

เอกสารอ้างอิง

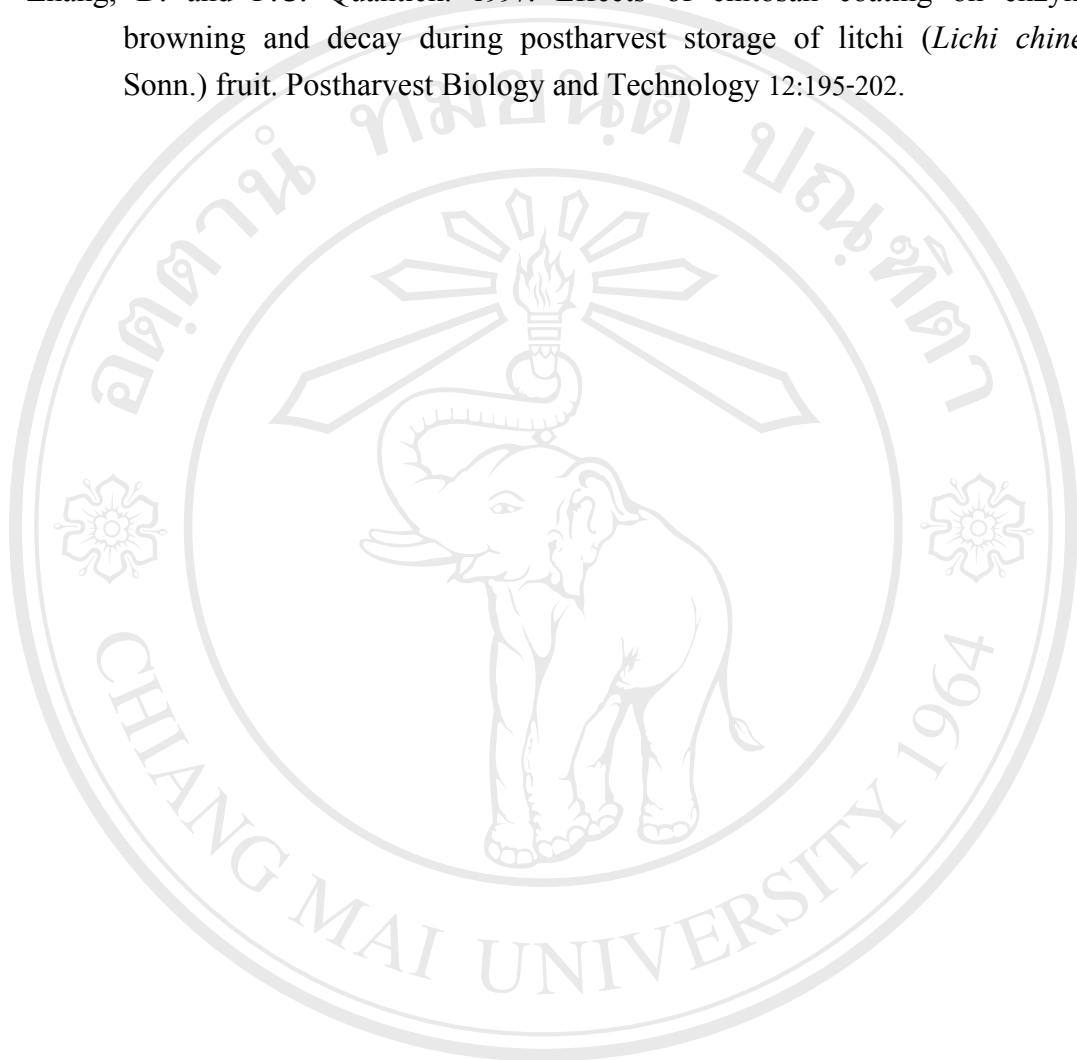
- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว:เทคโนโลยีและสรีรวิทยา. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 166 หน้า.
- กรมการค้าต่างประเทศ. 2535. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออก. เอกสารประกอบการฝึกอบรม ณ อาคารเรียนรวมชั้น 3 คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 47 หน้า.
- करणพต แก้วสอน. 2545. ผลของสารประกอบเกลือร่วมกับสารเคลือบผิวในการควบคุมการนำเสีของผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว คณะบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 94 หน้า.
- เกศิณี ระมิงคังศ์. 2528. การจัดจำแนกไม้ผล. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 102 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จิรา ณ หนองคาย. 2537. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผัก ผลไม้และดอกไม้. สำนักพิมพ์แมสพับลิชซิง. กรุงเทพฯ. 272 หน้า.
- ชมพูศักดิ์ พูลเกษม และเทพนม เมืองแมน. 2540. การใช้ไอโซนทางการแพทย์และสิ่งแวดล้อม. สำนักพิมพ์เดือนตุลา. กรุงเทพฯ. 125 หน้า.
- दनัย บุญเกียรติ และ นิธิยา รัตนปนนท์. 2535 การปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 146 หน้า.
- दनัย บุญเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 217 หน้า.
- दनัย บุญเกียรติ. 2535. การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวลำไย. เอกสารประกอบคำบรรยายการอบรมเรื่องเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อการส่งออก. ณ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. หน้า 1-4.
- दनัย บุญเกียรติ. 2543. โรคหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 156 หน้า.

