

## เอกสารอ้างอิง

- กนกมณฑล ศรีศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว : เทคโนโลยีและสรีรวิทยา. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 166 น.
- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2542. มาตรฐานลำไยของประเทศไทย. เอกสารเผยแพร่ศูนย์ผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ. 15 น.
- เกศินี ระมิงค์วงศ์. 2522. หลักการปรับปรุงไม้ผล. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 203 น.
- เกศินี ระมิงค์วงศ์. 2528. การจำแนกไม้ผล. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 289 น.
- เกียรติเกษตร กาญจนพิศุทธิ, มโนธรรม สัจจถาวร, อดุลย์ พงศ์สุวรรณ, บรรณ บุรณะ และลิขิต เอียดแก้ว. 2530. ถิ่นจี่-ลำไย. สหมิตรออฟเซต, กรุงเทพฯ. 71 น.
- จรงค์ มุลเพย. 2544. การเปลี่ยนแปลงปริมาณของสารคล้ำยิบเบอเรลลินในช่วงก่อนการแตกใบอ่อนและออกดอกในยอดลำไยพันธุ์ค้อ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 63 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 396 น.
- ชมภูศักดิ์ พุดเกษ และเทพนม เมืองแมน. 2540. การใช้ไอโซนทางการแพทย์และสิ่งแวดล้อม. สำนักพิมพ์เดือนตุลา, กรุงเทพฯ. 136 น.
- ชуда ศรีสุคนธ์, ไวกฤษณ์ สถาปนาวัตร และสังสิทธิ์ ศรีสุคนธ์. 2541. การทำให้อายุยืนยาวและมีความสุขโดยวิธีธรรมชาติบำบัด ภาคหนึ่ง “ไอโซน”. สำนักพิมพ์เดือนตุลา, กรุงเทพฯ. 103 น.
- คณั บุษยเกียรติ. 2535. เอกสารประกอบการฝึกอบรม เรื่อง เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อการส่งออก. กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ร่วมกับคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. หน้า 1 – 4.

- คนัย บุญเกียรติ. 2539. สรีรวิทยาของพืช. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 215 น.
- คนัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 น.
- คนัย บุญเกียรติ. 2543. โรคหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 156 น.
- ดาวเรือง ศรีถอก. 2530. ดัชนีการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาผลลำไยพันธุ์คอ (*Euphoria longana* Lam. cv. Daw) วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 98 น.
- ธวัชชัย ชินวงศ์. 2541. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตสดทางพืชสวน. ภาควิชาเกษตรศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏสุรินทร์, สุรินทร์. 624 น.
- ธิดา ไชยวงศ์. 2535. โรคของผลลำไยพันธุ์คอก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 134 น.
- พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์, คุณถิ์ ณ ลำปาง และรำไพพรรณ อภิชิตพงษ์ชัย. 2542. ลำไย: ไม้ผลเศรษฐกิจสำคัญเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 137 น.
- พรวิสาข์ บุญยงค์. 2543. การควบคุมการเน่าเสียของผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยวด้วยสารโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ และน้ำมันหอมระเหยจากมัสตาร์ด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 141 น.
- พาวิน มะโนชัย. 2543. ลำไย. สาขาไม้ผล ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 115 น.
- พาวิน มะโนชัย และวินัย วิริยะอดงกรณ์. 2543. ลำไย. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไยและลิ้นจี่ ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลิ้นจี่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 128 น.
- พิชัย สราญรมย์. 2532. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับลำไย สำหรับการศึกษาระดับปริญญา. วิทยาลัยรำไพพรรณี, จันทบุรี. 271 น.
- มนัส ตูจวิพันธ์. 2525. ไม้โครเทคนิคทางพืช. ภาควิชาพฤกษศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 251 น.

- ขงยุทธ ขำมลี. 2539. เอกสารคำสอนสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน (พศ 430). สาขาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, เชียงใหม่. 312 น.
- รัตนา อัดตปัญญา. 2535. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์และการควบคุมการใช้กับลำไยสด. เอกสารประกอบการฝึกอบรมเรื่อง เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อการส่งออก ณ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่ วันที่ 26-27 มิถุนายน 2535. โดยกรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ และคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 46 น.
- วรณรัชต์ รามีนวล. 2539. การควบคุมการเน่าเสียของผลลำไย (*Dimocarpus longan* Lour. ssp. *Longan* var. *Longan*) หลังการเก็บเกี่ยวด้วยสารอะเซทิลดีไฮด์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 115 น.
- วันทนา ทองเล่ม. 2543. การเปลี่ยนแปลงปริมาณของเอทิลีนและคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้างในช่วงก่อนการออกดอกของยอด ลำไยพันธุ์คอ ถิ่นจันทน์รุ่งฮวย และมะปรางพันธุ์ทุลเกล้า. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 88 น.
- วิจิตร วังใบ. 2526. ชนิดและพันธุ์ไม้ผลเมืองไทย. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 102 น.
- ศศิธิดา หังสวณิช. 2541. ประสิทธิภาพของโอโซนในการฆ่าเชื้อที่ปนเปื้อนในพืชสมุนไพร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาเภสัชศาสตร์ชีวภาพ มหาวิทยาลัยมหิดล, กรุงเทพฯ. 86 น.
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม. 2536. ควรวิจัยอะไรกับลำไย. รายงานสัมมนาเชิงวิชาการ ณ โรงแรมเชียงใหม่ภูคำ, เชียงใหม่. หน้า 40-43.
- สถาบันอาหาร. 2541. การรมผลลำไยสดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ให้ได้คุณภาพเพื่อการส่งออก. คู่มือการอบรมควิน – อบแห้งลำไย พร้อมกรรมวิธีการผลิตและแบบแปลน. สถาบันอาหาร, กรุงเทพฯ. 70 น.
- สรวงสุดา ไชยทิพย์. 2540. ผลของอุณหภูมิและสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของสับปะรดสดพร้อมบริโภค. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 135 น.

- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 364 น.
- สำนักงานเกษตรภาคเหนือและสำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2534. สรุปสถานการณ์ลำไย และแนวทางการพัฒนา. นำเสนอในการประชุมคณะอนุกรรมการวิจัยและพัฒนาการผลิตการตลาดลำไยภาคเหนือ. วันที่ 8 กรกฎาคม 2534 ณ สำนักงานเกษตรภาคเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่. 66 น.
- สำนักงานเกษตรภาคเหนือและสำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2544. ศักยภาพการผลิตส่งออก-การแข่งขันและผลกระทบต่อการผลิตลำไย-ส้ม-ข้าว-ถั่วเหลือง-หอมหัวใหญ่-กระเทียม. เอกสารประกอบการสัมมนาทางวิชาการ เรื่อง สินค้าเกษตรไทยในการค้าเสรีโลก. วันที่ 9 สิงหาคม 2544 ณ สำนักงานเกษตรภาคเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่. 84 น.
- สำนักบริหารสารสนเทศการพาณิชย์ โดยความร่วมมือของกรมศุลกากร. 2545. การส่งออกของไทย. ศูนย์สารสนเทศเศรษฐกิจการค้า กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, กรุงเทพฯ. 75 น.
- อรรณพ วราอัศวปติ, ดาวเรือง ศรีกอก และสมโภชน์ โกมลมณี. 2534. ผลของอุณหภูมิที่เก็บรักษาต่อคุณภาพของลำไย. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 17. มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. หน้า 634-635.
- อัญชุลี ยินดี. 2539. การเปลี่ยนแปลงรงควัตถุในผลมะม่วงและลิ้นจี่ในช่วงก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 157 น.
- AOAC. 1984. Official Method of Analysis of the Association of Official Analysis Chemists. 14<sup>th</sup> Edition. Association of Official Analysis Chemists Inc., Virginia. 1141 p.
- Aquino, S. D., A. Piga, M. Agabbio and T. G. McCollum. 1998. Film wrapping delays ageing of 'Miuneola' tangelos under shelf-life conditions. Post Bio and Tech.14(1): 107-116.
- Bachmann, J. and R. Earles. 2000. Postharvest Handling of Fruits and Vegetables. [Online]. Available: <http://www.attra.org/atrapub/PDF/postharvest.pdf> [2001, March 1]
- Behrsing, J., S. Winkler, P.Franz and R. Premier. 2000. Efficacy of chlorine for inactivation of *Escherichia coli* on vegetables. Post. Bio. and Tech.19(2): 187-192.

- Cash, J., M. Zabik, A. Jones and M. Siddiq. 1999. The use of ozone as postharvest treatment and processing to reduce omite (propargite) residues in apples and apple products. [Online]. Available: <http://www.confex.com/ift/98annual/accepted/1136.htm> [2001, January 18]
- Hong, J. H. and K. C. Gross. 1998. Surface sterilization of whole tomato fruit with sodium hypochlorite influences subsequent postharvest behavior of fresh-cut slices. *Post Bio. and Tech.* 13(1): 51-58.
- Ishizaki, K., D. Sawadaishi, K. Miura and N. Shinriki. 1987. Effect of ozone on plasmid DNA of *Escherichia coli in situ*. *Water Res.* 21(7):823-828.
- Liew, C.L. and R.K. Prange. 1994. Effect of ozone and storage temperature on postharvest diseases and physiology of carrots (*Daucus carota* L.). *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 119(3): 563-567.
- McEvily, A.J., R. Lyengar and W.S. Otwell. 1992. Inhibition of enzymatic browning in foods and beverages. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 32:253-273.
- Morton, J.F. 1987. *Longan. Fruits of warm climates*, Miami. 259-262 p.
- Mudd J.B., R. Leavitt, A. Ongun and T. McManus. 1969. Reaction of ozone with amino acids and proteins. *Atmos Environ.* 3:669-682.
- Palou, L., C. H. Crisosto, J. L. Smilanick, J. E. Adaskaveg and J. P. Zoffoli. 2002. Effects of continuous 0.3 ppm ozone exposure on decay development and physiological responses of peaches and table grapes in cold storage. *Post. Bio. and Tech.* 24(1) : 39-48.
- Pe'rez, A. G., C. Sanz, J. J. Ri'os, R. Oli'as and J. M. Oli'as. 1999. Effect of ozone treatment on postharvest strawberry quality. *J. Agri. Food Chem.* 47(5): 1652-1656.
- Prusky, D., D. Eshel, I. Kobilier, N. Yakoby and D. Beno-Moualem. 2001. Postharvest chlorine treatments for the control of the persimmon black spot disease caused by *Alternaria alternata*. *Post. Bio. and Tech.* 22(1): 271-277.
- Sarig P., T. Zahavi, Y. Zutkhi, S. Yannai and N. Lisker. 1996. Ozone for control of post-harvest decay of table grapes caused by *Rhizopus stolonifer*. *Physiol. and Mol. Plant Pathol.* 48(6):403-415.

- Subhadrabandhu, S. 1990. Lychee and Longan Cultivation in Thailand. Rumthai Publication, Bangkok. 40 p.
- Suslow, T. 1997. Postharvest Chlorination : Basic Properties and Key Points for Effective Disinfection.[Online]. Available: <http://www.danrcs.ucdavis.edu> [2001, March 1]
- Windholz, M., S. Budavari, R.F. Blumetti and E.S. Otterbein. 1983. The Merck Index : an encyclopedia of chemicals, drugs and biologicals 10<sup>th</sup> ed. Merck & Co. Inc., New Jersey. 1872 p.