

เอกสารอ้างอิง

- กฤษฎา บุตรพลอย. 2545. ผลของเอทานอลและอะซีตัลดีไฮด์ต่อการควบคุมโรคเน่าราสีเขียวและคุณภาพของผลส้มเขียวหวาน. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 114 น.
- เกศินี ระมิงค์วงศ์. 2546. การจัดจำแนกไม้ผล. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 417 น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 6. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 น.
- คณัย บุญเกียรติ นิธิยา รัตนาปนนท์ และพิมพ์ใจ สีหะนาม. 2550. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์โครงการผลของสารเคลือบผิวต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, กรุงเทพฯ. 164 น.
- คณัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2548. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 236 น.
- คณัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 น.
- นิธิยา รัตนาปนนท์ และไพโรจน์ วิริยจารี. 2547. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. TRIO Advertising & Media, เชียงใหม่. 218 น.
- เบญจมาศ รัตนชินกร วีระอนงค์ คำศิริ ยศวินต์ บุญปวนิช สุพัตรา ไกรศรี และจตุพร สิงโต. 2546. ผลของไคโตซานต่อคุณภาพการเก็บรักษาส้มโอ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 4 (ภาคโปสเตอร์สาขาไม้ผล), สงขลา. น. 164.
- ปรีดา จิตดารมณ. 2536. การพัฒนาสารเคลือบผิวสำหรับผลส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 81 น.
- ผ่องศรี มังกรทอง สุวิทย์ วงศ์ศิลา มีชัย เทพนุรัตน์ วีระยุทธ วงศ์กา วิลาวลัย คำปวน สุภาพ ชูพันธ์ และนิกร มังกรทอง. 2550. การตรวจสอบคุณภาพของส้มโดยวิธีไม่ทำลาย. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 38(พิเศษ): 21-24.
- พายัพ ยังปักยี. 2542. ส้มโอเพื่อการส่งออก. บริษัทไฟว็อดิเตอร์, สมุทรปราการ. 130 น.

- พิมพ์ใจ สีหะนาม. 2548. ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผล สตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 154 น.
- พิมพ์ใจ สีหะนาม คณัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนานพนธ์. 2551. ผลของสารเคลือบผิวและ อุณหภูมิที่เก็บรักษาต่อปริมาณแก๊สภายในผลและส่วนประกอบทางเคมีของผลส้มพันธุ์สาย น้ำผึ้ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 39(3): 383-394.
- เพลินพิศ สุภวานุสรณ์. 2548. ผลของการใช้สารเคลือบผิวจากไคโตซานต่อคุณภาพส้มเขียวหวาน พันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 115 น.
- ไพรัตน์ โสภโณคร สุทวิวัฒน์ เบญจกุล และวิเคนทร พระพุทธ. 2536. การใช้ไคโตแซนเป็นสาร เคลือบผิวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษามะนาว. วารสารสงขลานครินทร์. 15(3): 259-265.
- ภาวิดี เมธะคานนท์ อศิรา เฟื่องฟูชาติ และก้องเกียรติ คงสุวรรณ. 2544. การผลิตไคติน-ไคโตซาน ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม, กรุงเทพฯ. 22 น.
- มงคล อินทะหลุก. 2548. ผลของการเคลือบผิวด้วยวุ้นว่านหางจระเข้ ไคโตซาน และไข่คาร์บูมาต่อ คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขา วิชาหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 167 น.
- วงเดือน สุนทรวิภาต. 2546. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว ส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาการ หลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ 122 น.
- วรวัลย์ รุ่งเรืองศรี. 2550. ผลของสารเคลือบผิวพอลิเอทิลีนและแคนเดลิลาแวกซ์ไมโครอิมัลชัน ต่อผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งระหว่างการเก็บรักษา. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาหลัง การเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 161 น.
- วิกันดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สารสกัดจากธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพ ส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาการ หลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 148 น.
- วิทวัส ศาสนันทน์. 2545. ผลของน้ำร้อนและไคโตซาน ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวและอายุการ วางจำหน่ายมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 138 น.

- วิลาวัลย์ คำปวน. 2549. ผลของการใช้สารเคลือบผิวและอุณหภูมิในการยืดอายุการเก็บรักษาผลส้มสายน้ำผึ้งสด. รายงานฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 93 น.
- ศรัณษา วอขวา. 2546. ผลของอุณหภูมิต่ออายุการเก็บรักษาและอาการระคายเคืองของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทอง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ 144 น.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 365 น.
- สุวิทย์ วงศ์ศิลา รัชฎาลักษณ์ ชัยทรัพย์ มิชัย เทพนุรัตน์ สุภาพ ชูพันธ์ ผ่องศรี มังกรทอง และนิกร มังกรทอง. 2548. การวัดปริมาณแอลกอฮอล์เพื่อการตรวจสอบคุณภาพของส้ม. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 37(2) (พิเศษ): 20-23.
- เสาวคนธ์ นุสดี 2544. ผลของการเคลือบผิวด้วยสารอิมัลชันและไลโคแซนต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของสาลี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 138 น.
- Ahmed, E. G., R. P. Ponnampalam, F. Castaigne and J. Arul. 1992. Chitosan coating to extend the storage life of tomatoes. HortScience. 27(9): 1016-1018.
- Amarante, C. and N.H. Banks. 2000. Postharvest physiology and quality of coated fruits and vegetables. Horticultural Rev. 26: 161-238.
- Amarante, C., N.H. Bank and S. Ganesh. 2001. Effects of coating concentration, ripening stage, water status and fruit temperature on pear susceptibility to friction discolouration. Postharvest Biology and Tchonology. 21: 283-290.
- Arthey, V.D. 1975. Quality of Horticultural Products. Butterworths. 228 p.
- Arvanitoyannis, I. 1999. Totally and partially biodegradable polymer blends based on natural and synthetic macromolecules: preparation, physical properties and potential as food packaging material. Journal of Macromolecular Science. 39: 205-271.
- Bai, J., R.D. Hagenmaier and E.A. Baldwin. 2003. Coating selection for 'Delicious' and other apples. Postharvest Biology and Tchonology. 28: 318-390.

- Baldwin, E.A., J.K. Burns, J.K. Kazokas, W. Brecht, J.K. Hagenmaier, R.D. Bender and E. Pesis. 1999. Effect of two edible coating with different permeability characteristics on mango (*Mangifera indica* L.) ripening during storage. *Postharvest Biology and Technology*. 17: 215-226.
- Baldwin, E.A., M.O. Nisperos, P.E. Shaw and J.K. Burns, 1995. Effect of coatings and prolonged storage conditions on fresh orange flavor volatiles, degrees Brix, and ascorbic acid levels. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 43: 1321-1331.
- Bayindirli, L., G. Sumnu and K. Kamadan. 1995. Effects of Semperfresh and Jonfresh fruit coatings on post-storage quality of 'Satsuma' mandarins. *Journal of Processing and Preservation*. 19: 399-407.
- Bennett, H. 1975a. *Industrial Waxes*. Vol. 1. Chemical Publishing Company, Inc., New York. 413 p.
- Bennett, H. 1975b. *Industrial Waxes*. Vol. 2. Chemical Publishing Company, Inc., New York. 410 p.
- Ben-Yehoshua, S. 1987. Transpiration, water stress, and gas exchange. pp. 113-170. *In*: J. Weichman (ed.), *Postharvest Physiology of Vegetables*. Marcel Dekker, New York.
- Bonting, S.L. and J.M. de Pont. 1981. *Membrane Transport*. Elsevier/North-Holland Biomedical Press, Amsterdam. 362 p.
- Chien, P.J., F. Sheu and H.R. Lin. 2007. Coating citrus (Murcott tangor) fruit with low molecular weight chitosan increases postharvest quality and shelf life. *Food Chemistry*. 100: 1160-1164.
- 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.
- Coleman, B. and J. Manson. 1988. Seafood spray gives fruit that fresher feeling. *New Scientist*. 30: 48.
- Cordenunsi, B.R., M.I. Genovese, J.R.O. do Nascimento, N.M.A. Hassimotto, R.J. dos Santos and F.M. Lajolo. 2005. Effects of temperature on the chemical composition and antioxidant activity of three strawberry cultivars. *Food Chemistry*. 91: 113-121.
- Davis, F.S. and L.G. Albrigo. 1994. *Citrus*. CAB International, Oxford. 254 pp.

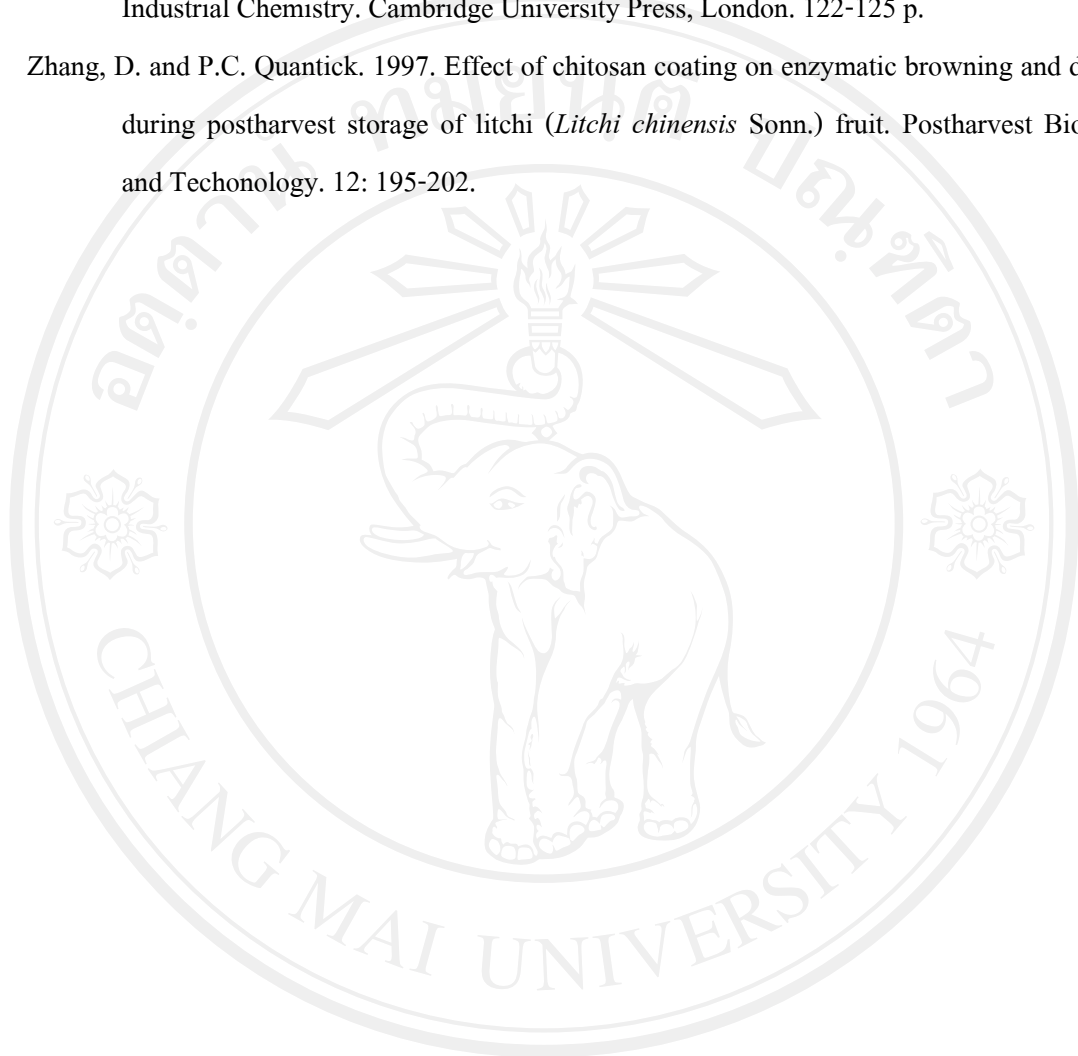
- Dien, L.D. and T.Q. Binh. 1996. Research on using chitosan for storage of orange of oranges in Vietnam, Chitin and Chitosan : Processing of the 2th Asia Pacific Symposium, Bangkok, p. 200-201.
- Dou, H., F.G. Gmitter, G. Coates, W. Wei and J.Y. Lee. 2004. Postharvest internal and external evaluation of LB8-9 in comparison to sunburst and Minneola. Proceedings of the Florida State Horticultural Society. 117: 362-364.
- Du, J. M., H. Gemma and S. Iwahori. 1997. Effects of chitosan coating on the storage of peach, Japanese pear, and kiwifruit. Journal of the Japanese Society for Horticultural Science. 66: 15-22.
- El-Ghaouth, A., J. Arul and A. Asselin. 1991. Chitosan coating effect on storability and quality of fresh strawberries. Journal of Food Science. 53: 1618-1620.
- El-Ghaouth, A., R. Ponnampalam, F. Castaigne and J. Arul. 1992. Chitosan coating to extend the storage life of tomatoes. HortScience. 27(9): 1016-1018.
- Filar, L. J. and M. G. Wirick. 1978. Bulk and solution properties of chitosan. Proceedings of the First International Conference on Chitin and Chitosan. MIT Sea Grant Program : Cambridge, London. 169-181.
- France-Chitine. 2009. "CHITIN, CHITOSAN AND DERIVATIVES." (Online). Available <http://www.france-chitine.com> (20 August 2009).
- Grant, L.A., X.H. Chen and F. Caruso. 1999. Effect of Save (R) and Carnuba wax on decay of cranberry. Proceedings of Florida State Horticultural Society 112: 116-117.
- Gross, J. 1987. Pigment in Fruit. Academic Press., London. 260 p.
- Hagenmaier, R.D. 1998. Wax microemulsion formulations used as fruit coatings. Proceedings of the Florida State Horticultural Society. 111: 251-255.
- Hagenmaier, R.D. 2000. Evaluation of a polyethylene-candelilla coating for 'Valencia' oranges. Postharvest Biology and Technology. 19: 147-154.
- 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 CO₂ 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. 1994. Wax microemulsion and emulsions as citrus coatings. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 42: 899-902.
- Hagenmaier, R.D. and R.A. Baker. 1995. Layered coating to control weight loss and preserve gloss of citrus fruit. *Proceedings of the Florida State Horticultural Society*. 30(2): 296-298.
- Hannheim, C.H. and T. Soffer. 1996. Permeability of Different Wax Coatings and Their Effect on Citrus Fruit Quality. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 44: 919-923.
- Hoa, T.T. and M-N. Ducamp. 2008. Effects of different coatings on biochemical changes of 'cat Hoa loc' mangoes in storage. *Postharvest Biology and Technology*. 48: 150-152.
- Jiang, Y. and Y. Li. 2001. Effect of chitosan coating on postharvest life and quality of longan fruit. *Food Chemistry*. 73: 139-143.
- Kadam, P.Y., S.A. Dhumal and N.N. Shinde. 1995. Pear. pp. 183-200. *In*: D.K. Salunkhe and S.S. Kadam (ed.), *Handbook of Fruit Science and Technology*. Marcel Dekker, New York.
- 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*. Uni. of California, Div. of Agri. and Nati. Res., California.
- Kale, P.N. and P.G. Adsule. 1995. Citrus. pp. 611. *In*: D.K. Salunkhe and S.S. Kadam (eds.), *Handbook of Fruit Science and Technology*. Marcel Dekker, New York.
- Ke, D., H.V. Gorsel and A.A. Kader. 1990. Physiology and quality response of Bartlett pears to reduce O₂ and enhanced Co₂ levels and storage temperature. *Journal of American Society Horticultural Science*. 115: 167-194.
- Ketsa, S. 1990. Effect of fruit size on weight loss and shelf life of tangerine. *Journal of Horticultural Science*. 65(4): 485-488.
- Lawes, G.S. and L. Prasad. 1999. Peel permeance and storage changes in internal atmosphere composition of surface-coated mandarin. *Acta Horticulturae*. 485: 249-254.

- Li, H. and T. Yu. 2001. Effect of chitosan on incidence of brown rot, quality and physiological attributes of postharvest peach fruit. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 81: 269-274.
- Martinez Javega, J. M., J. Cuquerella, M. A. Rio and M. Mateos. 1989. Coating treatments in postharvest behaviour of oranges. pp. 79-83. *In: Proceeding of International on Technical innovations in freezing and refrigeration of fruit and vegetables*. International Institute of Refrigeration Commission.
- McGuire, R.G. 1992. Reporting of objective colour measurement. *Journal of Horticultural Science*. 27(12): 1254-1255.
- Mota, W.F., L.D.C. Shaloma, P.R. Cecon and F.L. Finger. 2003. Waxes and plastic film in relation to the shelf life of yellow passion fruit. *Scientia Agricola*. 60(1): 51-57.
- Murata, T. 1997. Citrus. pp. 21-46. *In S. Mitra (ed.), Postharvest physiology and storage of tropical and subtropical fruits*. CAB International, United Kingdom.
- Peleg, K. 1985. *Produce Handling, Package and Distribution*. The AVI Publishing Company, Westport, Connecticut. 625 p.
- Petracek, P.D., H. Dou and S. Pao. 1998. The influence of applied waxes on postharvest physiological behavior and pitting of grapefruit. *Postharvest Biology and Technology*. 14: 99-106.
- Petracek, P.D., W.F. Wardowski and G.E. Brown. 1995. Pitting of grapefruit that resembles chilling injury. *HortScience*. 30: 1422-1426.
- 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., A. Daus, B. Weiss, L. Cohen, E. Fallik and S. Droby. 2000. Reduction of postharvest decay in organic citrus fruit by a short hot water brushing treatment. *Postharvest Biology and Technology*. 18: 1175-1181.
- Prince, L.M. 1977. *Microemulsion, Theory and Practice*. Academic Press, New York. 28-30 p.
- Ranganna, S. 1977. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products*. Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited, New Delhi. 634 p.

- Romanazzi, G., F. Nigro, A. Ippolito, D. Di Venere and M. Salerno. 2002. Effects of pre-and postharvest chitosan treatments to control storage grey mold of table grapes. *Journal of Food Science*. 67: 1862-1867.
- Salamat, K., C. Wong-aree and S. Kanlayanarat. 2002. Effect of Chitosan Coating on Quality of Sai Namphaung Mandarin Under Low Temperature Storage, The 5th Asia Pacific Chitin-Chitosan Symposium and Exhibition, March 13-15, 2002, Bangkok, Thailand, pp. 512-516.
- SCOGS. 1981. Evaluation of the health aspects of candelilla wax as food ingredient. Report of the selection committee on GRAS substance, Life Science Research Office of the Federation of American Societies for Experimental Biology. Bethesda, Maryland.
- Sornsrivichai, 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, London. 109-125 p.
- Tachibana, S. and S. Yahata. 2001. Relationships between percentage leaf nitrogen and fruit quality of Satsuma mandarin before and after storage. *Journal of the Japanese Society for Horticultural Science*. 70: 226-228.
- Tharanathan, R.N. 2003. Biodegradable films and composite coatings: past, present and future. *Trends in Food Science and Technology*. 14: 71-78.
- 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.
- 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 p.
- Windholz, M., S. Budavari, R.F. Blumetti and E.S. Otterbein. 1983. *The Merck Index : An encyclopedia of chemicals, drugs and biologicals*. Merck&Co. Inc., New Jersey. 1872 p.

- Wolfmeier, U., H. Schmidt, F.L. Heinrichs, G. Michalczyk, W. Payer, W. Dietsche, G. Hohner and J. Wildgruber. 1996. Waxes. pp. 96-114. *In*: S. Ullmann, (ed.), Encyclopedia of Industrial Chemistry. Cambridge University Press, London. 122-125 p.
- Zhang, D. and P.C. Quantick. 1997. Effect of chitosan coating on enzymatic browning and decay during postharvest storage of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit. *Postharvest Biology and Technology*. 12: 195-202.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved