

## เอกสารอ้างอิง

- กรมการค้าภายใน. 2548. ปฏิทินฤดูกาลสินค้าเกษตร. กรุงเทพฯ: สำนักสารสนเทศการค้า กรมการค้าภายใน.
- กลุ่มเกษตรสัญจร. 2530. ลิ่นจี้-ลำไย. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: เอสแอนด์เค. \_\_\_\_\_ . 2542. ลิ่นจี้-ลำไย. นนทบุรี: ฐานเกษตรกรรม.
- กัญญารัตน์ เหลืองประเสริฐ. 2548. ผลของสารเคลือบผิวบางชนิดและอุณหภูมิที่เก็บรักษาต่อการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกผลลิ่นจี้พันธุ์สงขลวย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- กัลปพฤกษ์ ลีละวัฒน์. 2534. ผลกระทบของการใช้สารเคมี การลดอุณหภูมิ และการใช้ฟิล์มพลาสติกห่อผลที่มีต่อคุณภาพ และอายุการเก็บรักษาของผลลิ่นจี้. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เกศิณี ระมิงค์วงศ์. 2546. การจัดจำแนกไม้ผล. เชียงใหม่: คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศิริ อัมพันธ์สวัสดิ์. 2540. ไม้ผลเศรษฐกิจ. ม.ป.ท.: ม.ป.พ.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวส้ม: วิทยาการส้มทางเลือกปัจจุบันสู่ออนาคต. กรุงเทพฯ: สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. \_\_\_\_\_ . 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. \_\_\_\_\_ . 2546. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชินพันธ์ หากา. 2539. ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลิ่นจี้. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- दनัย บุญเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. เชียงใหม่: คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. \_\_\_\_\_ . 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. เชียงใหม่: คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

คณัฏ บุญยเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้.

พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

ดวงตรา กสถานติกุล. 2526. การศึกษาการเจริญเติบโต การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี และดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ธรรมภรณ์ ประภาสะวัต. 2534. ผลของการเคลือบผิวที่มีต่ออายุการเก็บรักษาและคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์หนังกลางวันที่อุณหภูมิห้อง. ปัญหาพิเศษปริญญาโท สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นพดล จรัสสัมฤทธิ์, พาวิน มะโนชัย, นพมณี โทบุญญานนท์, ชีรนุช จันทร์จิต, วินัย วิริยะอลงกรณ์ และพิชัย สมบูรณ์วงศ์. 2543. การผลิตลีนจี: โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไยและลีนจี. เชียงใหม่: ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยลีนจี มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

นิตย์ ศกุนรักษ์. 2541. สรีรวิทยาของพืช. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

นิธิยา รัตนาปนนท์ และคณัฏ บุญยเกียรติ. 2533. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เศรษฐกิจ. เชียงใหม่: คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นิพนธ์ วิสารทานนท์. 2542. โรคไม้ผลเขตกึ่งร้อน : โรคทับทิม น้อยหน้า ลำไย ลีนจี ส้ม องุ่น และอโวคาโด. กรุงเทพฯ: ภาควิชาโรคพืช คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นิสากร สุวรรณ. 2548. ผลของวัสดุเคลือบผิวต่อการควบคุมการเกิดสีน้ำตาลและการสูญเสียน้ำหนักของผลลีนจี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

บุญส่ง กุลกุล. 2543. อิทธิพลของระยะความแก่ต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของผล. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เบญจมาศ รัตนชินกร. 2529. การใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในการยืดอายุการเก็บรักษาลีนจี ในเอกสารประกอบการสัมมนาทางวิชาการ การพัฒนาลีนจีเพื่อการส่งออก. เชียงใหม่: สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย.

เบญจมาศ รัตนชินกร. พวงผลา คมสัน. วณิช ลิมโสภาสมณี. สุชาดา เสกสรรค์วิริยะ. ศิริภา ทิมประเสริฐ และจตุพร สิงห์โต. 2547. ผลของรังสีแกมมาต่อคุณภาพการเก็บรักษาของลีนจีพันธุ์ฮงฮวย. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 35(5-6, พิเศษ): 423-426.

