

บรรณานุกรม

- จรรยา วิสิทธิ์พานิช. 2542. โรคและแมลงศัตรูลำไย. ธนพรรณการพิมพ์. เชียงใหม่. 102 หน้า
- ชิงชิง ทองดี, อนวัช สุวรรณกุล และศศศรี อิมเอิบสุข. 2531. การรมควันลำไยด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์เพื่อควบคุมโรคเน่า. หน้า 82-87. ใน: รายงานการสัมมนาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว. ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีสำนักปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและการพลังงาน.
- คณีย์ บุญเกียรติ และ นิธิยา รัตนปนนท์. 2542. สารเคลือบผิวผักและผลไม้ที่บริโภคได้. สารแม่ผล. 4(5): 13-14
- ธวัชชัย รัตน์ชเลศ และศิวาพร ธรรมดี. 2542. พันธุ์ไม้ผลการค้าในประเทศไทย กลุ่มมือเลือกพันธุ์สำหรับผู้ปลูก. สำนักพิมพ์รวีเขียว กรุงเทพมหานคร.
- นิธิยา รัตนปนนท์. 2534. คอลลอยด์. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. 2538. การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน. วารสารอาหาร. 25(3): 160-169.
- พรวิสาข์ บุญยงค์. 2544. การควบคุมการเน่าเสียของผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยวด้วยสารโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์และน้ำมันหอมระเหยจากมัสตาร์ด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 143 หน้า
- พาวิณ มะโนชัย. 2543. ลำไย. ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. เชียงใหม่. 115 หน้า
- พูนศักดิ์ คงรัตนโชค และ คณีย์ บุญเกียรติ. 2544. ผลของอุณหภูมิต่อการเก็บรักษาลำไย. สารแม่ผล. 6(6): 4
- มณฑาทิพย์ ขุ่นฉลาด. 2538. ฟิล์มและสารเคลือบผิวที่รับประทานได้. วารสารอาหาร. 22(1): 1-6
- มนสิการ ธรรมวงศ์. 2545. ผลของอุณหภูมิโซเดียมคลอไรด์และน้ำตาลทรายต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณวิตามินซีของน้ำฝรั่งระหว่างการเก็บรักษา. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- รัตนา อัดตปัญญา. 2535. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์และการควบคุมการใช้กับลำไยสด. หน้า 20-28 ใน: รายงานการประชุมสัมมนาเรื่องเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อการส่งออก. 26-27 มิถุนายน 2535. คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- เวณิกา เบ็ญจพงษ์. 2538. อันตรายจากสารกันบูด. วารสารอาหาร. 25(1): 8-14

- ศิวาพร ศิวเวชช. 2535. วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. นครปฐม.
- สายชล เกตุษา. 2528. ธีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. นครปฐม.
- สุภัค มหัทธนพรรค. 2542. ประสิทธิภาพของสารสกัดเปลือกและเมล็ดในผลลำไยต่อการต้านเชื้อโรคหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 82 หน้า. วิจารณ์ สมตณ. 2543. การปลุกลำไยในภาคใต้. สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคใต้ กรมส่งเสริมการเกษตร. หน้า 25.
- Jiang, Y.M., 1999. Purification and some properties of polyphenol oxidase of longan fruit. *Food Chemistry*. 66: 75-79.
- Jiang, Y. and Li, Y. 2001. Effect of coating on postharvest life and quality of longan fruit. *Food Chemistry*. 73: 139-143.
- Jiang, Y., Zhang , Z., Joice, D.C. and Ketsa, S. 2002. Postharvest biology and handling of Longan fruit. *Post. Biol. Techno.* Article in press.
- Kabara, J.J. and Eklund, T.1991. Organic acids and esters. *In* Russell, N.J. and Gould, G.W. (ed.). *Food preservatives*. Blackie and Son Ltd. NewYork.
- Ketsa, S. and Leeawatana, K. 1992a. Effect of pre and poststorage acid dipping on browning of lychee fruits. *Acta Hort.*, 321: 726-729.
- Khalil, A.H., 1999. Quality of french fried potatoes as influenced by coating with hydrocolloids. *Food Chemistry*. 66: 201-208.
- Molina, M. and Giannuzzi, L. 1999. Combined effect of temperature and propionic acid concentration on the growth of *Aspergillus parasiticus*. *Food Research International*. 32: 677-682.
- McGuire, R.G. 1992. Reporting of objective color measurement. *J. Hort. Sci.* 27(12): 1254-1255.
- Paull, R.E., Chen, N.J., 1987. Change in longan and rambutan during postharvest storage. *Hort. Sci.* 22, 1303-1304.
- Soni, M.G., Taylor, S.L., Greenberg, N.A. and Burdock G.A. 2002. Evaluation of the health aspects of methyl paraben: a review of the published literature. *Food and Chemical Toxicology*. In press.

- Stanley, N.F. 1990. Carrageenans. Pp 79-113. *In* Harris, P.(ED.) Food Gels. Elsevier Science Publishers Ltd. London England.
- Tian, S., Xu, Y., Jiang, A. and Gong, Q. 2002. Physiological and quality responses of longan fruits to high O₂ or high CO₂ atmospheres in storage. *Post. Biol. Techno.* 24: 335-340.
- Tongdee, S.C., 1994. Sulfer dioxide fumigation in postharvest handling of fresh longan and lychee for export. *In*: Johnson, G.I., Highley, E. (Eds.). *Development of Postharvest Handling Technology for Tropical Tree Fruits*. ACIAR. Canberra. Australia. pp. 186-189.
- Underhill, S.J.R. 1992. Lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) pericarp browning. *Trop.Sci.* 32:305-312.
- Zhang, D. and Quantick, P.C. 1999. Effect of chitosan coating on enzymatic browning and decay during postharvest storage of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit. *Post Biol. Techno.* 12: 195-202