

## เอกสารอ้างอิง

กล้าณรงค์ ศรีรอด และ จุณชนิ วีระเจตบดิษฐ์. 2545. “พจนานุกรม *Food additive*”. กรุงเทพฯ. จาร์พาเทค เซ็นเตอร์. 119 หน้า.

“การหมักแอลกอฮอล์ (*Alcoholic fermentation*)”. 2553. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.emc.maricopa.edu/faculty/farabee/BIOBK/BioBookGlyc.html> (28 สิงหาคม 2555).

ข่าวสารวิชาการในวงการแป้ง. 2544. “แป้งไทยคืออะไร”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.cassava.org/2007> (12 มกราคม 2554).

โครงสร้างกลีเซอรอล. 2555. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://apchemcyhs.wikispaces.com/Drescher,+Nicolette1> (3 สิงหาคม 2555).

จริงแท้ สิริพานิช. 2542. *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. พิมพ์ครั้งที่ 3 กรุงเทพฯ. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 396 หน้า.

จริงแท้ สิริพานิช. 2544. *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. พิมพ์ครั้งที่ 4 กรุงเทพฯ. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 396 หน้า.

นิธิยา รัตนานพนธ์ และ ดนัย บุญยเกียรติ. 2548. *การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. พิมพ์ครั้งที่ 3 กรุงเทพฯ. โอเอส พรินติ้ง เฮ้าส์, 236 หน้า.

นิสิต กิตติพงษ์พัฒนา, อรอนงค์ กิตติพงษ์พัฒนา และ ทรงวุฒิ ยศวิมลวัฒน์. 2548. *การพัฒนาสารเคลือบฟิล์มเม็ดยาจากแป้งมันสำปะหลังคัดแปร*. เชียงใหม่: คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

บ้านส้มเขียวหวาน. 2555. “ส้มเขียวหวาน”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.phtnet.org/postech/web/tangerine/> (23 สิงหาคม 2555).

บ้านส้มเขียวหวาน. 2555. “ส่วนประกอบของสารอาหารในส้มเขียวหวาน”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.phtnet.org/postech/web/tangerine/pages/news/vitamin.htm> (23 สิงหาคม 2555).

โปรดปราน ทาเขียว รุ่งลาวัลย์ สมสุนันท์ ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข และนิรมล อุดมอ่าง. 2553. การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและทางประสาทสัมผัสของส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้งที่เคลือบผิวระหว่างการเก็บรักษา. เชียงใหม่: วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วงเดือน สุนทรวิภาต. 2546. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว ส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วัฒนา ศิริวุฒิกกร. 2540. เทคนิค CAP/MAP เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา. วารสารอาหาร, 27: 278-281.

วิลาวัลย์ คำปวน. 2544. “วิธีการหาล้างเก็บเกี่ยวเพื่อผลผลิตคุณภาพ ผู้ผู้บริโภค”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://rac.oop.cmu.ac.th/researchnews/pdf/files/renews\\_0062.pdf](http://rac.oop.cmu.ac.th/researchnews/pdf/files/renews_0062.pdf) (10 กันยายน 2553).

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2554. “ปริมาณและมูลค่าสินค้าเกษตรกรรมส่งออก พ.ศ. 2548-2549”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.oae.go.th/main.php?filename=index>. (5 มกราคม 2554).

สถานวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2555. บ้านส้มเขียวหวาน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.phtnet.org/postech/web/tangerine/index.htm> (12 มกราคม 2555).

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร. 2555.

“สาเหตุที่ทำให้ผลิตผลเปลี่ยนคุณภาพ”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

[http://www.tistr-foodprocess.net/Fruit/fruit\\_home/fruit\\_home1.html](http://www.tistr-foodprocess.net/Fruit/fruit_home/fruit_home1.html) (23 สิงหาคม 2555).

สวนส้มพรรณฉวี. 2555. “คุณค่าทางอาหารของส้ม”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://suansompannee.com/2012-01-18-06-08-13.html> (12 มิถุนายน 2555).

สุทธิลักษณ์ ฟุ้งมณีสกุล อนุวัตร แจ่มชัด และกมลวรรณ แจ่มชัด. 2552. การพัฒนาสารเคลือบผิวไบเลเยอร์และสารเคลือบผิวหลายองค์ประกอบเพื่อลดการสูญเสียน้ำหนักของส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. กรุงเทพฯ. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อรุณศิริ ธารารกุล. 2550. การพัฒนาสารเคลือบผิวส้มจากไคโตซานและเซลแลค. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อรุณรัตน์ สอาดสุด วิชชา สอาดสุด และโสภณ สิงห์แก้ว. 2546. การประเมินความเสียหายของส้มในกลุ่มส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 34: 76-79.

Alves, V.D., Mali, S., Beleia, A. and Grossman, M.V.E. 2007. Effect of glycerol and amylose enrichment on cassava starch film properties. *Journal of Food Engineering*. 78: 941–946.

Anonymous. 1980. Imazalil a new weapon in the fruit decay battle. *Citrograph*, 65, 95–96.

Antošová, M., Polakovic`, M. and Báleš, V. 1999. Separation of fructooligosaccharides on a cation-exchange HPLC column in silver form with refractometric detection.

*Biotechnology Techniques*, 13: 889–892.

ASTM. Committee E-18. 1992. *Manual Sensory Testing Methods*. American Society for Testing and Materials. Balimore. Md.

Baker, E.A., Procopious, J. and Hunt, G.M. 1975. The cuticles of *Citrus* species: Composition of leaf and fruit waxes. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 26: 1,093–1,101.

Barboni, T., Luro, F., Chiaramonti, N., Desjobert, J., Muselli, A. and Costa, J. 2009. Volatile composition of hybrids *Citrus* juices by headspace solid-phase micro extraction/gas chromatography/mass spectrometry. *Food Chemistry*, 116: 382-390.

Ben-Yehoshua, S. 1969. Gas exchange, transpiration and the commercial deterioration in storage of orange fruits. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 94, 524–528.

Bergo, P.V.A., Carvalho, R.A., Sobral, P.J.A., Santos, R.M.C., Silva, F.B.R., Prison, J.M., Solorza F, J. and Habitante, A. M. Q. B. 2008. Physical properties of edible films based on cassava starch as affected by the plasticizer concentration. *Packaging Technology and science*, 1(2): 85–89.

Biale, J.B., and Young, R.E. 1981. Respiration and ripening in fruit retrospect and prospect, pp. 1-40. In J. Friend and M.J.C. Rhoads (eds.). *Recent Advances in the Biochemistry of Fruit and Vegetables*. Academic Press, London.

Bourne, M.C. 2002. *Food Texture and Viscosity. Concept and measurement*. 2 nd Edition. New York: Academic Press. The most widely used textbook on food texture.

Chillo, S., Flores, S., Mastromatteo, M., Conte, A. and Gerschenson, L. 2008. Influence of glycerol and chitosan on tapioca starch-based edible film properties. *Journal of Food Engineering*, 88: 159-168.

Eaks, I.L. 1980. Effect of chilling on respiration, and volatiles of California lemon fruit.

*Journal of the American Society for Horticultural Science*, 105: 865–869.

Flores, S., Fama, L., Rojas, A. M., Goyanes, S. and Gerschenson, L. 2007. Physical properties of tapioca-starch edible films: influence of filmmaking and potassium sorbate. *Food Research International*, 40: 257–265.

Food network solution. 2010. “ซอร์บิทอล”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.foodnetworksolution.com/vocab/word/1212/sorbitol> (23 สิงหาคม 2555).

Freeman, B. 1978. *Cuticular waxes of developing leaves and fruits of citrus and blueberry: Ultra structure and chemistry*. Ph.D. Dissertation, University of Florida, Gainesville.

Hagenmaier, R.D. 2000. Evaluation of a polyethylene-candelilla coating for ‘Valencia’ oranges. *Postharvest Biology and Technology*, 19: 147-154.

Kader, A.A. 1992. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. University of California, publication 3311, Davis.

Kader, A.A. and Barrett, D.M. 2003. *Classification, of fruit, and postharvest maintenance of quality*. In *Processing Fruits: Science and Technology*, Vol. 1, Biology, Principles, and Applications .

Ke, D. and Kader, A.A. 1990. Tolerance of ‘Valencia’ oranges to controlled atmospheres as determined by physiological responses and quality attributes. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 115:779-783.

- Kader, A.A. 1986. Biochemical and physiological basis for effect of controlled and modified atmospheres on fruit and vegetables. *Journal of Food Technology*, 40(5): 99-100, 102-104.
- Kim, K.M., Marx, B.D., Weller, L.C. and Hanna, A.M. 2003. Influence of sorghum wax, glycerin, and sorbitol on physical properties of soy protein isolates films. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 80(1): 71-76.
- Krochta, J.M., Baldwin, E.A. and Nisperos-carriedo, M.O. 1994. *Edible Coating and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Company, Inc. USA.
- Kumpoun, W., Motomura, Y. and Harada, Y. 2003. Inhibition of *Aspergillus* rot by sorbitol in apple fruit with watercore symptoms. *Postharvest Biology and Technology*, 29: 121-127.
- Ladaniya, M. 2008. *Citrus Fruit: Biology, Technology and Evaluation*. Elsevier, Inc. USA.
- Ledward, D.A. 1981. *Intermediate moisture meats*, pp. 159-194. In. Lawrie, R. ed. *Developments in Meat Science-2*. Applied Science Publishers, London.
- Leffingwell, G. and Lessor, M. 1945. *Food*, pp. 149-154. In Murphy, W.J. ed. *Glycerin: Its Industrial and Commercial Application*. Chemical Publishing Co. Inc., New York.
- Martin, O., Schwach, E., Averous, L. and Couturier, Y. 2001. Properties of biodegradable multilayer films based on plasticized wheat starch. *Starch/Starke*, 53: 372-380.
- Meilgaard, M., Civille, G. V. and Carr, B. T. 2007. *Sensory evaluation techniques*. 4<sup>th</sup> ed. Boca Raton, Florida: CRC Press.



Mishra, Vijay Kumar and Gamage, T.V. 2007. *Postharvest Physiology of Fruit and Vegetables, Handbook of Food Preservation*. M.S. Rahman ed, CRC Press, Boca Raton, 19-48.

Msaada, K., Hosni, K., Taarit, M.B., Chahed, T., Kchouk, M.E. and Marzouk, B. 2007. Changes on essential oil composition of coriander (*Coriandrum sativum* L.) fruits during three stages of maturity. *Food Chemistry*, 102: 1,131-1,134.

Muller, M. C. C., Yamashita, F. and Laurind, J. 2008. Evaluation of the effects of glycerol and sorbitol concentration and water activity on the water barrier properties of cassava starch films through a solubility approach. *Carbohydrate Polymers*, 72: 82–87.

Parra, D.F., Tadini, C.C., Ponce, P. and Lugao, A.B. 2004. Mechanical properties and water vapor transmission in some blends of cassava starch edible film. *Carbohydrate Polymers*, 58: 475–481.

Perez, A.G., Luaces, P., Oliva, J., Rios J, J. and Sanz, C. 2004. Changes in vitamin C and flavour components of mandarin juice due to curing of fruits. *Food Chemistry*, 9:19–24.

Rojas-Argudo, C., del Roa, M.A. and Prez-Gagob, M.B. 2008. Development and optimization of locust bean gum (LBG) - based edible coatings for post harvest storage of 'Fortune' Mandarins. *Post Harvest Biology and Technology*, 52: 227–234.

Suppakul, P., Chalernsook, B., Ratisuthawat, B., Prapasitthi, T. and Munchukangwan, K. 2006. Plasticizer and relative humidity effects on mechanical properties of cassava flour films. Department of Packaging Technology, Faculty of Agro-Industry. *Chemistry Central Journal*, 5: 6.

SuSense. 2008. *SuSense version 2008. 01. 19*. Silpakorn University, Nakhonpathom, Thailand.

Tietel, Z., Einat, B., Efraim, L., Lster, F., Elisa, F. and Ron, P. 2009. Effect of wax coatings postharvest storage on sensory quality and aroma volatile composition of 'Mor' mandarin. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 90: 995-1,007.

Tongdeesootorn, W., Mauer, L.J., Wongruong, S. and Rachtanapun, P. 2009. Water vapour permeability and sorption isotherms of cassava starch based films blended with gelatin and carboxymethyl cellulose. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 2(04): 501-514.

Worawaran Roongruangsri, Nithiya Rattanapanone and Danai Boonyakiat. 2009. Evaluation of a Polyethylene-Candelilla Coating for Tangerine Fruit cv. Sai Num Pung. *J. Nat. Sci.* 8(1):67-76.

Yu, Q., Bi Jun, X., Yan, Z., Yun, Z., Gang, F., Xia, L., Yao and Si Yi, P. 2008. Characterization of Aroma Active Compounds in Fruit Juice and Peel Oil of Jincheng Sweet Orange Fruit (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck) by GC-MS and GC-O. *Molecules*, 13: 1,333-1,344.