

บรรณานุกรม

- กฤษฎา บุตรพลอย. 2545. ผลของเอทธานอลและอะซีตัลดีไฮด์ ต่อการควบคุมโรคเน่าราสีเขียวและคุณภาพของผลส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 114 หน้า.
- กรมส่งเสริมการเกษตร, 2544. ไม่มีข้อมูล.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2521. เกื้อ คุณสมบัติและการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. หน้า 21-22.
- กัลยา วิถี. 2540. ผลของสารประกอบคาร์บอนेटและไบคาร์บอนेटต่อคุณภาพและการควบคุมเชื้อรา *Lasiodiplodia sp.* และ *Pestalotiopsis sp.* บนผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 95 หน้า.
- ชัตติยา สละหมัด. 2541. การใช้ความร้อนหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อลดการเกิดโรคบนผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 75 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 396 หน้า
- จินดา จิรวุฒินันท์. 2528. การวิเคราะห์โครงการเกลือหินและโซดาแอชในแนวเศรษฐศาสตร์. คณะเศรษฐศาสตร์, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 197 หน้า.
- คณัย บุญเกียรติ. 2536. โรคหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 114 หน้า.
- คณัย บุญเกียรติ. 2543. โรคหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 156 หน้า.
- คณัย บุญเกียรติ. 2545. คู่มือการจัดการกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว. กองพัฒนาเกษตรที่สูง, สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 56 หน้า.
- คณัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 146 หน้า.
- ธรรมภรณ์ ประภาสะวัต. 2534. ผลของการเคลือบผิว และอุณหภูมิต่ำที่มีผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 243 หน้า.

- นิตยา มหาโพธิ์. 2531. ผลของสารเคลือบไขและอีเทอร์ลต่ออายุการเก็บรักษาและการสุกของมะม่วงเขียวเสวยและเงาะ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 104 หน้า.
- ปาน รัตน์เรื่องวัฒนา. 2543. การวิเคราะห์ต้นทุนผลตอบแทนของการปลูกส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งในเขตอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 133 หน้า.
- ปรีดา จิตदारมย์. 2536. การพัฒนาสารเคลือบผิวสำหรับส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 59 หน้า.
- ไพรัตน์ โสภ โณนคร วิคเนตร พระพุทธ และ สุทธวัฒน์ เบญจกุล. 2536. การใช้ไคโตแซนเป็นสารเคลือบผิวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษามะนาว. วารสารสงขลานครินทร์ 15(3) : 259-265.
- มยุรา สุภักข์ฉัตร. 2539. การแยกและการคัดเลือกเชื้อราที่ผลิตไคตินเอส. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 96 หน้า.
- วิกิตดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สีสกัดธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของผลส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 148 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 364 หน้า.
- สมบัติ ศรีชูวงศ์. 2536. โรคพืชหลังการเก็บเกี่ยว. ภาควิชาโรคพืช, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 250 หน้า.
- สุภาพ จำจินดา. 2531. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิที่มีต่อการเก็บรักษาส้มตรา. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุนทร พิพิธแสงจันทร์ และสมศักดิ์ ดันจะใจ. 2545. โปรแกรมวินิจฉัยศัตรูส้มโชกุนและอาการผิดปกติของส้มโชกุน. คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, สงขลา.
- สุทัศน์เทียม บุญทวี. 2544. ผลของน้ำร้อน โซเดียมคลอไรด์ และไคโตแซน ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะนาว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 205 หน้า.
- สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่. 2544. ไม้ผลปี 2544. [Online]
Available: <http://www.Chiangmai.doe.go.th>.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2539. แนวทางพัฒนาส้มเขียวหวานในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 (2540-2544). เอกสารเศรษฐกิจการเกษตร เลขที่ 102/2539. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

- อนันต์ คาโลคม. 2542. การพัฒนาสวนส้มจากอดีตสู่ ค.ศ. 2000. ใน พรรณี ปรมารภกราศ และศิราพร หัสสร้างสี, บรรณาธิการ. รายงานการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเรื่อง การพัฒนาสวนส้มสู่ ค.ศ. 2000, แพร่: สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร เขตที่ 1 กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- อรรณพ วราอัศวปติ. 2532. เทคโนโลยีและสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้และผักสด. ภาควิชาชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 376 หน้า.
- อภิชาติ ศรีสอาด. 2543. 8 เชื้อยีสวนส้ม. บริษัท ก.พล (1996) จำกัด, กรุงเทพมหานคร.
- Aharoni, Y. and Stadelbacher, G. J. 1973. The toxicity of acetaldehyde vapours to postharvest pathogen of fruit and vegetables. *Phytopathology*. 63: 544-545.
- Arthey, V. D. 1975. Quality of Horticultural Products. Butterworths, London. 228 p.
- Austin, P.R. Brine, C. J. Castle, J. E. and Zikakis, J. P. 1981. Chitin: New facets of research. *Science*. 212: 749-753.
- Bonting, S. L. and de Pont, J. J. H. H. M. 1981. Membrane Transport. Elsevier/North-Holland Biomedical Press, Amsterdam. 362 p.
- D' Aquino, S., Piga, A., Agabbio, M. and McCoom, T. G. 1998. Film wrapping delays ageing of Minneola tangelos under shelf-life conditions. *Postharvest Biology and Technology*. 14: 107-116.
- Diaz, M. A., Vila, R. and Hernandez, E. 1987. Isolation of imazalil and prochloraz resistant *Penicillium* variable strains from a commercial citrus warehouse. *Microbiological*. 3: 205-207.
- Eckert, J. W. and Sommer, N. F. 1976. Control of diseases of fruits and vegetables by postharvest treatment. *Ann. Rev. Phytopathology*. 5: 391-432.
- Eckert, J. W. and Borwn, G. E. 1992. Evaluation of Postharvest fungicide treatments for citrus fruits. p. 92-97. In K. D. Hickey (ed). *Methods for Evaluating Pesticides for Control of Plant Pathogens*. Copyright © by Chiang Mai University
- El-Ghaouth, A., Arul, J., Ponnampalam, R. and Boulet, M. 1991. Chitosan coating effect on storability and quality of fresh strawberries. *Journal of Food Science*. 53(6): 1618-1620.
- El-Ghaouth, A., Arul, J. G. and Asselin, A. 1992. Antifungal activity of chitosan on two postharvest pathogens of strawberry fruits. *Phytopathology*. 82(4): 398-402.

- Fabian, F.W., Winslow, C. E. and Bact, J. 1929. The Chemistry and Technology of Food and Food Products Vol. III. Interscience Publishers. New York. 258p.
- Fawcett, H. S. 1936. Citrus Disease and Their Control. 2nd ed. McGraw Hill, New York. 656 p.
- Filar, L. J. and Wirick, C. E. 1978. Bulk and solution properties of chitosan. Pp. 169-181. In Muzzarelli, R. A. A. and Pariser, ER. (eds). Proceedings of the First International Conference on Chitin and Chitosan. M/T SeaGrant Program; Cambridge.
- Hagenmaier, R.D. and Baker, R. A. 1995. Layered coating to control weight loss and preserve gloss of citrus fruit. *HortScience*. 30(2): 296-298.
- Hagenmaier, R.D. 2002. The flavor of mandarin hybrida with different coatings. *Postharvest Biology and Technology*. 24: 79-87.
- Holme, G. J. 1999. Sensitivity of *Penicillium digitatum* and *P. italicum* to postharvest citrus fungicides in California. *Phytopathology* . 87.
- Hulme, A.C. 1971. The Mango . pp. 233-235. In Mulme, A.C.(ed.). The Biochemistry of Fruit and Their Products. Academic Press. London and New York.
- Jagger, J.1967. Introduction to Research in Ultraviolet Photobiology. Prentic-Hall, Inc, Englewood Cliffs, New Jersey. 164 p.
- Johnson, G. D., Harsy, S. G., Geronimo, J. and Wise, J. M. 2001. Orthophenylphenol and phenylhydroquinone residues in citrus fruit and processed citrus product after postharvest fungicidal treatments with sodium orthophenylphenate in California and Florida. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* . 49: 2497-2502.
- 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.
- Kale, P.N. and Adsule, P.G. 1995. Citrus. Handbook of Fruit Science and Technology. Salunkhe, D.K. and Kadam, S.S. (ed) , Marcel Dekker, Inc. New York. 611.
- Karabulut, O.A., Lurie, S. and Dorby, S. 2001. Evaluation of the use of sodium bicarbonate, potassium sorbate and yeast antagonists for decreasing postharvest decay of sweet cherries. *Postharvest Biology and Technology*. 23: 233-236.

- Palou, L., Usall, J., Monoz, J. A., Smilanick, J. L. and Vinas, I. 2002. Hot water, sodium carbonate and sodium bicarbonate for the control of postharvest green and blue molds of clementine mandarins. *Postharvest Biology and Technology*. 24: 93-96.
- Panja, Z. K. and Grogan, R. G. 1982. Effect of inorganic salts, carbonate-bicarbonate anions, ammonia and the modifying influence of pH on scerotial germination of *Sclerotium rolfsii*. *Phytopathology*. 72: 635-639.
- Porat, R., Daus, A., Weiss, B., Cohen, L. and Droby, S. 2002. Effects of combining hot water, sodium bicarbonate and biocontrol on postharvest decay of citrus fruit. *Journal of Horticultural Science & Biotechnology*. 77(4): 441-445.
- Prasad, K. and Stadebacher, G. J. 1974. Effect of acetaldehyde vapor on postharvest decay and market quality of fresh strawberries. *Phytopathology*. 57: 1034-1045.
- Lindsay, W. B. 2001. Resistance of citrus green mould *Penicillium digitatum* Sacc. To benzimidazole fungicides. *Dissertation Abstracts International*.
- Lurie, S., Klein, J. D. and Arie, R. B. 1990. Postharvest heat treatment as a possible means of reducing superficial scald of apple. *Journal of Horticultural Science*. 65 (5): 503-509.
- Richard, R., Stang, Jr. and Eckert, J. W. 1994. Influence of postharvest handling and surfactants on control of green mold of lemon by curing. *Phytopathology*. 84(6): 612-616.
- Sanchez, D. 1990. Natural agents fight fruit spoilage. *Agricultural Research*. 38: 15-17.
- Schirra, M. and D'Hallewin, G. 1997. Storage performance of Fortune mandarins following hot water dips. *Postharvest Biology and Technology*. 10(3) : 229-238.
- Smid, J. E. and Gorris, L. G. M. 1995. Secondary plant metabolites an control agents of postharvest *Penicillium* rot on tulip bulbs. *Postharvest Biology and Technology*. 6: 303-312.
- Smilanick, J. L., Margosan, D. A. and Henson, D. J. 1995. Evaluation of heated solution of sulfurdioxide, ethanol and hydrogen peroxide to control postharvest green mold of lamons. *Plant Diseases*. 79: 742-747.

- Smilanick, J.L., Margosan, D.A., Mlikota, F., Usall, J. and Michael, I.F. 1999. Control of citrus green mold by carbonate and bicarbonate salts and the influence of commercial postharvest practices on their efficacy. *Plant Diseases*. 83: 139-145.
- Snowdon, L.A. 1990. A Colour Atlas of Post-harvest Diseases and Disorder of Fruit and Vegetable. Cambridge University Press. pp. 54-91.
- Sofos, J.N. and Busta, F.F. 1993. Sorbic Acid and Sorbates. pp. 49-94. *In*: P.M. Davidson and A.L. Branen, (eds.), *Antimicrobials in Foods*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Spiegel-Roy P. and Goldschmidt, E.E. 1996. *Biology of Citrus*. Cambridge University Press. 230 p.
- Stevens, C., Wilson, C. L., Lu, J.Y., Khan, V. A., Chalutz, E., Droby, S., Kabwe, M. K., Haung, Z., Adeyeye, O., Pusey, P.L., Wisniewski, M.K. and West, M. 1996. Plant hormones induced by ultraviolet light-C for controlling postharvest disease of tree fruits. *Crop Protection*. 15 : 129 – 134.
- Ting, S.V. and Attaway, J. A. 1971. Citrus Fruits. *In* : A. C. Hulme (ed.). *The Biochemistry of Fruit and Their Products*. Vol 2. Academic Press, London. pp. 107-169.
- Zhang, D.I and Quantick, P.C. 1997. Effect of chitosan coating on enzymatic browning and decay during postharvest storage of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit. *Postharvest Biology and Technology* . 12: 195-202.