

เอกสารอ้างอิง

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว : เทคโนโลยีและสรีรวิทยา. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 166 หน้า.
- กองมาตรฐานคุณภาพสิ่งแวดล้อม. 2533. เมโทมิล (methomyl). สำนักงานคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. 42 หน้า.
- กรมวิชาการเกษตร. 2544. สถิติการนำเข้าวัตถุดิบทางการเกษตร พ.ศ. 2544. ด้านตรวจพืชและวัสดุ การเกษตรท่าเรือกรุงเทพฯ. กองควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร กรมวิชาการเกษตร. 20 หน้า.
- กรมวิชาการเกษตร. 2548. “ค่า MRLs ของประเทศต่างๆ.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา ศูนย์บริการทางวิชาการแบบเบ็ดเสร็จ <http://www.doa.go.th/onestop/in.html> (29 มีนาคม 2549).
- กระทรวงอุตสาหกรรม. 2536. รายงานผลการศึกษา โครงการจัดหาข้อมูลสารมีพิษตกค้างในอาหาร ปี 2536. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. สำนักงานคณะกรรมการแห่งชาติว่าด้วยมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ. 222 หน้า.
- จักรพงษ์ พิมพ์พิมล. 2542. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. เชียงใหม่. 226 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จรูญศักดิ์ อมรสิน. 2519. การศึกษาปริมาณยาฆ่าแมลงบางชนิดในผักคะน้า. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 464 หน้า.
- ฉลอง ก้อนันทเกียรติ และ พรพิศ ศิลขวูรท์. 2532. พิษวิทยาของสารไดเมโทเอต (dimethoate) และสถานการณ์สารไดเมโทเอตลูกใหม่ ณ โคกคดลองเตย. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, กรุงเทพฯ. 38 หน้า.
- ชนวน รัตนวราหะ. 2544. การขึ้นทะเบียนวัตถุมีพิษทางการเกษตรในประเทศไทย. กองควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร. กรมวิชาการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 912 หน้า.
- दनัย บุญยเกียรติ. 2540. โรคหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 266 หน้า.
- คาริวรรณ เศรษฐีธรรม. 2540. สารฆ่าแมลงและสัตว์นำโรคในงานสาธารณสุข. ภาควิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ขอนแก่น. 196 หน้า.

- นิต ชากังราว. 2544. สัมปloedโรคในศตวรรษที่ 21. มติชน. กรุงเทพฯ. 94 หน้า.
- นิตยา วีระกุล และรัตนา สิตะยัง. 2541. การลดปริมาณสารพิษตกค้างของมาลาไธออนบนองุ่นด้วยวิธีการล้าง. ข่าวสารวัดภูมิพิษ (25)(4) (ตุลาคม-ธันวาคม 2541) : 131-151.
- บุญส่ง หุตั้งคบดี. 2540. สถิติการนำเข้าวัตถุดิบตราขายทางการเกษตร พ.ศ. 2540. ด้านตรวจพืชและวัสดุ การเกษตรท่าเรือกรุงเทพฯ. กองควบคุมพืชและวัสดุการเกษตรกรมวิชาการเกษตร. 19 หน้า.
- ประมวล ตั้งบริบูรณ์รัตน์. 2545. พอลิเมอร์คอลลอยด์. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพฯ. 171 หน้า.
- ประภัสรา พิมพ์พันธุ์และยงยุทธ ไผ่แก้ว. 2541. การจัดการวัดภูมิพิษทางการเกษตรในประเทศไทย ข่าวสารวัดภูมิพิษ (25) (2) (เมษายน-มิถุนายน 2541) : 64-76.
- ปราโมทย์ ธรรมรัตน์และพรวิสาข์ บุญยงค์. 2548. วิธีการสืบค้นเทคโนโลยีสิทธิบัตรทั่วโลกและการทำแผนที่สิทธิบัตร. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 210 หน้า.
- ปรีชา พุทธิพิริชาพงศ์. 2542. สารกำจัดศัตรูพืชในประเทศไทย. ฝ่ายสารวัตรเกษตร กองควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร กรมวิชาการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ. 289 หน้า.
- เปรมปรี ฌ สงขลา. 2544. คู่มือการลงทุนทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ. บริษัทฐานการพิมพ์ จำกัด. กรุงเทพฯ. 380 หน้า.
- ฝ่ายข้อมูลการวิเคราะห์กองโภชนาการ. 2540. องค์ประกอบทางอาหาร. กองโภชนาการ กรมอนามัย. กระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพฯ. 2 หน้า.
- พงศ์ศรี โบอคุลย์, กิ่งแก้ว ต้อยปาน, สมสมัย ปาลกุล, ถวิล จอมเมือง และพูนสุข หลุทัยนาสันต์. 2528. การลดปริมาณสารพิษตกค้างใน/บนผลไม้. ข่าวสารวัดภูมิพิษ (12)(2) (มีนาคม-เมษายน 2528) : 44-57.
- พงศ์ศรี โบอคุลย์. 2531. การลดปริมาณสารพิษตกค้างชนิดอะโซดรินและไดโคฟอลใน/บนองุ่น. ข่าวสารวัดภูมิพิษ (15)(3) (กรกฎาคม-กันยายน 2531) : 132-133.
- พานิชย์ ยศปัญญา. 2537. คัมภีร์มืออาชีพศาสตร์แห่งส้ม. กรุงเทพฯ : พิมพ์เนศพรินท์ติ้ง. 188 หน้า.
- ภูวดล บุตรรัตน์. 2545. โครงสร้างภายในของพืช. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช.
- มนตรี อิศร ไกรศีล. 2527. การศึกษาการเจริญเติบโตของผลดัชนีการเก็บเกี่ยวและการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของผลส้มเขียวหวานและส้มตรา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 116 หน้า.

- ไม่ลองไม่รู้. 2545. 8 เขียนสวนส้ม : คู่มือการสวนอย่างมืออาชีพ. นานาสาสัน. กรุงเทพฯ.
- รวี เสรรฐภักดี. 2540. สรีรวิทยาและอาการผิดปกติทางสรีรวิทยาของส้ม. เอกสารประกอบคำบรรยายของการฝึกอบรมหลักสูตร “วิทยาการส้มทางเลือกปัจจุบันสู่อนาคต” รุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 17-21 มกราคม 2540. นักส่งเสริมและฝึกอบรมร่วมกับศูนย์วิจัยและพัฒนาไม้ผลเขตร้อนละกึ่งเขตร้อน.
- ยุทธชัย อนุรักษ์พันธุ์, โรจน์ คุณเอนก และบุศรินทร์ แสงลาภ. 2544. การกำจัดสารพิษจากสารฆ่าแมลงเอ็นโดซัลเฟนจากพืชผักโดยใช้ไอโซน. การประชุมทางวิชาการเกษตรของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 39 บทคัดย่อ. หน้า 361 รวบรวมโดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ยุทธชัย อนุรักษ์พันธุ์, โรจน์ คุณเอนก, ถักขมิ เมตต์ปราณี และจักรกริศน์ จิรภัตตานนท์. 2543. การกำจัดสารพิษจากสารฆ่าแมลงมาลาโทออนจากพืชผักโดยใช้ไอโซน การประชุมทางวิชาการเกษตรของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 38, 2543. [วิธี-รวม]. สารสังเขปจาก : สาขาการจัดการทรัพยากรสิ่งแวดล้อม.
- วิเชียร เสงส์สวัสดิ์. 2548. Citrus. โครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 20 หน้า.
- ศิวภรณ์ สกุลเที่ยงตรง, วิภา พรพิพัฒน์, ศิริพันธ์ สุขมาก, ยูวี ถี่ถ้วน, พิมลศรี ชื่นฉลาด, วิเชียร ณัฐพัฒนานนท์ และประยูร ดีมา. 2528. การศึกษาการลดปริมาณสารพิษตกค้างของยาฆ่าแมลงบางชนิดในพืชผักการล้าง. รายงานผลการค้นคว้าและวิจัย, ปี 2528 กองวัดภูมิพิศการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 23 หน้า.
- สมสมัย ปาลกุล, พงศ์ศรี ไบอดุลย์, กิ่งแก้ว ต้อยปาน, ถวิล จอมเมือง และพูนสุข หฤทัยธนาสันต์. 2531. การลดปริมาณสารพิษตกค้างใน/บนพุทรา. ข่าวสารวัดภูมิพิศ (15)(4) (ตุลาคม-ธันวาคม 2531) : 156-162.
- สายชล เกตุษา. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขต-กำแพงแสน. นครปฐม. 365 หน้า.
- สุภาณี พิมพ์สมาน. 2540. สารฆ่าแมลง. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชากีฏวิทยา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ขอนแก่น. โรงพิมพ์คลังนานาวิทยา. 164 หน้า.
- สุทธิดา ศิริชวนากุล. 2545. พฤติกรรมการบริโภคผักและผลไม้ให้ปลอดภัยจากสารพิษตกค้างของแม่บ้านเขตเทศบาลนครลำปาง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- อภิชาติ ศรีสอาด. 2545. 8 เขียนสวนส้ม : คู่มือการทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ. นาคาอินเตอร์มีเดีย. กรุงเทพฯ. 138 หน้า.

- Abou-Arab, A. K. 1998. Behavior of pesticides in tomatoes during commercial and home preparation. *Food Chemistry* 65: 509-514.
- Angevaere, P. A., and D. A. Grinstead, inventors. Food washing composition. US2003099745. May 29, 2003.
- Chung, C. S., inventor. Non toxic detergent for cleaning fruit and vegetables. US4808303, February 28, 1989.
- Edgar, W. 1985. *The Manufacture of Soaps, Other Detergent and Glycerine*. Industrial Technology. Ellis Horwood Limited. England. 473 p.
- Falbe, J. 1987. *Surfactant in Consumer Products*. Springer-Verlag Heidelberg. Germany. 546 p.
- Georg, M., G., Brigitte, and Z. Kerstin, inventors. Patent Application Publication. Cleaning of fruit, vegetable and meats. US0056047, March 28, 2001.
- Goss, C. L., inventor. Goss Christopher John Leslie. A method of treatment of fruit and vegetables. GB2224425, July 29, 1990.
- Green, B. P., inventor. Food fruit and vegetable wash. GB2292563, February 28, 1996.
- Green, B. P., inventor. Health&Hygiene Int Pty Ltd. Fresh produce wash for increasing shelf life. WO9937172, May 9, 1999.
- Hidaka, T., Y., Homma, Y., Arimoto, T., Misato, and M., Yuda, inventors. Hodogaya Chemical Co., Ltd. Agricultural and horticultural fungicide and fruit storage disease preventing agent and process for production thereof. US4599233, July 8, 1986.
- Jungbluth, F. 1996. Crop protection policy in Thailand. Economic and political factors influencing pesticide use. A publication of the pesticide policy project. Publication series no. 5. Deutsche Gesellschaft fur Technische Zusammenarbeit (GTZ) GmbH. Hannover. 57 p.
- Hwang, E.S., J.N. Cash, and M.J. Zabik. 2001. Postharvest treatments for the reduction of mancozeb in fresh apples. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 49(6): 3127-3132.
- Kader, A.A. 1992. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. Division of Agriculture and Natural Resources, University of California, California. 192 p.
- Kimbell, D.A. 1984. Factors affecting the rate of maturation of citrus fruit. *Florida State Horticultural Science* 97: 40-44.

- Mari, Z., and Z. Tamura, 1977. Studies on removal of residual pesticide from fruits and vegetable by washing. Wakayama research laboratory. Kao Soap Company. Japan. 20 p.
- Murch, B. P., K. H. Baker, T. Trinh, K. D. Jones, B. J. Roselle, and T. E. Ward, inventors. Procter&Gamble. Cleaning/sanitizing method, compositions and/or articles for produce. US6557568. May 6, 2003.
- Paliyath, G., and D. Murr, inventors. Compositions for the Preservation of Fruits and Vegetables. WO03059076, July 27, 2003.
- Rollin, D. K., B. K., Roselle, and T. E., Ward, inventors. Microorganism Reduction Methods and Compositions for Food. WO0030460, May 06, 2003.
- Smilanick, J.L., D.A. Margosan, and D.J. Henson, 1995. Evaluation of heated solution of sulfurdioxide, ethanol and hydrogen peroxide to control postharvest green mold of lemons. Plant Disease 79: 742-747.
- Sornsrivichai J., J. Uthaibutra, and A. Thongaram, 1992. Effect of wax coating on storage life and fruit quality of five Asian pear (*Pyrus pyrifolia*) cultivars. Acta Horticulturae 279: 511 – 528.
- Thoophom, G. 1998. Standard Operating Procedure for Analysis of Organophosphorous Residues in Dry Salted Fish by Using GT-Reagents Test Kit. Division of Food, Department of Medical Science, Bangkok. 10 p.
- Valenzuela, A.I., M.J. Redondo, Y. Pico, and G. Font, 2000. Determination of abamectin in citrus fruits by liquid chromatography electrospray ionization mass spectrometry. Journal of Chromatography A 871(1-2): 57-65.
- WHO. 1989. Dimethoate. The United Nations Environment Programme, The International Labour Organisation and The World Health Organization, Geneva. 85 p.
- WHO. 1996. Methomyl. The United Nations Environment Programme, The International Labour Organisation and The World Health Organization, Geneva. 150 p.