

เอกสารอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2521. เกลือ คุณสมบัติและการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์
การอาหาร, คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 49 หน้า.
- กิตติพงษ์ ชูจิตร. 2541. การหาปริมาณกรดอะซิติกในน้ำหมักน้ำส้มสายชูโดยวิธีโฟลอินเจกชัน
อะนาลิซิส. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 110 หน้า.
- ขจีวรรณ กุสกุล. 2547. ผลของจุลินทรีย์ปฏิปักษ์ต่อการเกิดโรคราเขียวในผลส้มเขียวหวาน.
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 92 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์
โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 146 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2546. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จิรา ณ หนองคาย. 2534. เทคโนโลยีหลังเก็บเกี่ยวผัก ผลไม้และดอกไม้. ห้างหุ้นส่วนจำกัดสำนัก
พิมพ์ แมส พับลิชชิ่ง, กรุงเทพฯ. 271 หน้า.
- คณัย บุญเกียรติ. 2531. เอกสารคำสอน “สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน”. ภาควิชาพืชสวน,
คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 195 หน้า.
- คณัย บุญเกียรติ. 2543. โรคหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์,
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 156 หน้า.
- คณัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนานนท์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้.
สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 146 หน้า.
- นงลักษณ์ สุวรรณพินิจ และปรีชา สุวรรณพินิจ. 2541. จุลชีววิทยาทั่วไป. สำนักพิมพ์แห่ง
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 735 หน้า.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2547. สารเคลือบผิวที่บริโภคได้. หน้า 179 - 198. ใน: นิธิยา รัตนานนท์ และ
ไพโรจน์ วิริยาริ, (ผู้รวบรวม), เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. ครั้งที่ 1. คณะอุตสาหกรรม
เกษตร. TRIO Advertising & Media Co., Ltd., เชียงใหม่.
- เบญจมาภรณ์ ศรีคำแหง. 2548. การควบคุมโรคเน่าราเขียวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง
หลังการเก็บเกี่ยวโดยใช้กรดอินทรีย์ร่วมกับสารเคลือบผิว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 89 หน้า.

- ปาน รัตนเรืองวัฒนา. 2543. การวิเคราะห์ต้นทุนผลตอบแทนของการปลูกส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งในเขต
อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
133 หน้า.
- เปรมปรี ฌ สงขลา. 2538. รวมกลยุทธส้ม. เจริญรัฐการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 226 หน้า.
- เพลินพิศ สุภวานานุสรณ์. 2548. ผลของการใช้สารเคลือบผิวจากไคโตซานต่อคุณภาพส้มเขียวหวาน
พันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 137 หน้า.
- ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2529. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร, คณะ
ทรัพยากรธรรมชาติ, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, วิทยาเขตหาดใหญ่, สงขลา. 458 หน้า.
- วงเดือน สุนทรวิภาต. 2546. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว
ส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
122 หน้า.
- วาสนา การะเกตุ. 2547. ผลของเกลือเคมีและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลส้ม
พันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 92 หน้า.
- วิกันดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สีสกัดธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของผลส้ม
เขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
148 หน้า.
- ศิวาพร ศิวเวช. 2520. เอกสารประกอบการบรรยายวิชา วทอ.578 (วัตถุดิบอาหาร). ภาควิชา
วิทยาศาสตร์การอาหาร, คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 111 หน้า.
- สมศักดิ์ จักรไพวงศ์, บุญนิตย์ ทวีบุรณ, สร้อยศิริ ทวีบุรณ และสุทัต รักประสิทธิ์กุล. 2543. ประสิทธิภาพ
การทำลายสปอร์แบบที่เรียขของกรดเพอร์อะซิติกและกลูตารัลดีไฮด์. วารสาร
ทันตแพทยศาสตร์มหิดล. 20(2): 89 - 94.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน,
คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 364 หน้า.
- สุทธิดา ปัญญาอินทร์. 2544. การใช้วัตถุดิบอาหารในการแปรรูปอาหารของเกษตรกรจากระบบ
เกษตรอินทรีย์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 73 หน้า.
- สุวิมล กิรติพิบูล. 2545. หนังสือชุด สุขลักษณะการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร (เบื้องต้น)
เล่ม 2 “การควบคุมจุลินทรีย์ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร”. สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี
(ไทย-ญี่ปุ่น), กรุงเทพฯ. 136 หน้า.
- อนุชา พันธุเวช. 2547. ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อคุณภาพส้มสายน้ำผึ้งในระหว่างการขนส่งทางรถ
บรรทุก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 113 หน้า.

