

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงพาณิชย์. 2546. "ลำไย : เนื้อที่ ผลผลิต ผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ ราคาและมูลค่าของผลผลิต ตามราคาที่เกษตรกรขายได้ พ.ศ. 2544-2545." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.oae.go.th/statistic/yearbook/2001-2002.html> (6 มิถุนายน 2546).
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 396 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช และจารุวัฒน์ โรจนภัทรกุล. 2546. อาการสะท้อนหนาวของผลกระท่อนระหว่าง การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ. ว.วิทย์. กษ. 34 (1-3) : 303-306.
- จริยา วิสิทธิ์พานิช, ชาตรี สิทธิกุล และเขาวลัทธิ จันทร์บาง. 2545. โรคและแมลงศัตรูลำไย ลิ้นจี่ และมะม่วง. ธนบรรณการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 296 น.
- दनัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 น.
- दनัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2535. การปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเคเอ็นสโตร์, กรุงเทพฯ. 146 น.
- दनัย บุญเกียรติ, นิธิยา รัตนาปนนท์ และทองใหม่ แพทย์ไชโย. 2543. การเก็บรักษาผลลำไยที่อุณหภูมิต่ำ. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 61 น.
- दनัย บุญเกียรติ, นิธิยา รัตนาปนนท์, พิมพ์นารา แพทย์ไชโย และไพศอล หะยีสานและ. 2544. ผลของอุณหภูมิต่ำต่อการเกิดอาการสะท้อนหนาวของลำไย. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 41 น.
- ธนสวรรค์ สิริระแก้ว. 2541. ผลของความร้อนและแคลเซียมคลอไรด์ต่ออาการสะท้อนหนาวของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 126 น.
- ธนสวรรค์ สิริระแก้ว และदनัย บุญเกียรติ. 2541. ผลของความร้อนต่ออาการสะท้อนหนาวของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. วารสารเกษตร. 14(2) : 111-122.
- ธวัชชัย รัตน์ชเลศ และศิวาพร ธรรมดี. 2542. พันธุ์ไม้ผลการค้าในประเทศไทย คู่มือเลือกพันธุ์สำหรับผู้ปลูก. สำนักพิมพ์ริ้วเขียว, กรุงเทพฯ. 292 น.

- นภคล จรัสสัมฤทธิ์, พาวิน มะโนชัย, นพมณี โทปญฺญานนท์, ชีรนุช จันทระจิต, วินัย วิริยะอลงกรณ์ และพิชัย สมบูรณ์วงศ์. 2543. การผลิตลำไย. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไย และลิ้นจี่, ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลิ้นจี่, มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 128 น.
- นันทวุฒิ อิ่มศูนย์. 2545. ผลของการใช้ความร้อนต่อการลดอาการระคายเคืองของมะเขือเทศ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 88 น.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2535. เอนไซม์ทางอาหาร ตอนที่ 1. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 204 น.
- พาวิน มะโนชัย. 2543. ลำไย. ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 115 น.
- เพชรดา อยู่สุข. 2540. ผลของการใช้ความร้อนและสารละลายแคลเซียมต่ออาการระคายเคืองในพริกหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 118 น.
- ไพศอล หะยีสานและ. 2545. ผลของอุณหภูมิสูงต่อการลดอาการระคายเคืองของลำไย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 139 น.
- ลดาศิริ หัวใจแก้ว. 2541. “การใช้อุณหภูมิสลับและอุณหภูมิสูงก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำต่ออาการระคายเคืองและคุณภาพของผลมะละกอพันธุ์แขกดำ.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.phtnet.org> (9 กรกฎาคม 2546).
- วิวัฒน์ หวังเจริญ. 2545. บทบาทของสารประกอบฟีนอลต่อสุขภาพ. วารสารอาหาร. 32(4) : 245-253.
- ศิริโสภา อินขะ. 2546. ผลของการใช้ความร้อนต่อโปรตีนในเปลือกผลลำไยระหว่างการระคายเคือง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 135 น.
- สัณห์ ละอองศรี. 2538. ผลของการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพและสีผิวของลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 232 น.
- สุทธิวัลย์ สีทา. 2541. “การศึกษาอาการระคายเคืองของผลมะละกอพันธุ์แขกดำ.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.phtnet.org> (9 กรกฎาคม 2546).

