

เอกสารอ้างอิง

- กลุ่มเกษตรสัญจร. 2530. ลิ้นจี่-ลำไย. พิมพ์ครั้งที่ 1 สำนักพิมพ์เอสแอนด์เค กรุงเทพฯ. 71 น.
- กลุ่มเกษตรสัญจร. 2542. ลิ้นจี่-ลำไย. สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม นนทบุรี. 94 น.
- กัลปพฤกษ์ ลีละวัฒน์. 2534. ผลกระทบของการใช้สารเคมี การลดอุณหภูมิ และการใช้ฟิล์มพลาสติกห่อผลที่มีต่อคุณภาพ และอายุการเก็บรักษาของผลลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 128 น.
- ศิริ อัมพันธ์สวัสดิ์. 2540. ไม้ผลเศรษฐกิจ. ไม้กระบุงานที่พิมพ์. 160 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 396 น.
- ชมภูศักดิ์ พลุเกษม. 2540. การใช้ไอโซนทางการแพทย์และสิ่งแวดล้อม. บริษัท ไบรท์ เอนเทค มาร์เก็ตติ้ง จำกัด, กรุงเทพฯ. 134 น.
- ชมภูศักดิ์ พลุเกษม และเทพนม เมืองแมน. 2540. การใช้ไอโซนทางการแพทย์ และสิ่งแวดล้อม. สำนักพิมพ์เดือนตุลาคม, กรุงเทพฯ. 136 น.
- ชะลอ ชำนาญพิทักษ์. 2539. โรคไม้ผลและการป้องกันกำจัด. อักษรสยามการพิมพ์ กรุงเทพฯ. 96 น.
- ซุดา ศรีสุคนธ์, ไวกุณฐ์ สถาปนาวัตร และสังสิทธิ์ ศรีสุคนธ์. 2541. การทำให้อายุยืนยาวและมีความสุขโดยวิธีธรรมชาติบำบัด ภาคหนึ่ง “ไอโซน”. สำนักพิมพ์เดือนตุลา, กรุงเทพฯ. 103 น.
- दनัย บุญเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 215 น.
- दनัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 น.
- ดวงทิพย์ วิทยศักดิ์. 2539. ลักษณะทางสัณฐานวิทยา กายวิภาคศึกษา และเซลล์วิทยาของว่านสี่ทิศ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 105 น.
- ธเนศ เอี่ยมประมุล. 2541. การผลิตโปแตสเซียมเปอร์แมงกาเนตจากแร่แมงกานีส. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต ภาควิชาเคมีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 54 น.

- นพดล จรัสสัมฤทธิ์, พาวิณ มะโนชัย, นพมณี โทบุญญานนท์, ชีรนุช จันทร์จิต, วนัย วิริยะ
อลงกรณ์ และพิชัย สมบูรณ์วงศ์. 2543. การผลิตลิ้นจี่. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการ
ผลิตลำไยและลิ้นจี่ ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยลิ้นจี่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 120 น.
- นิธิยา รัตนาปนนท์ และदनัย บุญเกียรติ. 2533. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้
เศรษฐกิจ. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 213 น.
- นิพนธ์ วิจารณ์. 2542. โรคไม้ผลเขตร้อน. ภาควิชาโรคพืช คณะเกษตร มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. 144 น.
- บุญส่ง กุลกุล. 2543. อิทธิพลของระยะความแก่ต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของ
ผลลิ้นจี่แช่แข็ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บ
เกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 130 น.
- พรพิมล รัตนวิเชียร. 2543. เครื่องผลิตโอโซนด้วยพลังงานแสงอาทิตย์. วิทยานิพนธ์วิศวกรรม
ศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมไฟฟ้า สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหาร
ลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 142 น.
- มนัส สุจิวพันธ์. 2525. ไมโครเทคนิคทางพืช. ภาควิชาพฤกษศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 251 น.
- ยงยุทธ ชำมดี. 2539. เอกสารคำสอนสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน (พส 430). สาขา
เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยี
การเกษตรแม่โจ้, เชียงใหม่. 312 น.
- ศรีมูล บุญรัตน์. 2528. การปลูกและการใช้เทคโนโลยีการทำสวนลิ้นจี่. ชมรมถ่ายทอดเทคโนโลยี
การเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน, กรุงเทพฯ. 174 น.
- ศรีมูล บุญรัตน์. 2531. การใช้เทคโนโลยีในการทำสวนลิ้นจี่. ชมรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน, กรุงเทพฯ. 73 น.
- ศิริพงษ์ ชีวะพาณิชย์. 2531. การผลิตและการตลาดลิ้นจี่ในอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่. วิทยา
นิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 90 น.
- สมโภชน์ โกมลมณี. 2528. การเปลี่ยนแปลงต่างๆ ทางสรีรวิทยาและชีวเคมีหลังการเก็บเกี่ยวของ
ลิ้นจี่พันธุ์สองฮวย ระหว่างการเก็บรักษาภายใต้อุณหภูมิต่ำ บรรยากาศที่ ได้รับ การเปลี่ยน
แปลงส่วนประกอบ และความดันบรรยากาศต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาชีววิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 112 น.
- สมศักดิ์ เอี่ยมพินิจกุล. ไม่ระบุปีที่พิมพ์. เอกสารสำหรับสมาชิก ไบรท์ เอนเทค มาร์เก็ตติ้ง เพื่อคุณ
ภาพที่ดีกว่าของคนไทย. บริษัท ไบรท์ เอนเทค มาร์เก็ตติ้ง จำกัด. 69 น.

- สัณห์ ละอองศรี. 2538. ผลของการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพและสีผิวของลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 232 น.
- สายชล เกตษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน, กรุงเทพฯ. 364 น.
- สิศิรียา เรื่องยุทธการณ. 2545. ผลของโอโซนต่ออายุการเก็บรักษาลำไย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 176 น.
- สุภมนตรี พุฒศิริ. 2531. ดัชนีการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาลิ้นจี่พันธุ์สงฮวย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 132 น.
- อรณพ วราอัสวปติ, ดาวเรือง ศรีถอก, สุภมนตรี พุฒศิริ และ ปิยะวัติ บุญหลง. 2530. การเก็บรักษาลิ้นจี่และลำไยที่อุณหภูมิปกติโดยใช้น้ำยา benomyl และห่อด้วยพลาสติก. การประชุมสัมมนาวิชาการเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม จัดโดย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยการสนับสนุนของ UNESCO 28-30 ตุลาคม 2530. หน้า 204-207.
- AOAC. 1984. Official Method of Analysis of the Association of Official Analysis Chemists. 14th Edition. Association of Official Analysis Chemists Inc., Virginia. 1141 p.
- Barth, M. M., C. Zhou, J. Mercier and F. A. Payne. 1995. Ozone storage effects on anthocyanin content and fungal growth in blackberries. *Journal of Food Science* 60(6): 1286-1288.
- Behrsing, J., S. Winkler, P. Franz and R. Premier. 2000. Efficacy of chlorine for inactivation of *Escherichia coli* on vegetables. *Post. Bio. and Tech.* 19(2): 187-192.
- Chiam, L.L. and K.P. Robert. 1994. Effect of ozone and storage temperature on postharvest diseases and physiology of carrots (*Daucus carota* L.). *J.Amer.Soc.Hort.Sci.* 119 (3):563-567.
- Fallik, E., Y. Aharoni, S. Grinberg, A. Copel and J. D. Klein. 1994. Postharvest hydrogen peroxide treatment inhibits decay in eggplant and sweet red pepper. *Crop Protection* 13(6):451-454.
- Hotton, T.T., W. F. Reeder and J. Kaufman. 1966. Maintaining Market Quality of Fresh Lychee During Storage and Transit. Agriculture Research Service, U. S. Dept. Agric. 9 p.
- Huang, Y. Z. and X. L. Wang. 1992. Effect of ozone on storage of pear and apple in pits. *Northern Horticulture* (1): 47-50.

- Jiang, Y., S. Liu, F. Chen, Y. Li and D. Zhang. 1997. The control of postharvest browning of litchi fruit by sodium bisulphite and hydrochloric acid. *Trop. Sci.* (37). 189-192.
- Katole, S.R., S. D. Khiratkar, S. G. Charthal and N. R. Holey. 1992. Postharvest treatments improve the quality of mould affected mandarin fruits. *Journal of Soils and Crops*. 2 (1):21-25.
- Kazak, F. L. and V. P. Kanishchev. 1983. Characteristics of the ozone effect on the keeping quality of apples. *Sokrashchenie Poter' pri Khranении Plodov, Ovoshchei i Vinograda v Usloviyakh Intensifikatsii S.Kh. Mold SSR* 10: 46-52.
- Mednyanszky, Z., A. S. Szabo and J. Simon. 1994. Effect of Synergolux treatment on vegetables during storage. *Acta Horticulturae* 368: 281-284.
- Mkhitaryan, K. A. 1984. Effectiveness of ozone in apple storage. *Intensivnoe Sadovodstvo Stavropol'skogo Kraja* 12: 129-136.
- Parson Robert. 1997. Ozone Depletion FAQ Part 1: Introduction to the Ozone Layer. [Online]. Available. http://www.faqs.org/faqs/ozone_depletion/intro/
- Pe'rez, A. G., C. Sanz, J. J. Ri'os, R. Oli'as and J. M. Oli'as. 1999. Effect of ozone treatment on postharvest strawberry quality. *J. Agri. Food Chem.* 47(5):1652-1656
- Ragana, S. 1997. Plant pigments. S. Ragana (ed.). *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products*. Tata McGraw-Hill Publishing Co.,Ltd. New Delhi. P. 72-93.
- Rij, R. E. and C. F. Forney. 1995. Phototoxicity of vapour phase hydrogen peroxide to Thompson Seedless grapes and *Botrytis cinerea* spores. *Crop Protection* 14(2): 131-135.
- Sarig, P., T. Zahavi, Y. Zutkhi, S. Yanni, N. Lisker and R. Ben-Arie. 1996. Ozone for control of post-harvest decay of table grapes caused by *Rhizopus stolonifer*. *Physiological and Molecular Plant Pathology* 48:403-415.
- Tomash, G. G. 1983. Effect of ozone on pear fruit storability. *Sokrashchenie Poter' pri Khranении Plodov, Ovoshchei i Vinograda v Usloviyakh Intensifikatsii S.Kh. Mold SSR* 7:56-55.
- Underhill, S.J.R. 1990. *Postharvest Technology for Lychee, Rambutan and Casimiroa*. Queensland Department of Primary Industries, Brisbane. 23 p.
- Underhill, S.J.R. 1992. Lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) with emphasis on colour retention. *Trop. Sci.* 32: 305-312.

- Windholz, M., S. Budavari, R.F. Blumetti and E.S. Otterbein. 1983. The Merk Index : An encyclopedia of chemicals, drugs and biologicals. 10th ed. Merck & Co. Inc., New Jersey. 1872 p.
- Zhang, D., C. Q. Peter, and M.G. John. 2000. Changes in pheolic compounds in litchi (*Litchi chinesis* Sonn.) fruit during postharvest storage. *J. Postharvest Biol. Technol.* 19:165-172.