

## เอกสารอ้างอิง

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว: เทคโนโลยีและสรีรวิทยา. รัตนผลพรีนติ้ง. เชียงใหม่. 166 หน้า
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2544. ข้อมูลพื้นที่เพาะปลูกและผลผลิตส้มเขียวหวาน. กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 396 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร วิทยาเขตกำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม. 369 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 369 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 396 หน้า.
- คนัย บุญเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 215 หน้า.
- คนัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 หน้า.
- คนัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2535. การปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์ กรุงเทพฯ. 146 หน้า.
- คนัย บุญเกียรติ, นิธิยา รัตนาปนนท์ และทองใหม่ แพทย์ไชโย. 2543. การเก็บรักษาผลลำไยที่อุณหภูมิต่ำ. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธเนศวร์ สรีระแก้ว และคนัย บุญเกียรติ. 2541. ผลของความร้อนต่ออาการสะท้อนหนวของผลมะม่วง โชคอนันต์. วารสารเกษตร. 14(2):111-122.
- นิรนาม. 2541. ข้อมูลพื้นที่ปลูกและผลผลิตส้มเขียวหวาน. กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรุงเทพฯ.
- พายัพ ยังปักษี. 2542. สัมโอเพื่อการส่งออก. กองบรรณาธิการแผนกหนังสือเฉพาะกิจ บริษัทไฟว์อีดีเตอร์ สมุทรปราการ. 129 หน้า.

- ขงยุทธ ขำมณี. 2539. เอกสารคำสอน สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. สาขาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, เชียงใหม่.
- รวี เสฐฐักดิ์. 2540. สรีรวิทยาและอาการผิดปกติทางสรีรวิทยาของส้ม. เอกสารประกอบคำบรรยายของการฝึกอบรมหลักสูตร “วิทยาการส้มทางเลือกปัจจุบันสู่อนาคต” รุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 17-21 ม.ค. 2540 สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมร่วมกับศูนย์วิจัยและพัฒนาไม้ผลเขตร้อนและเขตกึ่งร้อน
- รวี เสฐฐักดิ์. 2542. เทคโนโลยีการผลิตส้ม. รายงานเรื่องการพัฒนาสวนส้มสู่ ค.ศ. 2000. รายงานการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 1 กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพมหานคร.
- ลดาศิริ หัวใจแก้ว. 2541. การใช้อุณหภูมิสลับและอุณหภูมิสูงก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำต่ออาการสแตนท์หนามและคุณภาพของผลมะละกอพันธุ์แขกดำ. วิทยานิพนธ์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- วรรณวาท แก้วคำแสน. 2545. คำแนะนำที่ 36 เรื่อง “การปลูกส้มเขียวหวาน”. กรมส่งเสริมการเกษตร, กรุงเทพมหานคร. เผยแพร่ที่ <http://Web.ku.ac.th/aggi/tangerine/index>
- วิกันดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สารสกัดธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 148 หน้า.
- วงเดือน สุทรวิภาต. 2546. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 122 หน้า.
- สมชาย สุคนธ์สิงห์. 2546. ส้มเปลือกอ่อนจะมีอนาคตหรือไม่. เคหะการเกษตร. 6:85-89.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 364 หน้า.
- สุรพงษ์ โกสิยจินดา. 2530. การเคลือบผิวผลไม้สดด้วยนวลเทียม. เคหะการเกษตร. 11(124):56-60.
- สัณฑ์ ละอองศรี. 2538. ผลของการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพสีผิวของลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาชีววิทยา, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 233 หน้า.
- อำไพวรรณ ภราดรน์วัฒน์, นิพนธ์ ทวีชัย และปราวณี ฮัมเมอลิงค์. 2544. เทคโนโลยีการผลิตส้มและการจัดการ. ภาควิชาโรคพืช คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.

