



บรรณานุกรม

- กรมวิชาการเกษตร. (2550). มะม่วงเพื่อการส่งออก. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2552). สถิติการปลูกไม้ผล-ไม้ยืนต้น ปี 2552. กรุงเทพฯ: ฝ่ายข้อมูลส่งเสริม การเกษตร กองแผนงาน กรมส่งเสริมการเกษตร,
- กฤษณา กฤษพุกต์, ลพ ภวภูตานนท์, คณพล จุฑามณี และอุษณีย์ พิชกรรม. (2545). การศึกษาสาเหตุและแนวทางการแก้ปัญหาการออกดอกและการติดผลไม่สม่ำเสมอของมะม่วง. สาระผลไม้, 5(2), 3-4.
- เกศสินี ตระกูลทิวากร. (2525). การศึกษาความแก่และคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ที่ ความแตกต่าง ๆ ที่เก็บรักษาในตู้เย็น. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี วท.บ., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- โกศล เจริญสม. (2527). การห่อมะม่วงเพื่อป้องกันแมลงวันทอง. ใน รายงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2527. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- คณพล จุฑามณี. (2542). หนังสือรวมบทคัดย่อ ผลงานวิจัยของคณาจารย์ในสถาบันอุดมศึกษาไทย ในระหว่างปี 2540-2542. กรุงเทพฯ: ม.ป.พ.
- จริงแท้ ศิริพานิช. (2544). สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้ (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จริงแท้ ศิริพานิช. (2549). ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวางขายของพืช. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จักรพงษ์ พิมพ์พิมล. (2533). คุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ที่ได้จากการคัดเลือกหลังการเก็บเกี่ยวด้วยการลอยในน้ำเกลือ. ปัญหาพิเศษปริญญาโท วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ชัยพร เจตตกร. (2537). ความสัมพันธ์ระหว่างความร้อนสะสมและความบริบูรณ์ของผลมะม่วง. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ฐาติ วัฒนวรรณ, อรุณี วัฒนวรรณ, สุภัทรา เลิศวัฒนาเกียรติ, จงรักษ์ จารุเนตร และเฉลิมพล ชุ่มเขยวงศ์. (2551). อิทธิพลของการห่อผลต่อการพัฒนาสี คุณภาพของผลและศัตรูของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้เบอร์สี่. กรมวิชาการเกษตร: กรุงเทพฯ.

- ดวงตรา กสานติกุล. (2526). การศึกษาการเจริญเติบโต การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี และ
ดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์ วท.บ.,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ดิศร ริมประมาณ. (2541). ผลของการห่อผลและสารควบคุมการเจริญเติบโตของพืชบาง
ชนิดต่อการเปลี่ยนแปลงรงควัตถุของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์เคนท์ในระหว่าง
การพัฒนาของผล. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ธรรมภรณ์ ประภาสวัต. (2534). ผลของการเคลือบผิวและอุณหภูมิต่ำที่มีต่อคุณภาพและ
อายุ การเก็บรักษาของผลมะม่วงน้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- นฤมล บัณฑิตทัศนานนท์, กฤษณา กฤษณพุกต์ และลพ ภาวูตานนท์. (2544). อิทธิพลของการใช้
สาร Ca – B และ GA₃ ต่อการติดผลและการพัฒนาของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้.
วิทยาศาสตร์เกษตร, 1-4 (พิเศษ), 53 – 56.
- นาริรัตน์ กุณาศล, สุชาดา ชัยกัมมาส และรัตนภรณ์ พรหมศรัทธา. (22-25 เมษายน 2530).
ศึกษาคุณค่าทางอาหารของมะม่วงเพื่อการส่งออก. ใน เอกสารประกอบ
การสัมมนา เรื่อง แนวทางการผลิตมะม่วงครบวงจร (หน้า 221). กรุงเทพฯ:
สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
- ปิยะ ดวงพัตรา. (2538). หลักการและวิธีการใช้ปุ๋ยเคมี. กรุงเทพฯ: ภาควิชาปฐพีวิทยา
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
- ยงยุทธ โอสถสภา. (2524). การให้ปุ๋ยทางใบ. กรุงเทพฯ: ภาควิชาปฐพีวิทยามหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์.
- ยงยุทธ โอสถสภา. (2542). สารจากการประชุมนานาชาติเรื่องปุ๋ยทางใบ ครั้งที่ 2.
เคหการเกษตร, 23(6), 154-157.
- ฤดีกร ทับทิมทอง. (2532). การคัดเลือกมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้เพื่อการส่งออกโดยลอย
น้ำเกลือ. ปัญหาพิเศษ วท.บ., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- วรินทร์ ยิ้ม่อง. (2548). การนำ Technical Textiles มาใช้เป็นวัสดุห่อผลมะม่วงน้ำดอกไม้
อินทรีย์. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, กรุงเทพฯ.
- วันดี ภควัตมงคล. (2539). การเปรียบเทียบการเกิด chilling injury ของผลมะม่วง 6 พันธุ์.
ปัญหาพิเศษ วท.บ., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- วิจิตร วังโน. (2529). มะม่วง. กรุงเทพฯ: ศรีสมบัติการพิมพ์.

- วรินทร์ อันทะเขก. (2535). การใช้ข้อมูลภูมิสลับต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผล
มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์ วท. บ., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ศิวพร มินรินทร์. (2554). การศึกษาปัจจัยก่อนการเก็บเกี่ยวบางประการที่มีผลต่อคุณภาพ
หลังการเก็บเกี่ยวมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยนเรศวร,
พิษณุโลก.
- ศิริพร พจนการณ และวิลาวัลย์ คำปวน. (2551). ผลของการใช้ถุงคาร์บอนใหม่และเก่าในการห่อ
ผลต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วงน้ำดอกไม้. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร,
39(3), 25-50.
- สนั่น ขำเลิศ. (2547). มะม่วงในระบบปลูกชิด. กรุงเทพฯ: อักษรพิทยา.
- สายชล เกตุษา. (2528). สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. นครปฐม:
สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
- สายชล เกตุษา. (2530). การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติต่อผลมะม่วงหลังการเก็บเกี่ยว.
กรุงเทพฯ: เคหการเกษตร.
- สายชล เกตุษา. (2533). การเก็บเกี่ยวและวิทยาหลังการเก็บเกี่ยว ใน การทำสวนมะม่วง
(หน้า 204-211). นครปฐม: ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์มาตรฐาน
มะม่วงของประเทศไทย. (2546). ข้อมูลมาตรฐานมะม่วงเพื่อการส่งออก.
ม.ป.ท.: ม.ป.พ.
- สุขวัฒน์ จันทร์ปรณิก. (ม.ป.ป.). ปัญหาธาตุอาหารรองและธาตุอาหารเสริมกับคุณภาพของ
ปุยไม้ผล. สืบค้นเมื่อ 15 มีนาคม 2550. จาก [http://www.sfst.org/conference/
Fer_Fruit/macromicro.htm](http://www.sfst.org/conference/Fer_Fruit/macromicro.htm)
- สุมาลี สาสะนา, ประกิจ ดวงพิบูล, มนต์รี วงศ์รักษาพานิช, รวี เสฐฐักดิ์, สมทรง ปวีณการก,
วิจิตร วังโน และคณะ. (22-25 เมษายน 2530). ศึกษาอายุการเก็บเกี่ยวของมะม่วงพันธุ์
หนังกลางวัน น้ำดอกไม้ และแรด ใน เอกสารประกอบการสัมมนาเรื่อง แนวทางการ
ผลิตมะม่วงครบวงจร (หน้า 217). กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
- สุรพงษ์ โกสิยะจินดา. (2530). การเคลือบผิวผลไม้สดด้วยนวลเทียม. เคหการเกษตร,
11(124), 56-60.
- อรณพ วราธศวปติ. (2532). เทคโนโลยีและสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้
และผักสด. เชียงใหม่: ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- Amarante, C. (2002). Preharvest bagging improves packout and fruit quality of pears (*Pyrus Commuins*). *N.Z.J. Crop & Hort Sci*, 30, 93-98.
- AOAC. (1989). *AOAC. Official Methods of Analysis* (14th ed.). Washington. DC: Association of Official Agricultural Chemists.
- Aron, D.I. (1949). Copper enzymes in isolate chloroplasts; Polyphenoloxidase in *Beta vulgaris*. *Journal of plant physiology*, 40, 850-852.
- Bentley, W.J. and Viveros, M.. (1992). Brown-bagging Granny Smith apples on trees stops codling moth damage. *California Agr.*, 46, 30-32.
- Cassandro A., Banks, Nigel H. and Shane Max. (2002). Effect of preharvest bagging on fruit quality and postharvest physiology of pears (*Pyrus communis*). *NZ. J. Crop and HortSci.*, 30, 99-107.
- Chaudhuri, B.B. and De, R. (1975). Effect of soil and foliar application of N and P on the yield of tomato. *Soil Sci. Plant Nutr.*, 27(1), 57-62.
- Choi, I.M., Moon, J.S., Yun, C.J., Kim, S.B. and Song, N.H. (1996). Effects of shading and low light transmittance bagging on delay of maturity in "Campbell Early" grape. *RDA. J. Agr. Sci. Hort.*, 38, 687-693.
- Desond, R.L., Zhengwang, J. and James, W. R. (2000). Three fruit reflective, film improves red skin coloration and advances maturity in peach. *J. Am. Soc. Hort. Sci.*, 127(2), 88-193.
- Estrada, C.G. 2002. Effect of fruit bagging on sanitation and pigmentation of six mango cultivar. *Acta Hort*, 645, 195-199.
- Fallahi, E., Conway, W.S., Hickey, K.D. and Sams, C.E. (1997). The role of calcium and nitrogen in postharvest quality and disease resistance of apple. *Hort Sci.*, 32, 831-835.
- George, A.P., Mowat, A.D., Broadley, R.H. and R.J. Collins. 2003. Improving the Nutritional Management of Non-Astringent Persimmon in Subtropical Australia. *Acta Hort.*, 601, 131- 138.
- Hofman, P., J., Smith Lyn, G. and Joyce, Daryl C. (1977). Mango. *Postharvest Biology and Technology*, 12, 89 – 91.

- Hofman, P., J. Smith L.G., Holme R., T. Campbell and G. Meiburg. 1995. Mango fruit quality at harvest is affected by production conditions, In *Proc. Aust. Mango 2000 Prod.* (pp. 150 – 175). N.P.: Workshop, Dept. Prim. Ind. Qld.
- Johns, G. and Scott, K. J. (1989). Delayed harvesting of bananas with 'sealed' covers on unches. 2. Effect on fruit yield and quality. *Aust. J. Exp. Agr.*, 29, 727-733.
- Joyce, D.C., Beasley D. R. and Shorter, A.J. (1997). Effect of preharvest bagging on fruit calcium levels and storage and ripening characteristics of 'Sensation' mangoes *Australian. J. Exp. Agr.*, 37, 383-389.
- Kitagawa, H., Manabe, K. and Esguerra, E.B. (1992). Bagging of fruit on the tree to control disease. *Acta Hort.*, 321, 870-875.
- Kosiyachinda, S., Lee, S.K. and Poernomo. (1984). Maturity indices for harvesting of mango, In D.B. Mondoza, Jr. and R.B.H. Wills, (Eds.), *Mango: Fruit Development, Postharvest Physiology and Marketing in ASEAN* (pp. 33-38). Kuala Lumpur, Malaysia: ASEAN Food Handling Bureau.
- Manganaris, G.A., Vasilakakis, M. and Mignani, I. (2005). *Mango. Scientia Horticulturae*, 107, 43 – 50.
- Marcelle, R.D. (1991). Relationships between mineral content, lipoxygenase activity, levels of 1-aminocyclopropane-1-carboxylic acid and ethylene emission in apple fruit flesh disks (cv.Jonagold) during storage. *Postharv. Biol. Technol.*, 1, 101-109.
- Marcelle, R.D. (1995). Mineral nutrition and fruit quality. *Acta Hort.*, 383, 219-226.
- Mendoza, D.B. Jr. and Suriyapananont, V. (1984). Factors affecting growth and development of mango. In D.B. Mendoza, Jr and R.B.H. Wills, (Eds.), *Mango: Fruit Development, Postharvest Physiology and Marketing in ASEAN* (pp. 27-33). Kuala Lumpur, Malaysia: ASEAN Food Handling Bureau.
- Noppakoonwong, R.N., Rerkasem, B., Bell, R.W., Dell, B. and Loneragan, J.F. (1997). Diagnosis and prognosis of boron deficiency in black gram (*Vigna mungo* L. Hepper) in the field by using plant analysis, In R.W. Bell and B. Rerkasem, (Eds.), *Boron in Soil and plant* (pp. 89 – 93). London: Kluwer Academic.

- Pantastico, Er.B., P.F. Lam, S. Ketsa, Yuniarti and M. Kositrakul. (1975). Postharvest Physiology and storage of mango. In D.B. Mendoza JR and R.B.H. Wills (Eds.), **Mango Fruit Development, Postharvest Physiology and Marketing in ASEAN** (pp. 39-52). Kuala Lumpur, Malaysia: ASEAN Food Handling Bureau.
- Proctor, J.T.A. and Loughheed, E.C. (1976). The effect of covering apples during development. *Hort Sci.*, 11, 2.
- Salunkhe, D.K and Desai, B.B. (1984). *Postharvest biotechnology of fruit*. Florida, USA.: CRC Press.
- Srivastava, S.P., C.R. Yadav, T.J. Rego, C.Johanson and N.P.Saxena. (1997). Diagnosis and alleviation of boron deficiency causing flower and pod abortion in chickpea (*Cicer arietinum* L.) in Nepal. In R.W. Bell and B. Rerkasem (Eds.), **Boron in Soil and Plant** (pp. 95 – 96). London: Kluwer Academic.
- Song, J. and Bangerth, F. (1996). The effect of harvest date on aroma compound production from 'Golden Delicious' apple fruit and relationship to respiration and ethylene production. *Postharvest Biol. Technol.*, 8, 259-269.
- Whangchai, K., Gemma, H., Iwahori, S. and Uthaibutra, J. (2000). Endogenous polyamines in "Nam Dok Mai" mangoes with different ripening stages and its relation to chilling injury during storage. *Acta Hort.*, 509, 429-436.
- Will, R.B.H., Lee, T.H., Graham, D., McGlasson W.B. and Hal, E.G. (1981). *Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. New South Wales: New South Wales University.