

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2544. ข้อมูลพื้นที่เพาะปลูก และผลผลิตส้มเขียวหวาน. กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผิวส้มและผลไม้อื่น. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์ กรุงเทพฯ. 146 หน้า
- คนัย บุญเกียรติ. 2536. โรคหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 114 หน้า.
- คนัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังเก็บเกี่ยวของพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 หน้า.
- คนัย บุญเกียรติ. 2543. โรคหลังเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 156 หน้า.
- คนัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนานนท์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผิวส้มและผลไม้อื่น. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์ กรุงเทพฯ. 146 หน้า.
- ชัชชัย รัตน์ชเลศ และศิวพร ธรรมดี. 2542. พันธุ์ไม้ผลการค้าในประเทศไทย. สำนักพิมพ์รั้วเขียว. กรุงเทพฯ. 292 หน้า
- นิธิยา รัตนานนท์. 2543. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 473 หน้า
- พ่ายบ ยังปักษ์. 2542. ส้มโอเพื่อการส่งออก. กองบรรณาธิการแผนกหนังสือเฉพาะกิจ บริษัทไฟว์อิตเตอร์ สมุทรปราการ. 129 หน้า
- รวี เสรรฐภักดี. 2540. สรีรวิทยาและอาการผิดปกติทางสรีรวิทยาของส้ม. เอกสารประกอบคำบรรยายของการฝึกอบรมหลักสูตร “วิทยาการส้มทางเลือกปัจจุบันสู่อนาคต” รุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 17-21 ม.ค. 2540 สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมร่วมกับศูนย์วิจัยและพัฒนาไม้ผลเขตร้อนและเขตกึ่งร้อน
- วิกันดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สีกักธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของผลส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 148 หน้า
- วรุณรักษ์ ราษีนิล. 2539. การควบคุมการเน่าเสียของผลลำไย (*Dimocarpus longan* Lour spp. Var. Longan) หลังการเก็บเกี่ยวด้วยสารอะซีตัลดีไฮด์ วิทยานิพนธ์ปริญญาโท บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 155 หน้า

- วัฒนา สวรรยาธิปติ. 2538. การปลุกส้ม. โครงการหนังสือคู่มือสำหรับประชาชน ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม. 80 หน้า
- สำนักงานวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร. 2539. แนวทางพัฒนาส้มเขียวหวานในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 (2540-2544). เอกสารเศรษฐกิจการเกษตร เลขที่ 102/2539. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 23 หน้า
- Anonymous. 1988. Effect of acetaldehyde vapours or anaerobic conditions prior to storage on postharvest quality of citrus fruits. Citriculture. 6th International Citrus congress, Middle-East, Tel Aviv, Israel, 6-11 March 1988. Volume 3. pp. 1393-1399.
- Aharoni, Y. and G. J. Stadelbacher. 1973. The toxicity of acetaldehyde vapours to postharvest pathogen of fruits and vegetables. Phytopathology 63 : 544-545.
- Aquino, S. D., A. Piga, M. Agabbio and T. G. McCollum. 1998. Film wrapping delays ageing of 'Minneola' tangelos under shelf-life conditions. Postharvest Biology and Technology 14 : 107-110.
- Avissar, I. And E. Pesis. 1991. The control of postharvest decay in table grape using acetaldehyde Vapours. Ann. Appl. Biol. 198 : 229-237.
- Davies, F. S. and L. G. Albrigo. 1994. Citrus. CAB International., Wallingford, Oxon, UK. 254 p.
- Eckert, J. W. and G. E. Brown. 1986. Evaluation of Postharvest Fungicide Treatments for Citrus Fruits. Pp. 92-97. In K. D. Hickey (ed.). Methods for Evaluating Pesticides for Control of Plant Pathogens.
- Eckert, J. W., J. R. Sievert and M. Ratnayake. 1994. Reduction of imazalil effectiveness against citrus green mold in California packinghouse by resistant biotype of *Penicillium digitatum*. Plant Dis. 78 : 971-974.
- FAO. 1991. Oranges. UN, Rome. 163 p
- Fawcett, H. S. 1936. Citrus Disease and Their Control. 2nd ed. McGraw Hill, New York. 656 p.
- Hagenmaier, R. D. 2002. The flavor of mandarin hybrids with different coatings. Postharvest Biology and Technology 24 : 79-87.
- Holmes, G. J. and J. W. Eckert. 1995. Relative fitness of imazalil-resistant and -sensitive biotypes of *Penicillium digitatum*. Plant Dis. 79 : 1068-1073.

- Kale, P. N. and P. G. Adsule. 1995. Citrus. Handbook of Fruit Science and Technology. Edited by Salunkhe D.K. and S.S. Kadam. Marcel Dekker, Inc. N.Y. 611 p.
- Lerner, H.r. 1993. Plant Responses to Environment Stresses : From Phytohormones to Genome Reorganization. Marcel Dekker, Inc. New York. 730 p.
- Licher, A., Y. Zutkhy, L. Sonego, O. Dvir, T. Kaplunov, P. Sarig and R. Ben-Arie. 2002. Ethanol controls postharvest decay of table grapes. *Postharvest Biology and Technology* 24 : 301-308.
- Lurie, S. 1998. Review : Postharvest heat treatments. *Postharvest Biology and Technology* 14 : 257-269.
- Miyake, T. and T. Shibamoto. 1993. Quantitative analysis of acetaldehyde in food and beverages. *J. Agric. Food Chem.* 41 : 1968-1970.
- Monick J.A. 1968. Alcohols : Their chemistry , properties and manufacture. Reinhold Book Corporation. N.Y. U.S.A. 594 p
- Morris, J. R., D. L. Cawthon and R. W. Buescher. 1979. Effect of acetaldehyde on postharvest quality of mechanically harvested strawberries for processing. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 104 (2) : 262-264.
- Shaw, P.E., M.G. Moshonas, M.O. Nisperos-Carriedo and R.D. Carter. 1992. Controlled-atmosphere treatment of freshly harvested oranges at elevated temperature to increase volatile flavor components. *J. Agric. Food Chem.* 40 :1041-1045.
- Smilanick, J.L., D.A. Margosan and D.J. Henson. 1995. Evaluation of heated solution of sulfurdioxide, ethanol, and hydrogen peroxide to control postharvest green mold of lemons. *Plant Dis.* 79 : 742-747.
- Spiegel – Roy P. and E.E. Goldschmidt. 1996. Biology of Citrus. Cambridge University Press. 230 p.
- Stadelbacher, G.J. and K. Prasad. 1974. Postharvest decay control of apple by acetaldehyde vapor. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 99(4) : 364-368.
- Ting, S. V. and J. A. Attaway. 1971. Citrus Fruits. pp. 107-169. In A. C. Hulme (ed.). *The Biochemistry of Fruit and Their Products*. Vol. 2 . Academic Press, London.

Yuen, C. M. C., J. E. Paton, R. Hanawati and L. Q. Shen. 1995. Effects of ethanol, acetaldehyde and ethyl formate vapour on the growth of *Penicillium italicum* and *P. digitatum* on oranges. *J. Hort. Sci.* 70 (1) : 81-84.

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University