เอกสารอ้างอิง

กนกวรรณ ทิมนาค. 2549. ผลของสารเคลือบผิว Fresh Seal ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวมะนาว. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 49 น.

กฤษณา ภูรัวสี. 2544. ผลของอุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพของผลมะนาวที่เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 72 น.

กันธิมา สิทธิธัญกิจ และวิมลนารถ ประดับเวทย์. 2548. บทบาทของน้ำมันมะพร้าวต่อสุขภาพและความงาม. การประชุมวิชาการกรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก, 30 พฤศจิกายน 2548. 13 น.

เกศินี ระมิงค์วงศ์. 2546. การจัดจำแนกไม้ผล. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 417 น.

จักรพงษ์ พิมพ์พิมล. 2535. อิทธิพลขององค์ประกอบทางเคมีภายในผลและการใช้สารเคลือบผิวต่อการเกิดอาการไส้สีน้ำตาลของสับปะรดพันธุ์ภูเก็ต. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 252 น.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2540. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 น.

จำนง อุทัยบุตร, สายชล เกตุษา, สุรพงษ์ โกสิยะจินดา และ สมพร ทรัพยสาร. 2529. ผลของอุณหภูมิและคาร์บอนไดออกไซด์ที่มีต่อการเพิ่มของเส้นใยและอายุการเก็บรักษาในหน่อไม้ฝรั่ง (*Asparagus officinalis* L.) หลังการเก็บเกี่ยว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 20 : 249 – 255.

ฉันทวรรณ ต้นประสงค์, สุรางค์ สุธิราวุธ และ วารุณี ธนะแพทย์. 2545. เอกสารประกอบการสัมมนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1. น. 140.

ชมพูศักดิ์ พูลเกษ. 2539. โอโซน (O_3) นั้นสำคัญไฉน. ใกล้หมอ 20(11) : 30.

ชมพูศักดิ์ พูลเกษ และ เทพนม เมืองแมน. 2540. การใช้โอโซนทางการแพทย์และสิ่งแวดล้อม. ไบร์ทกรีน เทรดดิ้ง, กรุงเทพฯ. 136 น.

ชลิต เขาวงศ์ทอง. 2540. ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้และอุณหภูมิต่อคุณภาพกล้วยไข่หลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 118 น.

ชูชาติ วัฒนวรรณ. 2537. การห่อหุ้มส้มเขียวหวานด้วยฟิล์มพลาสติกและการ curing. ข่าวสารชมรมพืชสวนหลังการเก็บเกี่ยว. 4(4) : 4 - 6.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ดนัย บุณยเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 217 น.

ดนัย บุณยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 225 น.

ดนัย บุณยเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2533. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 154 น.

ดนัย บุณยเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2543. สารเคลือบผิวผักและผลไม้ที่บริโภคได้. เคหะการเกษตร. 24(7) : 182 – 185.

ธรรมภรณ์ ประภาสะวัด. 2534. ผลของสารเคลือบผิวที่มีต่ออายุการเก็บรักษาและคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์หนังกลางวันที่อุณหภูมิห้อง. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 22 น.

นิตยา มหาโพธิ์. 2531. ผลของสารเคลือบไขและอีเทรลต่ออายุการเก็บรักษา และการสุกของมะม่วงเขียวเสวยและงา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 109 น.

นิธิยา รัตนาปนนท์ และไพโรจน์ วิริยจารี บรรณาธิการ. 2547. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. TRIO Advertising & Media Co., Ltd., เชียงใหม่. 218 น.

นิภา คุณทรงเกียรติ. 2540. การเก็บรักษาผลผลิตพืชสวน. วารสารเกษตรก้าวหน้า. 12(4) ซ 21 – 31.

นิรนาม. 2547. “มะนาวแพง”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.manager.co.th/asp-bin/mgrView.asp?NewsID=4711031996011 [16 เมษายน 2550].

ฝ่ายประชาสัมพันธ์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 2544. เครื่องผลิตก๊าซโอโซนเพื่อใช้ล้างผักที่ปนเปื้อนสารพิษ. วารสารอัพเดท 16(162) : 34-35.

พันธุ์ทิพย์ เรือนแก้ว. 2543. ผลของอุณหภูมิต่ำและสูงต่อคุณภาพของมะนาวในระหว่างการเก็บรักษา. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 33 น.

ไพรัตน์ โสภโณดร, สุทธวัฒน์ เบญจกุล และ วิคเนตร พระพุทธ. 2536. การใช้ไคโตแซนเป็นสารเคลือบผิวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษามะนาว. วารสารสงขลานครินทร์. 15(3) : 259 – 265.

เพลินพิศ สุภวนานุสรณ์. 2548. ผลของการใช้สารเคลือบผิวจากไคโตซานต่อคุณภาพส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 115 น.

ภูวนาท นนทรี. 2543. มะนาวนอกฤดู. โครงการหนังสือเกษตรชุมชน, กรุงเทพฯ 35 น.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ยงยุทธ ข้ามสี่. 2535. ผลของการลดอุณหภูมิหลังการเก็บเกี่ยวและสภาพการเก็บรักษาที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพผักกาดหอมห่อ. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 152 น.

วงเดือน สุนทรวิภาค. 2546. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 84 น.

วิกันดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สารสกัดธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพผิวส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 148 น.

วิเชียร เลี่ยมนาค. 2541. ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตแซนต่อการควบคุมโรค และคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และเขียวเสวย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 118 น.

ศุภกิจ แก้วถนอม. 2540. การปลูกมะนาว. อักษรสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 71 น.

สมศักดิ์ วรรณศิริ. 2541. สวนมะนาว. สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม, นนทบุรี. 95 น.

สมโภชน์ น้อยจินดา. 2535. ผลของสภาพบรรยากาศดัดแปลงที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษามังคุด. วิทยาพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 74 น.

สราวุธ พัฒนาพานิชกุล และชุตินันท์ สิริยานนท์. 2531. รายงานเรื่องมะนาว. ฝ่ายวิเคราะห์การตลาด. กรมการค้าภายใน, กรุงเทพฯ. 88 น.

สิริพร สธนเสาวภาคย์. 2543. โอโซนกับความปลอดภัยในอาหาร. วารสารอาหาร 30(2) : 79-86.

สายชล เกตุษา. 2528ก. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 365 น.

สายชล เกตุษา. 2528ข. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 347 น.

สายชล เกตุษา. 2531. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและไม้ผล. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 364 น.

สิริพันธ์ ศรียุกต์. 2531. ผลของสารเคลือบผิวต่อการสุกและการแตกของทุเรียนพันธุ์ชะนี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 66 น.

สุจินต์ มะโนแสน. 2534. วิธีการยืดอายุการเก็บรักษามะนาว. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี สาขาเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, เชียงใหม่. 57 น.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สุทัศน์เทียม บุญทวี. 2544. ผลของน้ำร้อน โซเดียมคลอไรด์และไคโตแซนต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะนาว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 205 น.

สุภาวดี อินศรีสว่าง. 2531. ผลของสารเคลือบผิวที่มีต่อการเก็บรักษาส้มเขียวหวาน. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 37 น.

เสาวคนธ์ นุสติ. 2544. ผลของการเคลือบผิวด้วยสารอีมัลชั่นและไคโตแซนต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของสาลี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 138 น.

อัมพวัน ตั๊นสกุล. 2544. การใช้โอโซนเพื่อความปลอดภัยของผักและผลไม้สด. วารสารวิทยาศาสตร์ 55(1) : 20-22.

อภินันท์ มณีพงษ์. 2547. ผลของการใช้โอโซนต่อคุณภาพและสารพิษตกค้างหลังการเก็บเกี่ยวส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 100 น.

อรุโณทัย ซาววา. 2546. ผลของโอโซนต่ออายุการเก็บรักษาลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 160 น.

Adam, E.Q. 1942. The X-Z plans in the 1931 I.C.I. system of colorimetry. J. G. S. A. 32(3): 168 – 173.

Alejandra S., I. Abad, L. Arnal and J.M. Martinez-Javega. 2006. Effect of ozone on postharvest quality of Persimmon. J. Food. Sci. 71(6) : 443 – 446.

AOAC. 2000. Official Method of Analysis. Association of Official Analystical Chemists, Inc., Virginia. 1298 p.

Attia, M.M. 1995. Effect of postharvest treatment on fruit losses and keeping quality of Balady orange through cold storage. Alex. J. Agri. Re. 40 : 349 – 363.

Baldwin, E.A., J.K. Burns, J.K. Kazokas, W. Brecht, J.K. Hagenmaier, R.D. Bender and E. Pesis. 1999. Effect of two edible coating with different permeability characteristics on mango (*Mangifera indica* L.) ripening during storage. Post. Bio. Tech. 17 : 215 – 226.

Barmore, C.R., T.A. Wheaton and A.A. McCormack. 1976. Ethylene degreening of Bearss lemons. Ort Scince. 11(6) : 588 – 590.

Benitez, F.J., J.L. Acero and F.J. Real. 2002. Degradation of carbofuran by using ozone, UV radiation and advanced oxidation processes. J. Hazard. Materials 89 : 51-65.

Bonting, S.L. and J.H.M. de Pont. 1981. Membrane Transport. Elsevier/North-Holland Biomedical Press, Amsterdam. 362 p.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Brug, S.P. 1975. Hypobaric Storage and Transport of Fresh Fruit and Vegetable. p. 85 - 89 *In* Haard, N.F. and D.K. Salunkhe (eds.) Symposium : Postharvest Biology and Handling of Fruit and Vegetables. AIV Publishing Company. Inc., Wesport. Connecticut.

Buren, J.P. 1991. Function of Pectin in Plant Tissue Structure and Firmness. p. 1 – 22. *In* Walter, R.H. (ed.). The Chemistry and Technology of Pectin. Academic Press, Inc., U.S.A.

Carol, R. 1993. Chapter 7 Measuring the Amount of Ascorbic Acid in Cabbage. Section of Plant Biology. Division of Biological Science Cornell University, New York. 12 p.

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 [21 August 2007].

Chu, C.L. 1986. Poststorage application of TAL prolong on apples from controlled atmosphere storage. HortScience. 21(2) : 267 – 268.

Cohen, E. 1978 a. Ethylene concentration and the duration of the degreening process in Shamouti orange fruit. J. Hort. Sci. 53(3) : 139 – 142.

Cohen, E. 1978 b. The effect of temperature and relative humidity during degreening on the colour of Shamouti orange fruit. J. Hort. Sci. 53(3) : 143 – 146.

Donglin, Z. and P.C. Quantick. 1997. Effect of chitosan coating on enzymatic browing and decay during postharvest storage of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit. Post. Bio. Tech. 12 : 192 – 202.

Dou, H. 2004. Effect of coating application on chiling injury of grapefruit cultivars. HortScience. 39(3) : 558 – 560.

Eilati, S.K., P. Budowski and S.P. Monsclise. 1975. Carotenoid change in the 'Shamouti' orange [eel during chloroplast transformation on and off the tree. J. Exp. Bot. 26 : 624 – 632.

EL-Ghaouth, A., R. Ponnampalam, F. Castainne and J. Aurl. 1992. Chitosan coating to extand the storage life of tomato. HortScience. 27(9) : 1016 – 1018.

Eskin, N.A.M. 1979. Plant Pigment, Flavors and Texture. Academic Press, New York. 219 p.

Federal Register. 2001. Approval for the use of ozone. Fed. Reg. 66 (123) : 33830.

Fucsh, Y. and A. Cohen. 1969. Degreening of citrus fruit with ethrel (Amchem 66 – 329). J. Amer. Soc. Hort. Sci. 94 (6) : 617 – 618.

Gonnet, J.F. 1998. Colour effect of co-pigmentation of antocyanins revisited. J. Food Chem. 63(3) : 409 – 415.

Graham, D.M. 1997. Use of ozone for food processing. Food Technol. 51 : 72-75.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Greener, I., and Fennema, O.R. 1994. Edible flims and coating: characteristic, formations, definitions and testing method. p. 1 – 7 In *Edible Coating and Films to Improve Food Quality*. Krochta, J.M. Baldwin, E.A. and Nisperos-Carriedo, M. (eds.). Technomic Publishing Company, Inc.

Grierson, W. and W.F. Wardowski. 1978. Relative humidity effect on the postharvest life of fruit and vegetables. HortScience. 13(5) : 22 – 26.

Gross. J. 1981. Pigment change in the flavedo of Deney tangerine (*Citrus reticulata*) during ripening. Z. Pflanzenphysiol. 109 : 451 – 457.

Gross. J. 1987. Pigment in Fruit. Academic Press Ltd., London. 260 p.

Hagenmaier, R.D. and R.A. Baker. 1991. Candelilla wax emulsion, preparation and stability. J. Food Sci. 56(5) : 1382-1383, 1387.

Hagenmaier, R.D. and R.A. Baker. 1993. Reduction in gas exchange of citrus fruit by wax coating. J. Agr. Food Chem. 41(3) : 283 - 287.

Hagenmaier, R.D. and R.A. Baker. 1996. Edible coatings from candelilla wax microemulsions. J. Food Sci. 61(3) : 562-565.

Hulme, A.C. and M.J.C. Rhodes. 1971. Pome Fruit *In* Hulme, A.C. (ed.) The Biochemistry of Fruit and Their Product. Vol. 2 Academic Press, New York.

Hunt, N.K. and Marinas, B.J. 1999. Inactivation of *Escherichia coli* with ozone : chemicals and inactivation kinetics. Wat. Res. 33 : 2633 – 2641.

Hwang, E.S., J.N. Cash and M.J. Zabik. 2001. Postharvest treatments for the reduction of mancozeb in fresh apples. J. Agri. Food Chem. 49(6) : 3127-3132.

Hyun-Gyun Y., M.Y. Yoo, J.W. Yoon, K.D. Moon, D.L. Marshall and D.H. Oh. 2006. Effect of combined ozone and organic acid treatment for control of *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* on lettuce. J. Food. Sci. 71(3) : 83 – 87.

JianMing D., H. Gemma and S. Iwahori. 1997. "Effect of chitosan coating on the storage of peach, Japanese pear and kiwifruit" [Online] Available http://www.book.co.th/databases/ cabonline (25 September 2007)

Jinhe, B., A. Victorine, R.D. Hagenmaier, J.P. Mattheis and E.A. Baldwin. 2003. Formulation of Zien coating for apples (*Malus domestica* Borkh). Post. Bio. Tech. 28 : 259 – 268.

John, O. I. 1976. Degreening of waxed citrus fruit with ethephon and temperature. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 101 (5) : 579 – 599.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Kader, A.A. 1985. Postharvest Handling System : Subtropical Fruit. p. 152-156. *In* A.A. Kader, R.F. Kasmire, F.G. Mitchell, M.S. Reid, N.F. Sommer and J.F. Thompson. (eds.) Postharvest Technology of Horticultural Crops. University of Califonia. 192 p.

Ke, D., H.V. Gorsel and A.A. Kader. 1990. Physiological and quality response of Bartlett pear to reduce O_2 and enchanced CO_2 levels and storage temperature. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 115 : 435 – 439.

Kim, J.G., A.E. Yousef and S. Dave. 1999. Application of ozone for enhancing the microbiological safety and quality of foods : A Review. J. Food Prot. 62 : 1071-1087.

Kondo, F., K. Utoh and M. Rostamibashman. 1989. Sterilizing effect of ozone water and ozone ice on various microorganisms. Faculty of Agriculture, Miyazaki University. 36(1) : 93-98.

Krochta, J.M., E.A. Baldwin and M.O. Nisperos-Carriedo. 1994. Edible Coatings and Films to Improve Food Quality. Technomic Publishing Company, Pennsylvania. 379 p.

Kuehni, R.G. 2002. The early development of the Munsell system. Color Research and Application. 27(1): 20 – 27.

Leshem, Y.A., A.H. Halevy and C. Frenkel. 1986. Processes and Control of Plant Senescence. Elsevier, Amsterdam. 215 p.

Mellentin, W.M., P.M. Chen and S.B. Kelly. 1980. Low oxygen effect on dessert quality, scald prevention and nitrogen metabolism of d'Anjou pear fruit during long term storage. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 105(4) : 522 – 527.

Moore, T.C. 1989. Biochemistry and Physiology of Plant Hormones. 2nd Springer Verlag, New York. p. 220 – 257.

Nadas, A., M. Olmo and M. Gracia. 2003. Growth of *Botrytis cinerea* and strawberry quality in ozone-enriched atmospheres. J. Food Sci. 68(5) : 1798 – 1802.

Ong, K.C., J.N. Cash, M.J. Zabik, M. Siddiq and A.L. Jones. 1996. Chlorine and ozone washes for pesticide removal from apples and processed apple sauce. J. Food Chem. 55(2) : 153-160.

Pantastico, B.E. 1975. Postharvest Physiology Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruit and Vegetable. The AVI Publishing Company Inc., Westport Connecticut. 549 p.

Peleg, K. 1985. Produce Handling, Package and Distribution. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut. 625 p.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Perez, R.G., C. Sanz, J.J. Rios, R. Olias and J.M. Olias. 1999. Effects of ozone treatment on postharvest strawberry quality. J. Agri. Food Chem. 47(4) : 1652-1656.

Peter D.P., H. Dou and S. Pao. 1998. The influence of applied waxes on postharvest physiological behavior and pitting of grapefruit. Post. Bio. Tech. 14 : 99 – 106.

Peiyin, L. and M.M. Barth. 1998. Impact of edible coating on nutritional and physiological change in lightly-processsed carrots. Post. Bio. Tech. 14 : 51 – 60.

Penvipa, V., W. Chalermchai and K. Sirichai. 2002. Effect of chitosan coating, gibberellic acid and modified atmosphere condition for prolong storage life of lime. Aisa pacific Chitin-Chitosan Symposium and Exhibition, Thailand. p. 517 – 520.

Rakotonirainy, A.M., Q. Wang and G.W. Padua. 2001. Evaluation of Zien flims as modified atmosphere packing for fresh broccoli. J. Food. Sci. 66(8) : 1108 – 1111.

Richardson, T. and D. Hyslop. 1985. Enzymes. p. 445. *In* Fennema, O.R. (ed.) Food Chemistry. Marcel Dekker, New York.

Ryall, A.R. and W.J. Lipton. 1979. Handling Transportation and Storage of Fruit and Vegetables. Vol. 1. The AVI Publishing Company Inc., Wesport. Connecticut. 587 p.

Singh, N., R.K. Singh, A.K. Bhunia and R.L. Stroshine. 2002. Efficacy of chlorine dioxide, ozone and thyme essential oil or a sequential washing in killing *Escherichia coli* O157:H7 on lettuce and baby carrots. Lebensmittel-Wissenschaft and Technol. 35 : 720-729.

Skog, J. and C. Chu. 2001. Effect of ozone on qualities of fruits and vegetables in cold storage. J. Pln. Sci. 81 : 773 – 778.

Sornsrivichai, J., P. Boon-Long., K. Kaiviparkbunya and S. Gomolmanee. 1992. Storability and some physiological properties on tangerine fruit over wrapped or individually seal packaged with plastic film. Acta Hort. 321: 795 - 803.

Sornsrivichai, J., J. Uthaibutra and A. Thonggaram. 1990a. effect of wax coating on storage life and fruit quality of five Asian pear (*Pyrus pyriforia*) cultivars. Acta. Hort. 279 : 511 – 528.

Sornsrivichai, J., J. Uthaibutra, P. Boon-Long and C. Oogki. 1990b. Effect of wax coating versus plastic film seal package on storage life extention in pear (*Pyrus pyriforia*) fruit produced in Northern Thailand . J. Trop. Agri. 34(1) : 9 – 19.

Spotts, R.A. and L.A. Cervantes. 1992. Effect of ozonated water on postharvest pathogens of pear in laboratory and packinghouse tests. Amer. Phytopathol. Soc. 79(3) : 256-259.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Subramanyam, H., S. Krishnamurthy and H.A.B. Parpia. 1975. Physiology and biochemistry of mangofruit. Adv. Food. Res. 21 : 233 – 305.

Sumemnue, G. and L. Bayindirli. 1994. Effect of SemperFresh Registered and Johnfresh registered fruit coating on post storage quality of Ankara pears. J. Food. Proc. and Preserv. 18(3) : 189 – 199.

Suslow, T. 1997. Postharvest chlorination:basic properties and key points for effective disinfection. [Online]. Available http://www.danrcs.ucdavis.edu [21 August 2007].

Swern, D. 1964. Bailey's Industrial Oil and Fat Products. John Wiley&sons Inc., New York. 1103 p.

Takao, M. 1988. Temperature response in citrus fruits after harvest. *In* Postharvest Handling of tropical and subtropical fruit crops. 1988. Food and Fertilizer Technology Center or the Asian and Pacific Region, Taiwan. 69 – 80.

Thomson, B.D. 1955. A progress report on handling and storage of fresh lychees. Proc. Fla. Lychee Growers Assoc. 3rd Ann. Meeting, Winter Haven Florida. p. 27 – 28.

Thongaram , A. 1988. Effect of Temperature and Waxing on Fruit Quality of Five Oriental Pear (*Pyrus pylifolia*) Cultivars During Storage. Master of Science in Teaching Biology, Chiang Mai University, Chiang Mai. 86 p.

Ting, S.V., and J.A. Attaway. 1971. Citrus fruits p. 107 – 169. *In* A.C. Hulme (ed.). The Biochemistry of Fruit and Their Products. Vol.2. Academic Press, London.

Vakis, N.J. 1975. Effect of ethephon and waxing on the degreening of Cyprus grown lemons and grapefruit. J. Hort. Sci. 50 : 311 – 319.

Vines H.W., W. Grierson and G.J. Edwards. 1963. Respiration international atmosphere and ethylene evolution of citrus fruit. Proc. Amer. Soc. Hort. Sci. 92 : 227 – 234.

Underhill, S.J.R. 1992. Lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) pericarp browning. Trop. Sci. 32 : 305-312.

Wikipedia. 2550a. "Candelilla wax". [Online]. Available http://en.wikipedia.org/wiki/Candelilla_wax [9 September 2550].

Wikipedia. 2550b. "Carnauba wax". [Online]. Available http://en.wikipedia.org/wiki/Carnauba_wax [9 September 2550].

Wikipedia. 2550c. "Munsell color system". [Online]. Available http://en.wikipedia.org/wiki/Munsell_color_system [21 December 2550].

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Wikipedia. 2550d. “Myristic acid”. [Online]. Available http://en.wikipedia.org/wiki/Myristic_acid [9 September 2550].

Wills, R., B. Mcglasson, D. Graham and D. Joyce. 1981. Postharvest : An Introduction to the Physiology & Handling of Fruit, Vegetable & Ornamentals. Hyde Park Press, South Australia. 262 p.

Windholz, M., S. Budavari, R.F. Blumetti and E.S. Otterbein. 1983. The Merk Index : An encyclopedia of chemicals, drugs and biologicals. Merck&Co. Inc., New Jersey. 1872 p.

Yang, S.F. 1985. Biosyntheses and action of ethylene. HortScience. 24 : 41 – 45.

Yu, H.W. and L.Z. Dong. 1998. Effect of coating chitosan on storage of apple. Plant Physiology. 34(1) : 17 – 19.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved