

เอกสารอ้างอิง

- กรมการค้าภายใน. 2548. รายงานภาวะสินค้าลำไยประจำเดือนมกราคม 2548. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :http://www.dit.go.th/agriculture/product/agri_6/agri_6_1247.html (10 กันยายน 2549)
- กลุ่มเกษตรสัญจร. 2530. ลิ้นจี่-ลำไย. สหมิตรออฟเซท กรุงเทพ. 71 น.
- ซิงซิง ทองดี. 2520. การศึกษาพฤติกรรมของผลลำไยระหว่างการเก็บรักษา. *วารสารกสิกร* 50(2): 95-97.
- รัชชชัย รัตน์ชเลศ และศิวาพร ธรรมดี. 2542. พันธุ์ไม้ผลการค้าในประเทศไทย. คู่มือเลือกพันธุ์ สำหรับผู้ปลูก. สำนักพิมพ์ริ้วเขียว, กรุงเทพมหานคร. 292 น.
- ธีรนุช จันทระชิต. 2543. “การเก็บเกี่ยวและวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวลำไย”. ใน *การผลิตลำไย*. หน้า 82-89. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไยและลิ้นจี่. ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและ ลิ้นจี่, มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- บัณฑิต จริโมภาส และชนรัตน์ ศรีรุ่งเรือง. 2549. การซ้ำของผลมะพร้าวอ่อนภายใต้การกระแทก. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร* 37: 5(พิเศษ): 240-243.
- เบญจมาศ รัตนชินกร, ภาณุมาศ โคตรพงศ์, ศิริกานต์ ศรีธัญรัตน์ และ ประมากรณ์ ปลั่งกลาง. 2549. ผลของความต้านทานแรงสั่นสะเทือนต่อภาชนะบรรจุเพื่อการขนส่งของผลมังคุด. *วารสาร วิทยาศาสตร์เกษตร* 37: 2(พิเศษ): 262-265.
- พรวิสาข์ บุญยงค์. 2544. การควบคุมการเน่าเสียผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยวด้วยสารโซเดียมเมตาไบ ซัลไฟต์และน้ำมันหอมระเหยจากมัสตาร์ด. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขา วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 121 น.
- พิทยา สรวมศิริ และ พาวิน มะโนชัย. 2545. การผลิตลำไยนอกฤดูอย่างมืออาชีพ. เอกสารโครงการ ฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยี, สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. 64 น.
- Baritelle, A.L., and G.M. Hyde. 2001. Commodity conditioning to reduce impact bruising. *Postharvest Biol. Tech.* 21: 331-339.
- Berardinelli, A., V. Donati, A. Giunchi, A. Guarnieri, and L. Ragni. 2005. Damage to pear caused by simulated transport. *J. Food Eng.* 66: 219-226.

- Bunsiri, A., S. Ketsa, and R.E. Paull. 2003. Phenolic metabolism and lignin synthesis in damaged pericarp of mangosteen fruit after impact. *Postharvest Biol. Tech.* 29(1): 61-71.
- Burmistrowa, M.F. 1963. *Physicomechanical Properties of Agriculture Crops*. Jerusalem : Israel Programme for Scientific Translation.
- DeMartino, G., R. Massantini, R. Botondi, and F. Mencarelli. 2002. Temperature affects impact injury on apricot fruit. *Postharvest Biol. Tech.* 25: 145-149.
- Desmet, M., V. Van linden, M.L.A.T.M. Hertog, B.E. Verlinden, J. De Baerdemarker, and B.M. Nicolai. 2004. Instrumented sphere prediction of tomato stem-puncture injury. *Postharvest Biol. Tech.* 34: 81-92.
- Diehl, K.C., D.D. Hamann, and J.K. Whitfield. 1980. Structural failure in selected raw fruit and vegetables. *J. Texture Studies.* 10: 371-400.
- Fuchs, Y., G. Zauberman, I. Rot, and A. Weksler. 1989. Chilling injury and electrolyte leakage in cold stored mango and avocado fruits. *Acta Hort.* 258: 303-308.
- García, J.L., M. Ruiz-Altisent, and P. Barreiro. 1995. Factor influencing mechanical properties and bruise susceptibility of apples and pears. *J. Agric. Engng Res.* 61(1): 11-18.
- García-Ramos, F.J., J. Ortiz-Cañavate, and M. Ruiz-Altisent. 2004. Evaluation and correction of the mechanical aggressiveness of commercial sizers used in stone fruit packing lines. *J. Food Eng.* 63: 171-176.
- Hammerle, J.R., and N.N. Mohsenin. 1966. Some dynamic aspects of fruit impacting hard and soft materials. *Trans. ASAE.* 484-487.
- Herold, B., B. Oberbarnscheidt, and M. Geyer. 1998. Mechanical load and its effect on bulb onions due to harvest and post-harvest handling. *J. Agric. Engng Res.* 71(4): 373-383.
- Holt, J. E., and D. Schoorl. 1977. Bruising and energy dissipation in apples. *J. Texture Studies.* 7(4): 421-432.
- Hopkins, R. B. 1953. The reduction of injuries to potato tubers through the use of padding materials. *Am. Potato Journal.* 30(10): 247-255.
- Jiang, Y., Z. Zhang, D.C. Joyce, and S. Ketsa. 2002. Postharvest biology and handling of longan fruit (*Dimocarpus longan* Lour.). *Postharvest Biol. Tech.* 26: 241-252.
- King, M.M., and P.M. Ludford. 1983. Chilling injury and electrolyte leakage in fruit of different tomato cultivars. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 108(1): 74-77.
- Malkoc, G., K. Pal, and M.A. Webstar. 2005. Variation in normal color vision. IV. Binary hues and hue scaling. *J. Opt. Soc. Am. A.* 22(10): 2154-2168.
- Mao, L., G. Wang, and F. Que. 2007. Application of 1-methylcyclopropene prior to cutting reduces wound responses and maintains quality in cut kiwifruit. *J. Food Eng.* 78(1): 361-365.
- Martínez-Romero, D., S. Castillo, and D. Valero. 2003. Forced-air cooling applied before fruit handling to prevent mechanical damage of plums (*Prunus salicina* Lindl.). *Postharvest Biol. Tech.* 28: 135-142.
- Mohsenin, N.N. 1986. *Physical Properties of Plant and Animal Materials*. Bibliography. 4th ed. Gordon and Breach, New York. 541 pp.

- Nelson, C.W., and N.N. Mohsenin. 2003. Maximum allowable static and dynamic loads and effect of temperature for mechanical injury in apples. *J. Agric. Engng Res.* 13(4): 305-317.
- Pang, D.W., C.J. Studman, N.H. Banks, and P. Baas. 1996. Rapid assessment of the susceptibility of apples to bruising. *J. Agric. Engng Res.* 64(1): 37-48.
- Pang, W., C.J. Studman, and G.T. Ward. 1992. Bruising damage in apple-to-apple impact. *J. Agric. Engng Res.* 52: 229-240.
- Peleg, M., G.L. Brito, and Y. Malewski. 1976. Compressive failure patterns of some juicy fruits. *J. Food Sci.* 41: 1320-1324.
- Pérez-Vicente, A., D. Martínez-Romero, A. Carbonell, M. Serrano, F. Riquelme, F. Guillén, and D. Valero. 2002. Role of polyamines in extending shelf life and the reduction of mechanical damage during plum (*Prunus salicina* Lindl.) storage. *Postharvest Biol. Tech.* 25: 25-32.
- Ragni, L., and A. Berardinelli. 2001. Mechanical behaviour of apples, and damage during sorting and packaging. *J. Agric. Engng Res.* 78(3): 273-279.
- Satriana, V. 1993. *Maturity, Precooling and Storage Condition in Relation to Mechanical Damage in Mango Variety Nam Dok Mai*. M.S. Thesis, Asian Institute of Technology, Bangkok, Thailand. 64 pp.
- Serrano M., D. Martínez-Romero, S. Castillo, F. Guillén, and D. Valero. 2004. Role of calcium and heat treatments in alleviating physiological changes induced by mechanical damage in plum. *Postharvest Biol. Tech.* 34: 155-167.
- Singh, K. K., and B.S. Reddy. 2006. Post-harvest physico-mechanical properties of orange peel and fruit. *J. Food Eng.* 73(2): 112-120.
- Sinobas, R.L., M. Ruiz-Altisent, and J. Luis de la Plaza Perez. 2003. Bruise development and fruit response of pear (cv. "Blanquilla") under impact conditions. *J. Food Eng.* 14(4): 289-301.
- Tongdee, S.C. 1997. Longan. P. 335-345. In S. Mitra (ed). *Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruit*. CAB. International. USA.
- Van linden, V., B.D. Ketelaere, M. Desmet, and J.D. Baerdemaeker. 2006. Determination of bruise susceptibility of tomato fruit by means of an instrumented pendulum. *Postharvest Biol. Tech.* 40: 7-14.
- Van Zeebroeck, M., E. Tijskens, E. Dintwa, J. Kafashan, J. Loodts, J. De Baerdemaeker, and H. Ramon. 2006. The discrete element method (DEM) to simulate fruit impact damage during transport and handling: Case study of vibration damage during apple bulk transport. *Postharvest Biol. Tech.* 41: 92-100.
- Vergano, P.J., R.F. Tesin, and W.C.Jr. Newall. 1991. Peach bruising susceptibility to impact, vibration, and compression abuse. *Trans. ASAE.* 34(5): 2110-2116.