

บรรณานุกรม

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว: เทคโนโลยี และสรีรวิทยา. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 166 หน้า.
- กรมเศรษฐกิจพาณิชย์. 2541. ตลาดส่งออกลำไยในปัจจุบันและอนาคต. กรมเศรษฐกิจพาณิชย์. 37 หน้า.
- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2542. มาตรฐานลำไยของประเทศไทย. เอกสารเผยแพร่ศูนย์ผลักดันสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 15 หน้า.
- กลุ่มเกษตรสัญจร. 2530. ลิ้นจี่-ลำไย. สหมิตรออฟเซท กรุงเทพฯ. 71 หน้า.
- จิ่งแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม. 396 หน้า.
- ซิงซิง ทองดี. 2520. การศึกษาพฤติกรรมของผลลำไยระหว่างการเก็บรักษา. วารสารกสิกรรม. 50 (2):95-97.
- ซิงซิง ทองดี และอนวัช สุวรรณกุล. 2529. การรมควันลำไยด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์เพื่อควบคุมโรคเน่า. ฐานเกษตรกรรม(4). หน้า 6-8.
- ซิงซิง ทองดี อนวัช สุวรรณกุล และสดศรี อิมเอิบสุข. 2531. การรมควันลำไยด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์เพื่อควบคุมโรคเน่า. เอกสารประกอบการสัมมนาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว. ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยี สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการพลังงาน. หน้า 82-87.
- ธิดา ไชยวงศ์ศรี. 2535. โรคของผลลำไยพันธุ์ดอกก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 134 หน้า.
- ดาวเรือง ศรีกอก. 2530. ดัชนีการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาผลลำไยพันธุ์ดอก (*Euphoria longana* Lam. cv. Daw). วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 98 หน้า.

- บรินดา สันหนวี. 2534. อิทธิพลของอุณหภูมิที่ 1 และ 5 °C ที่มีต่อคุณภาพของผลลำไยพันธุ์ดอ.
ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์. 23 หน้า.
- บุญส่ง กุณกุล. 2543. อิทธิพลของระยะเวลาแก่ต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมี
ของผลลำไยพันธุ์แจ้ห่ม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการ
เก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 161 หน้า.
- ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. 2538. การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน. วารสารอาหาร.
25(3):160-169.
- เพ็ญศรี รักฝักแว่น ศรีปราชญ์ บุญนำมา สมกานต์ ทองเกลี้ยง เณริน บุญเลิศ และวันทนี
ข้าเลิศ. 2541. การตรวจหาซัลเฟอร์ไดออกไซด์จากการใช้สารฟอกสีในมะพร้าวเผา.
กระทรวงสาธารณสุข. 27 หน้า.
- ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาศิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. โอเดียนสโตร์ กรุงเทพฯ. 302 หน้า
- เยาวภา บุญญาอนุภาพ. 2538. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวลำไย. วารสารกสิกรรม. 68(2):125-128.
- รัตนา อัดตปัญญา. 2535. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์และการควบคุมการใช้กับลำไยสด. เอกสารประกอบ
การฝึกอบรมเรื่องเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อการส่งออก ณ มหาวิทยาลัย
เชียงใหม่ เชียงใหม่ วันที่ 26-27 มิถุนายน 2535. กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวง
พาณิชย์และคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 46 หน้า.
- วรุณรักษ์ ราชนิวล. 2539. การควบคุมการเน่าเสียของผลลำไย (*Dimocarpus longan* Lour
spp. *Longan* var. *Longan*) หลังการเก็บเกี่ยวด้วยสารอะเซทิลดีไฮด์. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 115 หน้า.
- วินัด ภูมินาถ. 2543. การศึกษาความสัมพันธ์ของปริมาณซัลไฟต์ทั้งหมดและคุณสมบัติอื่นๆ ของ
ผลไม้แช่อิ่มอบแห้งกับระยะเวลาการเก็บรักษา. วารสารอาหาร. 30(4) : 283-291.
- สดศรี เนียมเปรม. 2535. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์และการวิเคราะห์หาปริมาณผลตกค้างในลำไยสด.
เอกสารประกอบการฝึกอบรมกรรมวิธีซัลเฟอร์ไดออกไซด์กับลำไยสดหลังการ
เก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออก ณ โรงแรมรามาร์คเดิเนสส์ กรุงเทพฯ วันที่ 18 มีนาคม
2535. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. หน้า 82-95.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง. 2540. การถนอมรักษาอาหารด้วยสารเคมี. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. หน้า 196-212.

- สินธนา ลีลานุกฤษ์. 2541. เอกสารประกอบการสอน ทอ 474 การแปรรูปผักและผลไม้. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่. 201 หน้า.
- สัณห์ ละของศรี. 2538. ผลของการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพและสีผิวของผลลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 232 หน้า.
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม. 2536. ควรวิจัยอะไรกับลำไย. รายงานสัมมนาเชิงวิชาการ ณ โรงแรมเชียงใหม่ภูคำ เชียงใหม่. หน้า 40-43.
- สถาบันอาหาร. 2541. การรวมผลลำไยสดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ให้ได้คุณภาพเพื่อการส่งออก. คู่มือการอบรมควั่น-อบแห้งลำไย พร้อมกรรมวิธีการผลิตและแบบแปลน. สถาบันอาหาร. 70 หน้า.
- อรรณพ วราธศวปติ, จำนงค์ อุตัยบุตร, สุภมนตรี พุฒศิริ และจรรยา สีไตรรงค์. 2528. การเก็บรักษาลำไยสด. การประชุมวิชาการงานวันเกษตรแห่งชาติ. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรรณพ วราธศวปติ, สมโภชน์ โกมลมณี และดาวเรือง ศรีกอก. 2531. ผลของซัลเฟอร์ไดออกไซด์ต่อคุณภาพของลำไยที่เก็บรักษาในห้องเย็น. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 14. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยและโรงแรมรอยัลดอว์คิด เซอราตัน กรุงเทพฯ. หน้า 536-537.
- อรรณพ วราธศวปติ, ดาวเรือง ศรีกอก และสมโภชน์ โกมลมณี. 2534. ผลของอุณหภูมิที่เก็บรักษาต่อคุณภาพของลำไย. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 17. มหาวิทยาลัยขอนแก่น. หน้า 634-635.
- เอกชัย เชื้อนมนณี. 2542. ผลของสารเคลือบผิว Sta-Fresh 7055 และ mustard oil ต่อการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของกล้วยไข่. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตรบัณฑิต ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 55 หน้า.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995. Official Method of Analysis, 16 th ed. Association of Official Analytical Chemists, Virginia. pp. 29-32.
- Coates, L.M., Johnson, G.I., Sardud, U. and Cooke, A.W. 1992. Postharvest diseases of lychee in Australia and their Control. 16-18 July 1992, Bangkok, Thailand. ACIAR Proceedings 58 : 68-69.

- Delaquis, P.J. and Mazza, G. 1995. Antimicrobial properties of Isothiocyanates in food preservation. *Food Technology*. 11 : 73-84.
- Furia, T.E. 1972. *Handbook of Food Additive*. 2 nd ed. CRC Press.
- Goi, H., Inouye, S. and Iwanami, Y. 1985. Antifungal activity of powdery of black mustard, powdery Wasabi (Japanese Horseradish) and allyl isothiocyanate by gaseous contact. *J. Antibact. Antifung. Agents*.13(5) : 199-204.
- Green, L.F. 1976. Sulphur dioxide and food preservation : A review. *Food Chem.* 1 : 103-104.
- Harvey, J.B. 1956. Effects of frequency of sulfurdioxide fumigation during storage on decay and fumigation injury in Emperor grapes. *Phytopathology* 46 : 690-694.
- Isshiki, K., Tokuoka, K., Mori, R. and Chiba, S. 1992. Preliminary examination of allyl isothiocyanate vapor for food preservation. *Biosci. Biotech. Biochem.* 56(9) : 1476-1477.
- Jiang, Y., Liu, S., Chen, F., Li, Y. and Zhang, D. 1997. The control of postharvest browning of litchi fruit by sodium bisulphite and hydrochloric acid. *Trop. Sci.* (37). pp.189-192.
- Joslyn, M.A. and Braverman, J.B.S. 1954. The chemistry and technology of the pretreatment and preservation of fruit and vegetable products with sulfur dioxide and sulphite. *Advance in Food Res.* 5 : 97-160.
- Joslyn, M.A. and Pointing, J.D. 1957. Enzyme catalyzed oxidative browning of fruit products. *Advances in Food Res.* 3 : 1-44.
- McBean, D.M., Pitt, J.I. and Johnson, A.A. 1965. Retention of absorbed sulphure dioxide in fruit tissue during drying. *Food Technol.* 9(9) : 141-145.
- McEvily, A.J., Iyengar, R. and Otwell, W.S. 1992. Inhibition of enzymatic browning in foods and beverages. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 32:253-273.
- Mori, M., Iori, R., Leoni, O. and Marchi, A. 1993. *In vitro* activity of glucosinolate-derived isothiocyanates against postharvest fruit pathogens. *Ann. Appl. Biol.* 123 : 155-164.

- Norman, N.P. 1968. Vegetables Fruits and Juices. AVI Publishing. 488 p.
- Paull, R.E. and Chen, N.J. 1987. Changes in longan and rambutan during postharvest storage. HortScience 22(6) : 1303-1304.
- Salunkhe, D.K. and Kadam, S.S. 1995. Longan. pp. 585-586. *In* Roy, S.K. and Joshi, G.D. (eds.), Handbook of Fruit Science and Technology. Marcel Dekker, Inc.
- Sorber, D.G. 1994. The relation of the sulfur dioxide and total sulfur content of dried apricots to color change during storage. Fruit Prod. J. 23 : 234-237.
- Suaco, V.G. and Menini, U.G. 1989. Litchi Cultivation. FAO Plant Production and Protection Paper 83 : 136 p.
- Subhadrabandhu, S. 1990. Lychee and Longan Cultivation in Thailand. Rumthai Publ., Bangkok. 44 p.
- Tongdee, S.C. 1993. Sulfur dioxide fumigation in postharvest handling of fresh longan and lychee for export. Postharvest Handling of Tropical Fruits. 19-23 July 1993, Chiangmai, Thailand. ACIAR Proceedings 50 : 186-195.
- Underhill, S.J.R., Gardiner, S. and Prasad, A. 1992. The use of sulfur dioxide and low pH treatment to control lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) pericarp browning. 16-18 July 1992, Bangkok, Thailand. ACIAR Proceedings 58 : 30-35.