

เอกสารอ้างอิง

- จริงแท้ สิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ, สำนักงานส่งเสริมและฝึกอบรม, 396 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 396 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- ชนินทร์ สุนทรกุล. 2543. การรู้จำตัวอักษรภาษาไทยและภาษาอังกฤษโดยใช้โครงข่ายประสาทเทียม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: (29 มีนาคม 2549)
- ชิตินทรีย์ ตรีสัตยพันธุ์. 2543. การควบคุมและระบุส่วนดำเนินการ โดยใช้โครงข่ายประสาทเทียม. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 83 หน้า.
- ชูชาติ วัฒนวรรณ. 2537. การห่อหุ้มส้มเขียวหวานด้วยฟิล์มพลาสติกและการ curing. ข่าวสารชมรมพืชสวนหลังการเก็บเกี่ยว. ปีที่ 4(4): 4-6.
- दनัย บุญเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 271 หน้า.
- दनัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนานนท์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 146 หน้า.
- दनัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 หน้า.
- दनัย บุญเกียรติ. 2545. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวส้ม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://www.agri.cmu.ac.th/Staff/Faculty/danai/P_fruit05.html (28 กันยายน 2545).
- เปรมปรี ฌ สงขลา. 2544. คู่มือการทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ. เคหะเกษตร ฐานการพิมพ์จำกัด กรุงเทพฯ. 380 หน้า.
- พานิชย์ ยศปัญญา. 2542. คัมภีร์มืออาชีพศาสตร์แห่งส้ม. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์มติชน, กรุงเทพฯ. 188 หน้า.
- พิชญา บุญประสม. 2548. โครงข่ายประสาทเทียม. หน้า 199-218. ใน: นิธิยา รัตนานนท์, (ผู้รวบรวม), เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. บริษัท TRIO Advertising and Media จำกัด, เชียงใหม่.

- มงคล แซ่หลิม. 2526. การผลิตส้ม. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่. สงขลา. หน้า 59-100
- มนตรี อิศรไกรศีล. 2527. การศึกษาการเจริญเติบโตของผล ดัชนีการเก็บเกี่ยว และการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวผลส้มเขียวหวานและส้มตรา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 116 หน้า.
- รวี เสฐฐักดิ์. 2541. โครงสร้างส่วนประกอบและการจัดแบ่งประเภทของส้ม. เอกสารประกอบการฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการผลิตส้มเชิงธุรกิจ สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตรและสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี. 71 หน้า.
- วัฒนา สวรรยาริปีติ. 2528. การปลูกส้ม. โครงการหนังสือคู่มือสำหรับประชาชน. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, สำนักงานส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 80 หน้า.
- สายพิน เครือคล้าย. 2535. การวิเคราะห์การขนส่งสินค้าด้วยรถยนต์บรรทุกในภาคเหนือ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 147 หน้า.
- สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่ม 25. 2547. โครงข่ายประสาทเทียม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://kanchanapisek.or.th/kp6/BOOK25/chapter5/t25-5-m.htm> (25 มีนาคม 2549)
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 364 หน้า.
- อนุชา พันธุ์เวช. 2547. ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อคุณภาพส้มสายน้ำผึ้งในระหว่างการขนส่งทางรถบรรทุก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 113 หน้า.
- อัฐพล ปิงกุล. 2548. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของส้มสายน้ำผึ้งในระบบตลาด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 125 หน้า.
- Baldwin, E.A. 1993. Biochemistry of Fruit Ripening in G.B. Seymour., J.E. Taylor and G.A. Tucker (ed.), Chapman&Hall. *Cotrus fruit*. pp. 107-149, London.
- Bumroongit, G. 1995. *Short-Term Load Forecasting Using Neural Network with Fuzzy Set Based Classification*. Ph.D.thesis. Engineer Southern Illinois University, USA.
- Cohen, E. 1978. Ethylene concentration and the duration of the degreening process in Shamouti orange fruit. *J. Hort. Sci.* 53: 139-142.
- Daneshdoost, M., M. Lotfalian, G. Bumroongit, and J.P. Ngoy. 1998. *Neural Network with Fuzzy Set-Based Classification for Short Term Load Forecasting*. USA. 272 pp.

- Davis, P.L., and L.G. Albrigo. 1994. *Citrus*. CAB International, Wallingford, Oxford, UK. 254 pp.
- Eilati, S.K., P. Budowski, and S.P. Monselise. 1975. Carotenoid change in the 'Shamouti' orange peel during chloroplast-chromoplast transformation on and off the tree. *J. Exp. Bot.* 26: 624-632.
- Gross, J. 1981. Pigment change in the flavedo of Dancy tangerine (*Citrus reticulata*) during ripening and storage. *J. Pflanzenphysiol.* 109: 451-457.
- Kader, A.A. 1985. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. The Regent of the University of California Division of Agricultural and Natural Resources. California, 192 pp.
- Ketsa, S. 1988. Effect of fruit size on juice content and chemical composition of tangerine. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 63(1): 171-174.
- Ketsa, S. 1990. Effect of size on weight loss and shelf life of tangerine. *J. Hort. Sci.* 97: 40-44.
- Kijsirikul, B., S. Sinthupinyo and A. Supanwansa, 1998. Thai Printed Character Recognition by Combining Inductive Logic Programming with Backpropagation Neural Network. IEEE Asia-Pacific Conference on Circuits and Systems, 539-542.
- Kimball, D.A. 1984. Factors affecting the rate of maturation of citrus fruit. *Journal of Proceeding Florida State Horticultural Science.* 97: 40-44.
- Leshem, Y. A., A. H. Halevy, and C. Frenkel. 1986. *Processes and Control of Plant Senescence*. Elsevier, Amsterdam. 215 pp.
- Mantharngkul, J., T. Limpasuwan, and G. Bumroongit. 1998. Implementation of Neural Network Hourly Load Forecaster with Error Feedback Filters for EGAT. *Journal of 12th Conference on the Electric Power Supply Industry* 12: 123-133.
- Mitra, S. 1997. *Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruit*. UK. 423 pp.
- Mohammad, I. 2004. Neural network modeling of *trans* isomer formation and unsaturated fatty acid changes during vegetable oil hydrogenation. *Journal of Food Engineering* 66: 227-232.

- Nicholus, M. S. O. 1986. *Improvement of Post-harvest Fresh and Vegetables Handling*. FAO Regional Office for Asia and the Pacific Maliwan mansion, Thailand. 137-147.
- Official Methods of AOAC International* (2000) 17 th Ed., AOAC International, Gaithersburg, MD, USA, Official Method **942.15**.
- Official Methods of AOAC International* (2000) 17 th Ed., AOAC International, Gaithersburg, MD, USA, Official Method **967.21**.
- Peleg K. 1985. *Produce Handling Packaging and Distribution*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport Connecticut. 625 pp.
- Phan, C. T., K. Ogata and K. Chachin. 1975. Respiration and respiratory climacteric. In E.B. Pantastico (ed.), *Postharvest Physiology, Handling and Utilization on Tropical Fruits and Vegetables*. pp. 86-102. The AVI Publishing Co., Inc., Connecticut.
- Spiegel, R. and E.E. Goldschmidt. 1996. *Biology of citrus*. Cambridge University Press. London, 230 pp.
- Sriviroolchai, T. 1998. Thai Printed Characters Recognition Using Principal Component Analysis And Neural Networks. M.S. thesis, Chulalongkorn Univ., Bangkok.
- Ting, S.V. and J.A. Attaway. 1971. Citrus Fryits. In A.C. Hulme (ed.), *The Biochemistry of Ffruit and Their Products*. Vol 2. pp. 107-169. Academic Press, London.
- Torrecilla, J., S., L. Otero, and P.D. Sanz. 2004. Artificial neural network: a promissing tool to design and optimize high-pressure food processes. [online]. Available : <http://www.elsevier.com/locate/jfoodeng> (December 12, 2004).
- Vakis, N.J. 1975. Effect of ethephon and waxing on the degreening of Cypus grown lemons and grapefruit. *J. Hort. Sci.* 50: 311-319.
- Vines, H.W., W. Grierson, and G.J. Edwards. 1963. Respiration internal atmosphere and ethylene evolution of citrus fruit. *Proc. Amer. Soc. Hort. Sci.* 92: 227-234.
- Wardowski, W., S. Nagy, and W. Grierson. 1986. *Fresh Citrus Fruit*. The AVI Publishing Company, Inc., Connecticut. 571 pp.