

## เอกสารอ้างอิง

- กองพัฒนาเกษตรที่สูง. 2543. การปลูกสตรอเบอรี่. สำนักงานปลัดกระทรวง  
เกษตรและสหกรณ์. 91 น.
- กองพัฒนาเกษตรที่สูง. 2545. คู่มือการลดอุณหภูมิและการขนส่ง. สำนักงานปลัดกระทรวง  
เกษตรและสหกรณ์. 29 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน  
คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวางของพืช. ภาควิชาพืชสวน คณะ  
เกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม. 453 น.
- จิรา ณ หนองคาย. 2531. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักผลไม้และดอกไม้. สำนักพิมพ์แมสพับลิช-  
ซิ่ง, กรุงเทพฯ. 272 น.
- จิราภรณ์ ก้าวขุนทด. 2548. อิทธิพลของอุณหภูมิต่ออายุการเก็บรักษาและอาการสะท้อนหนาวของ  
มะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการ  
เก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 168 น.
- ชินพันธ์ หากา. 2539. ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้และอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว  
ของผลลิ้นจี่พันธุ์สงอวย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืช  
สวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 145 น.
- ชูพงษ์ สุขมุลนนท์. 2531. สตรอเบอรี่. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,  
กรุงเทพฯ. 216 น.
- ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน 2548. คุณภาพทางกายภาพและเคมีหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอรี่  
พันธุ์พระราชทาน 72. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืช  
สวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 122 น.
- ณรงค์ชัย พิพัฒน์ธนวงศ์. 2543. สตรอเบอรี่ : พืชเศรษฐกิจใหม่. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 158 น.
- दनัย บุญเกียรติและนิธิยา รัตนานพนนท์. 2548. พิมพ์ครั้งที่ 5. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผัก  
และผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 248 น.
- दनัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 น.

- ทองใหม่ แพทย์ไชโย. 2541. คุณภาพทางกายภาพและเคมีหลังการเก็บเกี่ยวผลสตรอเบอรี่.  
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 113 น.
- ธีรพงษ์ จันทร์แจ่ม 2548. ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการลดอุณหภูมิขึ้นต้นของผัก. วิทยานิพนธ์  
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.  
161 น.
- นิธิยา รัตนาปนนท์ และคณัย บุญเกียรติ. 2533. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เศรษฐกิจ.  
คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 116 น.
- พิมพ์ใจ สีหะนาม. 2548. ผลของการเคลือบผิวด้วยไลโคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผล  
สตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์)  
สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 154 น.
- ภักดี ชูรกิจเสรี และชนิตา น้ำเงิน. 2548. การลดอุณหภูมิขึ้นต้นของผักด้วยวิธี Forced-Air Tunnel  
Cooling. รายงานโครงการวิจัยวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 48 น.
- ยงยุทธ ชำมสี. 2539. เอกสารคำสอน สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน (พส 430). ภาควิชา  
เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้,  
เชียงใหม่. 312 น.
- วงเดือน สุนทรวิภาต. 2546. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว  
ส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลัง  
การเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 122 น.
- สังคม เตชะวงศ์สถิตย์. 2532. สตรอเบอรี่. วิทยาลัยอุบลราชธานี มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น  
33 น.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้สด. ศูนย์ส่งเสริม  
และฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. 364 น.
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2545. “ปริมาณและมูลค่าการส่งออก  
ผลิตผลทางการเกษตร.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.nesdb.go.th>.  
(16/12/49)
- เสาวคนธ์ นุสดี. 2544. ผลของการเคลือบผิวด้วยสารอิมัลชันและไลโคแซนต่อคุณภาพหลังการเก็บ  
เกี่ยวของสาลี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 138 น.