- อภิชาติ ศรีสอาด. 2543. 8 เขียนสวนส้ม. บริษัท ก.พล (1996) จำกัด, กรุงเทพมหานคร
- Artes, F., A.J. Escriche and J.G. Marin. 1993. Treating 'Primoflori' lemons in cold storage with intermittent warming and carbon dioxide. *Hortscience*. 28:819-821.
- Baldwin, E.A. 1993. Citrus Fruit. pp 107-149. In G.B. Seymour., J.E. Taylor and G.A. Tucker (eds.). *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman & Hall. London.
- Chalutz. E., J. Waks and M. Schiffmann-Nadel. 1985. Comparison of the response of different citrus fruit cultivars to storage temperature. *Science Horticulture*. 25: 271-227.
- Chan, H.T. 1986. Effect of heat treatments on the ethylene forming enzyme in papayas. *Journal of Food Science*. 51: 581-583.
- Chaplin, G.R., S.P. Cole, M. Landrigan, P.A. Nuevo, P.F. Lam and D. Graham. 1991. Chilling injury and storage of mango (*Mangifera indica* L.) fruit held under low temperatures. *Acta Horticulture*. 291: 461-471.
- Chen, N.M. and R.E. Paull. 1986. Development and prevention of chilling injury in papaya fruit. *Journal of American Social Horticulture Science*. 111:639-643
- Cohen, E. 1978. The effect of temperature and relative humidity during degreening on the colouring of Shamouti orange fruit. *Journal of Horticulture Science*. 53(2):143-146.
- Cote, F., J.E. Thompson and C. Willemot. 1993. Limitation to the use of electrolyte leakage for the measurement of chilling injury in tomato fruit. *Postharvest Biology and Technology*. 3:103-110.
- Couey, H.M. 1982. Chilling injury of crops of tropical and subtropical origin. *HortScience*. 17:162-165.
- Davis, P.L. and R.C. Hofmann. 1973. Reduction of chilling injury of citrus fruit in cold storage by intermittent warming. *Journal of Food Science*. 38:871-873.
- Davies, F. S. and L. G. Albrigo. 1994. *Citrus*. CAB International., Wallingford, Oxon, UK. 254 p.
- Eliati, S.K., P. Budowski and S.P. Monsclise. 1975. Carotenoid change in the 'Shamouti' orange peel during chloroplast-chromoplast transformation on and off the tree. *Journal of Experiment Botany*. 26:624-632.
- El-Shiekh, A.F. 1996. Effect of different postharvest hot water treatment on quality and storability Of "Marsh" grapfruit. *Gartenbauwissenschaft*. 61(2):91-95.

- Florissen, P., J.S. Ekman, C. Blumenthal, W.B. McGlasson, J. Condroy and P. Holford. 1996. The effects of short heat-treatments on the induction of chilling injury in avocado fruit (*Persea americana* Mill.). *Postharvest Biology and Technology*. 8:129-141.
- Fuchs, Y., G. Zauberman, I. Rot and A. Weksler. 1989. Chilling injury and electrolyte leakage in cold storage of mango and avocado fruits. *Acta Horticulturae*. 258:303-307.
- Gonzalez-Aguilar, G.A., L. Zacarias, M. Mulas and M.T. Lafuente. 1997. Temperature and duration of water dips influence chilling injury, decay and polyamine content in "Fortune" mandarins. *Postharvest Biology and Technology*. 12:61-69.
- Grierson, W. and W.F. Wardowski. 1978. Relative humidity effects on the postharvest life of fruit and vegetables. *Horticultural Science*. 13(5): 22-26.
- Gross, J. 1987. *Pigment in fruit*. Academic Press Ltd. (London). 260 p.
- Hakim, A., A.C. Purvis, and B.G. Mullinix. 1999. Differences in chilling injury sensitivity of cucumber varieties depends on storage temperature and the physiological dysfunction evaluated. *Postharvest Biology and Technology*. 17: 97-104.
- Hatton, T.T. and R.H. Cubbedge. 1982. Conditioning Florida grapefruit to reduce chilling injury during low-temperature storage. *Journal of American Horticultural Science*. 107:57-60.
- Kader, A.A. 1985. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. The Regents of the university of California Division of Agriculture and Natural Resources. 192 p.
- 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.
- Ketsa, S. 1988. Effect of fruit size on juice content and chemical composition of tangerine. *Journal of Horticultural Science*. 63(1):171-174.
- Ketsa, S. 1990. Effect of size on weight loss and self life of tangerine. *Journal Horticultural Science*. 97:40-44.
- Ketsa, S. J. Chidtragool, D. Klein and S. Lurie Ethylene synthesis in mango fruit following heat treatment *Postharvest Biology and Technology*. 15(1) :65-72.
- Kimball, D.A. 1984. Factors affecting the rate of maturation of citrus fruit. *Proceedings Florida State Horticultural Science*. 97:40-44.

- Lafuente, M.T., A. Belver, M.G. Guye and M.E. Saltveit. 1991. Effect of temperature conditioning injury of cucumber cotyledons. *Plant Physiology*. 95:443-449.
- L'Heureux, G.P., M. Bergevin, J.E. Thompson and C. Willemot. 1993. Molecular species profile of membrane lipids of tomato pericarp during chilling. *Acta Horticulturae*. 34:283-285.
- Lurie, S. and J.D. Klein. 1991. Acquisition of low-temperature tolerance in tomatoes by exposure to high temperature stress. *Journal of American Social Horticulture Science*. 116:1007-1012.
- Lurie, S., J.D. Klein., C. Watkins, G. Ross, P. Boss. and I. F. Ferguson. 1993. Prestorage heat treatment of tomato prevents chilling injury and reversibly inhibits ripening. *Acta Horticulturae*. 343:283-285.
- Lyons, J.M. 1973. Chilling injury in plants. *Annual Review Plant Physiology*. 24:445-466.
- Lyons, J.M. and R.W. Breidenbach. 1977. Strategies for altering chilling sensitivity as a limiting factor in crop production. In: Mussell, H., R.C. Staples. (Eds.), *Stress Physiology in Crop Plants*. Wiley, New York, pp. 179-196
- Marangoni, A.G. and D.W. Stanley. 1990. Studies on the long-term storage of mature, green tomato fruit. *Journal of Horticultural Science* 66(1):81-84.
- McCollum, T.G. and R.E. McDonald. 1991. Electrolyte leakage, respiration, and ethylene production as indices of chilling injury in grapefruit. *HortScience*. 26:1191-1192.
- McCollum, T.G., S.D. Aquino and R.E. McDonald. 1993. Heat treatment inhibits mango chilling injury. *HortScience*. 28: 197-198.
- McDonald, R.E., T.G. McCollum and E.A. Baldwin. 1999. Temperature of water heat treatments influences tomato fruit quality following low-temperature storage. *Postharvest Biology and technology*. 16:147-155.
- McGuire, R.G. 1992. Reporting of objective colour measurement. *Journal Horticultural Science*. 27:1254-1255.
- Mclauchlan, R.L., S.J. Underhill, J.M. Dahler and J.E. Giles. 1997. Hot water dipping and low temperature storage of "Eureka" lemons. *Australian Journal of Experiment Agriculture*. 37 (2):249-252.
- Murata, T. 1997. Citrus. In S. Mitra (Ed.). *Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits*. CAB INTERNATIONAL, Oxford, UK. pp. 21-46.

- Nishijima, K., H. Chan, S. Sanxter and E. Linse. 1995. Reduced heat shock period of 'Sharwil' avocado for cold tolerance in quarantine cold treatment. *HortScience*. 30:1052-1053
- Peleg, K. 1985. *Produce Handling, Packaging and Distribution*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport Connecticut. 625 p.
- Porat, R., D. Pavoncello, J. Peretz, S. Ben-Yehoshua and S. Lurie. 2000. Effects of various heat treatments on the induction of cold tolerance and on the postharvest qualities of 'Star Ruby' grapefruit. *Postharvest Biology and Technology*. 18:159-165.
- Risse, L.A. and D. Chun. 1987. Influence of various conditioning times and temperatures and intermittent warming on chilling injury and decay of nonwrapped and film wrapped pepper. *Proceedings Florida State Horticultural of Social*. 100:29-32.
- Rodov, V., S. Ben-Yehoshua, R. Albagli and D.Q. Fang. 1995. Reducing chilling injury and decay of stored citrus fruit by hot water dips. *Postharvest Biology and Technology*. 5:119-127.
- Sala, J.M. 1988. Involvement of oxidative stress in chilling injury in cold-stored mandarin fruits. *Postharvest Biology and Technology*. 13:225-261.
- Sala, J.M. and M.T. Lafuente. 2000. Catalase enzyme activity is related to tolerance of mandarin fruits to chilling. *Postharvest Biology and Technology*. 20:81-89.
- Salisbury, F.B. and C.W. Ross. 1985. *Plant Physiology*. 3<sup>rd</sup> (ed.), Wadsaworth, Inc. 540 p.
- Schirra, M. and E. Cohen. 1999. Long term storage of "Olinda" oranges under chilling and intermittent warming temperatures. *Postharvest Biology and Technology*. 16:63-69.
- Schirra, M. and G. D'Hallewin. 1997. Storage performance of Fortune mandarins following hot water dips. *Postharvest Biology and Technology*. 10(3): 229-238.
- Schirra, M. and M. Mulas. 1995. Influence of postharvest hot-dip fungicide treatment on Redblush grapefruit quality during long-term storage. *Food Science and Technology International/Cienciay. Tecnologia de Alimentos*. 1(1):35-40.
- Schirra, M., G. D'Hallewin, P. Cabras, A. Angioni, S. Ben-Yehoshua and S. Lurie. 2000. Chilling injury and residue uptake in cold-stored 'Star Ruby' grapefruit following thiabendazole and imazalil dip treatments at 20 and 50°C. *Postharvest Biology and Technology*. 20:91-98.

- Smith, L. 1995. Calculations for Research Experiments Using Stored Fruit. Volume I. Queensland Department of Primary Industries . Horticulture Postharvest Group.
- Sornsrivichai, J., P. Boon-Long., K. Kaiviparkbunya and S. Gomolmance. 1992. Storability and some physiological properties of tangerine fruit over wrapped or individually seal packaged with plastic film. *Acta Horticulturae*. 321: 795-803.
- Spiegel-Roy, P. and E.E. Goldschmidt. 1996. *Biology of Citrus*. Cambridge University Press. 230 p.
- 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.
- Vakis, N.J. 1975. Effect of ethephon and waxing on the degreening of Cyprus grown lemons and grapefruit. *Journal of Horticultural Science*. 50:311-319.
- Vines, H.W., W. Grierson and G.J. Edwards. 1963. Respiration internal atmosphere and ethylene evolution of citrus fruit. *Proceedings of Americal Social Horticulture Science*. 92: 227-234.
- Wang, C. Y. 1982. Physiological and biochemical responses of plants to chilling stress. *HortScience*. 17(2):173-186.
- Wang, C.Y. 1993. Approaches to reduce chilling injury of fruits and vegetables. *Horticultural Review*. 15:63-95.
- Wang, C.Y. 1994. Combined treatment of heat shock and low temperature conditioning reduces chilling injury in Zucchini squash. *Postharvest Biology and Technology*. 4:65-73.
- Wardowski, W., S. Nagy and W. Grierson. 1986. *Fresh Citrus Fruit*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport Connecticut. 571 p.
- Weiss, E.R. and R.J. Braddock. 2002. Occurrence and removal of chlorinated compounds in cold-pressed citrus oils. [http://ift/2002/techprogram/paper\\_12167.htm](http://ift/2002/techprogram/paper_12167.htm)
- Whitaker, B.D. 1993. A reassessment of heat treatment as a means of reducing chilling injury in tomato fruit. *Postharvest Biology and Technology*. 4:75-83.
- Wheaton, T.A. and I. Stewart. 1973. Optimum temperature and ethylene concentration for postharvest development of carotenoid pigments in citrus. *Journal of American Social Horticultural Science*. 98(4): 337-340.
- Wild, B.L. 1990. Research on chilling injury. *Citrograph*. 75:239-241.

- Wills, R.B., T.H. Lee, D. Graham, W.B. McGlasson and E.G. Hali. 1981. Postharvest : An Introduction to the Physiology and Handling of fruit and vegetables. The AVI Publishing Company Inc., Westport Connecticut. 163 p.
- Woolf, A.B. 1997. Reduction of chilling injury in stored 'Hass' avocado fruit by 38°C water treatments. *HortScience*. 32:1247-1251
- Woolf, A.B. and M. Lay-Yee. 1997. Pretreatments at 38°C of 'Hass' avocado confer thermotolerance to 50°C hot-water treatments. *HortScience*. 32:705-708.
- Woolf, A.B., C.B. Watkins, J.H. Bowen, M. Lay-Yee, J.H. Maindonald and I.B. Ferguson. 1995. Reducing external chilling injury in stored 'Hass' avocados with dry heat treatments. *Journal of American Society Horticultural Science*. 120:1050-1056.
- Woolf, A.B., S. Ball, C.B. Watkins, K.J. Spooner, J.H. Bowen, M. Lay-Yee and I.B. Ferguson. 1996. Post-harvest response of Hass avocados to high temperature treatments. An overview from New Zealand. *South African Growers Association. Yearbook* 19:8-10.
- Woolf, A.B., S. Ball, K.J. Spooner, M. Lay-Yee, I.B. Ferguson, C.B. Watkins, A. Gunson and S.K. Forbes. 1997. Reduction of chilling injury in sweet persimmon 'Fuyu' during storage by dry air heat treatments. *Postharvest Biology and Technology*. 11:155-164.