

## เอกสารอ้างอิง

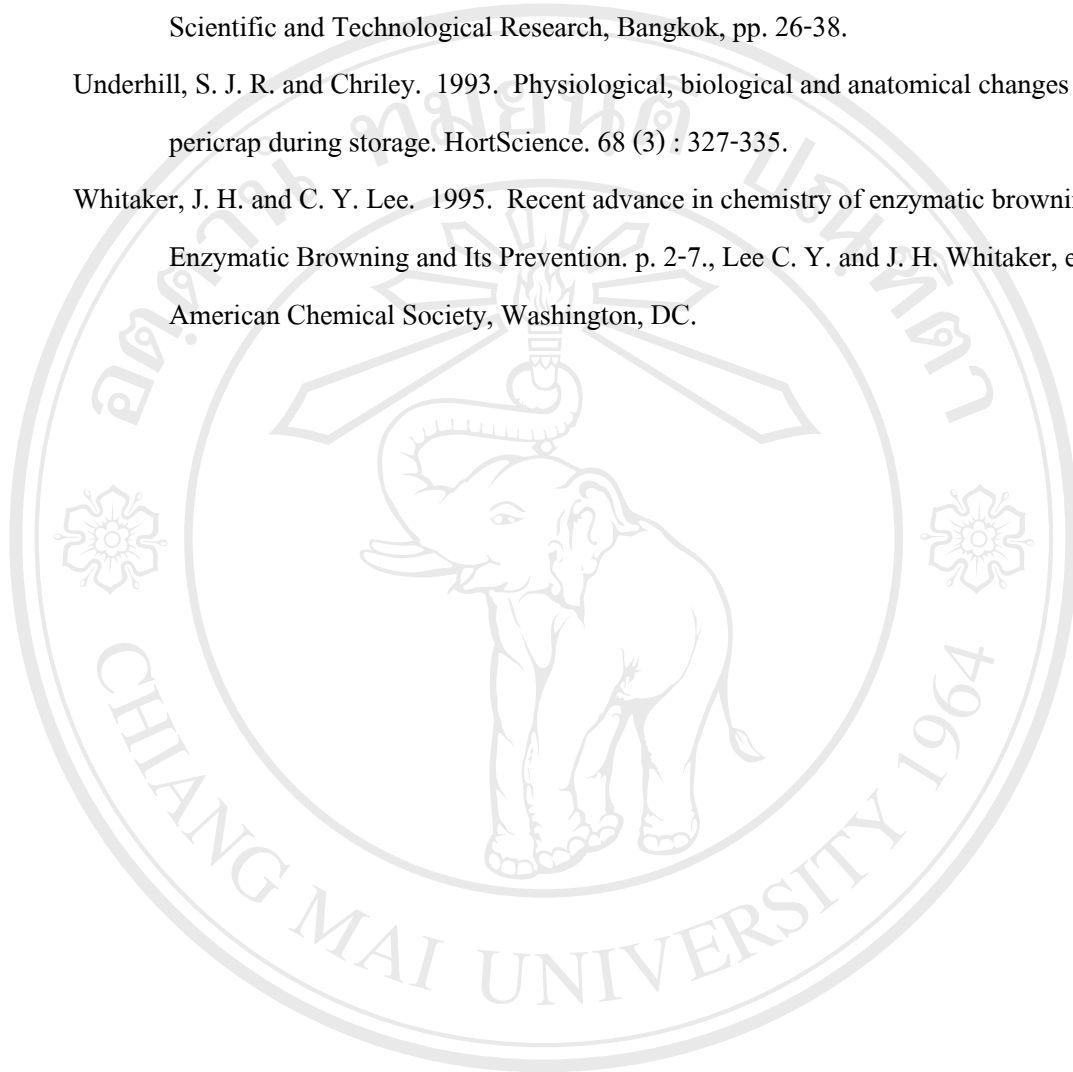
- กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์. 2535. เอกสารประกอบการฝึกอบรมเรื่องเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อการส่งออก วันที่ 26-27 มิถุนายน, หน้า 20-27.
- กรมการค้าภายใน. 2539. สถานะการตลาดลำไย, หน้า 18-20.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2539. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, หน้า 200-201.
- งานศูนย์ข้อมูล ฝ่ายแผนงานพัฒนาการเกษตรสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเชียงใหม่. 2547. “การตลาดลำไย”. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา <http://www.geocities.com/tonginn/Agrieconomy/index01.html> (2 กันยายน 2547).
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม, 396 หน้า.
- จันทร์ฉาย แจ็งสว่าง และพรรัตน์ สิ้นชัยพานิช. 2540. การสำรวจปริมาณ SO<sub>2</sub> ตกค้างในลำไย. วารสารอาหาร 27(2): 36-37.
- ชะลอ ชำนาญพิทักษ์. 2539. ลำไยโรคไม้ผลและการป้องกันกำจัด. เกษตรสยามการพิมพ์ กรุงเทพฯ, หน้า 75-80.
- ชิงชิง ทองดี. 2520. การศึกษาพฤติกรรมของผลลำไยในระหว่างการเก็บรักษา. วารสารกสิกร 50(2) : 95-97.
- ชิงชิง ทองดี. 2541. การใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์สำหรับลำไยสดเพื่อการส่งออก. วารสารเคหการเกษตร 23(2) : 193.
- คณัฏ บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่, 226 หน้า.
- คณัฏ บุญเกียรติ. 2543. การเก็บรักษาผลลำไยที่อุณหภูมิต่ำ. รายงานการวิจัย ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 61 หน้า.

- คณัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนাপนนท์. 2535. การปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ, 146 หน้า.
- นิธิยา รัตนাপนนท์. 2545. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ, หน้า 316-317.
- นิธิยา รัตนাপนนท์. 2547. เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่องลำไย การอบรมเกษตรกรผู้ปลูกลำไย ในจังหวัดเชียงใหม่, 7 หน้า.
- นิธิยา รัตนাপนนท์ และคณัย บุญเกียรติ. 2543. การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีระหว่าง การเก็บรักษาลิ้นจี่ที่รมด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ รายงานการประชุมสัมมนาวิชาการ โครงการ การสมองไหลกลับสาขาอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 2 หน้า 53-62 เสนอผลงานวิจัยภาค โปสเตอร์ ณ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น วันที่ 23-24 มิถุนายน.
- ปราณี อานเป็รื่อง. 2543. เอนไซม์ทางอาหาร. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ, หน้า 171-182.
- พาวิณ มะโนชัย. 2543. ลำไย. สาขาไม้ผลภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่, หน้า 95-105.
- ไพศอล หะยีสและ. 2545. ผลของอุณหภูมิสูงต่อการลดอาการสะท้อนหนาวของลำไย. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่, 139 หน้า.
- ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ, หน้า 108-118.
- มารศรี อุดมโชค และสุปราณี อิมพิทักษ์. 2534. การสลายตัวของ SO<sub>2</sub> ในลำไยเพื่อการส่งออก. วารสารข่าวสารวัดภูมิพิศ. 18(4) : 160-164.
- ขงยุทธ ชำมลี. 2539. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. สาขาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, เชียงใหม่. หน้า 120-131.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนापนนท์. 2544. หลักการวิเคราะห์อาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่, หน้า 36-56, 151-168.
- วัชรวิ สุขวิวัฒน์. 2547. ผลการให้ความร้อนต่อกิจกรรมของเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดส ระหว่าง การเกิดอาการสะท้อนหนาวของผลลำไยพันธุ์ดอ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่, 126 หน้า.

- ศิริโสภา อินขะ. 2546. ผลของการใช้ความร้อนต่อโปรตีนในเปลือกผลลำไยระหว่างการสะท้อน  
หนาว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่, 135 หน้า.
- สถาบันอาหาร. 2542. คู่มือการอบรมควั่น-อบลำไยแห้ง, หน้า 1-35.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม และ วรณวิบูลย์ กาญจนกฤษ. 2543. “คุณภาพและการควบคุมคุณภาพอาหาร  
โดยการตรวจสอบ”. ในวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, หน้า 52-58.
- อนวัช สุวรรณกุล. 2541. การจัดการต่อผลลึนจีและลำไยหลังการเก็บเกี่ยว. เอกสารการฝึกอบรม  
หลักสูตรเทคโนโลยียุคใหม่ในการผลิตลึนจีและลำไย. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม และ  
ศูนย์วิจัยและพัฒนาไม้ผลเขตร้อน และกิ่งร้อน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ,  
หน้า 105-119.
- อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2544. การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอูด-  
สาหกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่, หน้า 45-51.
- AOAC. 2000. Office Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists,  
Inc., Washington, DC. : Chapter 15 : pp. 4-6, Chapter 17 : pp. 2-5 and Chapter 37 : pp.  
10-11.
- AOAC. 1984. Office Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists,  
Inc., Washington, DC.
- Bradford, M.M., 1976. A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram  
quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. Anal. Biochem. 72:  
248-254.
- Boonyakiat, D., Rattanapanone, N. and Phatchaiyo, T. 2002. Effect of low temperature storage on  
quality of longan fruit. Agricultural Sci. J. 33(4-5) : 203-205.
- Fennema R. 1996. Food Chemistry. Department of Food science, University of Wisconsin-  
Madison Madison, Wisconsin. Marcel Dekker Inc., p. 555-645.
- Fuchs, Y., Zauberman, G. 1993. The physiological basis of litchi fruit pericarp color retention.  
Acta Horticulture. 343 : 30-35
- Han, D. M., Z. X. Wu and Z. L. Ji. 2001. Effect of SO<sub>2</sub> treatment on the overall quality of  
longan fruits (cv.Shixia) during cold storage. Acta Hort. 558 : 375-379.

- Hyodo, H., H. Kuroda and S.F. Yang. 1978. Induction of phenylalanine ammonia-lyase and increase in phenolics in lettuce leaves in relation to the development of russet spotting caused by ethylene. *Plant Physiol.* 62 : 31-35.
- Jiang, Y. 1999. Purification and some properties of polyphenol oxidase of longan fruit. *Food Chem.* 66 : 75-79.
- Jiang, Y., Z. Zhang., D.C. Joyce and S. Ketsa. 2002. Postharvest biology and handling of longan fruit (*Dimocarpus longan Lour.*). *Postharvest Biol. Technol.* 26 : 241-252.
- Kader, A. A. 2002. "Longan." (Online).  
[http://www.postharvest.ucdavis.edu/Produce/Produce Facts/Fruit/longan.html](http://www.postharvest.ucdavis.edu/Produce/Produce%20Facts/Fruit/longan.html) (9 August 2004).
- Ketsa, S. and S. Atantee. 1998. Phenolic, lignin, peroxidase activity and increased firmness of damaged pericarp of mangosteen fruit after impact. *Postharvest Biol. Technol.* 14 : 117-124.
- Lu, R. X., X. J. Zhan., J. Z. Wu., R. F. Zhuang., W. N. Huang., L. X. Cai and Z. M. Huang. 1992. Studies on storage of longan fruits. *Subtrop. Plant Res. Commun.* 21 : 9-17.
- Mayer, A. M. and E. Harel. 1979. Polyphenol oxidase in plant : A review. *Phytochem.* 18 : 193-215.
- McGuire, R. G. 1992. Reporting of objective color measurements. *HortScience.* 27 (12) : 1254-1255.
- Shahina, N. 1999. *Enzymes and Food.* Oxford University. p. 62-103.
- Noichinda, S., K. Bodhipadma., S. Ketsa., T. Sangudom., P. Tusvil. and U. Sathitwiangthong. 2003. Development of chilling injury in longan fruit during low temperature storage. Second International Symposium on Lychee, Longan, Rambutan and other Sapindaceae Plants, Chiangmai, Thailand, p. 125.
- Paull, R. E. and N. J. Chen . 1987. Change in longan and rambutan during postharvest storage. *HortScience.* 22 : 1303-1304.
- Paull, R. E. and N. J. Chen . 2000. Heat treatment and fruit ripening. *Postharvest Biol. Technol.* 21 : 21-37.
- Tain, S., Y. Xu., A. Jiang and Q. Gong. 2002. Physiological and quality responses of longan fruit to high O<sub>2</sub> or CO<sub>2</sub> atmospheres in storage. *Postharvest Biol. Technol.* 24 : 335-340.

- Tongdee, S. C. 1992. Postharvest handling and SO<sub>2</sub> fumigation of longan for export. In: Training on SO<sub>2</sub> Fumigation and Postharvest Handling of Longan for Export. Thailand Institute of Scientific and Technological Research, Bangkok, pp. 26-38.
- Underhill, S. J. R. and Chriley. 1993. Physiological, biological and anatomical changes in lychee pericarp during storage. HortScience. 68 (3) : 327-335.
- Whitaker, J. H. and C. Y. Lee. 1995. Recent advance in chemistry of enzymatic browning. In : Enzymatic Browning and Its Prevention. p. 2-7., Lee C. Y. and J. H. Whitaker, eds. American Chemical Society, Washington, DC.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved