

บรรณานุกรม

- กองโภชนาการ. 2540. องค์ประกอบทางอาหาร. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพฯ. 2 หน้า.
- ขัตติยา สละหะมัด. 2541. การใช้ความร้อนหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อลดการเกิดโรคบนผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ. 75 หน้า.
- จิ่งแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. หน้า 141-187.
- ธงชัย สุวรรณสิขณธ์. 2545. การวิเคราะห์สเปกตรัม NIR ทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพ. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 293 หน้า.
- दनัย บุญยเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 215 หน้า.
- दनัย บุญยเกียรติ. 2545 เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวส้ม [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : http://www.agri.cmu.ac.th/Staff/Faculty/danai/P_Fruit05.html [28 กันยายน 2545]
- दनัย บุญยเกียรติ และนิธยา รัตนพานนท์ 2535. การปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้ สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์ กรุงเทพฯ. 146 หน้า.
- ชูชาติ วัฒนาวรรณ. 2537. การห่อหุ้มส้มเขียวหวานด้วยฟิล์มพลาสติกและการ curing. ข่าวสารชมรมพืชสวนหลังการเก็บเกี่ยว ปีที่ 4(4): 4-6
- นิพนธ์ ตั้งคณานุรักษ์. 2545. หลักพื้นฐานเทคนิค Near Infrared Spectroscopy. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 52 หน้า.
- ธงชัย สุวรรณสิขณธ์. 2545. การวิเคราะห์สเปกตรัม NIR ทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพ. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 293 หน้า.
- นิวัตร์ ธรรมภิบาล. 2538. อีกก้าวกับการพัฒนาการผลิตส้มส่งออกของสวนส้มธนาธร. เคนการเกษตร. ฉบับพิเศษ : 197-205.
- เปรมปรี ณ สงขลา. 2538. รวมกลยุทธ์ส้ม. เคนการเกษตร. เจริญรัตน์การพิมพ์ กรุงเทพฯ. 226 หน้า.

- เปรมปรี ณ สงขลา. 2544. คู่มือการทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ. เคนการเกษตร. ฐานการพิมพ์จำกัด กรุงเทพฯ. 380 หน้า.
- พิณมา สรีวงศ์. 2543. สถิติวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลในเนื้อผลส้มแปรรูป. การค้นคว้าแบบอิสระเชิงวิทยานิพนธ์. ภาควิชาสถิติประยุกต์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 187 หน้า.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. การประเมินทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 412 หน้า.
- มนตรี อิศรไกรศิลป์. 2527. การศึกษาการเจริญเติบโตของผล ดัชนีการเก็บเกี่ยว และการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวผลส้มเขียวหวานและส้มตรา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- รวี เศรษฐสุภักดิ์. 2542. สรีรวิทยาและอาการผิดปกติทางสรีรวิทยาของส้ม. เอกสารประกอบการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การพัฒนาสวนส้มสู่ ค.ศ. 2000. หน้า 79.
- วารุณี ธนะแพสย์. 2545. สถานการณ์ปัจจุบันของงานวิจัยและการใช้ประโยชน์จากเทคนิค NIR ในประเทศไทย. เอกสารประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติการ. เรื่องการควบคุมคุณภาพสินค้าด้วยเทคนิค Near Infrared Spectroscopy เพื่อการแข่งขันในเวทีการค้าโลก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 25-36.
- วัฒนา สวรรยาธิปัติ. 2528. การปลูกส้ม. โครงการหนังสือคู่มือสำหรับประชาชน ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. 80 หน้า.
- วิกันดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สีสกัดธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 148 หน้า.
- สายชล เกตุสา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ. นครปฐม. 80 หน้า.
- สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่. 2544. "ไม้ผลปี 2544"(ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา <http://chiangmai.doae.go.th/>.

- สำนักงานวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร. 2539. แนวทางพัฒนาส้มเขียวหวานในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 (2540-2544) เอกสารเศรษฐกิจ เลขที่ 102/2539. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- อภิธา บุญศิริ. 2545 .เอกสารประกอบการฝึกอบรม วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวนฝ่ายปฏิบัติการวิจัยและเรือนปลูกพืชทดลอง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน นครปฐม. 75 หน้า.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1984. Official Method of Analysis Washington D.C, George Banta Co., Inc. 1141 p.
- Baldwin,EA. 1993. Citrus fruit. pp. 107-149. *In* GB.Seymour, J.E. Taylor and G.A. Tucker (eds). Biochemistry of fruit Ripening. Chapman & Hall. London.
- Boonrath. S., K. Chamnongthai, B Tipakorn, S. Kunyannarat and M. Okuda. 1999. A Method of Nondestructive Hardness Inspection of Mangosteen Using Near Infrared (NIR) Transmittance. Proceeding of 37th Academic Conference at Kasetsart Univeraity, January.
- Bryan, W.L., J. Jenkins and J.M. Miller. 1980. Mechanically assisted grading of oranges containing excessive decayed fruit. T. ASAE 23(1): 247-250.
- Budiastra, I.W. Y. Ikeda and T. Nishizu. 1998. Optical methods for quality evaluation of fruits (part 2) – prediction of individual sugars and malic acid concentration of apples and mangoes by the developed NIR reflectance system. J. JSAM. 60: 117-127.
- Burns, J.K. and D.S. Achor. 1989. Cell wall changes in juice vesicles associated with "Section Drying" in stored late-harvested grapefruit. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 114(2): 283-287.
- Chen, P.1996. Quality evaluation technology for agricultural product. Invited paper for Presentation at the International Conference on Agricultural Machinery Engineering, November 12-15, 1996. Seoul, Korea.11pp.
- Cho, R.K., K.H. Lee and Iwamoto, M. 1992. Determination of firmness of intact apple fruits by near infrared reflectance spectroscopy. *In* R.A. Taylor (Ed.), Proc. 6th Int.

- Diffuse Reflectance Spectrosc. Conf. (pp.71-76), Pennsylvania : Council for Near Infrared Spectroscopy.
- Cohen, E.1978. Ethylene concentration and the duration of the degreening process in Shamouti orange fruit. J. Hort. Sci. 53(2): 139-142 .
- Davis,F.S. and L.G. Albrigo. 1994. Citrus. CAB International, Wallingford, Oxon,UK. 254 p.
- Dull, G.G., R.G. Leffler, G.S. Birth, and D.A. Smittle. 1992. Instrument for nondestructive measurement of soluble solids in honeydew melons. T. ASAE. 35: 735-737.
- Eilati, S.K., P. Budowski and S.P. Monselise.1975. Coarotenoid change in the Shamouti. Orange peel during chloroplast-chromoplast transformation on and off the tree. J. Exp. Bot. 26: 624-632.
- Gross, J. 1981. Pigment change in the flavedo of dancy tangerine (*Citrus reticulata*) During ripening. Z. Pflanzenphysiol. 109: 451-457
- Gross. 1987. Pigment. in fruit. Academic Press. London. 260 p.
- Horiuchi, M., K. Sato, N. Sato, and Y. Suzuki. 1991. Near infrared spectroscopic analysis of nutrient contents in melon leaf and sugar content in intact melon fruit from fruiting to harvest. Bull. Shizuoka Agr. Exp. Stn. 36: 47-55. (in Japanese with English summary).
- Ishibshi, H., T. Takada, Y. Suzuki and S. Morimoto. 1999. Development of the desktop quality evaluation meter for vegetables/fruits and its application.
- Kawano, S. 1995. Progress in application of NIR and FT-IR in food characterization. In A.G. Gaonkar (Ed.), Characterization of Food : Emerging Methods (pp. 185-199), Amsterdam : Elsevier Science B.V.
- Kawano, S., H. Watanabe and M. Iwamoto. 1992. Determination of sugar content in intact peaches by near infrared spectroscopy with fiber optics in interactance mode. J. Jpn. Soc. Hortic. Sci. 61: 445-451.

- Kawano, S., T. Fujiwara, and M. Iwamoto. 1993. Nondestructive determination of sugar content in satsuma mandarin using near infrared (NIR) transmittance. *J. Jpn. Soc. Hortic. Sci.* 62: 465-470.
- Kawano, S., M. Iwamoto. and H. 1995. Development of a calibration equation with temperature compensation for determining the Brix value in intact peaches. *J. Japan . Near Infrared Spectroscopy.* 3: 211-218.
- Kawano, S., T. Fujiwara and M. Iwamoto. 1993. Nondestructive Determination of Sugar Content In Satsuma Mandarin using Near infrared (NIR) Transmittance. *J. Japan. Soc. Hort. Sci.* 62(2): 465-470.
- Keder, AA. 1985. Postharvest handling systems: subtropical fruit. pp. 152-156 In AA. Keder *et al.* (Eds). *Postharvest Technology of Horticultural Crops.* Univ. of California, Div of Agri and Natl Res.
- Ketsa, S. 1990. Effect of fruit size on weight loss and shelf life of tangerines. *J. Hort. Sci.* 65(4): 485-488.
- Lammertyn, J., B. Nicolai, K. Ooms, V. De Smedt and J. Baerdemaeker. 1998. Non-destructive measurement of acidity, soluble solids, and firmness of Jonagold apples using NIR spectroscopy. *T. ASAE,* 41: 1089-1094.
- Lammertyn, J., A. Peirs, J. De Baerdemaeker and B. Nicolai. 2000. Light penetration properties of NIR radiation in fruit respect to non-destructive quality assessment. *Postharvest Biol. Technol.* 18: 121-132.
- Martinsen, P. and P. Schaare. 1998. Measuring soluble solids distribution in kiwifruit using near-infrared imaging. *Postharvest Biol. Technol.,* 14: 271-281.
- Maurizio, V., A. de jager, H. de Putter and F. P.M.M Roelofs. 1998. Nondestructive determination of soluble solids in apple fruit by near infrared spectroscopy (NIRS). *Postharvest Biol. Technol.* 14: 21-27.

- McGlone, V.A. and S. Kawano. 1998. Firmness, dry-matter and soluble solids assessment of postharvest kiwifruit by NIR spectroscopy. *Postharvest Biol. Technol.* 13: 131-141.
- Miyamoto, K., and Y. Kitano. 1995. Non-destructive determination of sugar content in satsuma mandarin fruit by near infrared transmittance spectroscopy. *J. Near Infrared Spectrosc.* 3: 227-237.
- Morimoto, S., H. Ishibashi, T. Takada, Y. Suzuki, M. Kashu and R. Yamauchi. 2002. Non-destructive near infrared spectrometers: Development of portable fruit quality meters. In A.M.C. Davies and R.K. Cho (Eds.), *Near Infrared Spectroscopy: Proceeding of the 10th International Conference*: pp. 155-159, West Sussex: NIRP publications.
- Osborne, B.G., Z. Kotwal, I.J. Wesley, L. Saunders, P. Dardenne and J. S. Shenk. 1999. Optical matching of near infrared reflectance monochromator instruments for the analysis of ground and whole wheat. *J. Near Infrared Spectrosc.* 7: 167-178.
- Peleg, K. 1985. *Produce Handling, Packaging and Distribution*. AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut. 625 p.
- Peiris, K.H.S., G.G. Dul, R.G. Leffler and S.J. Kays. 1998. Near-infrared spectrometric method for nondestructive determination of soluble solids content of peaches. *J. Am. Soc. Hortic. Sci.* 123: 898-905.
- Saranwong S., J. Sornsrivichai and S. Kawano. 2001. Improvement of PLS calibration for Brix value and dry matter of mango using information from MLR calibration. *Journal of Spectroscopy.* 9: 287-295.
- Schaare, P.N. and D.G. Fraser. 2000. Comparison of reflectance, interactance and transmission modes of visible-near infrared spectroscopy for measuring internal properties of kiwifruit (*Actinidia chinensis*). *Postharvest Biol. Technol.* 20: 175-184.

- Schmilovitch, Z., A. Mizrach, A. Hoffman, H. Egozi and Y. Fuchs. 2000. Determination of mango physiological indices by near-infrared spectrometry. *Postharvest Biol. Technol.* 19: 245-252.
- Spiegel-Roy, P. and E.E. Goldschmidt. 1996. Fruit development and maturation. In *Biology of Citrus*. The University Press, Cambridge, Great Britain. 88-112p.
- Slaughter, D.C., D. Barrett and M. Boersig. 1996. Nondestructive determination of soluble solids in tomatoes using near infrared spectroscopy. *J. Food Sci.* 61: 695-697.
- Snowdon, A.L. 1990. *A Color Atlas of Post-Harvest Diseases and Disorders of Fruit and Vegetables: general introduction*. Wolfe Sciencetific. Baelona, Spain. 180p.
- Steuer, B., H. Schulz and E. Lager. 2001. Classification and analysis of citrus oils by NIR Spectroscopy. *Food chemistry.* 72:113-117.
- Temma, T., M. Chiba, K. Hanamatsu, F. Shinoki and T. Tsushima. 1996. Measurement of sugar contents in apples by near infrared spectroscopy and development of a compact near infrared sugar-measuring instrument. In A.M.C. Davies, P. Williams (Eds.), *Near Infrared Spectroscopy: The Future Waves* (pp. 638-643), West Sussex : NIRPublications.
- Temma, T., K. Hanamatsu and F. Shinoki. 2002. Development of a portable near infrared sugar-measuring instrument. *J. Near Infrared Spectrosc.* 10: 77-83.
- Yantarasi, T., S. Kawano, J. Sornsrivichai and P. Chen. 1997. Nondestructive NIR Technique for sugar determination intact mango fruit. *Proc. 5 International Symposium on fruit , Nut and Vegetable Production Engineering*. Davis, USA.