

เอกสารอ้างอิง

- กองโภชนาการ. 2540. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://nutrition.anamai.moph.go.th> (19 กุมภาพันธ์ 2551)
- กฤษฎา บุตรพลอย. 2545. ผลของเอทานอลและอะซีตัลดีไฮด์ต่อการควบคุมโรคเน่าราสีเขียวและคุณภาพของผลส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 114 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จิรวัดน์ กันต์เกรียงวงศ์ ประเวท ตูย์เต็มวงศ์ และ วรพจน์ สุนทร นิตยา เกตุแก้ว. 2548. การประยุกต์ใช้อิโชนในการลดจุลินทรีย์ปนเปื้อนในสาหร่ายเกลียวทองผง. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 388-395.
- จักรพงษ์ พิมพ์พิมล. 2542. แนวทางในการใช้สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์กับผลลำไยสดเพื่อการส่งออก. ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่.
- ฉันทวรรณ ต้นประสงค์ สุรางค์ สุธีราวุธ และ วารุณี ชนะแพสย์. 2545. การยืดอายุการเก็บรักษาถั่วงอกภายใต้สภาวะบรรยากาศดัดแปลง เอกสารประกอบการสัมมนาวิชาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติครั้งที่1. โรงแรมอิมพีเรียลแม่ปิง เชียงใหม่ ระหว่าง 22-23 สิงหาคม 2545. หน้า 140.
- ชมภูศักดิ์ พูลเกษ และ เทพนม เมืองแมน. 2540. การใช้อิโชนทางการแพทย์และสิ่งแวดล้อม. สำนักพิมพ์เดือนตุลา, กรุงเทพฯ. 36 หน้า.
- ณัฐลักษณ์ คำของ. 2547. ผลของอิโชนต่อการเจริญเติบโตของเชื้อ *Lasiodiplodia* sp. *Cladosporium* sp. และคุณภาพของผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยว. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 45 หน้า.
- ชนะชัย พันธุ์เกษมสุข. 2544. อิทธิพลของอิโชนต่อการเก็บรักษาลำไย. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชนะชัย พันธุ์เกษมสุข และอรุโณทัย ชาวาวา. 2545. ผลของอิโชนและไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ต่ออายุการเก็บรักษาผลลิ้นจี่พันธุ์จักรพรรดิ. เอกสารประกอบการสัมมนาวิชาการหลังการ

เก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติครั้งที่ 1. โรงแรมอิมพีเรียลแม่ปิง เชียงใหม่ ระหว่าง 22-23 สิงหาคม 2545. หน้า 188.

- บ้านส้มเขียวหวาน. 2546. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://phtnet.org.html> (20 กุมภาพันธ์ 2551)
- เปรมปรี ฌ สงขลา. 2544. คู่มือการลงทุนทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ. บริษัทฐานการพิมพ์ จำกัด. กรุงเทพฯ. 380 หน้า.
- คณัฏ บุญเกียรติ . 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- คณัฏ บุญเกียรติ. 2543. โรคหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 156 หน้า.
- คณัฏ บุญเกียรติ และ นิธิยา รัตนานาปนนท์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ, 146 หน้า.
- พานิชย์ ยศปัญญา. 2542. ศาสตร์แห่งส้ม. ครั้งที่ 4. บริษัท พืชเกษตรอินทรีย์เซ็นเตอร์ จำกัด, กรุงเทพฯ. 188 หน้า.
- วิกัณดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สีกัดธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของผลส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 148 หน้า.
- วิเชียร เสงสวัสดิ์. 2548. Citrus. โครงการพัฒนามัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 20 หน้า.
- สิศิรียา เรื่องยุทธการณ. 2545. ผลของไอโซนต่ออายุการเก็บรักษาลำไย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 100 หน้า.
- สิริพร สอนเสาวภาคย์. 2543. ไอโซนกับความปลอดภัยในอาหาร. วารสารอาหาร. 30(2):79-86.
- สายชล เกตุษา. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 365 หน้า.
- สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่. 2548. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://chiangmai.doae.go.th.agricultur % 20 data.html](http://chiangmai.doae.go.th.agricultur%20data.html) (19 กุมภาพันธ์ 2551)
- อัมพวัน ต้นสกุล. 2544. การใช้ไอโซนเพื่อความปลอดภัยของผักและผลไม้สด. วารสารวิทยาศาสตร์ 55(1): 20 – 22.

- Acher, A., Fisher, E., Turnheim, R. and Manor, Y. 1997. Ecologically friendly wastewater disinfection techniques. *Water Research* 31:6: 1398-1404.
- Alexopoulos, C.J., Mims, C.W. and Blackwell, M. 1996. *Introductory Mycology*. New York John Wiley. 868 p.
- Al-Haq, M.I., Seo, Y., Oshita, S. and Kawagoe, Y. 2002. Disinfection effect of electrolyzed oxidizing water on suppressing fruit rot of pear caused by *Botryosphaeria berengeriana*. *Food Research International* 35 : 657-664.
- Al – Haq, M.I., Sugiyama, J. and Isobe, S. 2005. Application of electrolyzed water in agriculture and food industries. *Food Science Technology Research* 11(2) : 135 – 150.
- Baldwin, E.A. 1993. Biochemistry of fruit ripening : pp.107-149. *In: G.B. Seymour., J.E. Taylor and G.A. Tucker, (eds.), Citrus Fruit*, Chapman and Hall. London.
- Bonde, M.R., Nester, S.E., Khayat, A., Smilanick, J.L., Frederick, R.D. and Schaad, N.W. 1999. Comparison of effects of acidic electrolyzed water and NaOCl on *Tilletia indica* Teliospore germination. *Plant Disease* 83: 627-632.
- Buck, J.W., Van Iersel, M.W., Oetting, R.D. and Hung, Y.C. 2002. *In vitro* fungicidal activity of acidic electrolyzed oxidizing water. *Plant Disease* 86 : 278-281.
- Davies, F.S. and Albrigo, L.G. 1994. *Citrus*. CAB International, Walling, Oxon, U.K. 254 p.
- Deza, M.A., Araujo, M. and Garido, M.J. 2003. Inactivation of *Escherichia Coli* O157:H7, *Salmonella enteritidis* and *Listeria monocytogenes* on the surface of tomatoes by neutral electrolyzed water. *The Society of Applied Microbiology* 37:482-487.
- Eckert, J.W. and Brown, G.E. 1986. Postharvest citrus diseases and their control. pp. 315-360 *In : W.F. Wardowski, S. Nagy. and W. Grierson, (eds). The AVI Publishing Company. Inc., Wesport, Connecticut.*
- E- Water Systems Pty Ltd. 2008. Chemical free cleaning and sanitizing for healthcare and food safety/ ROX electrolyzed water.[online]. From <http://www.ewatersystems.com> [21 /June/ 2008]
- Fujiwara, K. 2004. Plant disease control by spraying electrolyzed water : pp. 69 – 78. *In NTS (ed.) Water Properties and Its Utilizing Technology*. NTS, Tokyo.

- University of Guelph . 1999. George Barron's website on fungi. [online]. From <http://www.Uoguelph.ca/~gbarron/MISCELLANEOUS/penmicro.htm> [21 /June/ 2008]
- Grech, N.M. and Rijkenburg, F.H.J. 1992. Injection of electronically generated chlorine into citrus micro-irrigation systems for the control of certain waterborne root pathogens. *Plant Disease* 76: 457-461.
- Gross, J. 1987. *Pigment in Fruits*. Academic Press Ltd., London. 260 p.
- Hayashibara, T., Kodawaki, A. and Yuda, N. 1994. A study of the disinfection/microbicidal effects of electrolyzed oxidizing water. *Japan Journal of Medical Technology*. 43: 555-561.
- Horton, J.C. and Keen, N.T. 1966. Sugar repression of endopolygalacturonase and cellulase synthesis during pathogenesis by *Pyrenochaeta terrestris* and resistance mechanism in onion pink rot. *Phytopathology* 56:908-916.
- Hsu, S.Y. 2003. Effects of water flow rate, salt concentration and water temperature on efficiency of an electrolyzed oxidizing water generator. *Journal of Food Engineering* 60 : 469 – 473.
- Hunt, N. K. and Marinas, B. J. 1999. Inactivation of *Escherichia coli* with ozone: chemical and inactivation kinetics. *Water Research* 33(11), 2633-2641.
- Hungsavani, S. 1999. Disinfection effect of ozone on microbial contamination in botanicals. Master Thesis, Faculty of Graduate Studies, Mahidol University.
- Ishizaki, K., Sawadaishi, D., Miura, K. and Shinriki, N. 1987. Effect of ozone on plasmid DNA of *Escherichia coli in situ*. *Water Research* 21(7):823-828.
- Kells, S. A., Mason, L. J., Marier, D. E. and Woloshuk, C. P. 2001. Efficacy and fumigation characteristics of ozone in stored maize. *Journal of Stored Products Research* 37 : 371-382.
- Khan, M. R. and Khan, M. W. 1999. Effect of intermittent ozone exposure on powdery mildew of cucumber. *Environment Experimental Botany* 42: 163-171.
- Kim, C., Hung Y-C. and Brackett, R.E. 2000. Roles of oxidation-reduction potential (ORP) in electrolyzed oxidizing (EO) and chemical modified water for the inactivation of food-related pathogens. *Journal of Food Protection* 63:19-24.

- Len, S-V., Hung, Y-C., Chung, D., Andrson, J.L, Erickson, M.C. and Morita, K. 2002. Effect of storage conditions and pH on chlorine loss in electrolyzed oxidizing (EO) water. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 50:209-212.
- Matsumura, M., Migo, V. P., Balobalo, D., Young, H. K. and Albaladejo, J. D. 1998. Preservation of water quality in shrimp pond by ozone. pp 93-99 .*In* Flegel T. W. (ed) *Advances in shrimp biotechnology*. National Center for Genetic Engineering and Biotechnology, Bangkok.
- Mudd, J.B., Leavitt, R., Ongum, A. and McManus, T. 1969. Reaction of ozone with amino acids and proteins. *Atmospheric Environment* 3: 669 – 682.
- Nagar, P. K. 1994. Physiological and biochemical studies during fruit ripening in litchi (*Lichi chinesis*. Sonn.). *Postharvest Biology and Technology* 4: 225 – 234.
- Okull, D.O., and Laborde, L.E. 2004. Activity of electrolyzed oxidizing water against *Penicillium expansum* in suspension on wounded apples. *Journal of Food Science* 69: 23- 27 .
- Pailin, A.T. 1967. Methods for the determination, in water, of free and combined available chlorine dioxide and chlorite, bromine, iodine and ozone, using diethyl-P-phenylene diamine (DPD). *Journal of the Institution of Water Engineers* 21:537-547.
- Palou, L., Smilanick, J.L., Crisosto, C.H. and Mansour, M. 2001. Effect of gaseous ozone expose on the development of green and blue molds on cold stored citrus fruit. *Plant Disease* 85, 632-638.
- Palou, L., Crisosto, C.H., Smilanick, J.L., Adaskaveg, J.E. and Zoffoli, J.P. 2002. Effect of continuous 0.3 ppm ozone exposure on decay development and physiological responses of peaches and table grapes in cold storage. *Postharvest Biology and Technology* 24:39-48.
- Palou, L., Smilanick, J.L., Crisosto, C.H., Mansour, M. and Plaza, P.2003. Ozone gas penetration and control of the sporulation of *Penicillium digitatum* and *Penicillium italicum* within commercial packages of oranges during cold storage. *Crop Protection* 22: 1131-1134.
- Paola, C. L., Rocio, C. V., Marcela, M., Milciades, D. and Karina, C.A.. 2005. Effectiveness of electrolyzed oxidizing weter for inactivating *Listeria monocytogenes* in lettuce. *Universitas Scientiarum* 10: 97-108 .

- Paull, R. E., and Chen, N. J. 1987. Change in longan and rambutan during postharvest storage. *Horticultural Science* 22 : 1303–1304.
- Peleg, K. 1985. *Produce Handling, Packaging and Distribution*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut. 625 p.
- Perez, A.G., Sanz, C., Rios, J.J., Olias, R. and Olias, J.M.. 1999. Effects of ozone treatment on postharvest strawberry quality. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 47(4): 1652 -1656.
- Pitt, J. I. 1979. The Genus *Penicillium* and its teleomorphic states *Eupenicillium* and *Talaromyces*. Academic Press. London. 634 p.
- Sarig, P., Zahavi, T., Zutkhi, V., Yannai, S., Lisker, N. and Arie, B. R. 1996. Ozone for control of postharvest decay of table grape caused by *Rhizopus stolonifer*. *Physiological and Molecular Plant Pathology* 48: 403- 407.
- Snowdon, L.A. 1990. *A Color Atlas of Post-harvest Disease and Disorders of Fruit and Vegetables*. Cambridge University Press : 54-91 p.
- Spiegel – Roy, P. and Goldschmidt, E.E. 1996. *Biology of Citrus*. Cambridge University Press. 230 p.
- Tsukagoshi, S., Sunohara, Y., Noma, Y., Takahashi, E. and Schörner, A. 2001. Control of powdery mildew by spraying the electrolyzed water in hydroponically grown strawberry. *Acta Horticulturae* 559 : 111.
- Venkitanarayanan, K. S., Ezeike, G.O., Hung, Y. C. and Doyle, M. P. 1999. Efficacy of electrolyzed oxidizing water for inactivating *Escherichia coli* 0157:H7, *Salmonella enteritidis*, and *Listeria monocytogenes*. *Applied and Environmental microbiology* 65 : 4276-4279.
- Whangchai, N. 2001. Development of ozonation for water quality improvement in intensive shrimp cultivation. Ph. D. Thesis, University of Tsukuba, Japan.
- Whangchai, N., Nomura, N. and Matsumura, M. 2003. Factor affecting phytoplankton removal by electro-oxidation of artificial seawater. *Chiangmai Journal of Science* 30 :255 – 259.
- Whangchai, K., Saengnil, K. and Uthaibutra, J. 2005. Control of postharvest diseases in longan fruit by ozone. *Acta Horticulturae* 683(3):2121- 2126.

- White, G.C.1992. Handbook of Chlorination and Alternative Disinfectants. New York, Van Nostrand Remhold Company.1592 p.
- Will, R., McGlasson, B., Graham, D. and Joyce, D.1998. Postharvest : an Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetable and Ornamentals. 4 th(ed). Hyde Park Press, Australia. 262 p.
- Woolf, A. B., Cox, K. A., White, A. and Ferguson, I. B. 2003. Low temperature conditioning treatments reduce external chilling injury of 'Hass' avocados. Postharvest Biology and Technology. 28 :113-122.
- Université de Bretagne Occidentale. 2003. Index alphabétique.[online]. From [http:// www.univ-brest.fr/esmisab/sitesc/Myco/fiches/Pdigit.htm](http://www.univ-brest.fr/esmisab/sitesc/Myco/fiches/Pdigit.htm)[15 / May/ 2008]



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved