เอกสารอ้างอิง

กรมพัฒนาที่ดิน. 2562. *คู่มือการวิเคราะห์ดินและการปรับปรุงบำรุงดินสำหรับพืชเศรษฐกิจ*. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

กรมวิชาการเกษตร. 2562. *โรคทุเรียน*. สำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช กรมวิชาการเกษตร.

กรมวิชาการเกษตร. 2563. *การผลิตและการใช้เห็ดเรืองแสงสิรินรัศมีในการควบคุมโรคพืชในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง*. กลุ่มวิชาการ สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 4.

กุลธิดา บุญพรหม, สวรส รักษ์รอด, ทัศรินทร ดีแก้ว, นัฐตชา หนูพัน, & กัญญ์วรา เสนปาน. 2564. ลูกพลับแช่บ๊วย. สืบค้นจาก https://nia3portal.emworkgroup.co.th/info/innovation/item/6565

โครงการหลวง ดี อร่อย. 2565. สืบค้นจาก https://www.facebook.com/ROYALPROJECTFOUNDATION/posts/4176092802489583

งานพัฒนาและส่งเสริมการผลิตไม้ผล มูลนิธิโครงการหลวง และส่วนวิชาการ สำนักพัฒนาเกษตรที่สูง. 2548. *การปลูกพลับ*.

งานพัฒนาและส่งเสริมการผลิตไม้ผล มูลนิธิโครงการหลวง. 2542. กรรมวิธีการลดความฝาดในผลพลับ. *จุลสารไม้ผล*, 2(5), 17.

จรูญ พุทธจรรยา, & พหล ศักดิ์ตะทัศน์. 2540. *การศึกษาสายพันธุ์ลูกพลับที่เหมาะสม และกรรมวิธีการทำลูกพลับอบกึ่งแห้งและลูกพลับอบแห้งเพื่อการค้า*. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

จิระเดช แจ่มสว่าง, & วรรณวิไล อินทนู. 2534. การผลิตและการทดสอบคุณภาพของผงเชื้อรา *Trichoderma harzianum*. *วารสารเกษตรศาสตร์ (วิทยาศาสตร์)*, 25, 169–176.

ซากุระ เมืองร้อน. 2564. ลูกพลับแปรรูป กับการสร้างคุณค่าและประโยชน์จากผลผลิตลูกพลับ. สืบค้นจาก https://th.anngle.org/j-gourmet/persimmon.html

ธาวิดา ศิริสัมพันธ์. 2561. ปลูกพลับแซมสวนชา นำผลผลิตขายเอง รายได้ดี ที่เชียงราย. *เทคโนโลยีชาวบ้าน*. สืบค้นจาก https://www.technologychaoban.com/agricultural-technology/article_75193

นิภาพร บุญศักดาพร. 2538. *การคัดเลือกเชื้อ Trichoderma spp. ไอโซเลตที่ต้านทานต่อสารเคมีเพื่อควบคุมโรครากเน่าโคนเน่าของมะเขือเทศ ซึ่งเกิดจากเชื้อรา Sclerotium rolfsii Sacc. โดยวิธีผสมผสาน* (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ไพโรจน์ วิริยจารี, ธารา ศรีสกุล, & สุจินดา ศรีวัฒนะ. 2539. ระยะเวลาในการทำแห้งที่เหมาะสมสำหรับการผลิตพลับกึ่งแห้ง. *วารสารเกษตร*, 12(2), 175–186.

มานิตย์ ศรีสุวรรณ. (2525). *สรีรวิทยาการเจริญเติบโตและการสุกของผลไม้*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

มูลนิธิโครงการหลวง และสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน). ม.ป.ป.. *อาโวคาโด*.

วนัสนันท์. 2565. ลูกพลับฟรีซดราย. สืบค้นจาก https://vanusnun.com/shop/ผลไม้อบแห้ง/ลูกพลับฟรีซดราย.

ศศิธร วิชัย, และคณะ. 2566. การพัฒนาและประเมินต้นทุนผลิตภัณฑ์ผลไม้อบแห้งในระดับชุมชน. *วารสารเทคโนโลยีเกษตร*, 17(1), 45–58.

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง. 2561. *คู่มือการเก็บเกี่ยวผลอะโวกาโดบนพื้นที่สูง*. มูลนิธิโครงการหลวงและสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง.

โอฬาร ตัณฑวิรุฬห์. (2544). *จากแฟ้มงานวิจัย มก. "แหล่งปลูกพลับแห่งใหม่"*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Ampuero, O., & Vila, N. 2006. Consumer perceptions of product packaging. *Journal of Consumer Marketing, 23*(2), 100–112.

Arnal, L., & del Río, M. A. 2004. Effect of controlled atmosphere on persimmon "Rojo Brillante" maturation. *Journal of Food Science, 69*(8), S412–S418. https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2004.tb09949.x

Barmore, C. R. 1976. Avocado fruit maturity. In J. W. Sauls, R. L. Phillips, & L. K. Jackson (Eds.), *Proceedings of the First International Tropical Fruit Short Course: The Avocado* (pp. 103–109). Florida Cooperative Extension Service.

Bell, D. K., Wells, H. D., & Markham, C. R. 1982. In vitro antagonism of *Trichoderma* species against six fungal plant pathogens. *Phytopathology, 72*, 379–382.

Calkins, C. R., et al. 2011. Flavor contributions and sensory profiles in foods. *Food Science Reviews, 12*(4), 233–245.

Chen, H., Li, Y., & Wang, L. 2020. Ripening behavior and postharvest physiology of avocado fruit: A review. *Horticultural Plant Journal, 6*(3), 187–196.

Direito, R., Rocha, J., Sepodes, B., & Eduardo-Figueira, M. 2021. From *Diospyros kaki* L. (Persimmon) phytochemical profile and health impact to new product perspectives and waste valorization. *Nutrients, 13*, 3283. https://doi.org/10.3390/nu13093283

Faber, B. A., Wilen, C. A., Eskalen, A., Morse, J. G., Hanson, B. R., & Hoddle, M. S. 2016. *UC IPM pest management guidelines: Avocado* (UC ANR Publication 3436).

Gao, Z., Zhang, Y., & Li, X. 2019. Effects of preprocessing on texture and moisture migration in dried persimmon. *Journal of Food Processing and Preservation, 43*(5), e13894. https://doi.org/10.1111/jfpp.13894

Gazit, S., & Adato, I. 1972. Effect of carbon dioxide atmosphere on the course of astringency disappearance of persimmon fruits. *Journal of Food Science, 37*, 815–817. https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1972.tb03676.x

Hardham, A. R. 2005. *Phytophthora cinnamomi*. *Molecular Plant Pathology, 6*(6), 589–604.

Hofman, P. J., Bower, J., & Woolf, A. 2013. Harvesting, packing, postharvest technology, transport and processing. In B. Schaffer, B. N. Wolstenholme, & A. W. Whiley (Eds.), *The avocado: Botany, production and uses* (2nd ed., pp. 489–540). CABI.

Hofman, P. J., Marques, J. R., & Stubbings, B. A. 2019. Effects of ethylene and ripening temperatures on the quality of Hass avocado. *Postharvest Biology and Technology, 150*, 134–142.

Jeong, J., Brecht, J. K., & Huber, D. J. 2003. Suppression of avocado (*Persea americana* Mill.) fruit softening and respiration by modified atmosphere packaging. *Journal of Food Science, 68*(3), 857–861.

Jia, Y., Khalifa, I., Hu, L., Zhu, W., Li, J., Li, K., & Li, C. 2019. Influence of three different drying techniques on persimmon chips' characteristics: A comparison study among hot-air, combined hot-air–microwave, and vacuum–freeze drying techniques. *Food and Bioproducts Processing, 118*, 67–76.

Kader, A. A. 2002. *Postharvest technology of horticultural crops* (3rd ed.). University of California, Agriculture and Natural Resources.

Kang, S. M., Lee, H. J., & Kim, J. H. 2020. Effects of drying thickness and moisture content on the shelf life and quality characteristics of dried persimmon (*Diospyros kaki* Thunb.). *Journal of Food Quality, 43*(8), 1–10. https://doi.org/10.1155/2020/9532410

Kim, H., & Chung, S. 2015. Consumer preference for dried fruits: A study of sensory attributes. *Journal of Food Quality, 38*(1), 52–60.

Kim, H. J., & Choi, S. H. 2017. Quality characteristics of dried persimmon produced by different processing methods. *Korean Journal of Food Preservation, 24*(3), 345–352.

Kim, S. Y., Park, H. J., Lee, S. H., & Kim, D. M. (2019). *Effect of drying conditions on quality characteristics and processing efficiency of dried persimmon (Diospyros kaki L.).* Journal of Food Processing and Preservation, 43(3), e13878.

Lee, J. Y., & Kim, Y. H. 2018. Influence of cutting size on color and textural changes during hot-air drying of persimmon fruit. *Food Chemistry, 240*, 889–895.

Matsuo, T., & Ito, S. 1982. The chemical structure of kaki-tannin from immature fruit of the persimmon (*Diospyros kaki* L.). *Agricultural and Biological Chemistry, 46*(4), 683–689.

Medha, Goswami, K., Awasthi, P., & Pandey, A. 2019. Value added preserved food product from persimmon (*Diospyros kaki*) fruit. *International Journal of Innovative Horticulture, 8*(1), 66–71.

Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. 2016. *Sensory evaluation techniques* (5th ed.). CRC Press.

Milczarek, R. R., Vilches, A. M., Breksa, A. P., Mackey, A. E., & Brandl, M. T. 2020a. Physical, microbial, and chemical quality of hot-air-dried persimmon (*Diospyros kaki*) chips during storage. *Journal of Food Quality*, Article ID 7413689.

Milczarek, R. R., Woods, R. D., LaFond, S. I., Smith, J. L., Sedej, I., Olsen, C. W., Vilches, A. M., Breksa, A. P., & Preece, J. E. 2020b. Texture of hot-air-dried persimmon (*Diospyros kaki*) chips: Instrumental, sensory, and consumer input for product development. *Foods, 9*, 1434. https://doi.org/10.3390/foods9101434

Nakasone, H. Y., & Paull, R. E. 1998. *Tropical fruits*. CABI Publishing.

Park, J., Lee, H., & Kim, S. 2018. Sensory characteristics and consumer acceptance of dried persimmon products. *Food Research International, 105*, 589–597.

Park, J. S., Lee, S. H., & Kwon, O. K. 2020. Traditional kneading techniques improve drying efficiency and quality attributes of semi-dried persimmons. *Food Science and Biotechnology, 29*(4), 523–531.

Pegg, K. G., Coates, L. M., Korsten, L., & Harding, R. M. 2002. Foliar, fruit and soilborne diseases. In A. W. Whiley, B. Schaffer, & B. N. Wolstenholme (Eds.), *The avocado: Botany, production and uses* (pp. 299–338). CABI Publishing.

Pesis, E., Levi, A., & Ben-Arie, R. 1988. Role of acetaldehyde production in the removal of astringency from persimmon fruits under various modified atmospheres. *Journal of Food Science, 53*(1), 153–156.

Sugiura, A., Yonemori, K., & Yamada, M. 2011. Persimmon. In E. M. Yahia (Ed.), *Postharvest biology and technology of tropical and subtropical fruits* (pp. 107–136). Woodhead Publishing.

Taira, S., One, M., & Matsumoto, N. 1997. Reduction of persimmon astringency by complex formation between pectin and tannin. *Postharvest Biology and Technology, 12*(3), 265–271.

Whiley, A. W., Schaffer, B., & Wolstenholme, B. N. 2002. *The avocado: Botany, production and uses*. CABI.

Wills, R., McGlasson, B., Graham, D., Joyce, D., & McKenzie, B. 2007. *Postharvest: An introduction to the physiology and handling of fruit, vegetables and ornamentals* (5th ed.). UNSW Press.

Wills, R., McGlasson, B., Graham, D., & Joyce, D. 2014. *Postharvest: An introduction to the physiology and handling of fruit, vegetables and ornamentals* (6th ed.). UNSW Press.

Xu, C., Zhang, L., & Zhang, B. 2017. Removal of astringency in persimmon fruit. *Food Chemistry, 224*, 56–63. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.12.030