- เบญจมาศ พวงสมบัติ. 2544. การพัฒนากระบวนการผลิตสินค้าจ๊อบแห่งทั้งเปลือกและอายุการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปิยจิตรรา ศรีวรกุล. 2545. ผลของสารถนอมอาหารและสารเคลือบผิวที่รับประทานได้ต่อคุณภาพของผลลำไยพันธุ์ค้อหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พรทิพา ควทรทรงธรรม. 2530. ผลของการใช้สารเคลือบผิวเพื่อชะลอการสุกและการแตกของผลทุเรียนพันธุ์ชะนี. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี สาขาพืชสวน คณะเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ไพฑูรย์ ทรัพย์มาตี. 2533. ผลของการใช้สารเคลือบผิว FMC Sta-fresh # 7055 เพื่อชะลอการสุกและการแตกของผลทุเรียนพันธุ์ชะนี. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. สาขาพืชสวน คณะเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มยุรี กระจายกลาง. 2546. การยืดอายุการเก็บรักษาลิ้นจี่โดยใช้ไคโตซาน. วารสารแก่นเกษตร 31(4): 226-235.
- รักษา อิศรคัมภีร์. 2545. ผลของน้ำสกัดว่านหางจระเข้ร่วมกับไคโตซานต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะนาว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วงเดือน สุนทรวิภาต. 2545. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิชา ธิติประเสริฐ. 2546. ฐานข้อมูลเชื้อพันธุ์พืช: ลิ้นจี่. กรุงเทพฯ: สำนักคุ้มครองพันธุ์พืชแห่งชาติ กรมวิชาการเกษตร.
- วิเชียร เลี่ยมนาค. 2541. ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตแซนต่อการควบคุมโรคและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และเขียวเสวย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิลาวัลย์ คำป่วน, กัญญา แอน่กาศ และจันทน์ อุทัยบุตร. 2548. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาของผลส้มสายน้ำผึ้งที่ผ่านการเคลือบผิว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 36(5-6, พิเศษ): 72-75.
- ศรีมุต บุญรัตน์. 2528. การปลูกและการใช้เทคโนโลยีการทำสวนลิ้นจี่. กรุงเทพฯ: ชมรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- ....., 2531. การใช้เทคโนโลยีในการทำสวนลิ้นจี่. กรุงเทพฯ: ชมรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิริพงษ์ ชีวะพาณิชย์. 2531. การผลิตและการตลาดลิ้นจี่ในอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศุภรัตน์ ศิริสกุลวัฒน์. 2544. การเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีในลิ้นจี่ระหว่างกระบวนการแปรรูป. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สกุลตลา อางวิชัย. 2543. การวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลและคลอไรด์ในผลลำไยที่เร่งด้วยโพแทสเซียมคลอไรด์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการสอนเคมี บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมโภชน์ โกมลณดี. 2528. การเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ทางสรีรวิทยาและชีวเคมีหลังการเก็บเกี่ยวของลิ้นจี่พันธุ์สองฮวยระหว่างการเก็บรักษาภายใต้อุณหภูมิต่ำ บรรยากาศที่ได้รับการเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบและความดันบรรยากาศต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สรรพมงคล บุญกัน. 2545. การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและเคมีในระหว่างการเจริญเติบโตของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สันต์ ละอองศรี. 2538. ผลของการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพและสีผิวของลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สายชล เกตุยา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ.
- สุภมนตรี พุฒศิริ. 2531. ดัชนีการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาลิ้นจี่พันธุ์สองฮวย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุภาพ จำจินดา. 2531. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิที่มีต่อการเก็บรักษาส้มตรา (*Citrus sinensis*). ปัญหาพิเศษปริญญาตรี สาขาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เสาวคนธ์ นุสดี. 2544. ผลของการเคลือบผิวด้วยสารอิมัลชันและไคโตแซนต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของสาละ. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- อรรถพร วราอัสวปติ, ดาวเรือง ศรีกอก, สุภมณตรี พุฒศิริ และปิยะวัตติ บุญหลง. 2530. การเก็บรักษาลิ้นจี่และลำไยที่อุณหภูมิปกติโดยแช่น้ำยา benomyl และห่อด้วยพลาสติก. ใน การประชุมสัมมนาวิชาการเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรุโณทัย ชาววา. 2546. ผลของโอโซนต่ออายุการเก็บรักษาลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Akamine, E. K. and T. Goo. 1973. Respiration and ethylene production during ontogeny of fruit. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 93: 381-383.
- AOAC. 1984. Official method of analysis of the Association of Official Analysis Chemists. 14th Edition. Association of Official Analysis Chemists Inc. Virginia.
- \_\_\_\_\_. 1990. Official methods of analysis. Association of Official Analysis Chemists Inc. Virginia.
- Banks, N.H. 1984. Some effect of TAL pro-long coating on ripening bananas. *J. Exp. Bot.* 35(150): 127-137.
- Ben-Yehoshua, S. 1985. Individual seal packaging of fruits and vegetables in plastic film a new postharvest technique. *HortScience.* 20: 32-37.
- Ben-Yehoshua, S., S. P. Burg and R. Young. 1985. Resistance of citrus fruit to mass transport of water vapor and other gaseous exchange. *Plant Physio.* 79: 1048-1053.
- Chu, C. L. 1986. Post storage application of TAL pro-long on apples from controlled atmosphere storage. *HortScience.* 21(2): 267-268.
- Durand, B. J., L. Orcan, U. Yanko, G. Zauerman and Y. Fuchs. 1984. Effects of waxing on moisture loss and ripening of 'Fuerte' avocado Fruit. *HortScience.* 19(3): 142-143.
- Feygenberg O., V. Hershkovitz, R. Ben-Arie, S. Jacob, E. Pesis and T. Nikitenko. 2005. Postharvest use of organic coating for maintaining bio-organic avocado and mango quality. *Acta Hort.* 682: 507-512.
- Francis, D. V. 1989. Partial purification and some properties of polyphenol oxidase extracted from litchi pericarp. *Postharvest Biology and Technology.* 10: 221-226.
- Goss, J. 1987. *Pigments in fruits.* Academic Press. California.
- Hodge G. E. and B. T. Hofreiter. 1962. Determination for reducing sugars and carbohydrate. *In* *Method in carbohydrate chemistry: Vol.1.* Academic Press. New York.

- Holcroft, D. M and E. J. Mitcham. 1996. Review : Postharvest physiology and handling of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit. *Postharvest Biology and Technology*. 9: 265-281.
- Hotton, T. T., W. F. Reeder and J. Kaufman. 1966. Maintaining market quality of fresh lychee during storage and transit. n.p.: Agriculture Research Service, U. S. Dept. Agric.
- Huang, C. C. and Y. T. Wang. 1990. Effect of storage temperature on the colour and quality of litchi fruit. *Acta Hort*. 269: 307-310.
- Huang, H. and J. Xu. 1983. The development patterns of fruit tissues and their correlative relationships in *Litchi chinensis* Sonn. *Sci. Hortic*. 19: 335-342.
- Jacques, J., Y. Caro, M. N. Ducamp and M. Reynes. 2005. Postharvest control of preicarp browning of litchi fruit (*Litchi chinensis* Sonn. cv. Kwai Mi) by treatment with chitosan and organic acids. *Postharvest Biology and Technology*. 38(2): 128-136.
- Jaiswal, B. P., N. L. Sah. and U. S. Prasad. 1987. Regulation of colour break during litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) ripening. *Indian J. Exp. Biol*. 25: 66-72.
- Jiang, Y., S. Liu, F. Chen, Y. Li and D. Zhang. 1997. The control of postharvest browning of litchi fruit by sodium bisulphate and hydrochloric acid. *Crop. Sci*. 37: 189-192.
- Jiang, Y. M., and Y. B. Li. 2000. Effect of chitosan coating on postharvest life and quality of Longan fruit. *J. Food Chem*. 73: 139-143.
- Jiang, Y., J. Ei and W. Jiang. 2004. Effects of chitosan coating on shelf life of cold-stored litchi fruit at ambient temperature. *LWT-Food Sci. Technol*. 38(7):757-761.
- Ketsa, S. and S. Atantee. 1998. Phenolics, lignin, peroxidase activity and increased firmness of damaged pericarp of mangosteen fruit after impact . *Postharvest Biology and Technology*. 14: 117-124.
- Lee, H. S. and L. Wicker. 1991. Anthocyanin pigments in the skin of lychee fruit. *J. Food Sci*. 56: 466-468.
- Maciel, M. I. S., V. L. A. G. de Lima, E. S. d. Santos and M. D. S. Lima. 2004. Effects of biofilm and refrigeration on acerola postharvest conservation. *Bras. Fruit*. 26, 1 [online]. Available [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S01009452004000100044&script=sci\\_arttext&tlng](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S01009452004000100044&script=sci_arttext&tlng)
- Maria S., J. M. Valverde, F. Guillen, S. Castillo, M. R. Domingo and D. Valero. 2006. Use of Aloe vera gel coating preserves the functional properties of table Grapes. *J. Agr. Food Chem*. 31(54): 3882-3886.

- Paul, R. E. and K. G. Rohrbach. 1985. Incidence and severity of chilling induced internal browning of waxed 'Smooth Cayenne' pineapple. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 107(3):453-457.
- Paul, R. E., N. J. Chen. and J. Deputy. 1984. Litchi growth and compositional changes during fruit development. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 109: 817-821.
- Paul, R. E. and N. J. Chen. 1987. Effect of storage temperature and wrapping on quality characteristics of litchi fruit. *Sci. Hortic.* 33: 223-226.
- Pirie, A. and M. G. Mullins. 1976. Changes in anthocyanin and Phenolic content of grapevine Leaf and fruit tissue treated with sucrose, nitrate and abscisic acid. *Plant Physio.* 58: 468-472.
- Ragana, S. 1977. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products.* New Delhi: Tata McGraw-Hill Publishing.
- Schutte, G. C., T. botha and J. M. kotze. 1991. Postharvest control of decay and browning of litchi fruits by fungicide dips and peper sheets impregnated with sodium metabisulphite. *Postharvest News and Information* 3(5): 260.
- Scott, K. J., B. I. Brown, G. R. Chaplin, M. E. Wilcox and J. M. Bain. 1982. The control of rotting and browning of litchi fruit by benomyl and plastic film. *Sci. Hortic.* 16: 253-262.
- Singleton, V. L. and J. A. Rossi. 1997. Colorimetry of total phenolic with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagent. *Amer. J. Enol. Viticult.* 16(3): 144-157.
- Smith D., G. M. Paulsen and C. A. Raguse. 1964. Extraction of total available carbohydrate from grass and legume tissues. *Plant Physiol.* 39: 960-962.
- Underhill, S. J. R. 1990. *Postharvest Technology for Lychee, Rambutan and Casimiroa.* Brisbane: Queensland Department of Primary Industries.
- \_\_\_\_\_. 1992. Lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) with emphasis on colour retention. *Crop. Sci.* 32: 305-312.
- Zhang D. and C. P. Quantick. 1997. Effects of chitosan coating on enzymatic browning and decay during postharvest storage of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit. *Postharvest Biol Technol.* 12: 195-202.

Zhang, D., C. P. Quantick, and M.G. John. 2000. Changes in paeolic compounds in litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit during postharvest storage. *Postharvest Biology and Technology* 19: 165-172.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved