เอกสารอ้างอิง

ฉลองชัย แบบประเสริฐ. 2544. อาโวกาโด. กองพัฒนาที่สูง, กรุงเทพฯ. 63 หน้า

Appleman, D., and L. Noda (1941) Biochemical studies of the Fuerte avocado fruits – A preliminary report. Calif. Avocado Soc. Yearbook 26:60.

Babpraserth, C., and S. Subhadrabandhu. 2000. Avocado production in Thailand. In Papademetriou, M.K.(eds.). Avocado production in Asia and the Pacific. FAO, Bangkok.

Barmore, C.R. 1976. Avocado fruit maturity. pp. 103-109 In Proceedings of the First International Tropcial Fruit Short Course: The Avocado. J.W. Sauls, R.L. Phillips and L.K. Jackson (eds.). Gainesville: Fruit Crops Dept., Florida Cooperative Extension Service.

Bean, R.C. (1956) Biochemical reactions of avocados in relation to standards of maturity. Calif. Avocado Soc. Yearbook 40:148.

Bean, R. C. (1958) Changes in sugars during growth and storage of avocados. Calif. Avocado Soc. Yearbook 42:90.

Bean, R. C. (1962) Avocado maturity studies: a discussion of possible applications of various physical measurements to non-destructive testing. Calif. Avocado Soc. Yearbook 46:94.

Bean, R. C., J. P. Rasor, and G. G. Porter (1960) Changes in electrical characteristics of avocados during ripening. Calif. Avocado Soc. Yearbook 44:75.

Biale, J. B., and R. E. Young (1971) In the biochemistry of fruits and their products. Vol. 2 (Hulme, A. C., Ed.) Academic press, London, Pl. Chapter 1 Avocado Pear.

Blumenfeld, A., and S. Gazit (1970) Cytokinin activity in avocado seeds during fruit development. Plant Physiol. 46:331.

Blumenfeld, A., and S. Gazit (1974) Development of seeded and seedless avocado fruits. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 99:442.

Chase, E. M. (1921-1922) Some notes on the enzymes of the avocado. Calif. Avocado Assoc. Ann. Report 7:52.

Christie, A. W. (1939) The importance of maturity in avocados Calif. Avocado Assoc. Yearbook 24:73.

Christie, A. W. (1945) Some fundamentals of picking, packing, and marketing. Calif. Avocado Soc. Yearbook 30:55.

Church, C. G., (1921-1922) A comparison of the composition of standard varieties of avocados grown in the same orchard. Calif. Avocado Assoc. Ann. Report 7:40.

Church, C. G., and E. M. Chase (1920-1921) Further work on the maturity of avocados. Calif. Avocado Assoc. Ann. Report 6:45.

Davenport, J. B., and S. C. Ellis (1959) Chemical changes during growth and storage of the avocado fruit. Aust. J. Biol. Sci. 12:445.

Erickson, L. C. (1966) Seed coat thickness: a guide to avocado maturity. Calif. Citrogr. 51:260.

Erickson, L. C., and G. G. Porter (1966) Correlations between cuticle wax and oil in avocados. Calif. Avocado Soc. Yearbook 50:121.

Erickson, L. C., I. L. Eaks, and G. G. Porter (1970) Over-maturity in Hass avocados. Calif. Avocado Soc. Yearbook 54:62.

Haas, A. R. C. (1937) Chemical composition of avocado fruits. J. Agric. Res. 54:669.

Harding, P. L. (1954) The relation of maturity to quality in Florida avocados. Florida State Hort. Soc. 67:276.

Harkness, R. W. (1954) Chemical and physical tests of avocado maturity. Florida State Hort. Soc. 67:248.

Hatton, T. T., Jr., and C. W. Campbell (1959) Evaluation of indices for Florida avocado maturity. Florida State Hort. Soc. 72:349.

Hatton, T. T. Jr., and W. F. Reeder (1965) Maturity of minor varieties of Florida avocados. Florida State Hort. Soc. 78:338.

Hatton, T. T. Jr., J. Popenoe, M. J. Soule, and P. L. Harding (1957a) Relation of maturity to certain chemical and physical characters in Florida avocados. Florida State Hort. Soc. 70:338.

Hatton, T. T. Jr., M. J. Soule, and J. Popenoe (1957b) Effect of fruit position and weight on percent of oil in Lula avocados in Florida. Proc. Amer. Soc. Hort. Sci. 69:217.

Hatton, T. T. Jr., P. L. Harding, and W. F. Reeder (1964) Seasonal changes in Florida avocados. U.S.D.A. Tech. Bull. 1310:47.

Hodgkin, G. B. (1928) Oil testing of avocados and its significance. Calif. Avocado Assoc. Yearbook 13:68.

Hodgkin, G. B. (1939) Avocado standardization. Calif. Avocado Assoc. Yearbook 24:141.

Lee, S.K., R.E.Yong, P.M.Schiffman, and C.W.Coggins, Jr. 1983. Maturity studies of Avocado fruit based on picking dates and dry weight. J.Amer.Soc.Hort.Sci. 108(3): 390-394.

Marketing Agreement No. 121 (1954) Order No. 69 Regulating Handling, Part 969. Avocados grown in south Florida. U.S. Agricultural Marketing Service.

Morris, R., and K. O'Brien (1980) Testing avocados for maturity. Agri. Gazette of New South Wales 42:44.

Parodi, G., M. Sanchez, and W. Daga. 2007. Correlation of oil content, dry matter and pulp moisture as harvest indicators in Hass Avocado fruits (*Persea americana* Mill) grown under two conditions of orchards in Chincha-Peru. Proceedings VI World Avocado Congress. 12-16 November 2007.

Pearson, D. (1975) Seasonal English market variations in the composition of South African and Israeli avocados. J. Sci. Fd. Agric. 26:207.

Roche, H. W. (1937) Regulations for marketing avocados in California. Calif. Avocado Assoc. Yearbook 22:88.

Ruehle, G. D. (1958) The Florida avocado industry. Florida Agric. Exp. Sta. Bull. 602:1.

Soule, M. J. Jr., and P. L. Harding (1955) Relation of maturity of Florida avocados to physical characters. Florida State Hort. Soc. 68:303.

Stahl, A. L. (1933a) Avocado maturity studies. Florida State Hort. Soc. 46:123.

Stahl, A. L. (1933b) Changes in composition of Florida avocados, in relation to maturity. Florida Agric. Exp. Sta. Bull. 259:31.

Standardization Committee Report (1924-1925) Calif. Avocado Assoc. Ann. Report 10:46.

Swarts, D. H. (1976a) Determining the oil content of avocados. Information Bulletin, Citrus and Subtropical Fruit Research Institute No. 41,5 Hort. Abst. 1976-10689.

Swarts, D. H. (1976b) The no-nonsense determination of oil content for avocados. Information Bulletin, Citrus and Subtropical Fruit Research Institute No. 42, 4 Hort. Abst. 1976-10690.

Swarts, D. H. (1976c) A practical method of determining the oil content of avocados for growers. Citrus and Subtropical Fruit Journal No. 511 Hort. Abst. 1977-3000.

Swarts, D. H. (1978) Microwaves used in determining avocado maturity. Citrus and Subtropical Fruit Journal No. 535:3 Hort. Abst. 1979-1522.

Vina Del Mar, Chile. Vakis, N.J., C. Gregoriou, and M. Papademetriou. 1985. Maturity and picking dates of Avocados under Cyprus conditions. California Avocado Society Year book. 69: 81-88. University of Florida. USA.

Whiley, A.W., B.Schaffer, and B.N. Wolstenholme. 2002. The Avocado: botany, production and uses. CABI. Oxon. 416 p

Wolfe, H. S., L. R. Toy, and A. L. Stahl (1934) Avocado production in Florida. Florida Agric. Exp. Sta. Bull. 272:1.

Zachariah, G., and L. C. Erickson (1965) Evaluation of some physical methods for determining avocado maturity. Calif. Avocado Soc. Yearbook 49:110.

Zauberman, G. and M. Schiffman-Nadal (1972) Pectinmethylesterase and polygalacturonase in avocado fruit at various stages of development. Plant Physiol. 49:864.

ตารางสรุปเปรียบเทียบผลงานวิจัยกับแผนงานวิจัย

วัตถุประสงค์	กิจกรรมวิจัย	ผลการดำเนินงาน
เพื่อศึกษาดัชนีการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมของอาโวกาโด 4 พันธุ์ ที่ปลูกบนพื้นที่สูง	- คัดเลือกต้นอาโวกาโดเพื่อเก็บข้อมูล - คัดเลือกช่อดอก 100 ช่อต่อต้น - ติดตั้ง Data logger	- ได้ต้นอาโวกาโดที่คัดเลือก - ได้ช่อดอกที่คัดเลือก 100 ช่อต่อต้น
	- ติดตามการบันทึกอุณหภูมิและความชื้น - หลังจากดอกบาน 6 เดือน เก็บผลอาโวกาโดทุกสัปดาห์ สัปดาห์ละ 10 ผลต่อพันธุ์ มาตรวจสอบทางกายภาพ ดังนี้ ขนาดผล น้ำหนักผล ปริมาตรผล ความถ่วงจำเพาะผล สีเปลือกผล และน้ำหนักแห้งของผลอาโวกาโดในระยะต่างๆ	- ได้ข้อมูลอุณหภูมิและความชื้นระหว่างที่มีการพัฒนาของดอกและผลอาโวกาโด - ได้ข้อมูลการพัฒนาของผลเบื้องต้นของอาโวกาโดจำนวน 4 พันธุ์
	- หลังจากดอกบาน 6 เดือน เก็บผลอาโวกาโดทุกสัปดาห์ สัปดาห์ละ 10 ผลต่อพันธุ์ มาตรวจสอบทางกายภาพ ดังนี้ ขนาดผล น้ำหนักผล ปริมาตรผล ความถ่วงจำเพาะผล สีเปลือกผล และน้ำหนักแห้งของผลอาโวกาโดในระยะต่างๆ - เก็บเกี่ยวผลอาโวกาโดหลังจากดอกบาน 6 เดือน ทุกสัปดาห์ จนสิ้นสุดฤดูการเก็บเกี่ยว สัปดาห์ละ 10 ผลต่อพันธุ์ มาบ่มเพื่อตรวจสอบดูว่าผลอาโวกาโดสามารถสุกหลังจากการเก็บเกี่ยวได้หรือไม่ เมื่อบ่มแล้วจึงผ่าผลอาโวกาโดเพื่อตรวจสอบคุณภาพของเนื้อผล ดังนี้ ขนาดผล น้ำหนักผล ปริมาตรผล ความถ่วงจำเพาะผล สีเปลือกผล น้ำหนักแห้งของผล อาโวกาโดในระยะต่าง สีเนื้อในผล และคุณภาพของเนื้อโดยการยอมรับของผู้บริโภค	- ได้ดัชนีเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมของอาโวกาโดจำนวน 4 พันธุ์
	- เก็บเกี่ยวผลอาโวกาโดหลังจากดอกบาน 6 เดือน ทุกสัปดาห์ จนสิ้นสุดฤดูการเก็บเกี่ยว สัปดาห์ละ 10 ผลต่อพันธุ์ มาบ่มเพื่อตรวจสอบดูว่าผลอาโวกาโดสามารถสุกหลังจากการเก็บเกี่ยวได้หรือไม่ เมื่อบ่มแล้วจึงผ่าผลอาโวกาโดเพื่อตรวจสอบคุณภาพของเนื้อผล ดังนี้ ขนาดผล น้ำหนักผล ปริมาตรผล ความถ่วงจำเพาะผล สีเปลือกผล น้ำหนักแห้งของผล อาโวกาโดในระยะต่าง สีเนื้อในผล และคุณภาพของเนื้อโดยการยอมรับของผู้บริโภค	ได้ร่างคู่มือดัชนีเก็บเกี่ยวอาโวกาโดจำนวน 4 พันธุ์