- สุเมธี เชื้อนนณี. 2548. การยืดอายุการเก็บรักษาผลลำไยโดยใช้สารเคมีกันเสียร่วมกับอุณหภูมิต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 149 น.
- Anon. 1984. Rapid cooling of horticultural produce, a guide to system selection. Lea<sup>o</sup> et no. 84, Ministry of Agriculture, Fisheries and Food.
- Anon. 1998. User manual for the research vacuum cooler. Southport (UK): Autec Ltd.
- Ayala-Zavala, J.F., Wang, S.Y., Wang, C.Y., Gonzalez-Aguilar, G.A., 2004. Effect of storage temperatures on antioxidant capacity and aroma compounds in strawberry fruit *Leben. Wissenschaft Technol.: Food Sci. Technol.* 37, 687–695.
- Boyette MD, Wilson LG and Estes EA. 1994. Introduction to proper postharvest cooling and handling methods. North Carolina Cooperative Extension Service, Raleigh/North Carolina Agricultural and Technical State University, Greensboro, AG- 414-1.
- Brancato, D. 2004. TORNADO – Rapid Pre-cooling System for fresh crops. [Online]. Available: [http://www.brancato.it/pages\\_en/tornado\\_pre-raffredamento\\_en.htm](http://www.brancato.it/pages_en/tornado_pre-raffredamento_en.htm) (2008, August 20).
- Burton, W. G. 1982. Postharvest Physiology of Food Crops. Longman groups, London. 331 p.
- Guillou R. 1960. Coolers For Fruits and Vegetables. Calif Agr Exp Sta Bull. 773 p.
- Garg, C., Thakur, K.S. and Lal Kaushal, B.B. 2005. Effect of various postharvest treatment on the storage quality of Peach cv. July Elberta. *Acta Hort.* (ISHS) 696:509-517
- Ibrahim, D. 1995. Air flow precooling of individual grapes. *Food Engineering.* 26:243-249.
- Jennifer, D.E. 2006. “Postharvest Handling and Storage of Strawberries.” [Online]. Available <http://omafra.gov.on.ca> (20 August 2007)
- Kays, S. J. 1991. Postharvest Physiology of perishable plant products. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Koelet, PC. 1992. Industrial Refrigeration: principles designs and applications. Basingstoke: Mcmillan.

- Maezawa, S and Akimoto, K. 1995. Effects of pre-cooling conditions on post-harvest qualities of strawberries with different maturity levels Research Bulletin of the Faculty of Agriculture, Gifu University Issue: No. 60 : 65-73.
- McGuire, R. G. 1992. Reporting of objective colour measurement. Journal of Horticultural Science. 27(12) : 1254-1255.
- Michael, T.Talbot and Khe, V.Chau. 2002. "Precooling strawberries." [Online]. Available:<http://edis.ifas.ufl.edu>. (15 April 2007)
- Mitchell F.G. 1985.Cooling of horticultural commodities. Special publication. Div. Ag. & Natural Resources, University of California.
- Mostofi, Y., P. A. Toivonen, H. Lessani, M. Babalar and C. Lu. 2003. Effect of 1-methyl-cyclopropene on ripening of greenhouse tomatoes at three storage temperatures. 27 : 285-292.
- Nunes M.C.N., Brecht, J.K., Sargent S.A. and Morais. A.M.M.B. 1995. Effects of delays to cooling and wrapping on strawberry quality (cv. Sweet Charlie). Food Control. 6:323-328.
- Nunes, M. C. N., Breeht, J. K., Sargent S. A. and Morais A. M. M. B. 1995. Physical and quality characteristics of strawberries after storage are reduced by a short delay to cooling. Postharvest Biology and Technology. 6 : 17-28
- Pipe equipment. 2005. "vacuum cooling tanks" [online]. Available [www.pemusa.com/images/vactank-1.jpg](http://www.pemusa.com/images/vactank-1.jpg) (2 June 2008)
- Polayo, C. S. E. Ebeler and Kader, A. A. 2003. Postharvest life and flavor quality of three strawberry cultivars kept at 5<sup>0</sup>C in air or air+20 kPa CO<sub>2</sub> . Postharvest Biology and Technology. 27 : 171-183.
- Ranganna,S. 1997. Manual of analysis of fruit and vegetable products.Tats McGraw-Hill Publishing Company Limited, New Delhi. 634 p.
- Ryall AL and Pentzer WT. 1982. Handling, transportation and storage of fruits and vegetables.Westport (CT): AVI Pub.Co.
- Schouten, R. E., Kessler, D., Orcaray L. and Kooten, O. van. 2002. Predictability of keeping quality of strawberry batches. Postharvest Biology and Technology. 26 : 35-47.
- Shoemaker, J. S. 1983. Small fruit culture. 5<sup>th</sup> ed. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut. 357 p.

- Showalter RK and Greirson W. 1972. Precooling fruits and vegetables in the southeast. ASHRAE Symposium Bulletin SF-4-70, p. 2.
- Tadhg Brosnan and Sun Da-Wen. 2001. Precooling techniques and applications for horticultural product-a review. Refrigeration. 24 : 154-170.
- Thompson, J.F., Kesmire, R.F. and Mitchell, F.G. 1998. Room, vacuum, transport, and ice cooling, commercial cooling of fruits, vegetables, and flowers. Publication 21567. University of California, Division of Agriculture and Natural Resources.
- Wills, R.T., Graham, D., Mc Glasson, W.B. and Joyce D. 1998. Post-harvest: an introduction to the physiology & handling of fruits, vegetables & ornamentals. 4th Ed. Sydney:UNSW Press Ltd,
- Zauberman, G. and Jobin-Décor, M. P. 1995. Avocado (*Persea Americana* Mill.) quality changes in response to low-temperature storage. Postharvest Biology and Technology. 5 : 235-243.