- อรรณพ วราธศวกปติ. 2532. เทคโนโลยีและสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้และผักสด. ภาควิชาชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 376 หน้า.
- อัฐพล ปิงกุล. 2548. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของส้มสายน้ำผึ้งในระบบตลาด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 125 หน้า.
- อุราภรณ์ สอาดสุด, วิชชา สอาดสุด และ โสภณ สิงห์แก้ว. 2546. การประเมินความเสียหายของส้มในกลุ่มส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. หน้า 76 - 79. ใน: รายงานผลงานวิชาการวิชาการหลังการเก็บเกี่ยว/ หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 2. 21-22 สิงหาคม 2546. โรงแรมเจริญธานีปรีณเซส, ขอนแก่น.
- Arthey, V. D. 1975. *Quality of Horticultural Products*. Butterworths, London. 228 pp.
- 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.
- Burdock, G. A., and I. G. Carabin. 2004. Generally Recognized As Safe (GRAS): history and description. *Toxicology Letters*. 150: 3 - 18.
- Beattie, B. B., W. B. McGlasson, and N. L. Wade. 1989. *Temperate Fruit*. Printgraphics, Melbourne. 84 pp.
- Cohen, E., Y. Shalom, and I. Rosenberger. 1990. Postharvest ethanol build up and off-flavor in "Murcott" tangerine fruit. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 115: 775 - 778.
- Diaz, M. A., Vila, R. and Hernandez, E. 1987. Isolation of imazalil and prochloraz resistant *Penicillium* variable strains from a commercial citrus warehouse. *Microbiological*. 3: 205 - 207.
- Doores, S. 1983. Organic acids, pp. 75 - 108 In: Branen, A.L. and Davidson, P.M. (eds). *Food additives*. Marcel Dekker, New York.
- Eckert, J. W., and G. E. Brown. 1986. Postharvest citrus disease and their control. pp. 315 - 360 In: W. F. Wardowski, S. Nagy, and W. Grierson, (eds). *The AVI Publishing Company, Inc.*, Wesport, Connecticut.
- Fabian, F. W., and C. E. Winslow. 1929. *The Chemistry and Technology of Food and Food Products*. Interscience Publishers, New York. 2580 pp.
- Fallik, E., S. Grinberg, S. Alkalai, O. Yekutieli, A. Wiseblum, R. Regev, H. Beres, and E. B. Lev. 1999. A unique rapid hot water treatment to improve storage quality of sweet pepper. *Postharvest Biology and Technology*. 15: 25 - 32.

- Fawcett, H. S. 1936. *Citrus Disease and Their Control*. 2nd ed. McGraw Hill, New York. 656 pp
- Gross, J. 1987. Pigment change in the flavedo Dancy tangerine (*Citrus reticulata*) during ripening. *J. Pflanzenphysiol.* 109: 451 - 457.
- Hagenmaier, R. D., and R. A. Baker. 1993. Reduction in gas exchange of citrus fruit by wax coating. *J. Agr. Food Chem.* 41: 283 - 287.
- Hagenmaier, R. D., and R. A. Baker. 1994. Internal gases, ethanol content and gloss of citrus fruit coated with polyethylene wax, carnauba wax, shellac or resin at different application levels. *Horticultural Science.* 107: 261 - 265.
- Hervieux, V., E. S. Yaganza, J. Arul, and R. J. Tweddell. 2002. Effect of organic and inorganic salts on the development of *Helminthosporium solani*, the causal agent of potato silver scuf. *Plant Disease.* 86: 1014 - 1018.
- Holme, G. J. and J. W. Eckert 1999. Sensitivity of *Penicillium digitatum* and *P. italicum* to postharvest citrus fungicides in California. *Phytopathology.* 89: 716 - 721.
- Hulme, A. C. 1971. The mango. pp. 233-235. In: Mulme, A.C., (eds), *The Biochemistry of fruit and Their Products*. Academic Press. London and New York.
- Kale, P. N. and P. G. Adsule. 1995. *Citrus Handbook of Fruit Science and Technology*. Edited by Salunkhe D. K. and S. S. Kadam. Marcel Dekker, Inc. N. Y. 611 pp.
- Kader, A. A. 1992. *Postharvest Technology of Horticultural Crop*. Division of Agriculture and Natural Resources, University of California, California. 192 pp.
- Ketsa, S. 1988. Effect of fruit size on juice content and chemical composition of tangerine. *J. Hort. Sci.* 63:171 - 174.
- Kitis, M. 2004. Disinfection of wastewater with peracetic acid: a review. *Environment International.* 30: 47 - 55.
- Lee, Y., T. Cesario, J. Owens, E. Shanbrom, and L. D. Thrupp. 2002. Antibacterial activity of citrate and acetate. *Nutrition* 18: 665 - 666.
- Mari, M., R. Gregori, and I. Donati. 2004. Postharvest control of *Monilinia laxa* and *Rhizopus stolonifer* in stone fruit by peracetic acid. *Postharvest Biology and Technology* 33: 319 - 325.
- Mari, M., T. Cembali, E. Baraldi, and L. Casalini. 1999. Peacetic acid and chlorine dioxide for postharvest control of *Monilinia laxa* in stone fruits. *Plant Disease* 83: 773 - 776.

- Obagwu, J., and L. Korsten. 2003. Integrated control of citrus green and blue molds using *Bacillus subtilis* in combination with sodium bicarbonate or hot water. *Postharvest Biotechnology*. 28: 187 - 194.
- Pampulha, M. E., and M. C. L. Dias. 2000. Energetics of the effect of acetic acid on growth of *Saccharomyces cerevisiae*. *FEMS Microbiology Letters*. 184: 69 - 72.
- Palou, L., J. L. Smilanick, J. Usall, and I. Viñas. 2001. Control of Postharvest blue and green molds of oranges by hot water sodium carbonate and sodium bicarbonate. *Plant Disease*. 85: 371 - 376.
- Pearson, A. M., and F. W. Tauber. 1984. *Processed Meat*. The AVI Publishing Company, Westport, Connecticut. 258 pp.
- Peleg, K. 1985. *Produce Handling, Packaging and Distribution*. The AVI Publishing Company, Westport Connecticut. 625 pp.
- Pitt, J. I., and A. D. Hocking. 1997. *Fungi and Food spoilage*. Great Britain at the University Press. Cambridge. 593 pp.
- Porat, R., A. Daus, B. Weiss, L. Cohen, and E. Fallik. 2000. Reduction of postharvest decay in organic citrus fruit by a shot hot water brushing treatment. *Postharvest Biology and Technology*. 18: 151 - 157.
- Shacoori, Z. T., A. J. Gougeon, C. Menard, M. B. Mallet, and M. Cormier. 2006. Peracetic acid stress-induce genetic rearrangements in *Escherichia coli* H10407 detected by RAPD and RFLP analyses. *Microbiological Research*. 161: 164 - 168.
- Sholberg, P. L., and A. P. Gaunce. 1996. Fumigation of stone fruit with acetic acid to control postharvest decay. *Crop Protection* 15: 681 - 686.
- Somsrivichai, 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.
- Spiegel – Roy P. and E. E. Goldschmidt. 1996. *Biology of Citrus*. Cambridge University Press. 230 pp.
- Ting, S. V., and J. A. Attaway. 1971. Citrus Fruits. Pp. 107-169 In: A. C. Hulme, (ed.), *The Biochemistry of Fruit and Their Products*. Vol 2. Academic Press, London.

Taverner, P. 2004. Citrus canker and postharvest treatments. *Packer Newsletter* 76: 1-4.

Zeuthen, P., and L. B. Sorensen. 2003. *Food Preservation Techniques*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge England. 281 pp.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved