

## เอกสารอ้างอิง

- กัญญารัตน์ เหลืองประเสริฐ. 2548. ผลของสารเคมีบางชนิดและอุณหภูมิที่เก็บรักษาต่อการเกิดสีน้ำตาล ของเปลือกลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 234 น.
- กลุ่มเกษตรสัญจร. 2545. ลิ้นจี่-ลำไย. สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม, นนทบุรี. 96 น.
- เกศินี รมิงคังศ์. 2546. การจัดจำแนกไม้ผล. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 417 น.
- กรมวิชาการเกษตร. 2545. เกษตรดีที่เหมาะสมสำหรับลำไย. โรงพิมพ์สหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด. 22 น.
- จิรา ณ หนองคาย. 2531. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักผลไม้และดอกไม้. สำนักพิมพ์แมสพับลิชิ่ง, กรุงเทพฯ. 272 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2546. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวางของพืช. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 453 น.
- จุฑามาศ สัตย์วิวัฒน์ และนุชนาถ รังคดิลง. 2548. แม่โจ้: ศาสตร์แห่งลำไย. ในคุณค่าทางสมุนไพรของลำไย มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 135-151 น.
- คณีย์ บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 225 น.
- คณีย์ บุญเกียรติ, นิธิยา รัตนาปนนท์ และทองใหม่ แพทย์ไชโย. 2543. การเก็บรักษาผลลำไยที่อุณหภูมิต่ำ. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 61 น.
- คณีย์ บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2548. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 248 น.
- นภดล จรัสสัมฤทธิ์, พาวิน มะโนชัย, นพมณี โทบุญญานนท์, ชีรนุช จันทระจิต, วินัย วิริยะอลงกรณ์ และพิชัย สมบูรณ์วงศ์. 2543. การผลิตลำไย. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไยและลิ้นจี่ ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลิ้นจี่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 128 น.

- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2539. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 340 น.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2543. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 473 น.
- นิธิยา รัตนานพนธ์ และไพโรจน์ วิริยจารี. 2547. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมการเกษตร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 228 น.
- ปริญญา ภานุเวช และพหล แสนสมชัย. 2543. การเปลี่ยนแปลงของวิตามินซีในถั่วเขียวที่กำลังงอก. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 77 น.
- ปิยจิตรรา ศรีวรกุล. 2545. ผลของสารถนอมอาหารและสารเคลือบผิวที่รับประทานได้ต่อคุณภาพของผลลำไยพันธุ์คอกหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 229 น.
- พาวิน มะโนชัย. 2543. ลำไย. สาขาไม้ผล ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 115 น.
- พาวิน มะโนชัย, ยุทธนา เขาสุเมรุ, ชิตี ศรีตทิพย์ และสันติ ช่างเจรจา. 2547. เทคโนโลยีการผลิตลำไย. หจก. สำนักพิมพ์ฟิสิกส์เซ็นเตอร์, กรุงเทพฯ. 128 น.
- พิทยา สรวมสิริ และพาวิน มะโนชัย. 2545. การผลิตลำไยนอกฤดูอย่างมืออาชีพ. โรงพิมพ์ชนบรรมการพิมพ์, เชียงใหม่. 64 น.
- พิมพ์ใจ สีหนาม. 2548. ผลของการเคลือบผิวด้วยไตโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน72. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 154 น.
- พูนศักดิ์ คงรัตนโชค. 2544. ผลของอุณหภูมิต่อการเก็บรักษาลำไย. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 25 น.
- พรอนันต์ บุญก่อน. 2547. อิทธิพลของกรรมวิธีรักษาสิ่งแวดล้อมต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของผลลิ้นจี่ระหว่างเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 204 น.
- ภรดี ฤกษ์ญาวัฒน์, ภูววรรณ ตูลยาภิรัฐ และ ไศรดา กนกพานนท์. 2549. การพัฒนาฟิล์มบริโอคได้สำหรับเคลือบเนื้อทุเรียนสดเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.irpus.org> (12 ธันวาคม 2549)

- มงคล อินทะหลุก. 2548. ผลของการเคลือบผิวด้วยวุ้นว่านหางจระเข้ ไคโตซาน และไซคาร์บูบา ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่. 167 น.
- รักษา อิศรคัมภีร์. 2545. ผลของน้ำสกัดว่านหางจระเข้ร่วมกับไคโตซานต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะนาว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่. 193 น.
- รุ่งทิวา อินแดง. 2548. ผลของไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ กรดซิตริกโซเดียมไฮโปคลอไรด์ โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ และวิตามินซีต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลำไย. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่. 68 น.
- วันเพ็ญ ศรีชาติ. 2545. ผลของสารลดอาหารและสารเคลือบผิวต่ออายุการวางจำหน่ายของผลลำไยพันธุ์ดอ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่. 159 น.
- ศิริประภา คำของ. 2548. ผลของสารไดคิซิลไดเมทิลแอมโมเนียมโบรไมด์ และสารเคลือบผิวต่อคุณภาพและการควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวบนผลลำไย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่. 137 น.
- สถาบันอาหาร. 2541. คู่มือการอบรมคว้น-อบแห้งลำไย พร้อมกรรมวิธีการผลิตและแบบแปลน. พิมพ์ครั้งที่ 1. บริษัทอินโนมีเดีย จำกัด. กรุงเทพฯ. 74 น.
- สายชล เกตุยา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 365 น.
- สุคนธา สุคนธ์ธารา. 2545. การเตรียมและสมบัติของฟิล์มแป้งมันสำปะหลังผสมเจลาติน. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่. 97 น.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2549. ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.oae.go.th> (12 ธันวาคม 2549)
- อนวัช สุวรรณกุล. 2541. การจัดการต่อผลลึนจีและลำไยหลังการเก็บเกี่ยว. ในเอกสารการฝึกอบรมเทคโนโลยียุคใหม่ในการผลิตลึนจีและลำไย สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมและศูนย์วิจัยและพัฒนาไม้ผลเขตร้อนและกึ่งร้อน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. น. 105-119.
- อัจฉรา เทียมภักดี. 2549. ผลของพีเอช เจลาติน เพกติน น้ำตาล และน้ำผลไม้ที่มีผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของกัมมีเยลลี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่. 155 น.

- อินทิรา ลิจันทรัพย์, ชัยรัตน์ เดชวุฒิพร และศิริชัย กัลยาณรัตน์. 2545. ผลของกรดแอสคอร์บิกและกรดซิตริกต่อการเกิดสีน้ำตาลของผลลองกอง. ว. วิทยาศาสตร์เกษตร 33:6. น. 119-121.
- AOAC. 1984. Official methods of analysis of the association of official analytical chemists. Association of official analytical chemists Inc., Virginia. 1141p.
- AOAC. 1998. Official methods of analysis of AOAC international. Published by AOAC international, Maryland. pp. 16-18.
- Armisen, R. 1997. Agar. In Imerson, A. (ed.). Thickening and gelling agents for food. 2<sup>nd</sup> ed, An Imprint of Chapman & Hall, London, pp. 1-21.
- Braford, M. 1976. A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. Anal. Biochem. 72:248-254.
- Burton, W.G. 1982. Postharvest physiology of food crops. Longman group, London. 331p.
- Busch, J.M. 1999. Enzymic browning in potatoes : A simple assay for a polyphenol oxidase catalysed reaction. Biochem. Education. 27:171-173.
- Dong, H., L. Cheng, J. Ten, K. Zheng and Y.M. Jiang. 2004. Effect of chitosan coating on quality and shelf life of peeled litchi fruit. J. Food Eng. 64:355-358.
- Gorny, J.R., B. Hess-Pierce, R.A. Cifuentes and A.A. Kader. 2002. Quality changes in fresh-cut pear slices as effected by controlled atmospheres and chemical preservatives. Post. Bio. Tech. 24: 271-278.
- Guerrero-Beltran, J. A., B.G. Swenson and G. V. Barbosa-Canovas. 2005. Inhibition of polyphenoloxidase in mango puree with 4-hexylresorcinol, cysteine and ascorbic acid. LWT. 38:625-630.
- Jiang, Y. 1999. Purification and some properties of polyphenol oxydase of longan fruit. Food Chem. 66:5-79.
- Jiang, Y. and Y. Li. 2001. Effect of chitosan coating on postharvest life and quality of longan fruit. Food Chem. 73:139-143.
- Jiang, Y.M., Z. Giora and F. Yoram. 1997. Partial purification and some properties of polyphenol oxidase extracted from litchi fruit pericarp. Post. Bio. Tech. 10:221-228.
- Jiang Y., Y. Li and J. Li. 2004. Browning control, shelf life extension and quality maintenance of frozen litchi fruit by hydrochloric acid. J. Food Eng. 63:147-151.

- Jiang, Y., Z. Zhang, D.C. Joyce and S. Ketsa. 2002. Postharvest biology and handling of longan fruit. *Post. Bio. Tech.* 26:241-252.
- Johnson, A.H. and M.S. Peterson. 1974. Gelatin. *In* Encyclopedia of Food Technology. Westport, Conn., Avi., 477p.
- Kader, A.A. 2001. Longan. [Online]. Available.  
<http://postharvest.Ucdavis.edu/ProductFacts/Longan.html>. (12 November 2006)
- Ledward, D.A. 2000. Gelatin. *In* Phillips, G.O. and P.A. Williams (eds.). Handbook of hydrocolloids. Woodhead publishing Limited, England. pp. 67-87.
- Lee, J.Y., H.J. Park and C.Y. Lee. 2002. Effect of edible coating containing antibrowning agents on respiration rate and color in minimally processed apple. [Online]. Available  
<http://ift.confex.com/ift/2002/techprogram/paper13027.htm>. (12 March 2006)
- Liu, J.M. 1999. Studies on abstraction and stability of yellow pigment and colour-retention and fresh-keeping of longan fruit. *J. Fruit Sci.* 16:30-37.
- Lyenger, R. and A. J. McEvily. 1992. Anti-browning agents : alternatives to the use of sulfites in foods. *Trends Food Sci. Tech.* 3:60-64.
- Marshall, M.R., J. Kim and C. Wei. 2000. Enzymatic browning in fruit, vegetable and seafood. [Online]. Available <http://www.fao.org/waicent/faoinfo/agricult/ags/Agsci/Enzymefinal/EnzymaticBrowning.html> (12 November 2006)
- Mayer, A.M. and E. Harel. 1979. Polyphenol oxidase in plant. *Phytochemistry.* 18:193.
- McGuire, R.G. 1992. Reporting of objective colour measurement. *Hort. Sci.* 27:1254-1255.
- Methew, A.G. and H.A.B. Parpia. 1971. Food browning as polyphenol reaction. *Adv. Food Res.* 19:75.
- Nguyen et al, T.B.T., S. Ketsa and W.G. Doorn. 2003. Relationship between browning and the activities of polyphenol oxidase and phenylalanine ammonia lyase in banana peel during low temperature storage. *Post. Bio. Tech.* 30:187-193.
- Pratt, D.E. and B.J.F. Hudson. 1990. Natural antioxidants not exploited commercially. *In* Hudson, B.J.F. (ed.). Food antioxidants. Amsterdam:Elsevier. pp. 171-191.
- Paull, R.E. and N.J. Chen. 1987. Change in longan and rambutan during postharvest storage. *HortScience.* 22:1303-1304.
- Paull, R.E. and N.J. Chen. 2000. Heat treatment and fruit ripening. *Post. Bio. Tech.* 21:21-37.

- Perez-Gago, M.B., M. Serra and M.A. del Rio. 2006. Color change of fresh-cut coated with whey protein concentrate-based edible coating. *Post. Bio. Tech.* 39: 84-92.
- Pongsakul N., B. Leelasart and N. Rakariyatham. 2006. Effect of L-cysteine, potassium metabisulfite, ascorbic acid and citric acid on inhibition of enzyme browning in longan. *Chiang-mai J. Sci.* 33:137-141.
- Poppe, J. 1997. Gelatin. *In* Imeson, A. (ed.). Thickening and gelling agents for food. An Imprint Of Chapman&Hall, London. pp. 144-168.
- Robards, K., P.D.renzler, G. Tucker, P. Swatsitang and W. Glover. 1999. Phenolic compounds and their role in oxidative processes in fruit. *Food Chem.* 66:401-436.
- Selvaraj, Y. and R. Kumar. 1989. Studies on fruit softening enzymes and polyphenol oxidase activity in ripening mango (*Mangifera indica*. L.) *Fruit. J. Ed. Sci. Tech.* 26:218-222.
- Singleton, V.L. and J.A. Rossi. 1965. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents. *Amer. J. Enol. Vitic.* 16:144-157.
- Smewing, J. 1999. Hydrocolloids. *In* Food texture measurement and reception. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland. pp. 282-299.
- Son, S.M., K.D. Moon. and C.Y. Lee. 2001. Inhibitory effects of various antibrowning agents on apple slices. *Food Chem.* 73: 23-30.
- Soliva, R.C., P. Elez, M. Sebastian and O. Martin. 2001. Evaluation of browning effect on avocado puree preserved by combined methods. *Innov. Food Sci. Emer. Tech.* 1:261-268.
- Subhadrabandhu, S. 1990. Lychee and longan cultivation in Thailand. Rumthai publication, Bangkok. 40 p.
- Tain, S.P., Y. Xu, A.L. Jiang and Q.Q. Gong. 2002. Physiology and quality response of longan fruit to high O<sub>2</sub> or high CO<sub>2</sub> atmosphere in storage. *Post. Bio. Tech.* 24:335-340.
- Tongdee, S.C. 1997. Longan. *In* Mitra, S. (ed). Postharvest physiology and storage of tropical and subtropical fruits. CAB. International. Wallingford. pp. 335-345.
- Underhill, S.J.R. 1992. Lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) pericarp browning. *Trop. Sci.* 32:305-312.
- Walker, J.R.L. 1997. Enzymetic browning in foods. *Food Tech.* 12:19.

- Whangchai, K., K. Saengnil and J. Uthaibutra. 2006. Effect of ozone in combination with some organic acids on the control of postharvest decay and pericarp browning of longan fruit. *Crop Protection*. 25:821-825.
- Whitaker, J.R. 1995. Polyphenol oxidase, food enzymes structural and mechanism. Chapman & Hall, United States of America. pp. 271-307.
- Whitaker, J.R. and C.Y. Lee. 1995. Recent advance in chemistry of enzymatic browning. *In* Lee C.Y. and J.R. Whitaker (eds.). *Enzymatic browning and its prevention*. America Chemical Society, Washington, DC. pp. 2-7.
- Wu, Z.X., D.M. Han, Z.L. Ji and W.X. Chen. 1999. Effect of Sulphur dioxide treatment on enzymatic browning of longan pericarp during storage. *Acta Hort. Sin.* 26:91-95.
- Xu, X. D., S.Q. Zheng, J.H. Xu, J.S. Huang and H.Y. Liu. 1998. Effect of smudging sulphur on physiological longans. *J. Fujian Acad. Agric. Sci.* 13:35-38.
- Zhang, D. and P.C. Quantick. 1997. Effect of chitosan coating on enzymic browning and decay during postharvest storage of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit. *Post. Bio. Tech.* 12:195-202.