

เอกสารอ้างอิง

- ฉลองชัย แบบประเสริฐ. 2544. อาโวคาโด. 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 Tropical 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
การศึกษาดัชนีเก็บเกี่ยว อาโวคาโดพันธุ์ Hass และ Baccaneer	ติดตั้งเครื่องหมายที่ดอกอาโวคาโด ติดตั้ง Data logger	ได้ข้อมูลอุณหภูมิและความชื้น ระหว่างที่มีการที่มีการพัฒนา ของดอกและผลอาโวคาโด (ภาคผนวก)
	- หลังจากดอกบาน 6 เดือน เก็บผลอาโว คาโดทุกสัปดาห์ สัปดาห์ละ 10 ผลต่อ พันธุ์ มาตรวจสอบทางกายภาพ ดังนี้ ขนาดผล น้ำหนักผล ปริมาตรผล ความ ถ่วงจำเพาะผล สีเปลือกผล และน้ำหนัก แห้งของผลอาโวคาโดในระยะต่างๆ - บันทึกข้อมูลอุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ อากาศ	- ได้ข้อมูลทางกายภาพของผล อาโวคาโดหลังจากดอกบาน 6 เดือน - ได้ ข้อมูล อุณหภูมิ และ ความชื้นระหว่างการพัฒนา ของผลอาโวคาโด (ภาคผนวก)
	เก็บเกี่ยวผลอาโวคาโดหลังจากดอกบาน 6 เดือน ทุกสัปดาห์ สัปดาห์ละ 10 ผล ต่อพันธุ์ มาบ่มเพื่อตรวจสอบดูว่าผลอา โวคาโดสามารถสุกหลังจากการเก็บเกี่ยว ได้หรือไม่ เมื่อบ่มแล้วจึงผ่าผลอาโวคาโด เพื่อตรวจสอบคุณภาพของเนื้อผล ดังนี้ ขนาดผล น้ำหนักผล ปริมาตรผล ความ ถ่วงจำเพาะผล สีเปลือกผล น้ำหนักแห้ง ของผลอาโวคาโดในระยะต่างๆ สีเนื้อใน ผล และคุณภาพของเนื้อโดยการยอมรับ ของผู้บริโภค	ทราบดัชนีการเก็บเกี่ยวผลอา โวคาโด โดยการนับอายุผลให้ ความแม่นยำกว่าวิธีอื่น ซึ่งอา โวคาโดพันธุ์ Hass มีอายุเก็บ เกี่ยวหลังจากดอกบาน 245 วัน และอาโวคาโดพันธุ์ Baccaneer มีอายุเก็บเกี่ยว หลังจากดอกบาน 190 วัน
	- จัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ - ร่างคู่มือดัชนีการเก็บเกี่ยวผลอาโวคา โด	- ดัชนีการเก็บเกี่ยวผล อาโวคาโดพันธุ์ Hass และ Baccaneer - ร่างคู่มือดัชนีการเก็บเกี่ยว ผลอาโวคาโด

ข้อเสนอแนะ

ในการบันทึกจำนวนวันหลังจากดอกบานนั้นจะต้องทำการติดเครื่องหมายที่ช่อดอก และเก็บเกี่ยวผลหลังจากดอกบาน 245 วันในอาโวคาโดพันธุ์ Hass และ 190 วันในอาโวคาโดพันธุ์ Baccaneer ไม่แนะนำให้เก็บผลก่อนวันดังกล่าว แต่เก็บเกี่ยวผลหลังจาก 245 วัน และ 190 วัน หลังจากดอกบาน ในผลอาโวคาโดพันธุ์ Hass และ Baccaneer