- ดาวเรือง ศรีกอก. 2530. ดัชนีการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาผลลำไยพันธุ์ดอ. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
เชียงใหม่. 98 หน้า.
- ธิดา ไชยวงศ์. 2535. โรคของผลลำไยพันธุ์ดอ ก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 134 หน้า.
- นิรนาม. 2546. Sunclean series. บริษัท ชันโนลิน คอร์ปอเรชั่น จำกัด. กรุงเทพฯ.
- พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์, คุณหญิง ลำปาง และราไพพรรณ อภิชาติพงษ์ชัย. 2542. ลำไย : ไม้ผลเศรษฐกิจ
สำคัญเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 137
หน้า.
- พาวิณ มะโนชัย. 2543. ลำไย. สาขาวิชาไม้ผล ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร
มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่. 115 หน้า.
- มารศรี อุดมโชค. 2537. ปริมาณสารพิษในลำไยส่งออก. หน้า 467. ใน: การประชุมวิชาการวิทยา-
ศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 20 บางกอกคอนเวนชันเซนเตอร์ โรงแรม
เซ็นทรัลพลาซ่า.
- รัตนา อัดตปัญญา และอัจฉรา เทียมภักดี. 2542. วิธีการยืดอายุการเก็บรักษาลำไยสด เพื่อการแปรรูป
เป็นเนื้อลำไยอบแห้งในเชิงพาณิชย์. รายงานการวิจัย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
122 หน้า.
- วันเพ็ญ ศรีชาติ. 2545. ผลของสารถนอมอาหารและสารเคลือบผิวต่ออายุการวางจำหน่ายของผล
ลำไยพันธุ์ดอ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 159 หน้า.
- วิกันดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สีสักรธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของผลส้ม
เขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาการหลัง
การเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 148 หน้า.
- วิชา สอาดสุด, อูราภรณ์ สอาดสุด, ปริญญา จันทศรี และสาริณี ประสาทเขตต์กรณ์. กรรมวิธีหลัง
การเก็บเกี่ยวบนผลลำไยเพื่อทดแทนการรมด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์. วารสารวิทยาศาสตร์
เกษตร 34(1-3) : 243-246.
- ศักดิ์มนตรี นาชัยเวียง. 2537. เชื้อราในช่อดอกและขั้วผลลำไย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 110 หน้า.
- ศิวพร ศิวเวช. 2535. วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
อาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. 328 หน้า.

- ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลิ้นจี่. 2543. การผลิตลำไย. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไย และลิ้นจี่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่. 128 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ นครปฐม. 356 หน้า.
- สิศิรียา เรื่องยุทธการณ. 2545. ผลของโอโซนต่ออายุการเก็บรักษาลำไย. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 176 หน้า.
- อรรณพ วราอัศวปติ, จ้างงค์ อุทัยบุตร, สุภมนตรี พุฒศิริ และจรรยา ถิไตรรงค์. 2528. การเก็บรักษาลำไยสด. การประชุมวิชาการวันเกษตรแห่งชาติ 25 ธันวาคม 2528 ณ. มหาวิทยาลัย เชียงใหม่ เชียงใหม่. 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. 45 หน้า.
- Bennett, H. 1975 a. Industrial Waxes. Vol. 1. Chemical Publishing Company, Inc., New York. 413 p.
- Bennett, H. 1975 b. Industrial Waxes. Vol. 2. Chemical Publishing Company, Inc., New York. 410 p.
- Eckert, J.W. 1975. Postharvest disease of fresh fruits and vegetables etiology and control. In Symposium : Postharvest technology and handling of fruit and Vegetables. Harrd and Salunkhe (ed.) The Avi Publishing Company, Inc., Westport. pp. 81-117.
- Ferguson, I.B., S. Ben-Yehoshua, E.J. Mitcham, R.E. McDonald and S. Lurie. 2000. Postharvest heat treatment : introduction and workshop summary. Postharvest Biological and Technology 21:1-6.
- Hampel, C.A. and G.G. Hawley. 1973. The Encyclopedia of Chemistry. 3rd ed., Van Nostrand Reinhold Ltd., New York. 1198 p.
- Hulme, A.C. 1971. The Mango. pp. 233-235. In A.C. Hulme (ed.), The Biochemistry of Fruit and Their Products. Academic Press, London and New York.

- Jiang, Y. and Y. Li. 2001. Effect of chitosan coating on postharvest life and quality of longan fruit. *Food Chemistry* 73:139-143.
- Jiang, Y., Zhang, Z., Joice, D.C. and Ketsa, S. 2002. Postharvest biology and handling of longan fruit. *Postharvest Biological and Technology*. Article in press.
- Kader, A.A., R.F. Kasmire, F.G. Mitchell, M.S. Reid, M.S. Sommer and J.F. Thompson. 1985. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. University of California. 192 pp.
- Kader, A.A. 2001. 'Longan' [Online]. Available. <http://postharvest.ucdavis.edu/ProduceFacts/Fruit/Longan.html>. (7 September 2001).
- Kerbel, E.T., F.G. Mitchell, and G. Mayer. 1987. Effect of postharvest heat treatments for insect control and quality and market life of avocados. *Horticultural Science* 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. อ้างโดย 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/Postharvestbio.htm> [2002, April 25]
- Orme S. and S. Kegley. 2002. "PAN Pesticide Database". [Online]. Available: http://www.pesticideinfo.org/Ref_Reg.jsp?Key_CountryChem=SwedenPC32865 [28 September 2003]
- Paull, R.E. and N.J. Chen. 1987. Change in longan and rambutan during postharvest storage. *Horticultural and Science* 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*. *Physiological and Molecular Plant Pathology* 48(6):403-415.
- Tian, S., Y. Xu, A. Jiang, and Q. Gong. 2002. Physiological and quality responses of longan fruits to high O₂ or high CO₂ atmosphere in storage. *Postharvest Biological and Technology* 24:335-340.

- Tongdee, S.C. 1997. Longan. *In.* p. 335-346. S. Mitra (ed). Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruit. CAB. International. USA.
- Zhang, D. and P.C. Quantick. 1997. Effects of chitosan coating on enzymatic browning and decay during postharvest storage of litchi (*Lichi chinensis* Sonn.) fruit. *Postharvest Biology and Technology* 12:195-202.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved