

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2550. ปฏิทินการระบาดของศัตรูมะม่วง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.doae.go.th/pest/fruit/mango/mangoson.htm> (17 เมษายน 2550).
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2550. โรคนแอนแทรคโนส. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.doae.go.th/pest/fruit/mango/maant.htm> (17 เมษายน 2550).
- กานดา หวังชัย, จุลจิรา การสมวาสน์, กอบเกียรติ แสงนิล และจ่านงค์ อุทัยบุตร. 2546. ผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกหลังการเก็บเกี่ยว. ว. วิทย์. กษ. 34 (1-3): 295-298.
- กิตติพงษ์ ชูจิตร. 2541. การหาปริมาณกรดอะซิติคในน้ำหมักน้ำส้มสายชูโดยวิธีโพลีอินเจกชันอะนาลิซิส. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 110 หน้า.
- กันยา แอน์กาศ. 2547. การควบคุมการสุกของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกในระหว่างการเก็บรักษาด้วยสาร 1-เมธิลไซโคลโพรพีน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 164 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 396 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 396 หน้า.
- จุฑามาส เทียงธรรม. 2542. Free radical scavengers. วิทยานิพนธ์เภสัชศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเภสัชเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 89 หน้า.
- จุลจิรา การสมวาสน์. 2545. ผลของระยะความแก่และอุณหภูมิสูงในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 164 หน้า.
- ชลอ ชำนาญพิทักษ์. 2539. โรคไม้ผลและการป้องกันกำจัด. อักษรสยามการพิมพ์. กรุงเทพฯ. 96 หน้า.

- คณัย บุญยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 หน้า.
- ดวงใจ มูลเขียน. 2545. การติดเชื้อแบบแฝงของเชื้อ *Colletotrichum gloeosporioides* Penz. ใน มะม่วงพันธุ์ห่าซน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 73 หน้า.
- ชนิด มินวงศ์. 2547. อิทธิพลของแสงต่อการสร้างแอนโทไซยานินและสารต้านเชื้อราและคุณภาพ หลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์ห่าซน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 40 หน้า.
- นงลักษณ์ สุวรรณพินิช และปรีชา สุวรรณพินิช. 2541. จุลชีววิทยาทั่วไป. สำนักพิมพ์แห่ง จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 271 หน้า.
- นิพนธ์ วิสารทานนท์. 2542. โรคไม้ผลเขตร้อนและการป้องกันกำจัด. กรุงเทพฯ. 172 หน้า.
- นิทยา อักษรเนียม. 2548. ตลาดมะม่วงคุณภาพไทยในญี่ปุ่น. เกษตร. 29(9): 2-9.
- นิรมล ทิอุทิศ. 2549. ผลของการให้แสงต่อการพัฒนาสีผิวของผลมะม่วงพันธุ์ห่าซนหลัง การเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 102 หน้า.
- บุญเลิศ สอดสิทธิ์ศักดิ์. 2532. มะม่วง ประวัติและความสำคัญ. เอกสารวิชาการที่ 1 เรื่องมะม่วง. สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. หน้า 1-3.
- เบญจมาภรณ์ ศรีคำแหง. 2548. การควบคุมโรคเน่าราเขียวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังการเก็บ เกี่ยวโดยใช้กรดอินทรีย์ร่วมกับสารเคลือบผิว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 89 หน้า.
- ปิยฉัตร ศรีสัตบุตร. 2542. การเก็บรักษานุ่นทั้งผลและขวงนุ่นสดภายใต้อุณหภูมิต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 95 หน้า.
- มยุรี แก้วลิ้มแล. 2546. การศึกษาผลของแสงต่อการพัฒนาสีแดงของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์เคนท์. ปัญหาพิเศษ ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 87 หน้า.
- ระจิตร์ จุฑากรณ์. 2536. ความสัมพันธ์ระหว่างความแก่และสายพันธุ์กับปริมาณสารต้านทาน โรคแอนแทรคโนสในผิวมะม่วง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 107 หน้า.
- วิจิตร วังใน. 2529. มะม่วง. ศรีสมบัติการพิมพ์. กรุงเทพฯ. 301 หน้า.

- วีระณีย์ ศรีพรหมสุข, สมเดช กนกเมธากุล, ขวัญใจ กนกเมธากุล และเกษม สร้อยทอง. 2537. การศึกษาลักษณะความต้องการทางสรีรวิทยาของเชื้อ *Colletotrichum gloeosporioides* (Penz.) Penz. & sacc. สาเหตุโรคแอนแทรคโนสของมะม่วง (*Mangifera indica* L.) และการควบคุมโรคโดยใช้สารสกัดจากจุลินทรีย์. วารสารสำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร 16(2): 25-34.
- สมศักดิ์ จักรไพวงศ์, บุญนิตย์ ทวีบุรณ์, สร้อยสิริ ทวีบุรณ์ และสุทัสร์ รักประสิทธิ์กุล. 2543. ประสิทธิภาพการทำลายสปอร์แบคทีเรียของกรดเพอร์อะซิติกและกลูตารัลดีไฮด์. วารสารทันตแพทยศาสตร์มหิดล. 20(2): 89-94.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 365 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2530. การสุกของผลไม้. ข่าวสารเกษตรศาสตร์ 31(6): 1-8.
- สุกม วงศ์เอก, สุวภี ภัทรวิมล, ศรีนัย วัชรธาดา และ ประยูร ศรีเจริญ (ไม่ระบุปีที่พิมพ์). คำแนะนำในการจัดทำแผนการตลาดประสิทธิภาพวัตถุดิบอันตรายทางการเกษตร. ฝ่ายวัตถุดิบพืชของควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร กรมวิชาการเกษตร. 303 หน้า.
- สุชนัย ภักดี. 2549. การใช้กรดอะซิติก กรดเปอร์อะซิติกและเกลืออะซิเตตร่วมกับสารเคลือบผิวในการควบคุมราเขียวบนส้มสายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 83 หน้า.
- สุทธิดา ปัญญาอินทร์. 2544. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในการแปรรูปอาหารของเกษตรกรจากระบบเกษตรอินทรีย์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 73 หน้า.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2549. การส่งออกผลไม้ที่สำคัญของประเทศไทย.[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://plantpro.doae.go.th/export/veget_fruit_export.doc (14 กุมภาพันธ์ 2549).
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2550. การส่งออกมะม่วงสด. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.oae.go.th/webboard/read.php?pid=20070830082758> (1 ตุลาคม 2550).
- ศิวพร ศิวเวช. 2520. เอกสารประกอบการบรรยายวิชา วทอ.578 (วัตถุเจือปนอาหาร). ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 111 หน้า.

- อังสุมา ชยสมบัติ. 2530. โรคหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงที่เกิดจากเชื้อรา *Colletotrichum gloeosporioides* (Penz.) Sacc. และการควบคุม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 116 หน้า.
- อัฐพล ปิงกุล. 2548. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของส้มสายน้ำผึ้งในระบบตลาด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 125 หน้า.
- Alasri, A., M. Valverde, C. Roques, G. Michale, C. Cabassud and P. Aptel. 1993. Sporocidal properties of peracetic acid and hydrogen peroxide, alone and in combination with chlorine and formaldehyde for ultrafiltration membrane disinfection. *Canadian Journal of Microbiology* 39: 52-60.
- Arslan, I., A. Balcioglu and T. Tuhkanen. 1999. Advanced oxidation of synthetic dyehouse effluent by O₃, H₂O₂/O₃ and H₂O₂/UV processes. *Environmental Technology* 20: 921 - 931.
- Bailey, J. A. and M. J. Jeger. 1992. *Colletotrichum: Biology, Pathology and Control*. C.A.B. International Alden Multimedia Ltd., Melksham. 358 p.
- Baldry M. G. C. 1983. The bactericidal, fungicidal, and sporocidal properties of hydrogen peroxide and peracetic acid. *Journal Applied Bacteriology* 54: 417-423.
- Bastos, M. S. R., N. F.F. Soares, N. J. Andrade, A. C. Arruda and R. E. Alves. 2005. The effect of the association of sanitizer and surfactant in the microbiota of the cantaloupe (*Cucumis melon* L.) melon surface. *Food Control* 16: 369-373.
- Bessems, J., S. Winkler, P. Franz and P. Permier. 2000. Efficiency of chlorine for inactivation of *Escherichia coli*. *Postharvest Biology and Technology* 19: 187-192.
- Blankenship, S.M. and J.M Dole. 2003. 1-methylcyclopropene : a review. *Postharvest Biology and Technology* 28: 1-25.
- Block, S. B. 1991. Peroxygen compound. In: Block, S. S. (Ed.), *Disinfections, Sterilization & Preservation*, 4th ed. Len & Febrger Press, Philadelphia. pp. 167-181.
- Brinez, W. J., A. X Roig-Sagues, M. H Herrero, T. Lopez-Pedomonte and B. Guamis. 2006. Bactericidal efficacy of peracetic acid in combination with hydrogen peroxide against pathogenic and non pathogenic strains of *Staphylococcus* spp., *Listeria* spp. and *Escherichia coli*. *Food Control* 17: 516-521.

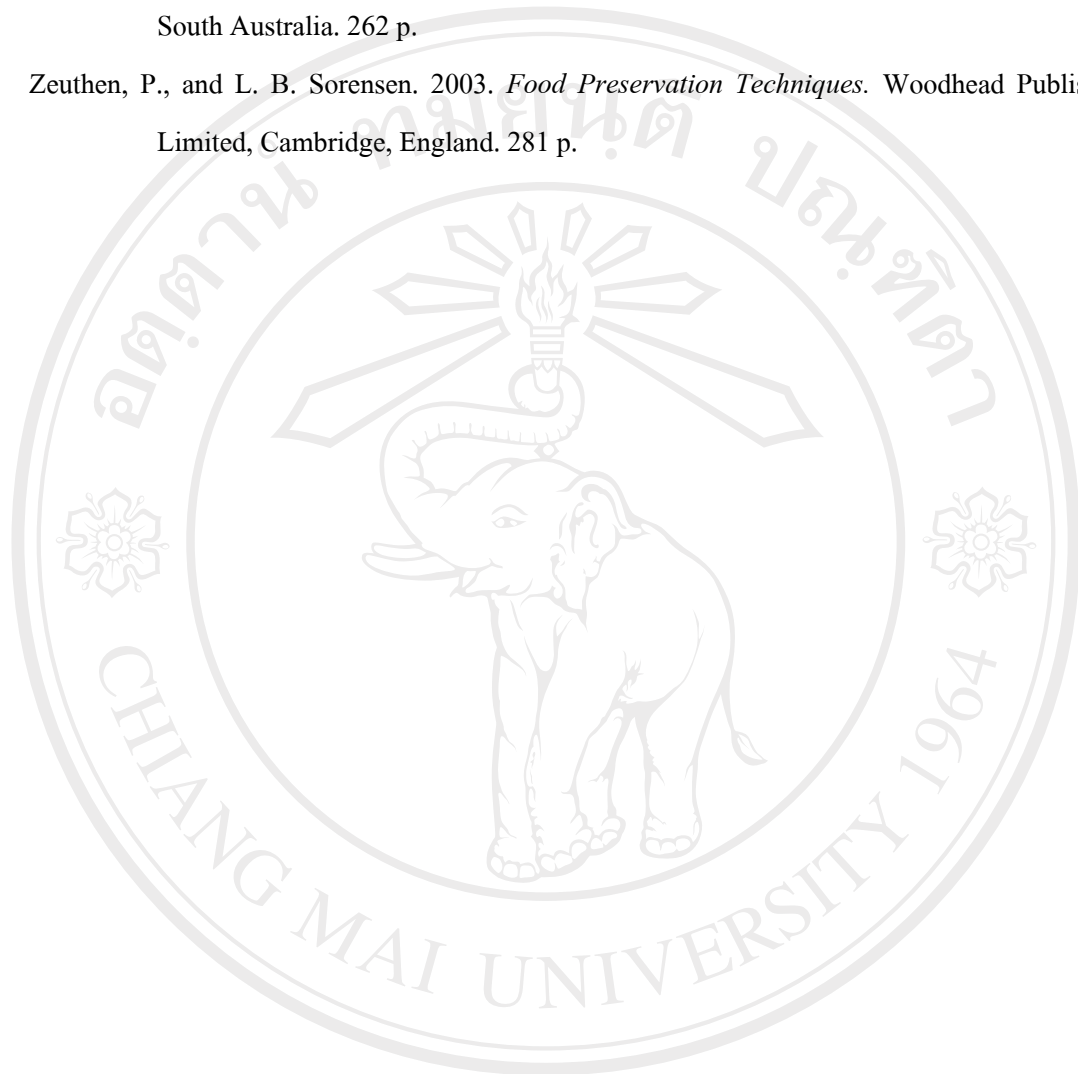
- Burchill, R. T. 1964. Hot water as a possible post-harvest control of *Gloeosporium* rots of stored apples. *Plant Pathology* 13: 106-107.
- Chaplin G. R., S. P Cole, M. Landrigan, P. A. Nuevo and P. E. Lam. 1991. Chilling injury and storage of mango (*Mangifera indica* L.) held under low temperature. *Acta Horticulturae* 291: 461-471.
- Chapman, J. S. 1998. Characterizing bacterial resistance to preservatives and disinfectants. *International Biodeterioration & Biodegradation* 41: 241-245.
- Charles R. J. and M. A Tung. 1973. Physical rheological and chemical properties of bananas during ripening. *Journal of Food Science* 38: 456-459.
- Colgan, S. and R. Gehr. 2001. Disinfection. *Water Environmental Technology* 13: 29-33.
- Doores, S. 1983. Organic acids. In: Branen, A.L. and Davidson, P.M. (eds). *Food Additives*. Marco Dekker, New York. pp. 75-108.
- Edney, K. L. and R. T. Burchill. 1967. The use of heat to control the rotting of Cox's Orange apples by *Gloeosporium* spp. *Annals of Applied Biology* 59: 389-400.
- Elamin, P. 2007. Octanoic acid passes taste appearance test (<http://www.foodproductiondaily.com/news/ng.asp> Online 5/10/2550)
- Gomez-Lim, M.A. 1993. Mango fruit ripening : physiology and molecular biology. *Acta Horticulturae* 341: 485-486.
- Halliwell, B. 1991. Drug antioxidant effects. *Drugs* 42(4): 569-605.
- Hidalgo M., J. D L Cruz., K. L Parkin. and H. S Garcia. 1996. Refrigerated storage and chilling injury development of Manila mangoes (*Mangifera indica* L.) *Acta Horticulturae* 455: 718-725.
- Horton, J. C. and N. T Keen. 1966. Sugar repression of endopolygalacturonase and cellulose synthesis during pathogenesis by *Pyrenochaeta terrestris* and resistance mechanism in onion pink rot. *Phytopathology* 56: 908-916.
- King, D. A., L. M. Lucia, A. Castillo, G. R. Acuff, K. B. Harris and J. W. Savell. 2005. Evaluation of peroxyacetic acid as a post-chilling intervention for control of *Escherichia coli* 0157:H7 and *Salmonella typhimurium* on beef carcass surfaces. *Meat Science* 69: 401-407.

- Kitis, M. 2004. Disinfection of wastewater with peracetic acid: a review. *Environment International* 30: 47-55.
- Lederman I. E., G. Zauberman, A. Weksler, I. Rot and Y. Fuchs. 1997. Ethylene-forming capacity during cold storage and chilling injury development in Keitt mango fruit. *Postharvest Biology and Technology* 10: 107-112.
- Marechal, A. M., Y. M. Slokar and T. Taufer. 1997. Decoloration of chlorotriazine reactive dyes with H₂O₂/UV. *Dye and Pigment* 33: 281-298.
- Mari, M., T. Cembali, E. Baraldi and L. Casalini. 1999. Peracetic acid and chlorine dioxide for postharvest control of *Monilinia laxa* in stone fruits. *Plant Disease* 83: 773-776.
- Mari, M., R. Gregori, and I. Donati. 2004. Postharvest control of *Monilinia laxa* and *Rhizopus stolonifer* in stone fruit by peracetic acid. *Postharvest Biology and Technology* 33: 319-325.
- McGuire, R. 1991. Concomitant decay reductions when mangoes are treated with heat to control infestations Caribbean fruit flies. *Plant Disease* 75: 946-949.
- Medlicott A. P., J. M. M. Sigrist and O. Sy. 1990. A. Ripening of mangoes following low temperature storage. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 115(3): 430-434.
- Merino, S. R., M. Eugenio, A. U. Ramos. and S. T. Hernandez. 1985. Fruit fly disinfestation of mangoes (*Mangifera indica* L. var. 'Manila Super) by vapour heat treatment. Manila, Philippines: Ministry of Agriculture and Food. Bureau of Plant Industry. 111 p.
- Muirhead, I. F. 1976. Postharvest control of mango anthracnose with benomyl and hot water. *Australian Journal of Experimental Agriculture and Animal Husbandry* 16: 117-123.
- Pampulha, M. E. and M. C. L. Dias. 2000. Energetics of the effect of acetic acid on growth of *Saccharomyces cerevisiae*. *FEMS Microbiology Letters* 184: 69-72.
- Purvis, A. C. and R. L. Shewfelt. 1993. Does the alternative pathway ameliorate chilling injury in sensitive plant tissue. *Physiology of Plant* 88: 712-718.
- Sankat C. K., K. Bissoon, R. Maharaj and B. Lauckner. 1993. Ripening quality of Julie mangoes stored at low temperature. *Acta Horticulturae* 368: 712-722.
- Sapers, G.M. and J.E. Sites. 2003. Efficacy of 1% hydrogen peroxide wash in decontaminating apples and cantaloupe melons. *Journal of Food Science* 68 (5): 1793-1797.

- Shacoori, Z. T., A. J. Gougeon, C. Menard, M. B. Mallet and M. Cormier. 2006. Peracetic acid stress-induce genetic rearrangements in *Escherichia coli*:H10407 detected by RAPD and RFLP analyses. *Microbiological Research* 161: 164-168.
- Shewfelt, R. L. and B. A. Rosario. 2000. The role of lipid peroxidation in storage disorders of fresh fruits and vegetables. *Hortscience* 35(4): 575-579.
- Sholberg, P. L., T. Shephard, P. Randall and L. Moyls. 2004. Used of measured concentrations of acetic acid vapour to control postharvest decay in d'Anjou pears. *Postharvest Biology and Technology* 32: 89-98.
- Sholberg, P. L. and A. P. Gaunce. 1996. Fumigation of stone fruit with acetic acid to control postharvest decay. *Crop Protection* 15: 681-686.
- Simmons, G. E., J. L. Semilanick, S. John and D. A. Margosan. 1997. Reduction of microbial populations on prunes by vapor phase hydrogen peroxide. *Food Protection* 60: 188-191.
- Subramanyam, H., S. Gowri and S. Krishnamurthy. 1976. Ripening behaviour of mango fruits graded on specific gravity basis. *Journal of Food Science and Technology* 13: 84-86.
- Taverner, P. 2004. Citrus canker and postharvest treatments. *Packer Newsletter* 76: 1-4.
- Ukuku, D. O., M. L. Bari, S. Kawamoto and K. Isshiki. 2005. Use of hydrogen peroxide in combination with nisin, sodium lactate and citric acid for reducing transfer of bacterial pathogens from whole melon surfaces to fresh-cut pieces. *Food Microbiology* 104: 225-233.
- Vazuez-Salinas, C. and S. Lakshminarayana. 1985. Compositionnal changes in mango fruit during ripening at different storage temperature. *Journal of Food Science* 50: 1464-1648.
- Whangchai, K., H. Gemma, J. Uthaibutra and S. Iwahori. 2000. Effect of vapour heat treatment on quality and storability of 'Nam Dok Mai' mango fruit under low temperature storage. Paper Presented at International Symposium on Tropical and Subtropical Fruits. November 26th - December 1st, 2000. Cairns, Australia.
- Whangchai, K., K. Saengnil and J Uthaibutra. 2005. Control of postharvest diseases in longan fruit by ozone. *Acta Horticulturae* 3: 2121-2126.

Wills, R.H.H., B. McGlasson., D. Graham. and D. Joyce. 1998. *Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit , Vegetable and Ornamentals*. UNSW Press, South Australia. 262 p.

Zeuthen, P., and L. B. Sorensen. 2003. *Food Preservation Techniques*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England. 281 p.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved