

เอกสารอ้างอิง

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว: เทคโนโลยีและสรีรวิทยา. ภาควิชาชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. รัตนผลพรีนติ้ง, เชียงใหม่. 166 หน้า.
- กมล งามสมสุข, สมพร อิศวิลานนท์, รัตนา โพธิสุวรรณ, และรัตนา ก้วยเจริญพานิชก์. 2547. ศักยภาพการตลาดไม้ผลเศรษฐกิจของภาคเหนือ. โครงการวิจัยประเภทโครงการความร่วมมือระหว่างไทย-เยอรมัน (NRCT-DFG) เสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, เชียงใหม่. 380 หน้า.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2546. ส้มเขียวหวาน [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.doae.go.th/plant/orange.html> (28 กันยายน 2545).
- กฤษฎา บุตรพลอย. 2545. ผลของเอทานอลและอะซิติกไฮดรอกไซด์ต่อการควบคุมโรคเน่าราสีเขียวและคุณภาพของส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 114 หน้า.
- ขัตติยา สละหมัด. 2541. การใช้ความร้อนหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อลดการเกิดโรคบนผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 75 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ, สำนักงานส่งเสริมและฝึกอบรม, 396 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 396 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.

- จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 4 สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จริญญา พันธุ์รักษา. 2542. การตรวจสอบอาการฟ้ามของส้มพันธุ์ฟริมองต์โดยใช้เทคนิค เอกซเรย์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 60 หน้า.
- คนัย บุญเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 271 หน้า.
- คนัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนานนท์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 146 หน้า.
- คนัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 หน้า.
- คนัย บุญเกียรติ. 2545. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวส้ม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://www.agri.cmu.ac.th/Staff/Faculty/danai/P_Fruit05.html (28 กันยายน 2545).
- ดารณี อัสวานิชย์. 2526. การตลาดเกษตร. มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ. 220 หน้า.
- ปริญ ลักขิตานนท์, ศิริวรรณ เสรีรัตน์, ศุภร เสรีรัตน์, และองอาจ ปทะวานิช. 2538. กลยุทธ์-การตลาดและการบริหารการตลาด. สำนักพิมพ์พัฒนาศึกษา, กรุงเทพฯ. 232 หน้า.
- ปาน รัตน์เรืองวัฒนา. 2543. การวิเคราะห์ต้นทุน-ผลตอบแทนของการปลูกส้มสายน้ำผึ้งใน จังหวัดเชียงใหม่. สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์, คณะเศรษฐศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 133 หน้า.
- เปรมปรี ฌ สงขลา. ไม่ปรากฏปีที่พิมพ์. การทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ. กรุงเทพฯ. 180 หน้า.
- เปรมปรี ฌ สงขลา. 2538. รวมกลยุทธ์ส้ม. เคหการเกษตร. เจริญรัตน์การพิมพ์ กรุงเทพฯ. 226 หน้า.
- เปรมปรี ฌ สงขลา. 2544. คู่มือการทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ. เคหะเกษตร ฐานการพิมพ์จำกัด กรุงเทพฯ. 380 หน้า.
- มงคล แซ่หลิม. 2526. การผลิตส้ม. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่, สงขลา. หน้า 59-100.
- มนตรี อิศรไกรศิลป์. 2527. การศึกษาการเจริญเติบโตของผล ดัชนีการเก็บเกี่ยว และการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวผลส้มเขียวหวานและส้มตรา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ 116 หน้า.
- รวี เสธภูภักดี. 2542ก. ทิศทางการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมส้มในเมืองไทย. เคหเกษตร 6: 64-68.

- รวี เสธฐักดิ์. 2542ข. สรีรวิทยาและอาการผิดปกติทางสรีรวิทยาของส้ม. เอกสารประกอบคำบรรยายของการฝึกอบรมหลักสูตร เรื่อง วิทยาการส้มทางเลือกปัจจุบันสู่อานาคต รุ่นที่ 2 17-21 มกราคม 2540 สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมร่วมกับศูนย์วิจัยและพัฒนาไม้ผลเขตร้อนและเขตกึ่งร้อน, กรุงเทพฯ. 79 หน้า.
- วงเดือน สุนทรวิภาค. 2546. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 84 หน้า.
- วรพงศ์ ภูมิบ่อปลับ. 2542. การศึกษาดันทุน – ผลตอบแทนของการลงทุนทำสวนส้มเขียวหวานในพื้นที่แต่ละขนาดในเขตอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 102 หน้า.
- วรรณกนก ทาสวรรณ์. 2546. การตรวจสอบคุณภาพของส้มเขียวหวานด้วยเทคนิคเนียร์อินฟราเรดสเปกโทรสโกปี. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 122 หน้า.
- วัฒนา สวรรยาธิปัติ. 2528. การปลูกส้ม. โครงการหนังสือคู่มือสำหรับประชาชน. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, สำนักงานส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 80 หน้า.
- วาสนา สิทธิรังสรรค์. 2544. กลยุทธ์การตลาดของผู้ประกอบการสวนส้มสายน้ำผึ้งในจังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 170 หน้า.
- วิกันดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลการใช้สัสดัชนีธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 148 หน้า.
- ศมาพร หลากสุขภม. 2545. การเปลี่ยนแปลงแอกติวิตีของเอนไซม์ Pectinmethylesterase และ Polygalacturonase และความแน่นเนื้อในระหว่างการสุกของผลมะม่วง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 172 หน้า.
- สถาพร ทักษาดิพงษ์. 2545. รายงานการศึกษา เรื่อง การผลิต และการตลาดส้มเขียวหวานปี 2544/45 กองวิชาการ วิชาการเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร. กรุงเทพฯ. 46 หน้า.
- สมคิด ทักษณาวิสุทธิ. 2542. หลักการตลาดสินค้าเกษตร. ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตรและทรัพยากร, คณะเศรษฐศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 311 หน้า.
- สวัสดิ์ วีระเดชะ. 2507. การปลูกส้มในเมืองไทย. โอเรียนส์โตร์, กรุงเทพฯ. 148 หน้า.

- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 364 หน้า.
- สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่. 2546. ไม้ผลปี 2544 ของจังหวัดเชียงใหม่. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://chiangmai.doae.go.th/hort2544.htm> (15 พฤษภาคม 2546).
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2546. ปริมาณและมูลค่าสินค้าเกษตรกรรมส่งออก พ.ศ. 2543-2544. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.oae.go.th/statistic/export/QVE.xls> (15 พฤษภาคม 2546).
- สำนักงานวิจัย. 2539. การบริหารการตลาด. ภาควิชาบริหารธุรกิจ, คณะสังคมศาสตร์, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 484 หน้า.
- สุกัญญา พรหมเทพ. 2545. การเปลี่ยนแปลงแอกติวิตีของเอนไซม์ Pectinmethylesterase และ Polygalacturonase และความแน่นเนื้อในระหว่างการสุกของผลมะละกอ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 194 หน้า.
- สุรัชย์ มัจฉาชีพ. 2535. พืชเศรษฐกิจในประเทศไทย. แพร์พิทยา, กรุงเทพฯ. 276 หน้า.
- อดุลย์ จาตุรงค์กุล. 2524. การตลาด. คณะพาณิชยศาสตร์และบัญชี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ. 517 หน้า.
- อมรรัตน์ สวัสดิ์ทัต. 2528. การบรรจุหีบห่อผัก-ผลไม้. เอกสารประกอบการสัมมนาเรื่องแนวทางการพัฒนาตลาดผักและผลไม้. 28-31 ตุลาคม 2528. กรมส่งเสริมการเกษตร, กรุงเทพฯ. 10 หน้า.
- อุราภรณ์ สอาดสุด, วิชชา สอาดสุด, และโสภณ สิงห์แก้ว. 2546. เอกสารประกอบการสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและหลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 2. 21-22 สิงหาคม 2546. โรงแรมเจริญธานี ปรีณเชส, จังหวัดขอนแก่น. 141 หน้า.
- “Official Journal of the European Communities”. 2003. [Online]. Available: http://europa.eu.int/eurlex/pri/en/oj/det/2002/c_022/c_02220030/29en00050009.pdf. (February 21, 2005).
- Arthey, V.D. 1975. *Quality of Horticultural Product*. Butterworths, London. 228 pp.
- Bain, J.M. 1958. Morphological, anatomical and physiology changes in the developing fruit of the Valencia, C. sinensis (L) Osbeck. *Austral. J. Bot.* 6: 1-28.
- 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 & Hall, London.
- Biolatto, A., V. Salitto, Cantet, and N.A. Pensel. 2005. Influence of different postharvest treatment on nutritional quality of grapefruits. *Lebensm.-Wiss. U.-Technol.* 38: 131-134.
- Burns, J.K. 2003. Citrus Research and Education Center IFAS. [Online]. Available: www.ba.ars.usda.gov/hb66/088.mandarin.pdf. (March 26, 2003).
- Burns, J.K., and D.S. Achor. 1989. Cell wall changes in juice vesicles associated with “Section Drying” in stored late-harvest grapefruit. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 114: 283-287.

- Cohen, E. 1978. Ethylene concentration and the duration of the degreening process in Shamouti orange fruit. *J. Hort. Sci.* 53: 139-142.
- Davis, P.L., and L.G. Albrigo. 1994. *Citrus*. CAB International, Wallingford, Oxford, UK. 254 pp.
- Eilati, S.K., P. Budowski, and S.P. Monselise. 1975. Carotenoid change in the 'Shamouti' orange peel during chloroplast-chromoplast transformation on and off the tree. *J. Exp. Bot.* 26: 624-632.
- Gomez, K.A., and A.A. Gomez. 1984. *Statistical Procedures for Agricultural Research*. 2nd. John Wiley, New York. 680 pp.
- Gross, J. 1981. Pigment change in the flavedo of Dancy tangerine (*Citrus reticulata*) during ripening. *J. Pflanzenphysiol.* 109: 451-457.
- Juan, D. C., B. Silvia, and V. Ramon. 2000. Quality changes in sapote mamey during ripening and storage. *Postharvest Biol. Technol.* 18: 67-73.
- Kader, A.A. 1985. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. The Regents of the University of California Division of Agriculture and Natural Resources, California 192 pp.
- Kader, A.A. 1992. Postharvest Biology and Technology: An overview. pp 15-20. In: A.A. Kader, (ed.), *Postharvest Technology of Horticulture Crops*. Publication 3311, University of California, Division of Agriculture and Natural Resources, Oakland.
- Ketsa, S. 1988. Effect of fruit size on juice content and chemical composition of tangerine. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 63:171-174.
- Ketsa, S. 1990. Effect of size on weight loss and self life of tangerine. *J. Hort. Sci.* 97 : 40-44.
- Kimball, D.A. 1984. Factors affecting the rate of maturation of citrus fruit. *Proceeding Florida State Horticultural Science* 97 : 40-44.
- Lange, C., I. Sylvie, and C. Pierre. 2000. Expected versus experienced quality: trade-off with price. *Food Quality and Preference* 11:289-297
- Leshem, Y. A., A. H. Halevy, and C. Frenkel. 1986. *Processes and Control of Plant Senescence*. Elsevier, Amsterdam. 215 pp.
- McGuire, R.G. 1992. Reporting of Objective Colour Measurement. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 27: 1254-1255.
- Mitra, S. 1997. *Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruit*. UK. 423 pp
- Nicholus, M. S. O. 1986. *Improvement of Post-harvest Fresh and Vegetables Handling*. FAO Regional Office for Asia and the Pacific Maliwan mansion, Thailand. 137-147.
- O'Brien, M., J.P. Gentry, and R.C. Gibson. 1971. Analysis of mechanical vibration of fruit as related to in-transit injury. *Tran. ASAE* 22 : 360-370.
- Peleg, K. 1985. *Produce Handling, Packaging and Distribution*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport Connecticut. 625 pp.
- Perry, M. 1988. Conceptual overview and applications of international marketing positioning. *European Management Journal* 6:420-424.
- Peryam, D.R. , and Pilgrim F.J. 1957. Hedonic scale method of measuring food preferences. *Food Technol.* 11: 9-14.

- Porat, R., D. Avinocam, W. Batia, C. Lea, F. Elazar, and D. Samir. 2000. Reduction of postharvest decay in orange citrus fruit by a short hot water brushing treatment. *Postharvest. Biol. Technol.* 18: 151-157.
- Phan, C. T., K. Ogata, and K. Chachin. 1975. Respiration and respiratory climacteric. pp. 86-102. In: E.B. Pantastico (ed.), *Postharvest Physiology, Handling and Utilization on Tropical Fruits and Vegetables*. The AVI Publishing Co., Inc., Connecticut.
- Salunkhe, D.K., and B.B. Desai. 1984. *Citrus*. in *Postharvest Biotechnology of fruit*. Vol. 1. CRC Press. Boca Raton, Florida. pp. 59-75.
- Schneider, H. 1968. The Anatomy of Citrus. pp. 1-23. In: W. Reuther, L.D. Batchelor, and H.J. Berkeley, (eds.), *The Citrus Industry*. University of California Press, California.
- Seung, K. L., and A. A. Kader. 2000. Preharvest and postharvest factors influencing vitamin C content of horticultural crops. *Postharvest. Biol. Technol.* 20: 207-220.
- Snowdon, A.L. 1990. *A Color Atlas of Post-Harvest Diseases and Disorder of Fruit and Vegetable: general introduction*. Wolfe Scientefic, Barcelona, Spain. 180 pp.
- Spiegel, R., and E.E. Goldschmidt. 1996. *Biology of citrus*. Cambridge University Press, London. 230 pp.
- Ting, S.V., and J.A. Attaway. 1971. Citrus Fruits. pp. 107-169 In: A.C. Hulme, (ed.), *The Biochemisty 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 internal atmosphere and ethylene evolution of citrus fruit. *Proc. Amer. Soc. Hort. Sci.* 92: 227-234.
- Wardoski, W., S. Nagy, and W. Grierson. 1986. *Fresh Citrus Fruit*. The AVI Publishing Company, Inc., Connecticut. 571 pp.
- Wills, R., B. McGlasson, D. Graham, and D. Joyce. 1998. *Postharvest an introduction to the physiology & handling of fruit, vegetable & ornamentals*. 4th. UNSW Press, Sydney, Australia. 262 pp.