

บรรณานุกรม

- กฤษฎา บุตรพลอย. 2545. ผลของเอทธานอลและอะซีตัลดีไฮด์ต่อการควบคุมโรคเน่าราสีเขียว และคุณภาพของผลส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 114 หน้า.
- กำเนิด สุภินวณีย์. 2534. จุลชีวอุตสาหกรรม. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 309 หน้า.
- ขจิวรรณ จุสกุล. 2547. ผลของจุลินทรีย์ปฏิปักษ์ต่อการเกิดโรคราเขียวในผลส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 92 หน้า.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2546. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 528 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- คณั บุษยเกียรติ และ นิธิยา รัตนานนท์. 2535. การปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 146 หน้า.
- คณั บุษยเกียรติ. 2543. โรคหลังเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 156 หน้า.
- เนตรนภิส เขียวขำ. 2541. การควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ด้วยกรดอะซีติก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 158 หน้า.
- ปรีดา จิตธรรมย์. 2536. การพัฒนาสารเคลือบผิวสำหรับส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 81 หน้า.
- เปรมปรี ฌ สงขลา. 2544. คู่มือการทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ. บริษัท ฐานการพิมพ์ จำกัด, กรุงเทพฯ. 380 หน้า.
- พฤติยา นิลประพุกษ์. 2545. ผลของการเคลือบผิวต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ. 134 หน้า.
- พานิชย์ ยศปัญญา. 2542. ศาสตร์แห่งส้ม. ครั้งที่ 4. บริษัท พืชเกษตรอินทรีย์ตั้งเซ็นเตอร์ จำกัด, กรุงเทพฯ. 188 หน้า.
- ภัทรวรา ปฐมรังษิย์กุล. 2543. การยืดอายุการเก็บปลาหมึกกึ่งแห้ง โดยใช้วิธีร่วมระหว่างการใส่โปรแตสเซียมซอร์เบต การบรรจุหีบห่อปรับสภาพบรรยากาศ และอุณหภูมิในการเก็บ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 149 หน้า.

- วิกัندا คงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สีสกัดธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของผลส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 148 หน้า.
- วิเชียร เลี่ยมนาค. 2541. ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตซานต่อการควบคุมโรคและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และเขียวเสวย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 118 หน้า.
- วัลลภา ชีรภาวะ, สุพัตรา อินทรวิมลศรี และณรงค์ ทองธรรมชาติ. 2531. การศึกษาผลของการใช้สารเคลือบผิวและฟิล์มหัดต่อคุณภาพ และการเน่าเสียของส้มตราภายหลังการเก็บเกี่ยว. กองควบคุมโรคและจุลชีววิทยา. กลุ่มงานวิจัยโรคพืชผลิตผลเกษตร, เชียงใหม่.
- ศิวพร ศิวเวช. 2535. วัตถุเจือปนในผลิตภัณฑ์อาหาร. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม. 328 หน้า.
- ศิวพร ศิวเวช. 2546. วัตถุเจือปนอาหาร. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม. 380 หน้า.
- สมใจ ศิริโชค. 2547. จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม. บริษัท พิมพ์ดี จำกัด, กรุงเทพฯ. 340 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ, นครปฐม. 356 หน้า.
- สิทธิสิน บวรสมบัติ. 2542. จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม. ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 196 หน้า.
- อรุณี อภิชาติสร่างกูร. 2532. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั่วไป. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 267 หน้า.
- Beattie, B. B., W. B. McGlasson., and N. L. Wade. 1989. Temperate Fruit. Printgraphics. Melbourne. 84 p.
- Dien, L. D., and T. Q. Binh. 1996. Research on using chitosan for storage of oranges in Vietnam. pp. 200-211. *In*: Proceeding of the 2nd Asia Pacific Symposium. Bangkok.
- Doores, S. 1983. Organic acids, p. 75-108. *In* Branen, A.L. and Davidson, P.M. (eds.). Food additives. Marcel Dekker, New York.
- El Ghaouth, A., R. Ponnampalam., F. Xastaigle., and J. Arul. 1992. Chitosan coating to extend the storage life of tomatoes. Horticultural Science 27: 1016-1018.

- El-Khamass, M., B. Oulanhcen., A. Lekchiri., A. Sebbata., and Y. Charhabili. 1995. Strategies for the control of postharvest diseases of citrus fruit. pp. 388-398. *In: Proceeding of an international symposium held at Agadir. Morocco.*
- Galed, G., M. E. Fernandez-Valle., A. Martinez., and A. Heras. 2004. Application of MRI to monitor the process of ripening and decay in citrus treated with chitosan solutions. *Magnetic Resonance Imaging* 22 : 127-137.
- Ghacuth, A. E., J.Arul., and A.Asselin. 1991. Potential use of chitosan in postharvest preservation of fruits and vegetables, *Advances in Chitin and Chitosan.* pp. 440-452. *In: Proceedings from the 5th International Conference on Chitin and Chitosan, Elsevier Applied Science. London.*
- Hagenmaier, R. D. 1995. Layered coatings to control weight loss and preserve gloss of citrus fruit. *Horticultural Science* 30 : 296-298.
- Hagenmaier, D. R. 2000. Evaluation of a polyethylene-candelilla coating for 'Valencia' orange. *Postharvest Biology and Technology* 19: 147-154.
- Holmes, G. J. 1999. Sensitivity of *Penicillium digitatum* and *P. italicum* to postharvest citrus fungicides in California. *Phytopathology* 89 : 716-721.
- Holum, J. R. 1969. *Introduction to Organic and Biological Chemistry.* The United States of America. 610 p.
- Li, Q., E. t. Dunn., and M. F. A. Goosen. 1992. Application and properties of chitosan. *Bioactive and compatible Polymers* 7 : 370-395.
- Javega Martinez, J. M., J. Cuquerella., M.a. Rio., and M. Mateos. 1989. Coating treatments in postharvest behaviour of orange. pp. 79-83. *In: Proceeding of International on Technical innovations in freezing and refrigeration of fruit and vegetables. International Institute of Refrigeration Commission.*
- Pitt, J. I. 1979. *The Genus Penicillium and its teleomorphic states Eupenicillium and Talaromyces.* MCADEMIC PRESS. London. 634 p.
- Pitt, J. I., and A. D. Hocking. 1997. *Fungi and Food spoilage.* Great Britain at the University Press. Cambridge. 593 p.
- Shahidi, F., J. K.V. Arachchi., and Y. J. Jeon. 1999. Food application of chitin and chitosans. *Food Science and Techology* 10: 37-51.

- Sholberg, P. L. 1996. Fumigation of stonefruit with acetic acid to control postharvest decay. *Crop Protection* 15 : 681-686.
- Sholberg, P. L. 1998. Fumigation of fruit with short-chain organic acids to reduce the potential of postharvest decay. *Plant Disease* 82: 689-693.
- Spiegel - Roy P. and E.E. Goldschmidt. 1996. *Biology of Citrus*. Cambridge University Press. 230 p.
- Snowdon, L.A. 1990. *A colour atlas of post-harvest disease and disorders of fruit and vegetables*. Cambridge University Press. 54-91 p.
- Struszczyk, H., H. Pospieszny., and S. Kottinski. 1988. Some new applications of chitosan in agriculture pp. 733-742. *In: Proceedings from the 4th International Conference on Chitin and Chitosan*, Elsevier Applied Science. London.
- Vakis, N. J. 1975. Effect of ethephon and waxing on the degreening of Cyprus grown lemons and grapefruit. *Horticultural Science* 50: 311-319.
- Wills, R., B.McGlasson, D. Graham, and D. Joyce. 1998. *Postharvest : An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetable and Ornamentals*. 4 th(ed). Hyde Park Press, Australia. 262 p.