

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2544. เอกสารประกอบการฝึกอบรมการปฏิบัติงานรมชัตเฟอร์ไดออกไซด์
ลำไยสด วันที่ 13 มีนาคม พ.ศ. 2544 ณ. โรงแรมธาริน จังหวัดเชียงใหม่. 41 หน้า.
- กาญจน์ ศรีกฤษณ์. 2541. ผลของน้ำตาและอุณหภูมิต่อการเก็บรักษาช่อดอกเกล็ดไอลัส.
วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 231 หน้า.
- กิตติกุล ผาสุก. 2537. การใช้น้ำยายีคอายุการปักแจของดอกไม้สดจากตลาด. ปัญหาพิเศษระดับ
ปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 56 หน้า.
- กลุ่มเกษตรสัญจร. 2530. ลิ่นจี่-ลำไย. พิมพ์ครั้งที่ 4. สหมิตรออฟเซต. กรุงเทพฯ. 94 หน้า
- กัลยา วิถี. 2540. ผลของสารประกอบคาร์บอนेटและไบคาร์บอเนตต่อคุณภาพและการควบคุม
เชื้อรา *Lasiodiplodia* sp. และ *Pestalotiopsis* sp. บนผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยว.
วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
95 หน้า.
- ศิริ อำพันสวัสดิ์. 2540. ไม้ผลเศรษฐกิจ. ศิริ อำพันสวัสดิ์ ; วิเชษฐ์ ชูประเสริฐ บรรณาธิการ. 160 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. ศรีวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์
ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม. 391 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2542. การป้องกันและควบคุมโรคหลังเก็บเกี่ยว. พิมพ์ครั้งที่ 3. ศรีวิทยาและ
เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์. หน้า 189-219.
- จิรา ณ หนองคาย. 2534. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผัก ผลไม้และดอกไม้. สำนักพิมพ์แมส
พับลิชชิง. กรุงเทพฯ. 272 หน้า.
- จันทร์จิรา ศรีสุภกรกุล. 2537. ผลของรังสีอุลตราไวโอเลตต่อการเกิดโรคและยีคอายุการเก็บเกี่ยว
รักษาลำไยพันธุ์ดอ. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี ภาควิชาโรคพืช คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 38 หน้า.
- ณัฐศิริ สุขสุวรรณ. 2526. วิทยาการหลังเก็บเกี่ยวผลิตผลทางการเกษตร (ไม้ตัดดอก). คณะ
เทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า วิทยาเขตเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
103 หน้า.
- ชลอ ชำนาญพิทักษ์. 2539. ลำไย. โรคไม้ผลและการป้องกันกำจัด. เกษตรสยามการพิมพ์ กรุงเทพฯ.

หน้า 75-80.

ชลิต เทวงศ์ทอง. 2540. ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้และอุณหภูมิต่อคุณภาพกล้วยไข่หลังการเก็บเกี่ยวของผลลีนจีพันธุ์สงฮวย. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 118 หน้า.

ชินพันธ์ หากา. 2539. ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลีนจีพันธุ์สงฮวย. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 118 หน้า.

ชิงชิง ทองดี. 2520. การศึกษาพฤติกรรมของผลลำไยระหว่างการเก็บรักษา. วารสารกสิกรรม. 50(2) : 95-97.

คนัย บุญเกียรติ. 2543ก. การเก็บรักษาผลลำไยที่อุณหภูมิต่ำ. รายงานการวิจัย ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 61 หน้า.

คนัย บุญเกียรติ. 2543ข. โรคหลังเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 156 หน้า.

คนัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนานนท์. 2535. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3 คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 146 หน้า

คนัย บุญเกียรติ และเสาวคนธ์ นุสดี. 2544. “ผลของสารเคลือบผิวด้วยอิมัลชัน และไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสาลี่”. [online] Available: <http://www.agri.cmu.ac.th/staff/Faculty/daanai/ab2p.htm> (26 June 2000)

ทวี คุณวิทยา. 2539. ผลของ *Bacillus* sp. ในการควบคุมเชื้อราสาเหตุโรคผลเน่าลำไยหลังเก็บเกี่ยว. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี ภาควิชาโรคพืช คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 39 หน้า.

ธรรมภรณ์ ประภาสะวัต. 2534. ผลของการเคลือบผิวที่มีต่ออายุการเก็บรักษาและคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์หนังกลางวันที่อุณหภูมิห้อง. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาโท สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 125 หน้า.

ธิดา ไชยวงศ์. 2535. โรคของลำไยพันธุ์ดอกก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 133 หน้า

นงนุช ธรรมพิทักษ์. 2538. ผลของการฉายรังสีอัลตราไวโอเลตและการใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่มีต่อคุณภาพของผลลีนจีพันธุ์สงฮวยหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 83 หน้า.

ประดิษฐ์ เลศักดิ์. 2531. การชะลอการเปลี่ยนสีผิวและการเน่าเสียของลำไยพันธุ์ชมพู. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 39 หน้า.

- ปริญญา จันทศรี อภิญญา แซ่เต๋น วิชา สาคุด และชาตรี สิทธิกุล. 2538. การเปลี่ยนแปลงปริมาณประชากรของเชื้อราบนผิวใบลำไยและความสามารถในการทำให้เกิดโรคบนผลลำไย. การประชุมวิชาการอรั้งกาพืชแห่งชาติครั้งที่ 2 (การอรั้งกาพืชเพื่อคุณภาพสิ่งแวดล้อม) วันที่ 9-11 ตุลาคม 2538. หน้า 98-207.
- พรเทพ เกียรติดำรงกุล. 2539. การใช้ยีสต์ควบคุมเชื้อราบนผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยว. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี ภาควิชาโรคพืช คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 39 หน้า.
- พรวิสาข์ บุญยงค์. 2544. การควบคุมการเน่าเสียของผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยวด้วยสารโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ และน้ำมันหอมระเหยจากมัสตาร์ด. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 143 หน้า.
- พาวิณ มะโนชัย. 2543. ลำไย. ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่. 115 หน้า.
- พูนศักดิ์ คงรัตน โชค. 2544. ผลของอุณหภูมิต่อการเก็บรักษาลำไย. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 25 หน้า.
- ไพฑูรย์ ทรัพย์มาดี. 2533. ผลของการใช้สารเคลือบผิว FMC Sta-fresh #7055 เพื่อชะลอการสุกและการแตกของผลทุเรียนพันธุ์ชะนี. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 26 หน้า.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2524. การแปรรูปอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 124-150 หน้า.
- วารภรณ์ เศรษฐพิทยากุล. 2539. การตรวจหาเชื้อราบนผลลำไยที่รมด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี ภาควิชาโรคพืช คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 37 หน้า.
- ศิวาพร ศิวเวช. 2535. วัตถุดิบอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 328 หน้า.
- สรวงสุดา ไชยทิพย์และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2539. ผลของอุณหภูมิและสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของสับปะรดพร้อมบริโภค. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 98 หน้า.
- สมคิด ลือวิเศษไพบุลย์. 2536. ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อการเก็บรักษาผลสับปะรด. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 29 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์

- ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม. 365 หน้า.
- เสาวคนธ์ นุสดี. 2544. ผลของการเคลือบผิวด้วยสารและอิมัลชัน และไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของสาลี่. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 138 หน้า.
- เสน่ห์ ชุมแสง. 2530. การสำรวจและแยกเชื้อราจากผลลำไยที่เป็นโรคหลังเก็บเกี่ยว. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 45 หน้า.
- โสระยา สุประดิษฐ์อาภรณ์. 2531. ผลของสารเคมีต่อคุณภาพและอายุการปักแจกันของดอกแกลดิโอลัส. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 90 หน้า.
- อมรทิพย์ ภิรมย์บุรณ์. 2545. “ลำไย” ฝ่ายประชาสัมพันธ์ กองเกษตรสัมพันธ์ กรมส่งเสริมการเกษตร. [online]. Available : <http://www.Langanthai.com> (31 Jan 2002)
- อรณพ วราอัศวปติ. 2532. เทคโนโลยีและสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้และผักสด. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 376 หน้า
- อรุณี อภิชาติสร่างกูร. 2530. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั่วไป. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 268 หน้า.
- อัศวรัช วัฒนาสิงห์. 2532. การเก็บรักษาผลลำไยพันธุ์ชมพูโดยใช้อุณหภูมิต่ำ. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 33 หน้า.
- Amarante, C., Banks, N.H. and Ganesh, S. 2001. Effect of coating concentration, ripening stage, water status and fruit temperature on pear susceptibility to friction discoloration. *Postharvest Biology and Technology* 21:283-290.
- Bepete, M., Nenguwo, N. and Jackson, J.E. 1994. The effect of sucrose ester coating on ambient temperature storage of several fruits : *Postharvest Handling of Tropical and Subtropical Fruits*. ACIAR Proceeding. No. 50. Thailand. 19-23 July 1993. pp. 427-433.
- Cheah, L.H., Page, B.B.C. and Shepherd, R. 1997. Chitosan coating for inhibition of Sclerotinia rot of carrots. *New Zealand Journal of Crop and Horticultural Science Abstracts* 25 : 89-92.
- Van Doorn, W.G. and Cruz, P. 2000. Evidence for a wounding-induced xylem occlusion in stems of cut chrysanthemum flowers. *Postharvest Biology and Technology* 19:73-83.
- El Ghaouth, Arul, A., Asselin, J., A. and Benhamon, N. 1992. Antifungal activity of chitosan on

- postharvest pathogen : induction of morphological and cytological alterations in *Rhizopus stolonifer*. *Mycological Research* 96 : 769-779.
- Juliot, K.N., Lindsay, R.C. and Ridley, S.C. 1989. Directly acidified carrot slices for ingredients in refrigerated vegetable salads. *Journal of Food Science* 54 :90-95.
- Kader, A. A. 1993. Modified and controlled atmosphere storage of tropical fruit. : Postharvest Handling of Tropical and Subtropical Fruits. ACIAR Proceeding. No. 50. Thailand. 19-23 July 1993. pp. 239-249.
- Knee, M. 2000. Selection of biocides for use in floral preservatives. *Postharvest Biology and Technology* 18 : 277-234.
- Ledger, S. 1993. Better mangoes. *Mango Care* 8:6-8.
- Nanda, S., Sudhakar, D.V. and Krishnamurthy, S. 2001. Effect of Shrink film of pomegranate fruits cv. Ganesh. *Postharvest Biology and Technology* 22 : 61-69.
- Saltveit, M.E. 2000. Wound induced changes in phenolic metabolism and tissue browning are altered by heat shock. *Postharvest Biology and Technology* 21 :61-69.
- Shellie, K.C. and Mangan, R. 1994. Disinfestation : Effect of non-chemical treatments on market quality of fruit : Postharvest Handling of Tropical Fruit. Thailand. ACIAR Proceeding No. 50. 19-23 July 1993. pp. 304-310
- Roy, S.K. and Joshi, G.D. 1995. Longan. pp. 585-586 *In* Sulunkhe, D.K. and Kadam, S.S. (eds.). *Handbook of Fruit Science and Technology : Production Composition, Storage and Proceeding*. Marcel Dekker. New York.
- Tian, S., Xu, Y., Jiang, A. and Gong, Q. 2002. Physiological and quality responses of longan fruit to high O₂ or high CO₂ atmosphere in storage. *Postharvest Biological and Technology* 24:335-340.
- Tongdee, S.C. 1993. Sulfur dioxide fumigation in postharvest handling of fresh longan and lychee for export : Postharvest Handling of Tropical and Subtropical Fruits. ACIAR Proceeding. No. 50. Thailand. 19-23 July 1993. pp. 186-196.
- Tongdee, S.C. 1997. Longan. pp. 335-345 *In* Mitra, S.K. (eds.). *Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits*. CAB. Wallingford.
- Wichain, L. 1998. "Effect of chitosan coating on postharvest diseases control and quality of

Num Dork Mai and keaw Sawoey mangoes.”

[online]. Available <http://www.chiangmai.ac.th/abstract1998/Abstract/gs/abstract/gs980014.html>. [25 June 2000]

- Wilson, C.L., Wisniewski, M.E., Biles, C.L., McLaughlin, R.J., Chalutz, E. and Droby, S. 1991. Biological control of postharvest disease of fruits and vegetables : alternatives to synthetic fungicides. *Crop Protection* 10:172-177.
- Yantarasi, T., Uthaibutra, J., Sornsrivichi, J., Kumpuan, W., Sardud, V. and Kana-Thum, N. 1994. Modified atmosphere packing by perforated polymeric film and its effect on physical properties of mango fruit : Postharvest Handling of Tropical Fruit. Thailand. ACIAR Proceeding No. 50. 19-23 July 1993. pp. 438-440.
- Yueming, J. and Yuebiao, L. 2001. Effect of chitosan coating on postharvest life and quality of longan fruit. *Food Chemistry* 73:139-143.
- Zambrano, J., Briceno, S., Pacheco, L. and Mendez, C. 1995. Some ripening changes during storage and ripening in wax-coated mangoes. *HortScience* 30 : 814.
- Zhang, D. and Quantick, P.C. 1997. Effects of chitosan coating on enzymatic browning and decay during postharvest storage of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit. *Postharvest Biology and Technology* 12 : 195-202.