- อนันต์ จิตรธรรม, ศิริชัย กัลยาณรัตน์ และเฉลิมชัย วงษ์อารี. 2545. ผลของ Heat treatment และ CaCl_2 ต่ออาการ Chilling injury ของผลละมุดพันธุ์มะกอก (*Archras sapota* Linn.). ว. วิทยา. กษ. 33 (6) : 122-126.
- Aljuburi, H. J. and A. Huff. 1984. Reduction in chilling injury to stored grapefruit (*Citrus paradisi* Macf.) by vegetable oil. *Sci. Hort.* 24 : 53-58.
- Bangerth, F., D. R. Dilley and D. H. Dewey. 1972. Effect of postharvest calcium treatments on internal breakdown and respiration of apple fruits. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 97 : 679-682.
- Bradford, M.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.
- Busch, J. M. 1999. Enzymic browning in potatoes : A simple assay for a polyphenol oxidase catalysed reaction. *Biochem. Education.* 27 : 171-173.
- Chaplin, G. R. and K. J. Scott. 1980. Association of calcium in chilling injury susceptibility of stored avocados. *HortScience.* 15 : 514-515.
- Chen, N. M. and R. E. Paull. 1986. Development and prevention of chilling injury in papaya fruit. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 111 : 639-643.
- 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 Biol. Technol.* 3 : 103-110.
- Ferguson, I. B., S. Lurie and J. H. Bowen. 1994. Protein synthesis and breakdown during heat shock of cultured pear (*Pyrus communis* L.) cell. *Plant Physiol.* 104 : 1429-1437.
- Florissen, P., J. S. Ekman., C. Blumenthal., W. B. McGlasson., J. Conroy and P. Holfold. 1996. The effect of short heat-treatments on the induction of chilling injury in avocado fruit (*Persea americana* Mill). *Postharvest Biol. Technol.* 8(2) : 129-141.
- Gonzalez-Aguilar, G. A., J. G. Buta and C. Y., Wang. 2000. Methyl jasmonate reduces chilling injury symptoms and enhances colour development of 'Kent' mangoes. *J. Sci. Food Agric.* 81(13) : 1244-1249.
- Han, D. M., Z. X. Wu and Z. L. Ji. 2001. Effect of SO_2 treatment on the overall quality of longan fruits (cv. Shixia) during cold storage. *Acta Hort.* 558 : 375-379.

- Hyodo, H., H. Kuroda and S. F. Yang. 1978. Induction of phenylalanine ammonia-lyase and increase in phenolics in lettuce leaves in relation to the development of russet spotting caused by ethylene. *Plant Physiol.* 62 : 31-35.
- Jiang, Y. M., G. Zauberman. and Y. Fuchs. 1997. Partial purification and some properties of polyphenol oxidase extracted from litchi fruit pericarp. *Postharvest Biol. Technol.* 10 : 221-228.
- Jiang, Y. 1999. Purification and some properties of polyphenol oxidase of longan fruit. *Food Chem.* 66 : 75-79.
- Jiang, Y. 2000. Properties of litchi polyphenol oxidase. *Acta Hort.* 558 : 367-373.
- Jiang, Y. and Y. Li. 2001. Effects of chitosan coating on postharvest life and quality of longan fruit. *Food Chem.* 73(2) : 139-143.
- Jiang, Y., Z. Zhang., D. C. Joyce and S. Ketsa. 2002. Postharvest biology and handling of longan fruit (*Dimocarpus longan* Lour.). *Postharvest Biol. Technol.* 26 : 241-252.
- Kader, A. A. 2002. "Longan." [Online]. Available.
<http://www.postharvest.ucdavis.edu/Produce/Produce Facts/Fruit/longan.html>
 [9 May 2002].
- Ke, D. J., L. Rodriguez-Sinobas and A. A. Kader. 1991. Physiological responses and quality attributes of peaches kept in low oxygen atmospheres. *Sci. Hort.* 47 : 295-303.
- Ketsa, S. and S. Atantee. 1998. Phenolic, lignin, peroxidase activity and increased firmness of damaged pericarp of mangosteen fruit after impact. *Postharvest Biol. Technol.* 14 : 117-124.
- Klein, J. D. and S. Lurie. 1990. Prestorage heat treatment as means of improving poststorage quality of apples. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 115(2) : 265-269.
- Lafuente, M. T., A. Belver., M. G. Guye and M. E. Saltveit. 1991. Effect of temperature conditioning on chilling injury of cucumber cotyledons. *Plant Physiol.* 95 : 443-449.
- L'Heureux, G. P., M. Bergvein, J. E. Thompson and C. Willemot. 1993. Molecular species profile of membrane lipids tomato pericarp during chilling. *Acta Hort.* 34 : 283-285.
- Lin, H. T., S. J. Chen and Q. Z. Hong. 2001. A study of the shelf-life of cold storage longan fruit. *Acta Hort.* 558 : 353-357.

- Lin, H. T., S. J. Chen., J. Q. Chen and Q. Z. Hong. 2001. Current situation and advances in post-harvest storage and transportation technologies of longan fruit. *Acta Hort.* 558 : 343-351.
- Lurie, S. and J. D. Klein. 1991. Acquisition of low-temperature tolerance in tomatoes by exposure in high temperature stress. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 166 : 1007-1012.
- Lurie, S., J. D. Kline., C. Watkins, G. Ross, P. Boss. And I. F. Ferguson. 1993. Prestorage heat treatment of tomato prevents chilling injury and reversibly inhibits ripening. *Acta Hort.* 343 : 283-285.
- Lyengar, R. and A. J. McEvily. 1992. Anti-browning agents : alternatives to the use of sulfites in foods. *Trends Food Sci. Technol.* 3 : 60-64.
- Lyons, J. M. 1973. Chilling injury in plants. *Ann. Rev. Plant Physiol.* 24 : 445-446.
- Martinez-Tellez, M. A. and M. T. Lafuente. 1993. Chilling-induced changes in phenylalanine ammonia-lyase, peroxidase, and polyphenol oxidase activities in citrus flavedo tissue. *Acta Hort.* 343 : 257-263.
- Mayer, A. M. and E. Harel. 1979. Polyphenol oxidase in plant : A review. *Phytochem.* 18 : 193-215.
- McCollum, T. G. and R. E. McDonald. 1991. Electrolyte leakage, respiration and ethylene production as indices of chilling injury in tomato. *HortScience.* 17 : 162-165.
- McCollum, T. G., S. D. Aquino and R. E. McDonald. 1993. Heat treatment inhibits mango chilling injury. *HortScience.* 28 : 197-198.
- McGuire, R. G. 1992. Reporting of objective color measurements. *HortScience.* 27 (12) : 1254-1255.
- Mencarelli, F. 1987. Effect of high CO₂ atmospheres on stored zucchini squash. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 112 : 985-988.
- Mencarelli, F., W. J. Lipton and S. J. Peterson. 1983. Responses of zucchini squash to storage in low O₂ atmospheres at chilling and non-chilling temperatures. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 108 : 884-890.
- Mencarelli, F., B. Ceccantoni, A. Bolini and G. Anelle. 1993. Influence of heat treatment on the physiological response of sweet pepper kept at chilling temperature. *Act Hort.* 343 : 238-243.

- Nishijima, K. A., H. T. Chan, S. S. Sanxter and E. S. Linse. 1995. Reduced heat shock period of 'Sharwil' avocado for cold tolerance in quarantine cold treatments. *HortScience*. 30(5) : 1052-1053.
- Noichinda, S., K. Bodhipadma., S. Ketsa., T. Sangudom., P. Tusvil. and U. Sathitwiangthong. 2003. "Development of chilling injury in longan fruit during low temperature storage." Second International Symposium on Lychee, Longan, Rambutan and other Sapindaceae Plants, Chiang Mai, Thailand, p. 125.
- Paull, R. E. and N. J. Chen. 2000. Heat treatment and fruit ripening. *Postharvest Biol. Technol.* 21 : 21-37.
- Rovod, 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 Biol. Technol.* 5 : 119-127.
- Sabehat, A., D. Weiss and S. Lurie. 1995. The correlation between heat-shock protein accumulation and persistence and chilling tolerance in tomato fruit. *Plant Physiol.* 110 : 531-537.
- Sanxter, S. S., K. A. Nishijima and H. T. Chan. 1994. Heat-treating 'Sharwil' avocado for cold tolerance in quarantine cold treatments. *HortScience*. 29(10) : 1166-1168.
- Schirra, M. and E. Cohen. 1999. Long term storage of "Olinda" oranges under chilling and intermittent warming temperatures. *Postharvest Biol. Technol.* 16 : 63-69.
- Scott, K. J. and R. B. H. Wills. 1975. Postharvest application of calcium as a control for storage breakdown of apples. *HortScience*. 10 : 75-76.
- Singleton, V. L. and J. A. Rossi Jr. 1965. Colorimetry of total phenolic with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagent. *Amer. J. Enol. Vitic.* 16 : 144-157.
- Subhadrabandhu, S. 1990. Lychee and Longan Cultivation in Thailand. Rumthai Pub., Bangkok. 40 p.
- Tain, S., Y. Xu., A. Jiang and Q. Gong. 2002. Physiological and quality responses of longan fruit to high O₂ or CO₂ atmospheres in storage. *Postharvest Biol. Technol.* 24 : 335-340.
- Tongdee, S. C. 1997. Longan. p. 335-345. In: S. Mitra (ed). *Postharvest Physiology and Storage of Tropical Fruits*. CAB. International. U.S.A.
- Underhill, S. J. R. 1992. Lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) pericarp browning. *Trop. Sci.* 32 : 305-312.

- Vlachonasios, K. E., D. K. Kadyrzhanova and D. R. Dilley. 2001. Heat treatment prevents chilling injury of tomato fruits : heat shock genes and heat shock proteins in the resistance of tomato fruit to low temperatures. *Acta Hort.* 558 : 367-373.
- Wade, N. L. 1981. Effect of storage atmosphere, temperature and calcium on low-temperature injury of peach fruit. *Sci. Hort.* 15 : 145-154.
- Wang, C. Y. 1982. Physiological and biochemical responses of plant to chilling stress. *HortScience* 17(2) : 173-186.
- Wang, C. Y. and Z. L. Ji. 1989. Effect of low oxygen storage on chilling injury and polyamines in zucchini squash. *Sci. Hort.* 39 : 1-7.
- Wang, C. Y. 1990. *Chilling Injury of Horticultural Crops*. CRC Press Inc., Boca Raton Florida. 313 p.
- Wang, C. Y. 1993. Approaches to reduce chilling injury of fruits and vegetables. *Hort. Rev.* 15 : 63-95.
- Wang, C.Y. 1994. Chilling injury of tropical horticultural commodities. *HortScience* 29(9) : 986-988.
- Wang, C. Y. 2001. Postharvest techniques for reducing low temperature injury in chilling-sensitive commodities. [Online]. Abstract from Available : <http://www.barc.usda.gov/psi/pqsl/wang.html> [9 July 2003].
- Wang, T. and Z. Zhu. 1981. The prevention of black disorder in (*Chinese Duck Pears*.) *Food Sci.* 10 : 39-43.
- Whitaker, B. D. 1993. A reassessment of heat stress as a means of reducing chilling injury in tomato fruit. *Acta Hort.* 343 : 281-282.
- Whitaker, J. H. and C. Y. Lee. 1995. Recent advance in chemistry of enzymatic browning. In : *Enzymatic Browning and Its Prevention*. pp. 2-7., Lee C. Y. and J. H. Whitaker, eds. American Chemical Society, Washington, DC.
- Wild, B. L. and C. W. Hood. 1989. Hot dip treatment reduce chilling injury in long-term storage of "Valencia" oranges. *HortScience* 24 : 109-110.
- Woolf, A. B., C. B. Watkins., J. H. Bowen., M. Lay-Yee., J. H. Maindomald and I. B. Ferguson. 1995. Reducing external chilling injury in stored " Hass" avocado with dry heat treatment. *HortScience* 120(6) : 1050-1056.