

บรรณานุกรม

- กนกมณฑล ศรีศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตการเกษตรหลังเก็บเกี่ยว: เทคโนโลยีและ
สรีรวิทยา. รัตนผลพริ้นติ้ง. เชียงใหม่. 166 หน้า.
- กลุ่มงานวิจัยโรคพืชผลิตผลเกษตร. 2539. การเก็บรักษามะนาวในระบบควบคุมบรรยากาศ. กองวิจัย
โรคพืช กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรุงเทพฯ. 76 หน้า.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2521. เกลือ คุณสมบัติและการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์
การอาหาร คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. (21-22).
- กลุ่มบัณฑิตเกษตรอาสา. 2539. การปลูกมะนาว. กองบรรณาธิการ กลุ่มบัณฑิตเกษตรอาสา
(สาขาไม้ผล). (9-12).
- เกรียงศักดิ์ พฤษภกิจ ดวงพร สุนทรมงคล ไพโรจน์ ผลประสิทธิ์ และสมาน ภัคดี. 2518. การทดลอง
เก็บมะนาวโดยใช้สารเคลือบผิว. รายงานผลการค้นคว้าและวิจัยกรมวิชาการเกษตร กรมวิชา
การเกษตร. กรุงเทพฯ. 35 หน้า.
- คมสรณ์ พระสนธิ์ สมศักดิ์ จันทร์บุญ และวีระ หงษ์ชู. 2540. ผลของการเคลือบผิวและจิบเบอ-
เรลลิกแอลลิก ต่ออายุการเก็บรักษาผลมะนาว. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต ภาควิชา
พืชศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลบางพระ. ชลบุรี. 98 หน้า.
- จารุวรรณ ศิริพรรณพร. 2543. มะนาวและเทคโนโลยีการเก็บรักษา. วารสารอาหาร.30(1): 1-16.
- จินดา ศรีศรีวิชัย และจำนงค์ อุทัยบุตร. 2530. ผลของการหุ้มพลาสติกฟิล์มและการเคลือบผิวที่มีต่อ
ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษามะนาว. การประชุมสัมมนาทางวิชาการ เรื่อง เทคโนโลยีหลัง
การเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม 28-30 ตุลาคม 2530. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : เชียงใหม่. (180-190)
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน
คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- คณั บุษยเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้. คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 214 หน้า.
- คณั บุษยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 222 หน้า.
- คารา พวงสุวรรณ. 2520. การป้องกันกำจัดโรคของผลมะนาวในระหว่างเก็บรักษา. วารสารวิทยา-
ศาสตร์ 10:397-404.

- ธรราร บัญแก้ว. 2528. คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะนาวเปลือกบางที่เก็บรักษาในสภาพต่างๆ. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 43 หน้า.
- นิตยา มหาโพธิ์. 2531. ผลของสารเคลือบไขและอีเทอร์ลดอายุการเก็บรักษาและการสุกของมะม่วงเขียวเสวยและงา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 105 หน้า.
- นันทนา แก้วอุบล. 2531. การทดลองเก็บมะนาวสด. การประชุมเชิงปฏิบัติการเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออก. 31 สิงหาคม - 2 กันยายน 2531. กรมวิทยาศาสตร์บริการ. กรุงเทพมหานคร. (125-130).
- นิภา คุณทรงเกียรติ. 2541. การเก็บรักษามะนาว. เกษตรก้าวหน้า. 13(1): 38-44.
- นิภา คุณทรงเกียรติ บุญส่ง ทองเปลว และสมพร เพลินใจ. 2531. การยืดอายุการเก็บรักษาผลมะนาวด้วยการเคลือบไขใส่ถุงพลาสติกเจาะรูและหมกทรายขึ้น. คณะเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลบางพระ. ชลบุรี. 95 หน้า.
- นิรนาม. 2542. ปัญหามะนาวราคาถูก. ชาวสวนจะรับมืออย่างไร. เลขาธิการเกษตร. 23(9): 58-72.
- นิตรา ไชยกุล. 2534. ผลของจิบเบอเรลลินและสาลิไซลิคแอซิดต่อคุณภาพในระหว่างการเก็บรักษามะนาวพันธุ์ไข่. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 96 หน้า.
- ปรีดา จิตตารมย์. 2536. การพัฒนาสารเคลือบผิวสำหรับผลส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 123 หน้า.
- พยุงค์คิ์ มะโนชัย สุภัทรา กล้าสกุล และนิภา คุณทรงเกียรติ. 2537. ประสิทธิภาพของการเคลือบผิวในการยืดอายุการเก็บรักษาผลมะนาว. ข่าวสารชมรมพืชสวนหลังการเก็บเกี่ยว. ปีที่ 4(3) : 5-6
- พีรเดช ทองอำไพ. 2529. ฮอร์โมนพืชและสารสังเคราะห์: แนวทางการใช้ประโยชน์ในประเทศไทย. กรุงเทพฯ: ไคนามิคการพิมพ์. 196 หน้า.
- ไพรัตน์ โสภโณคร วิคเนตร พระพุทธ และ สุทรวัดน์ เบญจกุล. 2536. การใช้โคโคแซนเป็นสารเคลือบผิวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษามะนาว. วารสารสงขลานครินทร์. 15 (3) : 259-265.
- มยุรา ศุภลักษณ์กร. 2539. การแยกและการคัดเลือกเชื้อราที่ผลิตโคคิเนส. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 96 หน้า.
- ขงยุทธ ขำมณี. 2539. ศรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. สาขาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. 186 หน้า.

- สดสี เนียมเปรม. 2537. การพัฒนากรรมวิธีการผลิตและผลของการเก็บรักษาต่อคุณภาพของ
น้ำมะนาวแช่แข็ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
120 หน้า.
- สุนันทา ฉัตรรัตนกุลชัย. 2540. การเร่งการเปลี่ยนสีของเปลือกผลส้มพันธุ์ฟริมองต์ด้วยสารละลาย
เอธิฟอน ก๊าซอะเซทิลีน และแคลเซียมคาร์ไบด์. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตรบัณฑิต ภาควิชา
ชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 45 หน้า.
- สุภาพ ขำจินดา. 2531. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิที่มีต่อการเก็บรักษาส้มตรา. ปัญหาพิเศษ
วิทยาศาสตรบัณฑิต คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 38 หน้า.
- สมศักดิ์ วรรณศิริ. 2538. สวนมะนาว. พิมพ์ครั้งที่ 5 ศูนย์ผลิตตำราเกษตรเพื่อชนบท. นนทบุรี. 64 หน้า.
- สราวุธ พัฒนาพานิชกุล และ ชุตินันท์ สิริยานนท์. 2531. รายงานเรื่องมะนาว. ฝ่ายวิเคราะห์การตลาด
2 กองเศรษฐกิจการค้า กรมการค้าภายใน. กรุงเทพฯ. 88 หน้า.
- สาขชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริม
และฝึกอบรมแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. นครปฐม. 364 หน้า.
- สินธนา ตีนานุรักษ์. 2541. เอกสารประกอบการสอน ทอ 474 การแปรรูปผักและผลไม้. ภาควิชา
เทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. เชียงใหม่.
201 หน้า.
- สุรพงษ์ โกสิทธิ์จินดา. 2530. การเคลือบผิวผลไม้สดด้วยนวลเทียม. เถษเกษตร. 11(124): 56-60.
- อนุกุล เต็มประเสริฐ. 2525. การเก็บมะนาวในถุงพลาสติก. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตรบัณฑิต
คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 86 หน้า.
- อรรณพ วรอำศวปติ สมโกชน์ โกมลมณี และสุภมนตรี พุฒิสิริ. 2532. ผลของสารเคลือบผิวและใส่
ถุงพลาสติกต่ออายุการเก็บรักษามะนาว. เทคโนโลยีการเคลือบผิวผลไม้เพื่อการส่งออกงาน
ถ่ายทอดเทคโนโลยี ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยี สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์
เทคโนโลยีและการพลังงาน. 185 หน้า.
- อาชวี เตาลานนท์. 2530. โครงการศึกษาการใช้วิทยาการที่เหมาะสมสำหรับผักสดและผลไม้สดเพื่อ
การส่งออก. บริษัทการจัดการเกษตรและอุตสาหกรรม จำกัด. กรุงเทพฯ. 240 หน้า.
- Arnon, D. I. 1949. Copper enzymes in isolated chloroplasts. Polyphenoloxidase in *Beta vulgaris*
Plant Physiol. 24:1-15.
- Arthey, V. D. 1975. Quality of Horticultural Products. Butterworths, London. 228 p.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995. Official Methods of Analysis.
14 th. ed. 844-847.

- Aude, M., Mayer, R. and Philippon, J. 1986. Inhibition of catechol oxidases from apples by sodium chloride. *Phytochemistry*. 25(12): 2717-2719.
- Austin, P.R., Brine, C.J., Castle, J.E. and Zikakis, J.P. 1981. Chitin: New facets of research. *Science*. 212: 749-753.
- Bandyopadhyay, A. and Sen, S.K. 1996. Studies on physico-chemical changes associated with storage of Kagzi lime fruits. *Indian Agriculturist*. 40: 65-69.
- Bartsch, J.A. and Blanpied, G.D. 1990. Refrigeration and Controlled Atmosphere Storage for Horticulture Crops. Manual 43. Experiment Station Extension Service. University of California, Berkeley. 44 p.
- Bus, V.G., Bongers, A.J. and Risse, L.A. 1991. Occurrence of *Penicillium digitatum* and *P. italicum* resistant to benomyl, thiabendazole, and imazalil on citrus fruit from different geographic origins. *Plant Disease* 75 :1098-1100.
- Charley, H. 1972. Fruits and Vegetables. pp. 152-154. *In* Paul, P.C. and Palmer, H.H. (eds.). *Food Theory and Application*. John Wiley and Sons Inc., New York.
- Donald, H. 1992. Relating colorimeter measurement of plant colour to the royal horticultural society colour chart. *HortScience*. 27(12): 1256-1260.
- El -Ghaouth, A., J. Arul, R. Ponnampalam and M. Boulet. 1991. Chitosan coating effect on storability and quality of fresh strawberries. *J. Food Sci.* 53(6): 1618-1620.
- El -Ghaouth, A., Arul, J. Grenier and A. Asselin. 1992. Antifungal activity of chitosan on two postharvest pathogens of strawberry fruits. *Phytopath.* 82(4):398-402.
- El-Shiekh, A.F. 1996. Effect of different postharvest hot water treatment on quality and storability of "Marsh" grapefruit. *Gartenbauwissenschaft*. 61(2) : 91-95.
- Fabian, F.W. and Winslow, C.E. 1929. *J.Bact.* 18:265 cited in M.B. Jacobs 1951. *The Chemistry and Technology of Food and Food Products Vol. III* New York. Interscience Publishers 2580 p.
- Filar, L. J. and Wirick, M.G. 1978. Bulk and solution properties of chitosan. pp. 169-181. *In* Muzzarelli, R.A.A and Pariser, E.R. (eds). *Proceedings of the First International Conference on Chitin and Chitosan*. M/T SeaGrant Program: Cambridge.
- Fuchs, Y. and Cohen, A. 1969. Degreening of citrus fruit with ethrel (Amchem 66-329). *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 94 (6): 617-618.
- Gross, J. 1987. *Pigments in Fruits*. Academic Press. London. 303p.

- Hagenmaier, R.D. and Baker, R.A. 1993. Reduction in gas exchange of citrus fruit by wax coatings. *J. Agr. Food Chem.* 41:283-287.
- Houck L.G. 1997. Hot water treatment for control of *Penicillium digitatum* green mold of Eureka Lemons. Report and Abstracts: Pacific. *Phytopath.* 57:97-103.
- Hulme, A.C. 1971. The Mango. pp. 233-235. *In* Hulme, A.C.(ed.). *The Biochemistry of Fruit and Their Products.* Academic Press. London and New York.
- Jahn, O. L. 1976. Degreening of waxed citrus fruit with ethephon and temperature. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 101 (5) : 579-599.
- Jensen, L.B. 1954. *Microbiology of Meat.* 3rd. ed. Garrard Press, Champaign, Illinois. 215 p.
- Kader, A.A. 1992. Modified atmosphere during transport and storage. *Postharvest Technology of Horticultural Crops.* University of California. 2:85-92.
- Kader, A.A., Kasmire, R.F., Mitchell, F.G., Reid, M.S., Sommer, N.F. and Thompson, J.F. 1985. *Postharvest Technology of Horticultural Crops.* University of California. 192 p.
- Kays, S.J. 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Products.* van Nostrand Reinhold, New York. 532 p.
- Lueck, E. 1980. *Antimicrobial Food Additives: Characteristics Uses Effects.* Springer-verlag, Berlin, Heidelberg, New York. 243 p.
- McDonald, R.E., Hatton, T.T. and Cubbedge, R.H. 1985. Chilling injury and decay of lemons as affected by ethylene; low temperature, and optimal storage. *HortScience.* 20 (1):92-93.
- Mclauchlan, R.L., Underhill, S.J., Dahler, J.M. and Giles, J.E. 1997. Hot water dipping and low temperature storage of "Eureka" lemons. *Aust. J. Exp. Agri.* 37 (2): 249-252 .
- Obenland, D.M. and Aung, L.H. 1997. Sodium Chloride reduces damage to nectarines caused by hot water treatment. *Postharvest. Biol. Tech.* 12:15-19.
- Ornum, J.U. 1992. Shrimp waste must it be wasted. *INFOFISH International.* 6:48-52.
- Pearson, D. 1971. *The Chemical Analysis of Food.* Chemical Publishing. New York. 604 p.
- Pearson, A.M. and Tauber. F.W. 1984. *Processed Meat.* 2nd.ed. The AVI Publ. Co., Inc., Westport, Connecticut. 258 p.
- Salisbury, F.B. and Ross, C.W. 1985. *Plant Physiology.* 3rd. ed., Wadsworth Publ. Co., California. 540p.

- Schirra, M., Mulas, M. and Baghino, L. 1995. Influence of postharvest hot-dip fungicide treatment on Redblush grapefruit quality during long-term storage. *Food Science and Technology International / Cienciay. Tecnologia de Alimentos*. 1(1):35-40.
- Schirra, M. and Mulas, M. 1995. Influence of postharvest hot-water dip and imazalilfungicide treatment on cold-stored "Di Massa" lemons. *Advances in HortScience*. 9(1): 43-46.
- Schirra, M. and D'Hallewin, G. 1997. Storage performance of Fortune mandarins following hot water dips. *Postharvest. Biol. Tech.* 10(3): 229-238.
- Sinskey, A.J. 1980. Mode of Action and Effective Application. pp. 282-292. *In* Tilbury, R.H. (ed.). *The Development in Food Preservatives*. Applied Science Publisher Ltd., London.
- Smilanick, J.L. 1996. Virulence on citrus of *Pseudomonas syringae* strain that control postharvest green mold of citrus fruit. *Plant Disease* 80 :1123-1128.
- Subramanyam, H., Krishnamurthy, S. and Parpia, H.A.B. 1975. Physiology and biochemistry of mango fruit. *Adv. Food Res.* 21: 233-305.
- Ulrich, R. 1970. Organic Acids. pp. 89-118. *In* Hulme, A.C. (ed.). *The Biochemistry of Fruits and Their Products*. Academic Press, London.
- Vakis, N. J. 1975. Effect of ethephon and waxing on the degreening of Cyprus grown lemon and grapefruit. *J. Hort. Sci.* 50: 311-319.
- Wills, R.H.H., Lee, T.H., Graham, D., McGlasson, W.E. and Hall, E.G. 1981. *Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetables and Ornamentals*. New York. 163 p.
- Yang, S.F. and N.E. Hoffman. 1984. Ethylene and its synthesis in plant. *Ann. Rev. Plant Physiol.* 35: 155-189.
- 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. Biol. Tech.* 12: 195-202.