

บรรณานุกรม

- กาญจนา บุญเรือง วาณี ชมชิดชอบ วรณิ ฉินสิริกุล อศิรา เพ็องฟูชาติ นภดล เกิดดอนแฝก สรญา พิบูลย์กุล สัมฤทธิ์ และชาริณี วิโนทพรรษ์. 2550. ปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์สูงสุดและออกซิเจนต่ำสุดที่ทนได้ของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองในสภาพบรรยากาศควบคุม. ว. วิทย. กษ. 42 : (5 พิเศษ) 238 – 241.
- คุณวุฒิ สุพานิช. 2540. ผลของการเก็บรักษาในสภาพควบคุมบรรยากาศที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลมะม่วง (*Mangifera indica* L.) พันธุ์เขียวสวยและน้ำดอกไม้ วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่
- งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2550. การบรรจุอาหาร. บ. เอช.พี.เอ็ม การพิมพ์จำกัดม กรุงเทพฯ. 389 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการหายใจของพืช. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม. 453 น.
- ชนิด วานิกานุกูล วาณี ชมชิดชอบ และ ศศิธร จันทนวรารุง. 2550. ผลของการบรรจุในสภาพดัดแปลงบรรยากาศต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองในภาชนะบรรจุที่มีการซีมผ่านของก๊าซสูง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 38 (5 พิเศษ): 238-241.
- ชาติ อัฐวงศ์. 2549. แนวทางการพัฒนาการผลิตและการจำหน่ายมะม่วงของกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงส่งออกอำเภอพร้าว จังหวัดเชียงใหม่ วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) ส่งเสริมการเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่
- ณรงค์ศักดิ์ ค้านธรรม. 2537. การหาวิธีการหุ้มห่อผลมะม่วงในสภาพดัดแปลงบรรยากาศโดยใช้ฟิล์มโพลีเมรีคเจาะรู. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิตวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จ. เชียงใหม่. 86 หน้า.
- दनัย บุญยเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 215 หน้า.
- ทวี รักษาทอง . 2553. ผลของการห่อฟิล์มพลาสติกและอุณหภูมิที่มีผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษามะม่วงน้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต(เกษตรศาสตร์)สาขาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 75 หน้า

- นภาพรรณ โฆษิตเรืองชัย และ วิชชา สะอาดสุด. 2553. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์การพัฒนาปรับปรุงรูปแบบบรรจุภัณฑ์มะม่วงน้ำดอกไม้เพื่อให้เหมาะสมต่อการขนส่งทางเรือ. ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 52 หน้า
- ภานุมาศ อัสตร. 2530. การยืดอายุการเก็บรักษามะม่วงพันธุ์เขียวเสวย (*Mangifera indica* L. cv. Keaw Sawoey) โดยใช้พลาสติกฟิล์มและสภาพความดันต่ำ) การค้นคว้าอิสระเชิงวิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่. 86 หน้า
- มาโนชญ์ กุลพฤกษ์ สายชล เกตุษา และสุรนนต์ สุภัทรพันธ์. 2536. ผลของสภาพบรรยากาศดัดแปลงที่มีต่อคุณภาพและการเกิดความเสียหายเนื่องจากอุณหภูมิต่ำของผลมะม่วงน้ำดอกไม้. ว.เกษตรศาสตร์ (วิทย) 27 : 115 – 124
- วรรณวรางค์ พัฒนะโพธิ์ วิชชา สะอาดสุด พิเชษฐ์ น้อยมณี ปาริชาติ เทียนจุมพล, รัฐพล พรประสิทธิ์ และ ศศิธร ภาวะบุญ. 2553. การป้องกันการเกิดอาการสะท้านหนาวของผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองด้วยบรรจุภัณฑ์. ว. วิทย. กษ. 41 : (1) (พิเศษ) : 141-144.
- วิลาวัลย์ คำปวน กัญญา แอนนาค และจ่านงค์ อุทัยบุตร. 2548. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการรักษาของผลส้มสายน้ำผึ้งที่ผ่านการเคลือบผิว. ว. วิทย. กษ. 36 5-6 (พิเศษ) : 72-75.
- วิลาวัลย์ คำปวน และจ่านงค์ อุทัยบุตร. 2551. การใช้อุณหภูมิต่ำและการบรรจุในสภาพดัดแปลงบรรยากาศเพื่อยืดอายุการเก็บรักษามะม่วงน้ำดอกไม้ส่งออก. วารสารเกษตรนเรศวร 11 (ฉบับพิเศษ) ก.ย.-ธ.ค. 2551 : 140-144.
- วิลาวัลย์ คำปวน และ จ่านงค์ อุทัยบุตร. 2552. การศึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้สภาพดัดแปลงบรรยากาศเพื่อขยายเวลาในการจำหน่ายผลมะม่วงสด. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย เครือข่าย มจร. สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ. 28 หน้า.
- วิลาสณี ชูช่วง วิลาวัลย์ คำปวน กอบเกียรติ แสงนิล และ จ่านงค์ อุทัยบุตร. 2554. ผลของการบรรจุถุงพอลิเอไนด์และพอลิเอทิลีนที่อุณหภูมิต่ำต่ออายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง. ว. วิทย. กษ. 42 (1พิเศษ) : 611-614.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวของผักผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ, นครปฐม. 364 หน้า.
- สายชล เกตุษา และ สุนทร โปทา. 2535. คุณภาพของผลมะม่วงสุก และการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยว ของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ที่เก็บเกี่ยวอายุต่างกัน. ว.เกษตรศาสตร์ (วิทย) 26 : 12 - 19
- Cossins, E. A., and Beevers, H., 1963. Ethanol metabolism in plant tissues. *Plant Physiol.* 38:375-380.

- Davies P. L. and Chace, W. G. 1969. Determination of alcohol in citrus juice by gas chromatographic analysis of headspace. *Hort. Sci.* 4:117-119.
- Hagenmaier R. D. 2000. Evaluation of a polyethylene-candelilla coating for 'Valencia' oranges. *Postharvest Biology and Technology.* 19: 147-154.
- Hagenmaier R. D. 2001. Ethanol content of 'Murcott' tangerines harvested at different times and treated with coatings of different O₂ permeability. *Proc. Fla. State Hort. Soc.* 114: 170-173.
- Kader, A. A. 2002. *Postharvest Technology of Horticultural Crops.* Third edition. The Regents of University of California Division of Agriculture and Natural Resources Publication 3311, California. 535 pp.
- Kluge A.R., L. M. Jomori, P.A. Jakomino , C.M. Vitti, C.D. Vitti. 2003. Intermittent warming of 'TAHITI to prevent chilling injury during cold storage. *Scientia Agricola, Vol(No):4,* page. 729-734
- Kumpoun, W., and Uthaibutra, J. 2009. Storage life extension of exported 'Nam Dokmai' mango by refrigerated modified atmosphere packing. 10th International Controlled & Modified Atmosphere. Antalya, Turkey. 4 – 7 April.
- Kumpoun, W., and J. Uthaibutra, 2010. Storage life extension of exported 'Nam Dokmai' mango by refrigerated modified atmosphere packing. *Proc.10th International Controlled & Modified Atmosphere. Acta Hort.* 876; 221 – 226..
- Tungtrimthong, J., A. Uthairattanakit and S. Kanlavanarat. 2000. Physiological and chemical changing of mango cv. Nam Dok Mai stored at low temperature.. In: Seminar on postharvest Technology 20th ASEN/2nd APEC (Abstract only). 11-14 september 2001. Lotus Hotel Pang Suan Kaew, Chiang Mai, Thailand. p.77
- Yanez, L.L., P.E. Mercado, K.E. Yahia and M.A. Armella. 2001. Ethanol accumulation patterns in different horticultural commodities in response to enriched CO₂ atmosphere. *Acta Hort.* 553: 657-661.
- Zagory, D., and Kader A.A. 1988. Modified atmosphere packaging of fresh produce. *Food Technology.* 42 (8):70-77.