# บรรณานุกรม


กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว : เทคโนโลยีและสรีรวิทยา. ภาควิชาชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 166 หน้า.

กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2541. เทคโนโลยีการผลิตลำไยครบวงจร. หน้า 16. ใน: รายงานการสัมมนาทางวิชาการเชิงปฏิบัติการ วันที่ 14 กันยายน 2541 ณ โรงแรมเชียงใหม่ภูคำ, เชียงใหม่.

กล้าณรงค์ ศรีรอต. 2521. เกลือ คุณสมบัติและการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 49 หน้า.

กัลยา วิธี. 2540. ผลของสารประกอบคาร์บอเนตและไบคาร์บอเนตต่อคุณภาพและการควบคุมเชื้อรา *Lasiodiplodia* sp. และ *Pestalotiopsis* sp. บนผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 88 หน้า.

กลุ่มเกษตรสัญจร. 2530. ลิ้นจี่ - ลำไย. สหมิตรออฟเซท, กรุงเทพฯ. 71 หน้า.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.

จินดา จิรวุฒินันท์. 2528. การวิเคราะห์โครงการเกลือหินและโซดาแอชในแนวเศรษฐศาสตร์. คณะเศรษฐศาสตร์, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 197 หน้า.

ชิง ชิง ทองดี. 2520. การศึกษาพฤติกรรมของผลลำไยระหว่างเก็บรักษา. วารสารกสิกร 50(2):97.

ธรรมภรณ์ ประภาสะวัต. 2534. ผลของการเคลือบผิวและอุณหภูมิต่ำที่มีผลต่อคุณภาพและอายุ การเก็บรักษาของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 243 หน้า.

ดาวเรือง ศรีกอก. 2530. ดัชนีการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาผลลำไยพันธุ์ดอ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 98 หน้า.

ดนัย บุณยเกียรติ และ นิธิยา รัตนาปนนท์. 2535. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โอ.เอส.พริ้นติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ. 146 หน้า.

ดนัย บุณยเกียรติ. 2536. โรคหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 114 หน้า.

ดนัย บุณยเกียรติ. 2539. สรีรวิทยาของพืช. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 215 หน้า.

ดนัย บุณยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 244 หน้า.

นภดล จรัสสัมฤทธิ์, พาวิน มะโนชัย, นพมณี โทปุญญานนท์, ธีรนุช จันทรชิต, วินัย วิริยะอลงกรณ์ และพิชัย สมบูรณ์วงศ์. 2543. การผลิตลำไย. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไยและลิ้นจี่ ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลิ้นจี่, มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 128 หน้า.

นิตยา มหาโพธิ์. 2531. ผลของสารเคลือบไขและอีเทรลต่ออายุการเก็บรักษาและการสุกของมะม่วงพันธุ์เขียวเสวยและงา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 104 หน้า.

มารศรี อุดมโชค. 2537. ปริมาณสารพิษในลำไยส่งออก. หน้า 467. ใน: การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 20 บางกอกคอนเวนชั่นเซ็นเตอร์ โรงแรมเซ็นทรัลพลาซ่า, กรุงเทพฯ.

บุญส่ง กุณกูล. 2543. อิทธิพลของระยะความแก่ต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของผลลิ้นจี่แช่แข็ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.161 หน้า.

ปรีดา จิตตารมย์. 2536. การพัฒนาสารเคลือบผิวสำหรับส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 59 หน้า.

พรวิสาข์ บุญยงค์. 2544. การควบคุมการเน่าเสียของผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยวด้วยสารโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์และน้ำมันหอมระเหยจากมัสตาร์ด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 143 หน้า.

พัฒนชัย จตุพศ และ ธีรพร กงบังเกิด. 2545. การศึกษาสารเคมีชนิด GRAS เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาลำไยสด. หน้า 36. ใน : การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1 โรงแรมอิมพีเรียล แม่ปิง, เชียงใหม่.

รัตนา อัตตปัญโญ. 2535. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์และการควบคุมการใช้กับลำไยสด. เอกสารประกอบการฝึกอบรมเรื่องเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อการส่งออก วันที่ 26-27 มิถุนายน 2535 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่. กรมการต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์และคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 46 หน้า.

วรุณรักษ์ ราชีนวล. 2539. การควบคุมการเน่าเสียของผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยวด้วยสารอะซิทัลดีไฮด์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 114 หน้า.

วิกันดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สีสกัดธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของผลส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 148 หน้า.

ศักดิ์มนตรี นาชัยเวียง. 2537. เชื้อราในช่อดอกและขั้วผลลำไย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 97 หน้า.

สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 364 หน้า.

สุภาพ ขำจินดา. 2531. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่ำที่มีต่อการเก็บรักษาส้มตรา. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 38 หน้า.

สุทัศเทียม บุญทวี. 2544. ผลของน้ำร้อน โซเดียมคลอไรด์ และไคโตแซน ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะนาว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 205 หน้า.

สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่. 2536. สถานการณ์การผลิตลำไย.โครงการปรับปรุงระบบแผนและพัฒนาเกษตรกร สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่, เชียงใหม่.

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่. 2537. รายงานสถานการณ์การผลิตและตลาดลำไยจังหวัดเชียงใหม่. 15 หน้า.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2543. สถิติการเกษตรของประเทศไทยปีเพาะปลูก 2541/2542. ศูนย์สารสนเทศการเกษตร. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, กรุงเทพฯ. 311 หน้า.

อรรณพ วราอัศวปติ, จำนงค์ อุทัยบุตร, สุภมนตรี พุฒศิริ และ จรูญ สลิงไตรรงค์. 2528. การเก็บรักษาลำไยสด. การประชุมวิชาการวันเกษตรแห่งชาติ, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

เอกชัย เขื่อนมณี . 2542 . ผลของสารเคลือบผิว Stafresh 7055 และ mustard oil ต่อคุณภาพของผลกล้วยไข่หลังการเก็บเกี่ยว. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ . 55 หน้า.

Aharoni, Y., E. Fallik, A. Copel, M. Gil, S. Grinberg and J.D. Klein. 1997. Sodium bicarbonate reduces postharvest decay development on melon. Postharvest Biol. Techol. 10 : 201-206.

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

Borgstorm, G. 1971. Principles of Food Science. Vol. I.The Macmillan Company, New York. 397 pp.

Desrosier, N.W. 1970. The Technology of Food Preservation. 3rd ed. Connectient. The AVI Publishing Co., Inc., Wesport, Connecticut. 493 pp.

Eckert, J.W., and N.F. Sommer. 1976. Control of diseases of fruits and vegetables by postharvest treatment. Ann. Rev. Phytopathol. 5: 391-432.

El-Shiekh, A.F. 1996. Effect of different postharvest hot water treatment on quality and storability of 'Marsh' grapefruit. Gartenbauwissenschaft. 61(2) : 91-95.

Fabian, F.W. and C.E.A. Winslow. 1929. Bact. pp.18 : 265. *In*: M.B.Jacobs (ed.)., The Chemistry and Technology of Food and Food Products. Vol 3. Interscience Publishers, New York.

Fellers, P.J. and I.J. Pflug. 1968. Loss of whiteness from fresh cucumber pickles. Food Technol. 22 : 1601-1604.

Goi, H., S. Inouye and Y. Iwanami. 1985. Antifungal activity of powdery of black mustard, powdery Wasabi (Japanese Horseradish) and allyl isothiocyanate by gaseous contact. J. Antibact. Antifug. Agents. 13(5) : 199-204.

Howard, S. 1936. Citrus Diseases and Their Control. McGraw-Hill Co., Inc., New York and London. 656 pp.

Hulme, A.C. 1971. The Mango. pp. 233-235. *In:* A. C. Hulme (ed.)., The Biochemistry of Fruit and Their Products. Academic Press, London and New York.

Kader, A.A., R.F. Kasmire, F.G. Mitchell, M.S. Reid, M.S. Sommer and J.F. Thompson. 1985. Postharvest Technology of Horticultural Crops. University of California. 192 pp.

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

Lueck, E. 1980. Antimicrobial Food Additives: Characteristics Uses Effects. Springer-verlag, Berlin, Heidelberg, New York. 243 pp.

Palou, L., J. Usall, J.A. Monoz, J.L. Smilanick and I. Vinas. 2002. Hot water, sodium carbonate, and sodium bicarbonate for the control of postharvest green and blue molds of clementine mandarins. Postharvest Biol. Technol. 24 : 93-96.

Prasad, K. and G.J. Stadelbacher. 1974. Effect of acetaldehyde vapor on postharvest decay and market quality of fresh strawberries. Phytopathol. 57 : 1034-1045.

Ricker, M.D. and Z.K. Punja. 1991. Influence of fungicide and chemical salt dip treatments on crater rot caused by *Rhizoctonia carotae* in long-term storage. Plant Dis. 75 : 470-474.

Smilanick, J.L., D.A. Margosan, F. Mlikota, J. Usall and I.F. Michael. 1999. Control of citrus green mold by carbonate and bicarbonate salts and the influence of commercial postharvest practices on their efficacy. Plant Dis. 83 : 139-145.

Sofos, J.N., and F.F. Busta. 1993. Sorbic Acid and Sorbates. pp.49-94. *In*: P.M. Davidson and A.L.Branen (eds.)., Antimicrobials in Foods. Marcel Dekker, Inc., New York.

Underhill, S.J.R. 1989. Tropical Tree Fruit Project. Annual Report Australia : Horticulture Postharvest group. Department of Primary Industries, Queensland Government.

Windholz, M.S., S. Budavari, R.F. Blumetti and E.S. Otterbein. 1983. The Merck Index and Encyclopedia of Chemicals, Drugs and Biologicals. Merck and Co., Inc., New Jersy. 2281 p.

Ziv, O. and T.A. Zitter. 1992. Effects of bicarbonates and film-forming polymers on cucurbit foliar diseases. Plant Dis. 76:513-517.