เอกสารอ้างอิง

กรมวิชาการเกษตร. 2545. มาตรฐานลำไยของประเทศไทยและการผลิตลำไยอย่างถูกต้องเหมาะสม. ศูนย์ผลักดันสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 23 น.

กรมวิชาการเกษตร. 2547. เอกสารวิชาการลำไย. กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 111 น.

เกศิณี ระมิงวงศ์. 2528. การจำแนกไม้ผล. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 289 น.

เกียรติเกษตร กาญจนพิสุทธิ์ มโนธรรม สัจจ์ถาวร อดุลย์ พงศ์สุวรรณ บรรณ บูรณะ และลิขิต เอียดแก้ว. 2530. ลิ้นจี่-ลำไย. สหมิตรออฟเซต, กรุงเทพฯ. 49 น.

ขจรศักดิ์ ตระกูลพัว. 2539. ผลของสารสกัดจากพืชสมุนไพรแปดชนิดต่อการเจริญของเชื้อราสาเหตุโรคพืชและโรคผิวหนังที่คัดเลือก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 271 น.

จิรา ณ หนองคาย. 2531. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักผลไม้และดอกไม้. สำหนักพิมพ์แมสพับลิชชิ่ง, กรุงเทพฯ. 272 น.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 น.

ณพพร ดำรงศิริ. 2536. พฤกษอนุกรรมวิธาน. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ. 700 น.

ดนัย บุณยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 น.

ดนัย บุณยเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2543. สารเคลือบผิวผักและผลไม้ที่บริโภคได้. เคหะการเกษตร. 24(7) : 182-185

ดนัย บุณยเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2548. การปฏิบัติการภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 236 น.

ดนัย บุณยเกียรติ และเสาวคนธ์ นุสติ. 2544. "ผลของสารเคลือบผิวด้วยอิมันชั่น และไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสาลี่". [online] Avilable: http//www.agri.cmu.ac.th/staff/Faculty/danai/ab2p.htm (26 June 2000)

ธนะชัย พันธ์เกษมสุข. 2545. การผลิตลำไยโดยใช้สารประกอบคลอเรต. วารสารเกษตร 18 (ฉบับพิเศษ 1):S69~S88

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ธีรนุช จันทรชิต. 2543. การเก็บกี่ยวและวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวลำไย. การผลิตลำไย. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไยและลิ้นจี่ ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลิ้นจี่ มหาวิทยาลัยแม้โจ้, เชียงใหม่. 128 น.

นภดล จรัสสัมฤทธิ์, พาวิน มะโนชัย, นพมณี โทปุญญานนท์, ธีรนุช จันทรชิต, วินัย วิริยะอลงกรณ์ และพิชัย สมบูรณ์วงศ์. 2543. การผลิตลำไย. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไนและลิ้นจี่. ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลิ้นจี่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 128 น.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์ โอ. เอส. พริ้นติ้ง เฮาส์, กรุงเทพฯ. 487 น.

นิพัฒน์ สุขวิบูลย์ และเฉลิม สุขพงศ์. 2542. คัมภีร์ลำไยเงินล้าน : ประวัติความเป็นมาและสถานการณ์การผลิตลำไย. ศูนย์วิจัยพืชสวนเชียงราย สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร, เชียงราย. 133 น.

ปิยจิตรา ศรีวรกุล. 2545. ผลของสารถนอมอาหารและสารเคลือบผิวที่รับประทานได้ต่อคุณภาพของผลลำไยพันธุ์ดอหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 115 น.

พาวิน มะโนชัย. 2543. ลำไย. สาขาไม้ผล ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 115 น.

พิชัย สราญรมย์. 2532. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับลำไยเพื่อการศึกษาระดับปริญญา. วิทยาลัย รำไพพรรณี, จันทบุรี. 271 น.

พิทยา สรวมสิริ และพาวิน มะโนชัย. 2545. การผลิตลำไยนอกฤดูอย่างมืออาชีพ. ธนบรรณการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 64 น.

ไพฑูรย์ ทรัพย์มาดี. 2533. ผลของการใช้สารเคลือบผิว FMC sta-fresh #7055 เพื่อชะลอการสุกและการแตกของผลทุเรียนพันธุ์ชะนี. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี สาขาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 26 น.

มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด. 2535. ฟิล์มและสารเคลือบผิวที่รับประทานได้. วารสารอาหาร. 22(1) : 1-6.

รัตนา อัตตปัญโญ, กลม งามสมสุข, อนุสนธิ์ อัตตปัญโญ, ศรัณย์ อารยะรังสฤษฏ์, เยาวเรศ เชาวพูนผล และจิรวรรณ กิจชัยเจริญ. 2541. โครงการวิจัยอุตสาหกรรม แปรรูปลำไย. คณะอุตสาหกรรมเกษตร และภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 171 น.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

วงเดือน สุนทรวิภาต. 2546. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวส้มเขียวหวานพันธุ์สานน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 122 น.

วิฑูรย์ พลาวุฑฒ์. 2539. พืชสมุนไพรและยาไทย Medicinal Plant and Thai Herbal Medicine. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล คณะเกษตรศาสตร์, นครศรีธรรมราช. 264 น.

สมคิด ใจตรง. 2544. คุณภาพผลและผลของแสงต่อการพัฒนาสีของผลสตรอเบอร์รี่หลังการเก็บเกี่ยว. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 85 น.

สมคิด ลือวิเศษไพบูลย์. 2536. ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อการเก็บรักษาผลสัปปะรด. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 29 น.

สายชล เกตุษา. 2536. การใช้สารเคลือบผิว-ปัญหา. ข่าวสารชุมนุมพืชสวนหลังการเก็บเกี่ยว. 31(1) : 1-8.

สุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 230. การเคลือบผิวผลไม้สดด้วยนวลเทียม. วารสารเคหะเกษตร. 11(14) : 56-60.

เสาวคนธ์ นุสติ. 2544. ผลของสารเคลือบผิวด้วยสารอิมันชันและไคโตแซนต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของสาลี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 138 น.

อรรณพ วราอัศวปติ. 2532. เทคโนโลยีและสรีระวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้และผักสด. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 376 น.

Bianco M.-A., A. Handaji, H. Savolainen. 1998. Quantitative analysis of ellagic acid in hardwood samples. The Science of the Total Environment 222 123:126

Brown, P.R. and R.A. Hartwick. 1989. High Performance Liquid Chromatography. Willey. New York. 457p.

Fei. T., M. Zhang and Hang-qing Y. 2005. Effect of vacuum cooling on physiological changes in the antioxidant system of mushroom under different storage conditions. Yangtze University. Wuxi. Chaina. 35p.

Firmage, D.H. 1981. Environmental influences on the monotepene variation in *Hedeoma drummondii*. Biochem. Syst. Ecol. 9 : 53-58.

Guadalupe L.P., P. A. Kuzmicky, Elvira G. M., Norman Y. K., and Dennis P.H. H., 1995. Antimutagenicity of ellagic acid against aflatoxin B 1 in the Salmonella microsuspension assay. Mutation research 360 : 15-21.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Helen A. Stafford and Ragai K. Ibrahim, 1992. Phenolic Metabolism in Plants., New York Vol 26, 411p.

Hulme, A. C. 1971. The Biochemistry of Feuit and Their Products. Acadimic press, London. 348p.

Kader, A. A., R. F. Kasmire, F. G. Mitchell, M. S. Reid, N. F. Sommer, and J. F. Thompson. 1985. Postharvest Technology of Horticulture Crops. University of California . 296 p.

Melzel, C.M. 1983. The control of floral initiation in lychee. Areview. Hortscience. 21 : 201-205

Nanda, S., Sudhakar, D.V. and Krishnamurthy, S. 2001. Effect of shrink film of pomegranate fruits cv. Ganesh. Posthavest Biology and Technology 22 : 61-69.

Nuchanart R., Luksamee W., Richard N. B. and Jutamaad S. 2005. Identification and Quantification of polyphenolic compounds in Longan(*Euphoria longana* Lann.) fruit. Agriculture and Food Chemistry 53 : 1378-1392.

Rowson, J.M. 1954. Alkaloid Biogenesis in plants with special reference to Datura allied genera in Solanaceae. J. Pharm. Belg. 36 : 195.

Sudhadrabandhu, S. 1990. Lychee and Longan Cultivation in Thailand. Rumthai Publication, Bangkok. 40 p.

Windholz, M.S., S. Budavari, R.F. Blumetti and E.S. Otterbein. 1983. The Merck Index and Encyclopedia of Chemical, Drugs and Biological. Merck and Co., in., New Jersy. USA. 2281 p.

Xavier J. M., Deirdre M.H., Nigel C.C. and Stephanie J.E. Wand. 2005. Postharvest quality of 'Laetitia' and 'Songold' (*Prunus salicina* Lindell) plums as affected by preharvest shading treatments. University of Stellenbosch, Matieland, South Africa. 87p.

Yang, B., T. Shiping, L. Hongxia, Z. Jie, C. Jiankang, L. Yongcai and Z. weiyi. 2003. Effect of temperature on chilling injury, decay and quality of Hami melon during storage. Postharvest Biology and Technology. 29 : 229-232.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Yean-Yean S. and Philip J.B. 2005. Quantification of gallic acid and ellagic acid from longan (*Dimocarpus longan* Lour.) seed and mango (*Mangifera indica* L.) kernel and their effects on antioxidant activity. National University of Singapore, Singapore. 45p.

Yueming, J. and Yuebiao, L. 2001. Effect of chitosan coating on posthavest life and quality of longan fruit. Food Chemisty 73:139-143.

Zambrano, J., Briceno, S., Pacheco, L. and Mendez, C. 1995. Some ripening changes during storage and ripening in wax-coated mangoes. HortScience 30 : 814.

Zhang, D. and Quantick, P.C. 1997. Effect of chitosan coating on enzymatic browning and decay during posthavest stoage of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit. Posthavest Biology and Technology 12 : 195-202.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved