

## เอกสารอ้างอิง

- กนกมณฑล ศรีศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว: เทคโนโลยีและ สรีรวิทยา. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 166 หน้า.
- กองมาตรฐานคุณภาพสิ่งแวดล้อม. 2533. เม็ทโทมิล (methomyl). สำนักงานคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. 42 หน้า.
- ขจีวรรณ จุสกุล. 2547. ผลของจุลินทรีย์ปฏิปักษ์ต่อการเกิดโรคราเขียวในผลส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่. 92 หน้า.
- จักรพงษ์ พิมพ์พิมล. 2542. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการ เก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 226 หน้า.
- จิรวัดน์ กันต์เกรียงวงศ์, ประเวทย์ ดุ้ยเต็มวงศ์, พิเศษฐ์ ลิ้มสุวรรณ, วรพจน์ สุนทรสุข, นิตยา เกตุแก้ว, และ แสงเงิน ไกรสิงห์. 2545. การศึกษาความเป็นไปได้ในการลด/กำจัดสารประกอบ ชัลเฟอร์ตกค้างในลำไย ด้วยวิธีการใช้ระบบ โอโซนและความดัน/สุญญากาศ. บทคัดย่อ ประกอบการสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1 วันที่ 22-23 สิงหาคม 2545. โครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.), เชียงใหม่. หน้า 36.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- ฉลอง ก้อนันทเกียรติ และ พรพิศ ศิลขวูรท์. 2532. พิษวิทยาของสารไดเมโทเอต (dimethoate) และ สถานการณ์สารไดเมโทเอตลูกใหม่ ณ โคดงคลองเตย. สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา, กรุงเทพฯ. 38 หน้า.
- ชมภูศักดิ์ พูลเกษ. 2539. โอโซน (O<sub>3</sub>) นั้นสำคัญไฉน. โกล์หมอ 20(11): 30.
- ชลิตา อุณหวุฒิ, เทวินทร์ กุลปิยะวัฒน์, มานิตา คงชื่นสิน, นัตร์ชัย ศฤงฆไพบุลย์, และวัฒนา จารณศรี. 2538. แมลงและไรศัตรูสัมพันธ์กับการป้องกันกำจัด. หน้า 137-166. ใน: เปรมปรี ณ สงขลา, (ผู้รวบรวม). รวมกลยุทธ์สัมพันธ์. เจริญรัฐการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- ชูชาติ รัตนวรรณ. 2537. การห่อหุ้มส้มเขียวหวานด้วยฟิล์มพลาสติกและการ curing. ข่าวสารชมรม พืชสวนหลังการเก็บเกี่ยว 4(4): 4-6.

- คณัฏ บุญเกียรติ. 2540. โรคหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 หน้า.
- นิตยา วีระกุล และรัตนา สีตะยัง. 2541. การลดปริมาณสารพิษตกค้างของมาลาไรโซอนบนองุ่นด้วยวิธีการล้าง. ข่าวสารวัดภูมิพิษ 25(4): 131-154.
- เปรมปรี ฌ สงขลา. 2544. คู่มือการลงทุนทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ. บริษัท ฐานการพิมพ์ จำกัด, กรุงเทพฯ. 380 หน้า.
- ฝ่ายข้อมูลการวิเคราะห์กองโภชนาการ. 2540. องค์ประกอบทางอาหาร. กองโภชนาการ กรมอนามัย, กรุงเทพฯ. 2 หน้า.
- ฝ่ายประชาสัมพันธ์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 2544. เครื่องผลิตก๊าซไอโซนเพื่อใช้ล้างผักที่ปนเปื้อนสารพิษ. วารสารอัปเดต 16(162): 34-35.
- พงษ์ศรี ใบอคุลย์, สมสมัย ปาลกุล, พูลสุข หฤทัยธนาสันต์, และถวิล จอมเมือง. 2530. การลดปริมาณสารมีพิษตกค้างชนิดอะไซตรินและไดโคฟอลใน/บนองุ่น. รายงานผลการวิจัย กองวัดภูมิพิษการเกษตร กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ.
- พงษ์ศรี ใบอคุลย์, สมสมัย ปาลกุล, พูลสุข หฤทัยธนาสันต์, และจิราพรธม บุญยะสิทธิ์. 2533. การลดปริมาณสารมีพิษตกค้างของเม็ทโทมิลและเม็ททิลพาราไรออนใน/บนองุ่น. รายงานผลการวิจัย กองวัดภูมิพิษการเกษตร กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ.
- มนตรี อิศร ไกรศีล. 2527. การศึกษาการเจริญเติบโตของผล ดัชนีการเก็บเกี่ยว และการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของผลส้มเขียวหวานและส้มตรา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 116 หน้า.
- รวี เสธฐักดิ์. 2540. สรีรวิทยาและอาการผิดปกติทางสรีรวิทยาของส้ม. เอกสารประกอบคำบรรยายของการฝึกอบรมหลักสูตร “วิทยาการส้มทางเลือกปัจจุบันสู่อนาคต” รุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 17-21 มกราคม 2540. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมร่วมกับศูนย์วิจัยและพัฒนาไม้ผลเขตร้อนและเขตกึ่งร้อน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- วงเดือน สุนทรวิภาต. 2546. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 122 หน้า.
- วิกันดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สีกัดธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของผลส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 148 หน้า.

- ศรีธนา วอขวา. 2546. ผลของอุณหภูมิต่ออายุการเก็บรักษาและอาการระคายเคืองของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทอง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 144 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 365 หน้า.
- สิริพร สธนเสาวภาคย์. 2543. โอโซนกับความปลอดภัยในอาหาร. วารสารอาหาร 30 (2): 79-86.
- สุทัศน์เทียม บุญทวี. 2544. ผลของน้ำร้อน โซเดียมคลอไรด์ และไคโตแซนต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะนาว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 205 หน้า.
- สุภาณี พิมพ์สมาน. 2540. สารฆ่าแมลง. ภาควิชากีฏวิทยา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. 164 หน้า.
- อภิชาติ ศรีสอาด. 2545. 8 เขียนสวนส้ม: คู่มือการทำสวนอย่างมืออาชีพ. นานาสาส์น, กรุงเทพฯ. 38 หน้า.
- อรุโณทัย ชาววา และธนระชัย พันธุ์เกษมสุข. 2545. ผลของโอโซนและไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ต่ออายุการเก็บรักษาผลลิ้นจี่พันธุ์จักรพรรดิ. บทคัดย่อประกอบการสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1 วันที่ 22-23 สิงหาคม 2545. โครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.), เชียงใหม่. หน้า 188.
- อัมพวัน ต้นสกุล. 2544. การใช้โอโซนเพื่อความปลอดภัยของผักและผลไม้สด. วารสารวิทยาศาสตร์ 55(1): 20-22.
- อำไพวรรณ ภราดรนิววัฒน์, วิชัย ก่อประดิษฐ์สกุล, วิเชียร กำจายภัย, สุพรรณ วรรณธรรม, และนิพนธ์ ทวีชัย. 2527. โรคส้มในประเทศไทย. หจก. ฟินนี่พับบลิชซิง, กรุงเทพฯ. 126 หน้า.
- อำไพวรรณ ภราดรนิววัฒน์, นิพนธ์ ทวีชัย, ปราณี ฮัมเมอลิงค์, วิชัย โฆสิตรัตน, และ จิระเดช แจ่มสว่าง. 2541. โรค แมลง ไรศัตรูส้มและการจัดการ. ภาควิชาโรคพืช คณะเกษตรมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 65 หน้า.
- Albrigo, L.G., and R.D. Carter. 1997. Structure of citrus fruit in relation to processing. pp. 33-37. *In*: S. Nagy, P.E. Shaw, and M.K. Veeldhuits, (eds.). Citrus Science and Technology. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut .

- Aquino, S.D., A. Piga, M. Agabbio, and T.G. Mccollum. 1998. Film wrapping delays ageing of 'Minneola' tangelos under shelf-life condition. *Postharvest Biology and Technology* 14: 107-116.
- Barbosa-Martinez, C., L.P. Leon-Garcia, J. Sepulveda-Sanchez, and D. Nieto-Angel. 2002. Effects of ozone, iodine and chlorine on spore germination of fungi isolated from mango fruits. *Revista Mexicana de Fitopatologia* 20(1): 60-65.
- Barth, M. M., C. Zhou, J. Mercier, and F. A. Payne. 1995. Ozone storage effects on anthocyanin content and fungal growth in blackberries. *Journal of Food Science* 60(6): 1286-1995.
- Benitez, F.J., J.L. Acero, and F.J. Real. 2002. Degradation of carbofuran by using ozone, UV radiation and advanced oxidation processes. *Journal of Hazardous Materials* 89: 51-65.
- Bryant, E.A., G.P. Fulton, and G.C. Budd. 1992. *Disinfection Alternatives for Safe Drinking Water*. Van Nostrand Reinhold, New York. 518 pp.
- Cash, J.N., M.J. Zabik, A.L. Jones, and M. Siddig. (no date). The use of ozone as postharvest treatment and processing to reduce Omite (propargite) residues in apples and apple products. Dept. of Food Sci., Michigan State University, East Lansing.
- Chung, C.S. 1988. Non-toxic detergent for cleaning fruit and vegetables. [Online] Available : <http://patft.uspto.gov/netacgi/nph-Parser?Sect1=PTO1&Sect2=HITOFF&d=PALL&p=1&u=/netahtml/srchnum.htm&r=1&f=G&l=50&s1=4808330.WKU.&OS=PN/4808330&RS=PN/4808330>
- Clesceri, L.S., A.E. Greenberg, and A.D. Eaton, (eds.). 1998. *Standard Methods for Examination of Water and Waste Water*. 20<sup>th</sup> ed. American Public Health Association, New York. 1220 pp.
- Eckert, J.W., and G.E. Brown. 1986. Postharvest citrus diseases and their control. pp. 315-360. *In*: W.F. Wardowski, S. Nagy, and W. Grierson, (eds.). The AVI Publishing Company, Inc., Wesport, Connecticut .
- Fabian, F.W., and C.E. Winslow. 1929. *The Chemistry and Technology of Food and Food Products*. Interscience Publishers, New York. 2580 pp.
- Fawcett, H.S. 1936. *Citrus Diseases and Their Control*. McGraw-Hill, New York. 656 pp.
- Fujita, H., J. Izumi, M. Sagehashi, T. Fujii, and A. Sakoda. 2004. Adsorption and decomposition of water-dissolved ozone on high silica zeolites. *Water Research* 38: 159-165.

- Glaze, W.H. 1987. Drinking water treatment with ozone. *Environmental Science & Technology* 21(3): 224-230.
- Graham, D.M. 1997. Use of ozone for food processing. *Food Technology* 51(6): 72-75.
- Greene, A.K., B.K. Few, and J.C. Serafini. 1993. Ozonated vs chlorinated sanitization of stainless steel surfaces soiled with milk spoilage organisms. *Journal of Dairy Science* 76: 3617-3620.
- Gross, J. 1987. *Pigment in Fruits*. Academic Press Ltd., London. 260 pp.
- Guzel-Seydim, Z.B., A.K. Greene, and A.C. Seydim. 2003. Use of ozone in the food industry. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie* 37(4): 453-460.
- Haberhauer, G., B. Temmel, and M.H. Gerzabek. 1999. Effects of elevated ozone concentration on the degradation of dichlorprop in soil. *Chemosphere* 39(9): 1459-1466.
- Hwang, E.S., J.N. Cash, and M.J. Zabik. 2001. Postharvest treatments for the reduction of mancozeb in fresh apples. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 49(6): 3127-3132.
- Jensen, L.B. 1954. *Microbiology of Meat*. Garrard Press, Illinois. 215 pp.
- Kader, A.A. 1992. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. Division of Agriculture and Natural Resources, University of California, California. 192 pp.
- Kim, J.G., A.E. Yousef, and G.W. Chism. 1999. Use of ozone to inactivate microorganisms on lettuce. *Journal of Food Safe* 19: 17-33.
- Kimbell, D.A. 1984. Factors affecting the rate of maturation of citrus fruit. *Florida State Horticultural Science* 97: 40-44.
- Kondo, F., K. Utoh, and M. Rostamibashman. 1989. Sterilizing effect of ozone water and ozone ice on various microorganisms. Faculty of Agriculture, Miyazaki University. 36 (1) : 93-98.
- Krause, C.R., and T.C. Weidensaul. 1977. Effect of ozone on the sporulation, germination, and pathogenicity of *Botrytis cinerea*. *Physiology and Biochemistry* 6: 195-198.
- Liew, C.L., and R.K. Prange. 1994. Effect of ozone and storage temperature on postharvest diseases and physiology of carrots (*Daucus carota* L.). *Journal of the American Society for Horticultural Science* 119(3): 563-567.
- Lueck, E. 1980. *Antimicrobial and Additives: Characteristics Uses Effects*. Springer-Verlag, New York. 243 pp.

- Masten, S.J., M. Tian, B.L. Upham, and J.E. Trosko. 2001. Effect of selected pesticides and their ozonation by-products on gap junctional intercellular communication using rat liver epithelial cell lines. *Chemosphere* 44: 457-465.
- Ong, C.K., J.N. Cash, M.J. Zabik, M. Siddig, and A.L. Jones. 1999. Chlorine and ozone washes for pesticide removal from apples and processed apple sauce. *Food Chemistry* 55(2): 153-160.
- Palou, L., C.H. Crisosto, J.L. Smilanick, J.E. Adaskaveg, and J.P. Zoffo. 2002. Effect of continuous 0.3 ppm ozone exposure on decay development and physiological responses of peaches and table grapes in cold storage. *Postharvest Biology and Technology* 24: 39-48.
- Palou, L., J.L. Smilanick, C.H. Crisosto, M. Mansour, and P. Plaza. 2003. Ozone gas penetration and control of the sporulation of *Penicillium digitatum* and *Penicillium italicum* within commercial packages of oranges during cold storage. *Crop Protection* 22: 1131-1134.
- Partington, J.R. 1965. *A College Course of Inorganic Chemistry*. Macmillan & Co., Ltd., London. 658 pp.
- Peacock, B.C., C. Murray, S. Kosiyachinda, M. Kosittrakul, and S. Traniriyakul. 1986. Influence of harvest maturity of mangoes on storage potential and ripe fruit quality. *ASEAN Food Journal* 2(3): 99-103.
- Pearson, A.M., and F.W. Tauber. 1984. *Processed Meat*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut . 258 pp.
- Peleg, K. 1985. *Produce Handling, Packaging and Distribution*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut . 625 pp.
- Perez, A.G., C. Sanz, J.J. Rios, R. Olias, and J.M. Olias. 1999. Effects of ozone treatment on postharvest strawberry quality. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 47(4): 1652-1656.
- Rice, R.G. 1986. Application of ozone in water and waste water treatment. pp. 7-26. *In*: R.G. Rice, and M.J. Browning, (eds.). *Analytical Aspects of Ozone Treatment of Water and Waste Water*. Syracuse, New York.
- Ridley, J.D., and E.T. Sims. 1967. *The Response of Peaches to Ozone During Storage*. South Carolina Agricultural Experiment Station, Clemson University. Clemson. 24 pp.
- Schneider, H. 1968. The Anatomy of Citrus. pp. 1-23. *In*: W. Reuther., L.D. Bathchelor, and H.J. Berkeley, (eds.). *The Citrus Industry*. University of California Press, California.

- Seymour, G.B., J.E. Taylor, and G.A. Tucker. 1993. *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman & Hall, London. 454 pp.
- Shimizu, Y., J. Makinott, J. Sato, and S. Iwamoto. 1982. Preventing rot of Kyoho grapes in cold storage with ozone. *Research Bulletin of the Aichi Ken, Agricultural Research Center* 14: 225-238.
- Singh, N., R.K. Singh, A.K. Bhunia, and R.L. Stroshine. 2002. Efficacy of chlorine dioxide, ozone, and thyme essential oil or a sequential washing in killing *Escherichia coli* O157: H7 on lettuce and baby carrots. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie* 35: 720-729.
- Sinsky, A.J. 1980. Mode of action and effective application. pp. 111-136. *In*: R.H. Tilbury, (eds.). *Developments in Food Preservative-1*. Applied Science Publishers, Ltd., Essex.
- Smilanick, J.L., D.A. Margosan, and D.J. Henson 1995. Evaluation of heated solution of sulfurdioxide, ethanol and hydrogen peroxide to control postharvest green mold of lemons. *Plant Disease* 79: 742-747.
- Smilanick, J.L., C. Crisosto, and F. Mlikota. 1999. Postharvest use of ozone on fresh fruit. *Perishables Handling Quarterly* 99: 10-14.
- Sornsrivichai, J., P. Boon-Long, K. Kaiviparkbunya, and S. Gomolmanee. 1992. Storability and some physiological properties of tangerine fruit over wrapped or individually seal packaged with plastic film. *Acta Horticulturae* 321: 795-803.
- Spalding, D.H. 1968. Effects of ozone atmospheres on spoilage of fruits and vegetables after harvest. *Agricultural Research Service, USDA Marketing Research Report No. 801*.
- Spotts, R.A., and L.A. Cervantes. 1992. Effect of ozonated water on postharvest pathogens of pear in laboratory and packinghouse tests. *The American Phytopathological Society* 76(3): 256-259.
- Thoophom, G. 1998. Standard Operating Procedure for Analysis of Organophosphorous Residues in Dry Salted Fish by Using GT-Reagents Test Kit. Division of Food, Department of Medical Sciences, Bangkok. 10 pp.

- Valenzuela, A.I., M.J. Redondo, Y. Pico, and G. Font. 2000. Determination of abamectin in citrus fruits by liquid chromatography-electrospray ionization mass spectrometry. *Journal of Chromatography A*. 871(1-2): 57-65.
- Victorin, K. 1992. Review of the genotoxicity of ozone. *Mutation Research* 277: 221-238.
- Wardowski, W., S. Nagy, and W. Grierson. 1986. *Fresh Citrus Fruit*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut. 571 pp.
- WHO. 1989. *Dimethoate*. The United Nations Environment Programme, The International Labour Organisation and The World Health Organization, Geneva. 85 pp.
- WHO. 1996. *Methomyl*. The United Nations Environment Programme, The International Labour Organisation and The World Health Organization, Geneva. 150 pp.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved