-reinforced methycellulose-based biodegradable films. *J. Agric. Food Chem.* 58: 7878-7885.
- Kumpoun, W., and Uthaibutra, J. 2010. Storage life extension of exported 'Nam Dokmai' mango by refrigerated modified atmosphere packing. 10th International Controlled & Modified Atmosphere. Antalya, Turkey. 4 – 7 April.
- Nopwinyuwong, A., Trevanich, S., and Suppakul, P. 2010. Development of a novel colorimetric indicator label for monitoring freshness of intermediate-moisture dessertspoilage. *Talanta* 81: 1126-1132. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 3 : 279-288.
- Park, J.-S. and E. Ruckenstein. 2001. Viscoelastic properties of plasticized methycellulose and chemically crosslinked methycellulose. *Carbohydr. Polym.* 46: 373-381.
- Rimdusit, S., K. Somsaeng, P. Kewsuwan, C. Jubsilp, and S. Tiptipakorn. 2012. Comparison of gamma radiation crosslinking and chemical crosslinking on properties of methylcellulose hydrogel. *Engineering J.* 16(4): 15-28.
- Smolander, M. (2003). The use of freshness indicators in packaging, pp. 127-143. In R. Ahvenainen (Ed.). *Novel food Packaging Technigues*. Woodhead Publishing Limited: England.
- Wallach, D.F.H. (1996). Methods and Devices for Detecting Microbial Spoilage in Food Products. U.S. Patent 6, 495, 368.
- Yam, K. L. ,Takhisstov, P.T. , & Miltc, J. (2005).Intelligent packaging: concepts andapplications. *Journal of Food Science*, 70:1-10.