

บรรณานุกรม

- กฤษณ์ สงวนพวก. (2562). กิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระปริมาณเบต้าแคโรทีน ไลโคพีน และ ฟลาโวนอยด์ ของมะม่วงรับประทานดิบสายพันธุ์พื้นบ้านในประเทศไทยหลังการเก็บเกี่ยว **วารสารวิจัยราชชมงคลกรุงเทพ**. 13 (1). 68-81.
- จันทนา อึ้งชูศักดิ์. (2555). **น้ำตาล สุขภาพ และการจัดการด้านการบริโภคที่เหมาะสม**. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์.
- ชลธิชา จินชำ, จีรายุทธ หงษ์เวียงจันทร์, และ พรชัย หาระโคตร. (2565). การประยุกต์ใช้เทคนิคสเปกโทรสโกปีอินฟราเรดย่านใกล้สำหรับทำนายปริมาณแคโรทีนอยด์ในเชื้อพันธุ์กรรมข้าวโพดหวาน. **วารสารแก่นเกษตร**, 50 (1), 174-183.
- ชวาล คุร์พีพัฒน์. (ม.ป.ป.). **การถ่ายภาพอินฟราเรดด้วยกล้องดิจิทัล**. http://pioneer.netsew.chula.ac.th/~kchawan/Infrared/ir_index.html.
- ชิดชนก มากจันทร์, สุธี ลีจิ่งเพิ่มพูน, วิรัช กองสิน, กิตติพงศ์ คล้ายดี, เอกชัย รัตนบรรลือ. เครื่องตรวจวัดความหวานเมล็ดองุ่นด้วยเทคนิคอินฟราเรดย่านใกล้. 2564. **วารสารวิจัยราชชมงคลกรุงเทพ**. 15(2). 58-69.
- ณิชาณัช เกศมุกดา. (2564). การประยุกต์ใช้การวิเคราะห์การถดถอยเพื่อคัดแยกงานเสียของผลิตภัณฑ์ไมโครอิเล็กทรอนิกส์. **วิศวกรรมลาดกระบัง**, 38 (4), 42-50.
- ธำรงเจต พัฒมุข. (2563). หน่วยที่ 9 การจัดการการผลิตมะม่วง. **เอกสารการสอนชุดวิชา 93467 การจัดการการผลิตไม้ผลเชิงธุรกิจ**. นนทบุรี : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- นิมิตรา ไชยรัตนโชติ. (2559). การใช้เทคนิคสเปกโทรสโกปีอินฟราเรดย่านใกล้ และเทคนิคการถ่ายภาพเชิงสเปกตรัมในการติดตามคุณภาพภายในและปริมาณเบต้าแคโรทีนในมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง. **วิทยานิพนธ์**. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยศิลปากร
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ. (11 มิถุนายน 2541). **ราชกิจจานุเบกษา**. เล่ม 115 ตอนที่ 47 ง หน้า 23-26 และท้ายประกาศ หน้า 3-4.
- ปิยดา อารี และวิชณี มีโต. (2559). ใน นภัทร วัฒนเทพินทร์ (บ.ก.) วิจัยเพื่อสร้างสรรค์ชุมชนและสังคม **รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 1** หน้า 213-221 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ พระนครศรีอยุธยา

- พิสุทธิ กุลธนวิทย์. (2563). โครงการการส่งออกมะม่วง กล้วย ทูเรียน และมังคุด ของไทยไป
ญี่ปุ่นภายใต้ความตกลงหุ้นส่วนเศรษฐกิจไทย-ญี่ปุ่น (JTERA). **รายงานวิจัยฉบับ
สมบูรณ์**. สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว).
- รัฐพงษ์ ม่วงประโคน พิระยศ แข็งขัน และศิวา แก้วปลั่ง. (2564). การประเมินภาพถ่ายทางอากาศ
จากอากาศยานไร้คนขับสำหรับการประมาณผลผลิตข้าว. **แก่นเกษตร**. ฉบับที่ 1 เดือน
มกราคม-กุมภาพันธ์ หน้า 314-322.
- ริญ เจริญศิริ และรัชณี คงคาอุยฉาย. (2551). **โภชนาการกับผลไม้**. กรุงเทพฯ. สำนักพิมพ์สารคดี.
- วรานนท์ ทองอินลา ชลธิชา วรณวิมลรักษ์ และภาณี ช่วยบำรุง. (2557). ความสัมพันธ์ระหว่างฤทธิ์
ต้านอนุมูลอิสระของผลไม้จากการวิเคราะห์ด้วยวิธี DMPD กับปริมาณฟีนอลิก วิตามินซี
วิตามินอี และเบต้าแคโรทีน. **วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา** ปี ที่ 19 (ฉบับที่2) กรกฎาคม –
ธันวาคม 2557
- วุฒิพงษ์ กุศลคุณ ธนายุทธ ไชยธรรตน์ กอปร ศรีนาวิณ ณรงค์ เหลืองบุตรนาค ไพฑูรย์ นาแสง
คุณาธิป รวีวรรณ. (2566). ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของปัญหาในกระบวนการจัดการ
ต้นทุนในโครงการก่อสร้างโรงพยาบาลเอกชน. **วารสารวิศวกรรมศาสตร์และนวัตกรรม**
16(2) หน้า 83-89.
- สำนักงานพัฒนาการเกษตร. (2547). **ผลิตภัณฑ์มะม่วง**. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมการเกษตร
- สุภาวดี สมคะเน. (2563) การศึกษาอิทธิพลของการแช่เยือกแข็งต่อกระบวนการทำแห้งด้วยวิธีออสโม
ติกและคุณภาพของมะม่วงแช่อิ่มอบแห้ง. **วิทยานิพนธ์**. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
มหาวิทยาลัยศิลปากร
- สุภาวดี ธีรธรรมากร. (2562). ขอบเขตความชอบของสีมะม่วงน้ำดอกไม้ในการพิมพ์หนังสือสำหรับ
งานบรรจุภัณฑ์. **รายงานวิจัย**. สำนักบรรณสารสนเทศ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- สหประชาชาติ ประเทศไทย. (ม.ป.ป.). **เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน 2 ความอดอยากต้องหมดไป
ขจัดความอดอยาก บรรลุความมั่นคงทางอาหารและโภชนาการที่ดีขึ้น ส่งเสริม
เกษตรกรรมที่ยั่งยืน**. <https://thailand.un.org/th/sdgs/2>.
- อภิธา บุญศิริ และ จริ่งแท้ ศิริพานิช. (2550). **ส่งออกมะม่วงไปต่างประเทศอย่างไร**.
กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- อิศรภัทร์ พชรธนา และ วรียา ถั่วเลิศ. (2564). มาตรการทางกฎหมายในการกำหนดการใช้สารให้ความหวานในอาหารและเครื่องดื่ม. **วารสารรัชตภาคย์**. 15(39). มีนาคม-เมษายน, หน้า 43-60.
- Brand, W.W., Cuvelier, M., & Berset, C. (1995). Use of free radical method to evaluate antioxidant activity. **LWT Food Science and Technology**, 28, 25–30.
- Chuacharoen, T. & Sabliov, C.M. (2022). Development of coating material by incorporating curcumin-loaded zein nanoparticles to maintain the quality of mango (*Mangifera indica* L. cv. Nam Dokmai). **Journal of Agriculture and Food Research**, 10, 100444, 1-8.
- Dobrzanski, Jr., B. & Rybczynski, R. (2008). Influence of packing method on colour perception improving the appearance of fruit and vegetables. **Res.Agr.Eng**, 54, 97-103.
- Evers, R. & Masters, P. (2018). The application of low-altitude near-infrared aerial photography for detecting clandestine burials using a UAV and low-cost unmodified digital camera. **Forensic Science International**, 289, 408–41.
- Gomes, A.P.A., de Queiroz, D.M., Valente, D.S.M., Pinto, F de A. de C., Rosas, J.T.F. (2021). Comparison a Single-Sensor Camera with a Multisensor Camera for Monitoring Coffee Crop Using Unmanned Aerial Vehicles. **Engenharia Agricola, Jaboticabal**, 41(1), 87-97.
- Harnischmacher, C. (2008). **Digital Infrared Photography**. Santa Barbara, CA: Rocky Nook Inc.
- Hunt, R.W.G. & Pointer, M.R. (2011). **Measuring Colour**. 4th Edition, West Sussex: John Wiley & Sons, Ltd.
- Kim, H., Moon, J.Y., Kim, H., Lee, D.S., Cho, M., Choi, H.K., Kim, Y.S., Mosaddik, A. & Cho, S.K. (2010). Antioxidant and antiproliferative activities of mango (*Mangifera indica* L.) flesh and peel. **Food Chemistry**, 121, 429-436.
- Laophongphit, A., Siripornadulsil, S., Siripornadulsil, W. (2023). Improvements in the functions of probiotic-based mango pulp rich in phenolic and proline antioxidants by treatment with pectinase and fermentation with lactic acid bacteria. **Food Science and Technology**. 181, 114756 (1-10).

- Maraphum, K., Ounkaew, A., Kasemsiri, P. Salim Hiziroglu, S. & Posom, J. (2022). Wavelengths selection based on genetic algorithm (GA) and successive projections algorithms (SPA) combine with PLS regression for determination the soluble solids content in Nam-DokMai mangoes based on near infrared spectroscopy. **Engineering and Applied Science Research**, 49(1), 119-126.
- Min, S.H., Kaewtrakulpong, K., Phaosang, T. and Sermsak, R. (2022). Image Processing Method to Check Maturity Index of “Sein Ta Lone’ Mango in Myanmar. *Suranaree J. Sci. Technol.* 29(4) : 020017(1-10).
- Normalized difference vegetation index. (2022, June 6). In **Wikipedia**. https://en.wikipedia.org/wiki/Normalized_difference_vegetation_index
- Park, C. and Kang, M.G. (2016). Color Restoration of RGBN Multispectral Filter Array Sensor Images Based on Spectral Decomposition. **Sensors**, 16(719); doi:10.3390/s16050719, 1-26.
- Penchaiya, P., Tijskens, L.M.M., Uthairatanakij, A., V. Srilaong, V., Tansakul, A. & Kanlayanarat, S. (2015). Dynamics of Firmness and Colour of Thai Mango Cultivar ‘Nam Dok Mai Si-Thong’. **Acta Hort**, 1091, ISHS, 261-266.
- Penchaiya, P., Tijskens, L.M.M., Uthairatanakij, A., V. Srilaong, V., Tansakul, A. & Kanlayanarat, S. (2020). Modelling quality and maturity of ‘Namdokmai Sithong’ mango and their variation during storage. **Postharvest Biology and Technology**, 159, 111000, 1-11.
- Pistón F., Pérez, A.G., Sanz, C. and Refoyo, A. (2017). Relationship between sugar content and Brix degrees in strawberry. **Postprint of Acta Hort**. 1156, 491-496. The original publication is available at: <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2017.1156.72>
- Rumainum, I.M., Worarad, K., Srilaong, V. & Yamane, K. (2018). Fruit quality and antioxidant capacity of six Thai mango cultivars. **Agriculture and Natural Resources**, 52, 208-214.
- Rungpichayapichet, P., Mahayothee, B., Khuwijitjaru, P., Nagle, M., Mueller, J. (2015). Non-destructive determination of b-carotene content in mango by near-

- infrared spectroscopy compared with colorimetric measurements. **Journal of Food Composition and Analysis**, 38, 32–41.
- Rungpichayapichet, P., Chaiyaratnachote, M., Khuwijitjaru, P., Nakagawa, K., Nagle, M., Müller, J., Mahayothee, B. (2023). Comparison of near-infrared spectroscopy and hyperspectral imaging for internal quality determination of ‘Nam Dok Mai’ mango during ripening. **Journal of Food Measurement and Characterization**, 17, 1501–1514.
- Russell, C., Baker, P., Grimes, C., Lindberg, R. & Lawrence, M.A. (2022). Global trends in added sugars and non-nutritive sweetener use in the packaged food supply: drivers and implications for public health. **Public Health Nutrition**, doi:10.1017/S1368980022001598, 1-13.
- Sa-Ngadsup, P., Kiyoki, Y. & Koopipat, C. (2019). In vitro coral bleach observation using an RGB-IR camera (Conference Paper). **Frontiers in Artificial Intelligence and Applications**, 312, 457-468.
- Seehanam, P., Chaiya, P., Theanjumol, P., Tiyayon, C., Ruangwong, O., Pankasemsuk, T., Nakano, K., Ohashi, S. & Maniwara, P. (2022). Internal disorder evaluation of ‘Namdokmai Sithong’ mango by near infrared spectroscopy. **Horticulture, Environment, and Biotechnology**, 63, 665–675.

- Sousa, A.S.B. de, Mariany Cruz Alves da Silva, Renato Pereira Lima, Bruno Raniere Lins de Albuquerque Meireles, Angela Tribuzy Magalhaes Cordeiro, Eduardo Felipe da Silva Santos, Ana Luisa Amaro, Maria Manuela Estevez Pintado, Silvanda de Melo Silva. (2021). Phenolic compounds and antioxidant activity as discriminating markers and adding value of mango varieties. **Scientia Horticulturae**, 287, 110259 (1-10).
- Sisowath, K., Sirisomboon, P., Pun, U.K., Krusong, W., Rakmae, S., Chaomuang, N., Mawilai, P., Pongsuttiyakorn, T., Chalisa Chookaew, C., Pornchaloempong, P. (2022). Temperature Difference in Loading Area (Tarmac) during Handling of Air Freight Operations and Distance of Production Area Affects Quality of Fresh Mango Fruits (*Mangifera indica* L. ‘NamDokMaiSiThong’). **Horticulturae**. 8, 1001. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8111001>
- Stamford, J.D., Violet-Chabrand, S., Cameron, I., Lawson, T. 2023. Development of an accurate low cost NDVI imaging system for assessing plant health. *Plant Methods*, 19(9). <https://doi.org/10.1186/s13007-023-00981-8>.
- The Nation Thailand. (22 April 2565). **Thai fresh mango exports surge 15 percent in first two months of 2022. (in Thai)**
- Theerathamkorn, S. & Koopipat, C. (2021). Customers’ color preferences for Mango (*Mangifera indica* L.) var. Nam Dok Mai and impact on buying decision based on color attributes of printed images. In C,Ridgway (Ed.), **Advances in Printing and Media Technology**, Vol. XLVII(VII), pp. 86-98. Darmstadt, Germany: the International Association of Research Organizations for the Information, Media and Graphic Arts Industries.
- Theerathamkorn, S., Hansuebsai, A. & Hoshino, Y. (2019). Effect of color attributes on the buying decision model for *Durio zibethinus* L. **Color Research & Application**, 44(2), 296-306.
- TNN Tech Reports. (2563). **Virgo 1 หุ่นยนต์ปัญญาประดิษฐ์ ช่วยเก็บผักผลไม้จากต้น.**
<https://www.youtube.com/watch?v=v1cAiZlqW0E>

- Watanawan, C., Wasusri, T., Srilaong, V., Wongs-Aree, C. & Kanlayanarat, S. (2014). Near infrared spectroscopic evaluation of fruit maturity and quality of export Thai mango (*Mangifera indica* L. var. Namdokmai). **International Food Research Journal**, 21(3), 1109-1114.
- Wattanakul, N., Mozakul, S., Larjaroenphon, Y., NaJom, K. (2020) Integrative metabolomics - flavoromics to monitor dynamic changes of 'Nam Dok Mai' mango (*Mangifera indica* Linn) wine during fermentation and storage, **Food Bioscience**, 35,100549, 1-10.
- Wolfe, K., Wu, X., & Liu, R. H. (2003). Antioxidant activity of apple peels. *J. Agric. Food Chem*, 51, 609-614.
- World Health Organization. (2015). **Sugars Intake for Adults and Children: Guideline**. Geneva: WHO.
- Yahaya, O.K.M., MatJafri, M.Z., Aziz, A.A. & Omar, A.F. (2014, August 19-21). Non-destructive Quality Evaluation of Fruit by Color Based on RGB LEDs System. **The 2nd International Conference on Electronic Design (ICED)**, Penang, Malaysia. 230-233.
- Yungyuen, W., Thuong Vo, T., Uthairatanakij, A., Ma, G., Zhang, L., Tatmala, N., Kaewsuksaeng, S., Jitareerat, P. & Kato, M. (2021). Carotenoid Accumulation and the Expression of Carotenoid Metabolic Genes in Mango during Fruit Development and Ripening. **Appl. Sci.** 11(4249), 1-15.