เอกสารอ้างอิง

กรมการค้าต่างประเทศ. 2535. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออก. เอกสารประกอบการฝึกอบรม ณ อาคารเรียนรวมชั้น 3 คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 47 หน้า.

กลุ่มเกษตรสัญจร. 2545. ลิ้นจี่-ลำไย. โรงพิมพ์เทพพิทักษ์การพิมพ์. กรุงเทพฯ. 94 หน้า.

กุลยา จันทร์อรุณ. 2533. เคมีอาหาร. โรงพิมพ์การศาสนา กรมศาสนา. กรุงเทพฯ. 315 หน้า.

เกศิณี ระมิงค์วงศ์. 2528. การจำแนกไม้ผล. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 289 หน้า.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. 396 หน้า

จิรา ณ หนองคาย. 2537. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผัก ผลไม้และดอกไม้. สำนักพิมพ์แมสพับลิชชิ่ง. กรุงเทพฯ. 272 หน้า.

ชมพูศักดิ์ พูลเกษม และเทพนม เมืองแมน. 2540. การใช้โอโซนทางการแพทย์และสิ่งแวดล้อม. สำนักพิมพ์เดือนตุลา. กรุงเทพฯ. 125 หน้า.

ดนัย บุณยเกียรติ. 2535. การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวลำไย. เอกสารประกอบคำบรรยายการ อบรม เรื่อง เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อการส่งออก. ณ คณะแพทย์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. หน้า 1-4.

ดาวเรือง ศรีกอก. 2530. ดัชนีการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาผลลำไยพันธุ์ดอ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 98 หน้า.

ธิดา ไชยวังศรี. 2535. โรคของผลลำไยพันธุ์ดอก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 134 หน้า.

นวลจิตต์ เชาวกีรติพงศ์. 2539. สารพิษในอาหาร. โรงพิมพ์ไทยวัฒนาพาณิชย์ จำกัด. กรุงเทพฯ. 81หน้า.

นิธิยา รัตนาปนนท์ และวิบูลย์ รัตนาปนนท์. 2543. สารพิษในอาหาร. โรงพิมพ์ โอ.เอส.พริ้นติ้ง เฮ้าส์. กรุงเทพฯ. 270 หน้า.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ปิยจิตรา ศรีวรกุล. 2545. ผลของสารถนอมอาหารและสารเคลือบผิวที่รับประทานได้ต่อคุณภาพของผลลำไยพันธุ์ดอหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 230 หน้า.

พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์, ดุษฎี ณ ลำปาง และรำไพพรรณ อภิชาติพงศ์ชัย. 2542. ลำไย : ไม้ผลเศรษฐกิจสำคัญเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 137 หน้า.

พรวิสาข์ บุญยงค์. 2544. การควบคุมการเน่าเสียของผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยวด้วยสารโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์และน้ำมันหอมระเหยจากมัสตารด์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 143 หน้า.

พรอนันต์ บุญก่อน. 2545. อิทธิพลของกรรมวิธีรักษาสีเปลือกต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของผลลิ้นจี่ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 204 หน้า.

พาวิน มะโนชัย. 2543. ลำไย. สาขาวิชาไม้ผล ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 115 หน้า.

ไพศอล หะยีสาและ. 2546. ผลของอุณหภูมิสูงต่อการลดอาการสะท้านหนาวของลำไย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 139 หน้า.

รัตนา อัตตปัญโญ และอัจฉรา เทียมภักดี. 2542. วิธีการยืดอายุการเก็บรักษาลำไยสด เพื่อการแปรรูปเป็นเนื้อลำไยอบแห้งในเชิงพาณิชย์. รายงานการวิจัย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. 122 หน้า.

วิชชา สอาดสุด, อุราภรณ์ สอาดสุด, ปริญญา จันทรศรี และสาริณี ประสาทเขตต์กรณ์. กรรมวิธีหลังการเก็บเกี่ยวบนผลลำไยเพื่อทดแทนการรมด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 34(1-3) : 243-246.

เวณิกา เบ็ญจพงษ์. 2538. อันตรายจากสารกันบูด. วารสารอาหาร. 25(1) : 8-14.

ศักดิ์มนตรี นาชัยเวียง. 2537. เชื้อราในช่อดอกและขั้วผลลำไย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 110 หน้า.

ศิวาพร ศิวเวช. 2535. วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 328 หน้า.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลิ้นจี่. 2543. การผลิตลำไย. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไยและลิ้นจี่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 128 หน้า.

สำนักบริหารสารสนเทศการพาณิชย์ โดยความร่วมมือของกรมศุลกากร. 2545. การส่งออกของไทย. ศูนย์สารสนเทศเศรษฐกิจการค้า กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, กรุงเทพฯ. 75 หน้า.

สิคีริยา เรืองยุทธิการณ์. 2545. ผลของโอโซนต่อการเก็บรักษาลำไย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 176 หน้า.

สินธนา ลีลานุรักษ์. 2542. เอกสารประกอบการสอน ทอ 474 : การแปรรูปผักและผลไม้. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 295 หน้า.

สุทธิดา ปัญญาอินทร์. 2544. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในการแปรรูปอาหารของเกษตรกรจากระบบเกษตรอินทรีย์. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 73 หน้า.

สุภัค มหัทธนพรรค. 2542. ประสิทธิภาพของสารสกัดเปลือกและเมล็ดในผลลำไยต่อการต้านเชื้อโรคหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 82 หน้า.

อรรณพ วราอัศวปติ, จำนงค์ อุทัยบุตร, สุภมนตรี พุฒศิริ และจรูญ สีไตรวงศ์. 2528. การเก็บรักษาลำไยสด. การประชุมวิชาการวันเกษตรแห่งชาติ 25 ธันวาคม 2528 ณ. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 187 หน้า.

อรรณพ วราอัศวปติ. 2532. เทคโนโลยีและสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้และผักสด. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 376 หน้า.

อรรณพ วราอัศวปติ, ดาวเรือง ศรีกอก และสมโภชน์ โกมลมณี. 2534. ผลของอุณหภูมิที่เก็บรักษาต่อคุณภาพของผลลำไย. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 17 มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. 45หน้า.

อรุณี อภิชาติสรางกูร. 2530. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั่วไป. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 266 หน้า.

อุษณีย์ วินิจเขตคำนวณ. 2535. สารพิษและสารก่อมะเร็งในอาหาร. ภาควิชาเคมี คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 135 หน้า.

Barnett, D. 1985. Food Technology in Australia. VanNostrand Reinhold, New York, 503p.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Eckert, J.W. 1975. Postharvest disease of fresh fruits and vegetables etiology and control. pp. 81-117. *In* Harrd and Salunkhe (eds.) Symposium : Postharvest technology and handling of fruit and vegetables. The Avi Publishing Company INC, Westport.

Ferguson, I.B. S. Ben-Yehoshua, E.J. Mitcham, R.E. Mcdonald and S. Luric. 2000. Postharvest heat treatment : introduction and workshop summary. Postharvest Bio. Technol. 21:1-6.

Jiang, Y., Z. Zhang, D.C. Joice, and S. Ketsa. 2002. Postharvest biology and handling of Longan fruit. Postharvest Bio. Technol. Article in press.

Kabara, J.J. and T. Eklund. 1991. Organic acid and esters. *In* Russell, N.J. and Gould,G.W. (eds.). Food Preservatives. Blackie and Son Ltd. New York.

Kader, A.A. 2001. 'Longan' [Online. Available. http://postharvest. Ucdavis. Edu/Produe Facts/Fruit/Longan.html. (7 september 2001).

Kerbel, E.L., F.G. Mitchell and G. Mayer. 1987. Effect of postharvest heat treatments for insect control on the quality and market life of avocado. Hortscience. 22:92-94.

Lu, R.X., X.J. Zhan, J.Z. Wu, R.F. Zhuang, W.N. Huang, L.X. Cai and Z.M. Huang. 1992. Studies on storage of longan fruit อ้ า ง โ ด ย Jiang, Y.Z. Zhang, D.C. Joyce and S. Ketsa. 2002. Postharvest biology and handling of longan fruit (*Dimocarpus longan* Lour.). [Online]. Available: http//www.elsevier.com/locate/postharvbio.htm[2002, Apr 25]

Molina, M. and L. Giannuzzi. 1999. Combined effect of temperature and propionic acid concentration on the growth of *Asparagus parasiticus*. Food Research International. 32 : 677-682.

Morton, J.F. 1987. Longan. Fruit of warm climates, Miami. 259-262 p.

Paull, R.E., N.J. Chen. 1987. Change in longan and rambutan during postharvest storage. Hortscience. 22 : 1303-1304.

Salunkhe, D.K. and S.S. Kadam. 1995. Longan. pp. 585-586. *In* Roy, S.K. and Joshi, G.D.[eds.] Handbook of Fruit Science and Technology. Marcel Dekker,Inc.

Sarig P., T. Zahavi, S. Yannai and N. Lisker. 1996. Ozone for control of postharvest decay of table grapes caused by *Rhizopus stolonifer.* Physiol. And Mol. Plant Pathol. 48(6):403-415.

Soni, M.G., S.T. Toylor, N.A. Greenberg and G.K. Burdock. 2002. Evaluation of the health aspects of methyl paraben : a review of the pubished. Food and Chemical Toxicology. Inpress.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Suauco,D.G. and U.G. Menini. 1989. Lichi cultivation. FAO. Plant production and protection paper 83: 136p.

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

Tian, S., Y. Xu, A. Jiang and Q. Gong. 2002. Physiological and quality responses of longan fruit to hight O_2 or hight CO_2 atmosphere in storage. Postharvest Bio. Technol. 24: 335-340.

Tongdee, S.C. 1997. Longan. pp. 335-345. *In* S. Mitra (ed). Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruit. CAB. International. USA.

Underhill,S.J.R., S. Gardiner amd A. Prssad. 1992. The use of sulfer dioxide and low pH treatment of control lychee [*litchi chinensis* Sonn.] pericarp browning. 16-18 July 1992, Bangkok, Thailand. ACIAR Proceedings 58: 30-35

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved