

## เอกสารอ้างอิง

- กองโภชนา. 2530. ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, กรุงเทพฯ. 112 หน้า.
- กันยา แอน์กาศ. 2547. การควบคุมการสุกของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกในระหว่างการเก็บรักษาด้วยสาร 1-เมทิลไซโคลโพรพีน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 132 หน้า.
- งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2537. ก๊าซกับการบรรจุภัณฑ์อาหาร. ลินคอร์น โปรโมชัน, กรุงเทพฯ. 173 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2550. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการหายใจของพืช. พิมพ์ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและการฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน, นครปฐม. 453 หน้า.
- จิรา ณ หนองคาย. 2533. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักผลไม้ดอกไม้. สำนักพิมพ์แมสพับลิชชิง. กรุงเทพฯ. 272 หน้า.
- จารุวัฒน์ โรจนภัทรากุล และศิริชัย กัลยาณรัตน์. 2545. ผลของ 1-methylcyclopropene ต่อการชะลอการสุกมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 33: 60-67.
- เฉลิมชัย แก้ววราชาติ. 2539. การปลูกมะม่วง. เกษตรสยาม, กรุงเทพฯ. 88 หน้า.
- ดวงตรา กสานติกุล. 2526. การศึกษาการเจริญเติบโต การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วง (*Mangifera indica* L.) พันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 56 หน้า.
- ทวี รัชศรีทอง. 2533. ผลของการห่อฟิล์มพลาสติกและอุณหภูมิต่ำที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 74 หน้า.
- ธรรมภรณ์ ประภาสวัต. 2534. ผลของการเคลือบผิวที่มีผลต่ออายุการเก็บรักษาและคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์หนังกลางวัน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 29 หน้า.

- ธีราพร ไชยวรรณ. 2536. การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ-เคมีระหว่างการสุกของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้  
 หนึ่งกลางวัน และแรด. การค้นคว้าแบบอิสระ. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 80 หน้า.
- บดินทร์ชาติ สุขบท, กมล เอี่ยมพนากิจ, ฉันทนา สาลวัน และอันัญญ หมาวงาม. 2554. รายงานผล  
 โครงการวิจัยการสังเคราะห์ฟิล์มบางไททาเนียมไดออกไซด์ ด้วยเทคนิค ดีซี แมกนีตรอน  
 สเปดเตอริง. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี,  
 ปทุมธานี. 61 หน้า.
- บุญเลิศ สะอาดสิทธิศักดิ์. 2532. มะม่วง ประวัติ ความสำคัญ. เอกสารวิชาการที่ 1 เรื่องมะม่วง. สถาบัน  
 วิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ. หน้า 1-3.
- บุญบากร คงเรือง. 2553. การพัฒนาสารเคลือบไทเทเนียมไดออกไซด์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผัก.  
 วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, สงขลา. 101 หน้า.
- พรพรรณ จำปา. 2554. ผลของโอโซนต่อการควบคุมเอทิลีนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษามะม่วงพันธุ์  
 น้ำดอกไม้สีทอง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 133 หน้า.
- พิชญา บุญประสม, พรชัย ราชตะนะพันธุ์ และวุฒิรัตน์ พัฒนิบูลย์. 2551. การผลิตสารดูดซับเอทิลีน  
 สำหรับยืดอายุการเก็บรักษามะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 39: 107-110.
- มลิวรรณ กิจชัยเจริญ และแสงแก้ว คำกวน. 2550. วิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. [ระบบ  
 ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.nan.rmutl.ac.th/webnew/read/sangkaew/read2.4.htm>  
 (7 สิงหาคม 2555).
- ระจิตร จูชากรณ์. 2536. ความสัมพันธ์ระหว่างความแก่และสายพันธุ์กับปริมาณสารต้านทานโรค  
 แอนแทรกโนสในผิวมะม่วง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.  
 107 หน้า.
- วรภัทร ลัคนทินวงศ์. 2549. บทปฏิบัติการเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว. พิมพ์ครั้งที่ 3. บริษัทเพชร-  
 เกษมพรินติ้ง กรุ๊ป จำกัด. 139 หน้า.
- วัฒนา ศิริวุฒิก. 2540. เทคนิค CAP/MAP เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา. วารสารอาหาร 27: 278-281.
- วารุณี วงศ์ชมพู. 2543. ผลของแสงและสารควบคุมการเจริญเติบโตของพืชบางชนิดต่อแอคติวิตีของ  
 เอนไซม์ฟีนอลาซิเนส แอมโมเนีย-ไลเอสและการพัฒนาสีแดงในเปลือกผลมะม่วงพันธุ์เคนท์.  
 วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 154 หน้า.
- วิจิตร วังใน. 2529. มะม่วง. ศรีสมบัติการพิมพ์ จำกัด, กรุงเทพฯ. 301 หน้า.
- วิลาวลัย คำปวน. 2553. การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวมะม่วง. หน้า 139-148. ใน: ธวัชชัย รัตนชเลศ  
 และรุ่งทิพย์ อุทุมพันธ์ (ผู้รวบรวม), พัฒนามะม่วงไทยก้าวไกลสู่มะม่วงโลก. พิมพ์ครั้งที่ 1.  
 วนิดาการพิมพ์, เชียงใหม่.

วิลาวัลย์ คำปวน และจันทน์ อูทัยบุตร. 2552. การศึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้สภาพตัด-แปลงบรรยากาศเพื่อขยายเวลาในการจำหน่ายผลมะม่วงสด. รายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์. โครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย เครือข่าย มจร. สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. 26 หน้า.

วิลาวัลย์ คำปวน, ปริญญา จันทศรี และจันทน์ อูทัยบุตร. 2554. ผลของไทเทเนียมไดออกไซด์จากกระบวนการโฟโตแคตาไลติกที่มีผลต่อบรรยากาศในห้องเก็บรักษาเพื่อยืดอายุมะม่วงน้ำดอกไม้. รายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์. ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 65 หน้า.

วุฒิรัตน์ พัฒนิบูลย์. 2550. การผลิตสารดูดกลิ่นเอทิลีนเพื่อยืดอายุหลังการเก็บเกี่ยวกล้วยหอมทอง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 169 หน้า.

ศศิธร อินอ่อน และนิธิยา รัตนานนท์. 2546. การตอบสนองของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ. หน้า 33-36. รายงานการสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 2. (21-22 สิงหาคม 2546). โรงแรมเจริญธานีปิ่น-เชส, ขอนแก่น.

ศิวพร จินตนาวงศ์. 2539. มาตรฐานพันธุ์พืชสวน. เอกสารวิชาการ. กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ. หน้า 98-116.

สรศักดิ์ จิตรโคตรวงษ์. 2552. การทำความสะอาดโดยตัวเร่งปฏิกิริยาทางแสงด้วยไทเทเนียมไดออกไซด์. วารสารกรมวิทยาศาสตร์บริการ 57: 21-24.

สาขชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 365 หน้า.

สาขชล เกตุษา และธรรมภรณ์ ประภาสวัต. 2535. ผลของการเคลือบผิวและอุณหภูมิต่ำที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. หน้า 39-56. รายงานผลการวิจัยประจำปี 2535 เรื่องการยืดอายุวางขายและการเก็บรักษาของผลมะม่วง. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

สิริวรรณ สมิทธิภรณ์. 2547. การควบคุมโรคแอนแทรกโนสและโรคขั้วผลเน่าในมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้โดยใช้สารสกัดจากพืช. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 102 หน้า.

สุกัญญา ชิตตระกูล. 2539. ผลของการใช้อุณหภูมิสูงที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 90 หน้า.

สุภารัตน์ จิรภัทรสกุล. 2547. การจัดทำฟิล์มบางไททาเนียมไดออกไซด์โดยใช้ไดเอทาโนลาไมน์ในวิธีโซล-เจลสำหรับการกำจัดโครเมียม (VI) ออกจากน้ำเสีย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 80 หน้า.

สุพัฒน์ คำไทย, กนิษฐา อักษร โสภณพันธุ์ และยุทธนา หล้าปิ่นตา. 2554. การประเมินประสิทธิภาพบรรจุภัณฑ์แอคทีฟเยื่อกระดาษขึ้นรูปสำหรับยืดอายุการเก็บรักษา มะม่วงน้ำดอกไม้. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42: 591-594.

สุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 2529. วิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและภายหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วง. เอกสารประกอบการฝึกอบรมหลักสูตร “มะม่วง”. ฝ่ายฝึกอบรม สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ. หน้า 63-70.

สุเมธ ภูมิอภิตี. 2550. ไทเทเนียมไดออกไซด์ ( $\text{TiO}_2$ ) โฟโตแคตตาลิสต์ที่เคลือบด้วยอะพาไทต์ (apatite). วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 22: 59-62.

เสรีย์ ตู๊ประกาย. 2548. พื้นฐานกระบวนการโฟโตแคตตาลิซิส. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.eng.ru.ac.th/envi/aj/EVE410/photocatalytic.pdf>. (7 กันยายน 2555).

เสาวภา ไชยวงศ์. 2547. ความแตกต่างทางสรีรวิทยาและคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และน้ำดอกไม้สีทองระหว่างการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 155 หน้า.

อรทัย วงศ์เมธา. 2544. อิทธิพลของอายุสารดูดซับเอทิลีนและสัดส่วนของ  $\text{CO}_2$  :  $\text{O}_2$  ต่อพัฒนาการสุก คุณภาพและอายุการเก็บรักษาของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 167 หน้า.

อรรณพ วราอัสวปติ, สมโภชน์ โกมลมณี, ดาวเรือง ศรีกอก, ชีระ โอ่งวัลย์ และพนารัตน์ เดชกุลทอง. 2532. ผลของความถ่วงจำเพาะต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วง. การประชุมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 15. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 894 หน้า.

อรรณพ วราอัสวปติ, ดาวเรือง ศรีกอก และสมโภชน์ โกมลมณี. 2533. การเปลี่ยนแปลงทางฟิสิกส์และเคมีระหว่างสุกของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. หน้า 536-537. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ครั้งที่ 16. 25-27 ตุลาคม 2533. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและโรงแรมเชลล์ทริลพลาซ่า, กรุงเทพฯ.

- Abbas, M. F. 1997. Jujube. pp. 405-415. *In*: S. Mitra (ed.), Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits. CAB International, Wallingford.
- Abeles, F. B., P. W. Morgan and M. E. Saltveit. 1992. Ethylene in Plant Biology. Academic Press, California. 414 p.
- Aguayo, E., V. H. Escalona and F. Artés. 2006. Effects of cyclic exposure to ozone gas on physiochemical, sensorial and microbial quality of whole and sliced tomatoes. *Post-harvest Biology and Technology* 39: 169-177.
- Bachmann, J. and R. Earles. 2000. Postharvest Handling of Fruits and Vegetables. Horticulture Technical Note. Appropriate Technology Transfer for Rural Area. 19 p.
- Bailey, J. A. and M. J. Jeger. 1992. Colletotrichum: Biology, Pathology and Control. CAB International Alden Multimedia Ltd., Melksham. 358 p.
- Bahnemann D. W., M. Hilgendorff and R. Memming. 1997. Charge carrier dynamics at TiO<sub>2</sub> particles: reactivity of free and trapped holes. *Journal of Physical Chemistry B: Biophysical Chemistry* 101: 4265-4275.
- Benedix, R., F. Dehn and J. Q. M., Orgass. 2000. Application of titanium dioxide photocatalysis to create self-cleaning building materials. *LACER* 5: 157-168.
- Biale, J. B. 1950. Postharvest physiology and biochemistry of fruits. *Plant Physiology* 1: 183-206.
- Blankenship, S. M. and J. M. Dole. 2003. 1-methylcyclopropene: a review. *Postharvest Biology and Technology* 28: 1-25.
- Brett, C. and K. Waldron. 1990. Physiology and Biochemistry of Plant Cell Walls. Unwin Hyman. London. 194 p.
- Chawengkijwanich, C. and Y. Hayata. 2008. Performance of TiO<sub>2</sub> powder coated packaging film in ethylene removal. *Acta Horticulturae* 804: 541-546.
- Davis, K. A. 1982. Titanium Dioxide. *Journal of Chemistry* 59: 158-159.
- De Lasa, H. I., G. Dogu and A. Ravella. 1992. Chemical Reactor Technology for Environmentally Safe Reactors and Product, Kluwer Academic Publishers, London. 608 p.
- Diebold, U. 2003. The surface science of titanium dioxide. *Surface Science Report* 48: 53-229.
- Fan, X., S. A. Blankenship and J. P. Mattheis. 1999. 1-methylcyclopropene inhibits apple ripening. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 124: 690-695.

- Fujishima, A., T. N. Rao and D. A. Tryk. 2000. Titanium dioxide photocatalysis. *Journal of Photochemistry and Photobiology C: Photochemistry Reviews* 1: 1-21.
- Golding, J. B., D. Shearer, S. G. Wyllie and W. B. McGlasson. 1998. Application of 1-MCP and propylene to identify ethylene-dependent ripening processes in mature banana fruit. *Postharvest Biology and Technology* 14: 87-98.
- Goodwin, T. W. and E. I., Mercer. 1983. Introduction in Plant Biochemistry. Pergamon Press, London. 667 p.
- Hadfield, K. A., J. K. C. Rose, D. S. Yaver, R. M. Berka and A. B. Bennett. 1998. Polygalacturonase gene expression in ripe melon fruit supports a role for polygalacturonase in ripening-associated pectin disassembly. *Plant Physiology* 117: 363-373.
- Han, Y. S. and L. H. Nie. 2004. The mechanism of protecting fresh and preparation of nano TiO<sub>2</sub> thin film. *Journal of Zhuzhou Institute of Technology* 18: 148-150.
- Hatton, T. T. and W. F. Reeder. 1967. Controlled atmosphere storage of Keitt mangoes. *Proceedings of the Caribbean Region of the American Society for Horticultural Science* 10: 114-119.
- Hussain, M., S. Bensaid, F. Geobaldo, G. Saracco and N. Russo. 2011. Photocatalytic degradation of ethylene emitted by fruits with TiO<sub>2</sub> nanoparticles. *American Chemical Society of Industrial and Engineering Chemistry* 50: 2536-2543.
- Hyodo, H., Y. Imai, Y. Yamazumi and F. Nishikawa. 2003. Ethylene in senescence and stress. pp. 99. *In: Proceedings of the APEC Symposium on Postharvest Handling Systems*. September 1-3, 2003. Bangkok.
- Idstein, H. and P. Schreier. 1985. Volatile constituents of Alphonso mango. *Phytochemistry* 24: 2313-2316.
- Kader, A. A. 1985. Postharvest Biology and Technology: An Overview. pp. 3-7. *In: A. A. Kader, R. F. Kasmire, F. G. Mitchell, M. S. Reid, N. F. Sommer and J. E. Thompson (eds.), Postharvest Technology of Horticultural Crops*. University of California, Berkeley.
- Kader, A. A. 2000. Postharvest Biology and Technology: An Overview. pp. 39-48. *In: A. A. Kader (ed.), Postharvest Technology of Horticultural Crops*. 3<sup>th</sup> ed. University of California, California.

- Kaewchana, R., J. Tungtirmthong and S. Kanlayanarat. 2003. Effect of edible coating on storage life of mango cv. Nam Dok Mai. pp. 612-629. Postgraduate Education & Research Development Project in Postharvest Technology Year 2543-2544. Division of Postharvest Technology School of Bioresource and Technology, King Mongkut's University of Technology Thonburi, Bangkok.
- Kays, S. K. 1991. Postharvest physiology of perishable of Kesar mangoes in relation in to specific gravity. *Acta Horticultural* 19: 263-678.
- Ketsa, S., W. Phakawatmongkol and S. Subhadrabhandhu. 1999. Peel enzymatic activity and colour changes in ripening mango fruit. *Plant Physiology* 154: 363-366.
- Konica Minolta Holdings, Inc. 2012. Multiangle Spectrophotometer Technology. [Online]. Available: [http://www.konicaminolta.com/about/research/core\\_technology/picture/instrument\\_001.html](http://www.konicaminolta.com/about/research/core_technology/picture/instrument_001.html) (August 5, 2012).
- Krishnamurthy, S. and H. Subramanyam. 1970. Respiratory climacteric and chemical changes in the mango fruit *Mangifera indica* L. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 95: 333-337.
- Lawton, A. R. 1991. Measurement of ethylene gas prior to and during transport. Paper Presented at the 19<sup>th</sup> International Congress of Refrigeration, August 10-17, 1991. Montreal, Quebec.
- Lau O. L., S. F. Yang. 1976. Inhibition of ethylene production by cobaltous ion. *Plant Physiology* 58: 14-117.
- Li, H., F. Li, L. Wang, J. Sheng, Z. Xin, L. Zhao, H. Xiao, Y. Zheng and Q. Hu. 2009. Effect of nano-packing on preservation quality of Chinese jujube (*Ziziphus jujuba* Mill. var. *inermis* (Bunge) Rehd). *Food Chemistry* 114: 547-552.
- Lizada, M. C. 1993. Mango. pp. 255-257. In: G. B. Seymour, J. E. Taylor and G. A. Tucker (eds.), *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman and Hall, London.
- Macleod, A. J. and N. M. Pieris. 1984. Comparson of the volatile components of some mango cultivars. *Phytochemistry* 23: 361-366.
- Macleod, A. J., G. Macleod and C. H. Snyder. 1988. Volatile aroma constituents of mango (cv. Kensington). *Phytochemistry* 27: 2189-2193.

- Maneerat, C. and Y. Hayata. 2006. Efficiency of TiO<sub>2</sub> photocatalytic reaction on delay of fruit ripening and removal of off-flavors from the fruit storage atmosphere. *American Society of Agricultural and Biological Engineers* 49: 833-837.
- Maneerat, C. and Y. Hayata. 2008. Gas-phase photocatalytic oxidation of ethylene with TiO<sub>2</sub>-coated packaging film for horticultural products. *American Society of Agricultural and Biological Engineers* 51: 163-168.
- Maneerat, C., Y. Hayata, N. Egashira, K. Sakamoto, Z. Hamai and M. Kuroyanagi. 2003. Photocatalytic reaction of TiO<sub>2</sub> to decompose ethylene in fruit and vegetable storage. *American Society of Agricultural and Biological Engineers* 46: 725-730.
- Mattoo, A. K., T. Murata, Er. B. Pantastico, K. Chachin, K. Ogata and C. T. Phan. 1975. Chemical Change During Ripening and Senescence. pp. 103-107. *In*: Er. B. Pantastico (ed.), *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*. The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.
- McCollum, T. G., D. J. Huber and D. J. Cantliffe. 1989. Modification of polyuronides and hemicelluloses during muskmelon fruit softening. *Plant Physiology* 76: 303-308.
- Medlicott, A. P. and A. K. Thompson. 1985. Analysis of sugars and organic acid in ripening mango fruit (*Mangifera indica* L. var. Keitt) by high performance liquid chromatography. *Journal of Science of Food and Agriculture* 36: 561-566.
- Mendoza, D. B. and R. B. H. Wills. 1984. Mango. Fruit Development, Postharvest Physiology and Marketing. ASEAN Food Handling Bureau, Bangsar, Kuala Lumpur. 111 p.
- Mitra, S. K. and E. A. Baldwin. 1997. Mango. pp. 85-122. *In*: S. K. Mitra (ed.), *Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits*. CAB International, Wallingford.
- Mukherjee, S. K. 1997. Introduction: Botany and Importance. pp. 1-19. *In*: R. E. Litz (ed.), *The Mango: Botany, Production and User*. CAB International, Cambridge.
- Nishizawa, T., A. Tamura, S. Mitsuzuka, T. Aikawa, M. Togashi and Y. Motomura. 2002. Water-soaked symptom of 'Andesu' netted melon fruit is not developed under anaerobic nitrogen atmospheres during ripening. *Plant Growth Regulation* 38: 7-14.
- Nishizawa, T., T. Aikawa and M. Takahashi. 2006. Storage of horticultural products in closed rooms with TiO<sub>2</sub> photocatalyst: changes in room atmosphere and quality of fruits and cut flowers. *Acta Horticulturae* 712: 261-268.

- Nishizawa, T., K. Okafuji and H. Murayama. 2008a. Postharvest physiology of 'life' netted melon fruit as influenced by storage temperature and TiO<sub>2</sub> Photocatalyst. pp. 82-86. *In: Proceedings of the Asia-Pacific Symposium on Assuring Quality and Safety of Agri-Foods*, August 4-6, 2008. Radisson Hotel, Bangkok.
- Nishizawa, T., M. Takeda and H. Murayama. 2008b. Effects of TiO<sub>2</sub> photocatalytic oxidation in the room atmosphere and the quality of tomato fruit during storage under a closed system. *Acta Horticulturae* 804: 309-314.
- Nishizawa, T., K. Okafuji and H. Murayama. 2009. Storability and development of physiological disorder of netted melon 'Life' fruit as influenced by storage conditions. *Acta Horticulturae* 837: 147-154.
- Pantastico, Er. B. 1975. *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Sub-tropical Fruits and Vegetable*. The AVI Publishing Company, Connecticut. 560 p.
- Park, D. R., J. Zhang, K. Ikeue, H. Yamashita and M. Anpo. 1999. Photocatalytic oxidation of ethylene to CO<sub>2</sub> and H<sub>2</sub>O on ultrafine powdered TiO<sub>2</sub> photocatalysts in the presence of O<sub>2</sub> and H<sub>2</sub>O. *Journal of Catalysis* 185: 114-149.
- Patterson, M. E. 1970. The role of ripening in the affairs of mango. *Horticultural Science* 5: 30-33.
- Patterson M. E. 1987. Factors of loss and the role of heat removal for maximum preservation of sweet cherries. *Postharvest Pomology Newsletter* 5: 3-9.
- Peacock, B. C., C. Murray, S. Kosiyachinda, M. Kosittrakul and S. Transiriyakul. 1986. Influence of harvest maturity of mangoes on storage potential and ripe fruit quality. *ASEAN Food Journal* 2: 99-103.
- Rico, D., A. B. Martin-Diana, J. M. Baratb and C. Barry-Ryan. 2007. Extending and measuring the quality of fresh-cut fruit and vegetables: A review. *Trends in Food Science and Technology* 18: 373-386.
- Roe, E. and J. M. Bruemmer. 1981. Changes in pectin substances and enzymes during ripening and storage of 'Kiett' mangoes. *Journal of Food Science* 46: 186-189.
- Shashirekha, M. S. and M. V. Patwardhan. 1976. Change in amino acid, sugar and noncolatile organic acid in ripening mango fruit (*Mangifera indica*, Badami variety). *Lebensmittel Wissenschaft Technologie* 9: 369-370.

- Shorter, A. J. and K. J. Scott. 1987. Removal of ethylene from air and low oxygen atmospheres with ultraviolet radiation. *CSIRO Division of Food Research* 47: 85-93.
- Sisler, E. C. and S. F. Yang. 1984. Anti-ethylene effect of cis-butene and cyclic olefins. *Phytochemistry* 23: 161-166.
- Sisler, E. C., E. Dupille and M. Serek. 1996. Effect of 1-methylcyclopropene and methylene-cyclopropane on ethylene binding and ethylene action on cut carnation. *Plant Growth Regulation* 18: 79-86.
- Sisler, E. C., and M. Serek. 1997. Inhibitors of ethylene responses at the receptor level recent developments. *Physiology and Plant Molecular Biology* 100: 577-582.
- Sisler, E. C., E. Dupille and M. Serek. 1999. Compounds controlling the ethylene receptor. *Botanical Garden Bulletin Academia Sinica* 40: 1-7.
- Sobana, N., M. Muruganadham and M. Swaminathan. 2006. Nano-Ag particles doped TiO<sub>2</sub> for efficient photodegradation of direct azo dyes. *Journal of Molecular Catalysis A: Chemical* 258: 124-132.
- Spot Imaging Solutions, Inc. 2012. Color Space in Microscopy Imaging. [Online]. Available: [http:// www.spotimaging.com/iq/colorspace.html](http://www.spotimaging.com/iq/colorspace.html) (August 5, 2012).
- Spurr, A. R. 1970. Morphological changes in ripening fruit. *Horticultural Science* 5: 33-35.
- Subramanyam, H., S. Krishnamurthy and H. A. B. Parpia. 1975. Physiology and biochemistry of mango fruit. *Advances in Food Research* 21: 223-205.
- Subramanyam, H., S. Gowri and S. Krishnamurthy. 1976. Ripening behaviour of mango fruits graded on specific gravity basis. *Journal of Food Science Technology* 13: 84-86.
- Tazawa, M., M. Okada, K. Yoshimura and S. Ikezawa. 2004. Photo-catalytic heat mirror with a thick titanium dioxide layer. *Solar Energy Materials and Solar Cell* 84: 159-170.
- Tucker, G. A. and G. B. Seymour. 1991. Cell wall degradation during the ripening of mango fruit. *Acta Horticulturae* 291: 454-460.
- 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.
- Ueda, M., K. Sasaki, N. Utsunomiya and Y. Shimabayashi. 2001. Changes in properties during maturation and ripening of Chiin Hwang No. 1 mango fruit cultivated in plastic greenhouse. *Food Science and Technology Research* 7: 207-213.

- Vazquez-Salinas, C. and S. Lakshminarayana. 1985. Composition changes in mango fruit during ripening at different storage temperature. *Journal of Food Science* 50: 1646-1648.
- Wang, C. Y. 1990. Chilling Injury of Horticultural Crops. CRC Press, Florida. 313 p.
- WebExhibits. 1999. Titanium white. [Online]. Available: <http://www.webexhibits.org/pigments/indiv/recipe/titaniumwhite.html> (7 September 2012).
- Wills, R. B. H., T. H. Lee, D. Graham, W. B. McGlasson and E. G. Hall. 1981. Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables. New South Wales University Press, New South Wales. 161 p.
- Wilson, L. G. 2006. Postharvest handling and cooling of fresh fruit, vegetable and flower for small farms. [Online]. Available: <http://plasticulture.cas.psu.edu/Postharvest.html> (August 5, 2012).
- Ye, S. Y., Q. M. Tian, X. L. Song and S. C. Luo. 2009. Photoelectrocatalytic degradation of ethylene by a combination of TiO<sub>2</sub> and activated carbon felts. *Journal of Photochemistry and Photobiology A: Chemistry* 208: 27-35.
- Zagory, D and A. A. Kader. 1988. Modified atmosphere packaging for fresh produce. *Journal of Food Technology* 42: 70.
- Zhao, J. and X. Yang. 2003. Photocatalytic oxidation for indoor air purification: a literature review. *Building and Environment* 38: 645-654.