

## เอกสารอ้างอิง

- กรกัญญา อักษรเนียม และอทิพัฒน์ บุญเพิ่มราศรี. 2551. สัมห่อผลนวัตกรรมการยกระดับส้ม  
ไทยของส้มทรายทอง. เคหการเกษตร 32 : 127-136.
- เครือข่ายข้อมูลวิชาการหลังการเก็บเกี่ยว. 2550. บ้านส้มเขียวหวาน. [ระบบออนไลน์].  
แหล่งที่มา : <http://www.phtnet.org/postech/web/tangerine/pages/export.htm>  
(11 มีนาคม 2551)
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 2.  
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. หน้า 21-98.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวางของพืช. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์  
ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขต  
กำแพงแสน, นครปฐม. 453 หน้า.
- จุฑามาศ อ่อนวิมล. 2547. ส้มเขียวหวาน. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์มติชน, กรุงเทพฯ. 200 หน้า.
- दनัย บุญเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน  
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 271 หน้า.
- दनัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน  
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. หน้า 43-174.
- दनัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนานนท์. 2548. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้.  
พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. หน้า 114-125.
- นินนาท จันทร์สุรย์. 2546. เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน. การกิจเอกสารและตำรามหาวิทยาลัยทักษิณ,  
สงขลา. 237 หน้า.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2547. สารเคลือบผิวที่บริโภคได้. หน้า. 179-196. ใน: นิธิยา รัตนานนท์ และ  
ไพโรจน์ วิริยจารี (บรรณาธิการ), เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. พิมพ์ครั้งที่ 1. TRIO  
Advertising & Media Co., Ltd., เชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2549. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. หน้า 54-  
58.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2551. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. หน้า  
370-373.

- ปรีดา จิตตารมย์. 2536. การพัฒนาสารเคลือบผิวสำหรับผลส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 81 หน้า.
- เปรมปรีณ สงขลา. 2544. คู่มือการทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ. บริษัทฐานการพิมพ์ จำกัด, กรุงเทพฯ. 380 หน้า.
- ผ่องศรี มังกรทอง, สุวิทย์ วงศ์ศิลา, มีชัย เทพนุรัตน์, วีระยุทธ วงศ์กา, วิชาวัลย์ คำปวน, สุภาพ ชูพันธ์ และนิกร มังกรทอง. 2550. การตรวจสอบคุณภาพส้มโดยวิธีไม่ทำลาย. วิทยาศาสตร์เกษตร 38(5)(พิเศษ) : 21-24
- พ่ายพ์ ยงปักยี. 2542. ส้มโอเพื่อการส่งออก. กองบรรณาธิการแผนกหนังสือเฉพาะกิจ บริษัท ไฟว์ อีดีเตอร์. สมุทรปราการ. 130 หน้า.
- ไพศาล วุฒิจำนงค์. 2550. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวของผลผลิตทางการเกษตร. น. 175-183. ใน: รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต (บรรณาธิการ), การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- มนตรี อิศรไกรศีล. 2547. การศึกษาการเจริญเติบโตของผล ดัชนีการเก็บเกี่ยว และการเปลี่ยนแปลง หลังการเก็บเกี่ยวผลส้มเขียวหวานและส้มตรา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 116 หน้า.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนานนท์. 2544. หลักการวิเคราะห์ห่ออาหาร. ภาควิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. หน้า 20-38.
- วงเดือน สุนทรวิภาค. 2546. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว ส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาการ หลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 122 หน้า.
- วรวัลย์ รุ่งเรืองศรี. 2550. ผลของสารเคลือบผิวพอลิเอทิลีนและแคนเดลิลาแว็กซ์ไมโครอิมัลชัน ต่อผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งระหว่างการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 161 หน้า.
- วรวัลย์ รุ่งเรืองศรี วรณพร ใจประเสริฐ และนิธิยา รัตนานนท์. 2549. การเปลี่ยนแปลงทาง กายภาพและเคมีของผลส้มสายน้ำผึ้ง ปริมาณ และสีทองระหว่างการเก็บรักษา. วารสาร วิทยาศาสตร์เกษตร. 37 (5-6 พิเศษ): 9-12.
- วิชาวัลย์ คำปวน. 2549. ผลของการใช้สารเคลือบผิวและอุณหภูมิในการยืดอายุการเก็บรักษาผล ส้มสายน้ำผึ้งสด. รายงานฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 41 หน้า

- ศูนย์บริการเครื่องมือวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. ไม้ระบุปี. แก๊สโครมาโทกราฟี-แมสสเปกโตรเมตรี. [ระบบออนไลน์]. แหล่งข้อมูล : <http://kmitl.ac.th.sisc/GC-MS/main.html> (22 เมษายน 2553)
- ศูนย์คุณนิยมหาวิทยาลัยภาคเหนือ. 2550. การคาดหมายลักษณะอากาศช่วงฤดูร้อนของภาคเหนือ ครั้งหลังของเดือนกุมภาพันธ์ ถึงครั้งแรกของเดือนพฤษภาคม 2551. [ระบบออนไลน์]. แหล่งข้อมูล : <http://www.cmmet.tmd.go.th> (10 เมษายน 2551)
- ศรายุทธ สมประสงค์ และพิชญา บุญประสงค์. 2545. รายงานการวิจัย โครงการวิจัยเพื่อพัฒนา นักวิจัยรุ่นใหม่ ประจำปี 2545 เรื่อง ผลของการเคลือบผิวส้มที่มีต่อลักษณะการถ่ายเทมวลสารของส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง. ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 80 หน้า.
- สถาบันเทคโนโลยีพืชสวน. 2550. แมลงศัตรูที่สำคัญของไม้ผลและพืชเศรษฐกิจ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : [http://www.sut.ac.th/etexts/Agri/insectfinal2/Insects%20web/chapter4\\_orange.htm](http://www.sut.ac.th/etexts/Agri/insectfinal2/Insects%20web/chapter4_orange.htm) (11 มีนาคม 2551)
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 365 หน้า.
- สุจิตรา รตนะมโน. 2547. เอกสารประกอบการสอนวิชาชีวเคมีของผลิตผลเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว. ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว, คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่.
- สุวิทย์ วงศิลา, ชาญลักษณ์ ชัยทรัพย์, มีชัย เทพนุรัตน์, สุภาพ ชูพันธ์, ผ่องศรี มังกรทอง และนิกร มังกรทอง. 2549. การวัดปริมาณแอลกอฮอล์เพื่อการตรวจสอบคุณภาพของส้ม. วิทยาศาสตร์เกษตร 37(2) (พิเศษ) : 20-23
- สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่. 2549. ส้มเขียวหวาน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://chiangmai.doae.go.th/orang.html> (11 มีนาคม 2551)
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2550. ปริมาณและมูลค่าสินค้าเกษตรกรรมส่งออก พ.ศ. 2549-2550. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.oae.go.th/statistic/export/QVExp.xls> (12 มิถุนายน 2552)
- อทิพัฒน์ บุญเพิ่มราศรี. 2551. สวนส้มจวงลักษณะผลิตส้มนอกฤดูเพื่อการส่งออก. เเคการเกษตร 32 : 131-135.
- AOAC International. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC International. 17<sup>th</sup> ed. (Horwitz, W.ed.) AOAC International, Gaithersburg.MD.

- Admad, M. and I. Khan. 1987. Effect of waxing and cellophane lining on chemical quality indices of citrus fruit. *Plant Foods Human Nutrition*. 37: 47-57.
- Arthey, V.D. 1975. *Quality of Horticultural Products*. Butterworths., 228 pp.
- Baldwin, E.A. 1993. Citrus fruit. pp. 107-149. In: G.B. Seymour., J.E. Taylor and G.A. Tucker, (eds.), *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman & Hall, London.
- Cohen, E., Y. Shalom and I. Rosenberger. 1990. Postharvest ethanol built up and off-flavor of 'Murcott' tangerine fruits. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 115: 775-778.
- FMC FoodTech. 2002. 4<sup>th</sup> ed., *Procedures for Analysis of Citrus Products*, Lakeland, Florida, USA., 180 pp.
- Ghasemnezhad, M., K. Marsh, R. Shilton, M. Babalar and A. Woolf. 2007. Effect of hot water treatments on chilling injury and heat damage in 'satsuma' mandarin: Antioxidant enzymes and vacuolar ATPase, and pyrophosphatase. *Postharvest Biology and Technology*. 48: 264-371
- Gorinstein, S., Y. Park, R. Haruenkit, A. Lojek, Milan, A. Caspi, I. Libman and S. Trakhtenberg. 2001. Comparison of some biochemical characteristics of different citrus fruits. *Journal Food Chemistry*. 74: 309-315.
- Hagenmaier, R.D. 1998a. Wax microemulsion formulation used as fruit coatings. *Proceedings of the Florida State Horticultural Society*. 111: 251-255.
- Hagenmaier, R.D. 1998b. Selection of citrus 'wax' coatings on criteria other than shorter gloss. *Packinghouse Letter No.* 182: 1-4.
- Hagenmaier, R.D. 2000. Evaluation of a polyethylene-candelilla coating for 'Valencia' oranges. *Postharvest Biology and Technology*. 19: 147-154.
- Hagenmaier, R.D. 2001. Ethanol content of 'Murcott' tangerines harvested at different times and treated with coating of different permeability. *Proceedings of the Florida State Horticultural Society*. 114: 170-173.
- Hagenmaier, R.D. 2002. The flavor of mandarin hybrids with different coating. *Postharvest Biology and Technology*. 24:79-87.
- Hagenmaier, R.D. 2005. A comparison of ethylene and CO<sub>2</sub> peel permeance for fruit with different coating. *Postharvest Biology and Technology*. 37: 56-64.
- Hagenmaier, R.D. and K. Goodner. 2002. Storage of 'Marsh' grapefruit and 'Valencia' orange with different coatings. *Proceedings of the Florida State Horticultural Society*. 115: 303-308.
- Hagenmaier, R.D. and R.A. Baker. 1993. Reduction in gas exchange of citrus fruit by wax coatings. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 41: 283-285.
- Hagenmaier, R.D. and R.A. Baker. 1994. Internal gases, ethanol content and gloss of citrus fruit coated with polyethylene wax, canauba wax, shellac or resin at different application levels. *Horticultural Society*. 107: 261-265.

- Hagenmaier, R.D. and P.E. Shaw. 2002. Changes in volatile components of stored tangerines and other specialty citrus fruits with different coatings. *Journal of Food Science*. 64: 1742-1745.
- Kader, A.A. 1985. Postharvest handling systems: subtropical fruit. pp. 152-156. In: A.A., Kader, R.F. Kasmire, F.G. Mitchell, M.S. Reid, N.F. Sommer and J.F. Thompson, (eds.), *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. University of California, Division of Agriculture And Natural Resources, California.
- Kale, P. N. and P. G. Adsule. 1995. Citrus. pp. 39-54. In: D.K. Salunkhe and S.S. Kadam, (eds.), *Handbook of Fruit Science and Technology Production, Composition, Storage, and Processing*. Marcel Dekker, Inc., New York
- Kestsa, S. 1988. Effect of fruit size on juice content and chemical composition of tangerine. *Horticultural Science*. 63(1): 171-174.
- Kestsa, S. 1990. Effect of fruit size on weight loss and shelf life of tangerine. *Horticultural Science*. 65(4): 485-488.
- Kimball, A.D. 1999. *Citrus Processing a Complete Guide Second Edition*. Aspen Publication, Maryland. pp. 1-34.
- Kolattukudy, P.E. 1976. Introduction to natural waxes. pp. 1-15. In: P.E. Kolattukudy, (ed.), *Chemistry and Biochemistry of Natural Waxes*. Elsevier, Amsterdam.
- Ladaniya, M.S. 2008. Fruit morphology, anatomy, and physiology. pp. 106. In: *Citrus Fruit Biology, Technology and Evaluation*. Elsevier, Oxford, UK.
- Mukhopadhyay, S. 2004. *Citrus Production, Postharvest, Disease and Pest Management*. Science Publishers, Inc., Enfield, USA. 277 pp.
- Petracek, P.D., R.D. Hagenmaier and H. Dou. 1999. *Advances in Postharvest Diseases and Disorders Control of Citrus Fruit*. Trivandrum, India. pp 71-92.
- Peleg, K. 1985. *Produce Handling, Packaging and Distribution*. AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut. 625 pp.
- 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.
- Porat, R., B. Weiss, L. Cohen, A. Daus and A. Biton. 2005. Effects of polyethylene wax content and composition on taste, quality, and emission of off-flavor volatiles in 'Mor' mandarins. *Postharvest Biology and Technology* 38: 262-268.
- Ranganna, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*. New Delhi, McGraw-Hill. pp. 66-82
- Rapisarda, P., M.L. Bianco, P. Pannuzzo and N. Timpanaro. 2008. Effect of cold storage on vitamin C, phenolics and antioxidant activity of five orange

- genotypes [*Citrus sinensis* (L.) Osbeck]. *Postharvest Biology and Technology* 49: 348-354.
- Rieger, M. 2006. *Introduction to Fruit Crops*. An Imprint of the Haworth Press, Inc., Binghamton. 462 pp.
- Shi, J.X., R. Porat, R. Goren and E.E. Goldschmidt. 2005. Physiological responses of 'Murcott' mandarins and 'Star Ruby' grapefruit to anaerobic stress conditions and their relation to fruit taste, quality and emission of off-flavor volatiles. *Postharvest Biology and Technology* 38: 99-105.
- Sinclair, W.B. 1984. *The Biochemistry and Physiology of the Lemon and Other Citrus Fruit*. University of California, Division of Agriculture and Natural Resource, Oakland. 946 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.
- Tongdee, S.C. 1988. Research into the postharvest handling of tropical and subtropical fruit in thailand. pp. 51-55. In: J. Bay-Prtersen, (ed.), *Postharvest Handling of Tropical and Subtropical Fruit Crops*. Taiwan, China.
- Ulrich, R. 1970. Organic acid. pp. 89-114. In: A.C. Hulme, (ed.), *The Biochemistry of Fruit and Their Products*. Vol. 2. Academic Press, London.
- Vines, H.W., W. Grierson and G.J. Edwards. 1963. Respiration internal atmosphere and ethylene evolution of citrus fruit. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 92: 227-234.
- Wardowski, W., S. Nagy and W. Grierson. 1986. *Fresh Citrus Fruit*. the AVI Publishing Company, Inc., Connecticut. 571 pp.