

## เอกสารอ้างอิง

- ซัตติยา สะละหมัด. 2541. การใช้ความร้อนหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อลดการเกิดโรคบนผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 75 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 396 หน้า.
- ชูชาติ วัฒนวรรณ. 2537. การห่อหุ้มส้มเขียวหวานด้วยฟิล์มพลาสติกและการ curing. ข่าวสารชมรมพืชสวนหลังการเก็บเกี่ยว. ปีที่4(4) : 4-6.
- คนัย บุญเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 217 หน้า.
- คนัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 224 หน้า.
- คนัย บุญเกียรติ. 2545. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวส้ม[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : [http://www.agricmu.ac.th/Staff/Faculty/danai/P\\_Fruit05.html](http://www.agricmu.ac.th/Staff/Faculty/danai/P_Fruit05.html) (14 ตุลาคม 2546).
- คนัย บุญเกียรติ และ นิธิยา รัตนานนท์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 146 หน้า.
- ทวีศักดิ์ นวลพลับ. 2531. สวนส้ม. กลุ่มรักเกษตร สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม. 71 หน้า.
- ธราธร บุญแก้ว. 2528. คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะนาวเปลือกบาง(Lime)ที่เก็บรักษาในสภาพต่างๆ. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 35 หน้า.
- นิภา คุณทรงเกียรติ. 2540. การเก็บรักษาผลผลิตพืชสวน. วารสารเกษตรก้าวหน้า. 12 (4) : 21-31 หน้า.
- ปรีดา จิตตารมณ. 2536. การพัฒนาสารเคลือบสารผิวสำหรับผลส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 81 หน้า.

- พ่ายป์ ย้งปักยี. 2542. สัมไอเพื่อการส่งออก. บริษัทไฟว์อีดีเตอร์ สมุทรปราการ. 130 หน้า.
- ไพรัตน์ โสภโณดร, วรณา ชูฤทธิ์ และเสาวลักษณ์ จิตรบรรเจิดกุล. 2534. แนวทางการสกัดและใช้ประโยชน์ไคโตซานจากเปลือกและหัวกุ้ง. รายงานการวิจัย ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ไพรัตน์ โสภโณดร, สุทธวัฒน์ เบญจกุล และ วิคนทร พระพุทธ. 2536. การใช้ไคโตแซนเป็นสารเคลือบผิวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษามะนาว. วารสารสงขลานครินทร์. 15 (3) : 259-265.
- มนตรี อิศรไกรศีล. 2527. การศึกษาการเจริญเติบโตของผล ดัชนีการเก็บเกี่ยว และการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวผลส้มเขียวหวานและส้มตรา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 116 หน้า.
- รัตนา รุจิรมนิช. 2544. การผลิตไคติน-ไคโตซาน. หน้า 1-10. ใน เอกสารประกอบการบรรยายเรื่องการประชุมเชิงปฏิบัติการ ไคตินและไคโตซานจากวัตถุดิบธรรมชาติสู่การประยุกต์ใช้. 30-31 สิงหาคม 2544. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- วงเดือน สุนทรวิภาค. 2546. “ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัย สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 84 หน้า.
- วัฒนา สวรรยาธิปติ. 2528. การปลูกส้ม. โครงการหนังสือคู่มือประชาชน ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 80 หน้า.
- วิกันดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลการใช้สารสกัดธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของผิวส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัย สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวมหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่. 148 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 365 หน้า.
- สิริพันธ์ ศรียุกต์. 2531. ผลของการเคลือบผิวต่อการสุกและการแตกของทุเรียนพันธุ์ชะนี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 66 น.

- สุทรวัดน์ เบญจกุล. 2534. แนวทางการใช้ประโยชน์จากเปลือกกุ้ง : ไคตินและไคโตแซน.  
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร  
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สุภาพ ขำจินดา. 2531. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิที่มีผลต่อการเก็บรักษาส้มตรา. ปัญหา  
พิเศษปริญญาตรี. คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 29 หน้า.
- สุภาวดี อินศรีสว่าง. 2531. ผลของสารเคลือบผิวที่มีต่อการเก็บรักษาส้มเขียวหวาน. ปัญหาพิเศษ  
ปริญญาตรี. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.  
37 หน้า.
- สุรพงษ์ โกสิยจินดา. 2530. การเคลือบผิวผลไม้สดด้วยนวลเทียม. เกษการเกษตร. 11 (124) :56-  
60.
- สุวบุญ จิระชาญชัย, รักรอง ยกसान และ โกสุม สมัครรัตน์. 2544. สมบัติทางเคมีและกายภาพของ  
ไคติน-ไคโตซาน. หน้า 11-40. ใน เอกสารประกอบการบรรยายเรื่อง การประชุมเชิง  
ปฏิบัติการไคตินและไคโตซานจากวัตถุดิบธรรมชาติสู่การประยุกต์ใช้. 30-31  
สิงหาคม 2544. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร. 2539. แนวทางพัฒนาส้มเขียวหวานในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจ  
และสังคมแห่งชาติฉบับที่ 8 (2540-2544). เอกสารเศรษฐกิจการเกษตร เลขที่  
102/2539. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 23 หน้า.
- อรรณพ วรอัศวปติ. 2532. เทคโนโลยีและสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของไม้ผลและผักสด  
ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 376 หน้า.
- Ahmed, E. G., R. P. Ponnampalam, F. Castaigne and J. Arul. 1992. Chitosan coating to  
extend the storage life of tomatoes. *Hort Science*. 27 (9) : 1,016-1,018.
- Albrigo, L.G. 1972. Distribution of stomata and epicuticular wax on orange as related to stem  
and rind breakdown and water loss. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 97(2) : 220-223.
- Arthey, V.D. 1975. Quality of Horticultural Products. Butterworths, London. 228 p.
- Baldwin, E.A. 1993. Citrus Fruit. pp. 107-149. In G.B. Seymour., J.E. Taylor and G.A. tucker  
(eds.). Biochemistry of Fruit Ripening. Chapman & Hall. London.
- Ben-Yehoshua, S., S.P. Burg and R. Young. 1985. Resistance of citrus fruit to mass transport  
of water vapor and other gases. *Plant Physiol.* 79 : 1,048-1,053.
- Ben-Yehoshua, S. 1987. Transpiration, water stress, and gas exchange. pp. 113-170. In J.  
Weichman (ed.). Postharvest Physiology of Vegetables. Marcel Dekker, New York.

- Cohen, E. 1978 a. Ethylene concentration and the duration of the degreening process in shamouti orange fruit. *J. Hort. Sci.* 53(2) : 139-142.
- Cohen, E. 1978 b. The effect of temperature and relative humidity during degreening on the colouring of Shamouti orange fruit. *J. Hort. Sci.* 53(2) : 143-146.
- Cohen, E., Y. Shalom and I. Rosenberger. 1990. Postharvest ethanol build up and off-flavor in "Murcott" tangerine fruit. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 115 (5) : 775-778.
- Coleman, B. and J. Manson. 1988. Seafood spray gives fruit that fresher feeling. *New Scientist.* 30 : 48.
- Davis, P.L. and R.C. Hofmann. 1973. Effect of coating on weight loss and ethanol buildup in juice of orange. *J. Agr. Food Chem.* 21 (3) : 445-457.
- Davis, F.S. and L.G. Albrigo. 1994. Citrus. CAB International., Wallingford, Oxford, UK. 254 p.
- Donhowe, G. and O. Fennema. 1994. Edible films and coatings : characteristics, formation, definitions, and testing methods. pp. 1-24. *In* : J. M. Krochta, E.A. Baldwin, and M.O. Nisperos-Carriedo, (eds.), *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing, Lancaster/Basel.
- Du, J., H. Gemma, and S. Iwahori. 1997. Effects of chitosan coating on the storage of peach , Japanese pear and kiwifruit. *J. Japan. Soc. Hort. Sci.* 66 (1) : 15-22.
- Eilati, S.K., P. Budowski and S.P. Monsclise. 1975. Carotenoid change in the 'Shamouti' orange peel during chloroplast-chromoplast transformation on and off the tree. *J. Exp. Bot.* 26 : 624-632
- El-Ghaouth, A., J. Arul, R. Ponnampalam, and M. boulet. 1991. Chitosan coating effect on storability and quality of fresh strawberries. *J. Food Sci.* 56 : 1,618-1,620.
- Elson, C.M., E.R. Hayes and P.K. Lidster. 1985. Development of the Differentially Permeable Fruit Coating "Nutrition-Save" for the Modified Atmosphere Storage of Fruit. pp. 248-262. *In* Blankenship, M. (ed.) *Controlled for Atmosphere Storage and Transport of Perishable Agricultural Commodities*. Raleigh, North Carolina state Univ.
- Grierson, W. and W.F. Wardowski. 1978. Relative humidity effects on the postharvest life of fruit and vegetables. *HortScience.* 13(5) : 22-26.

- Gross, J. 1981. Pigment change in the flavedo of Dancy tangerine (*Citrus reticulata*) during ripening. *Z. Pflanzenphysiol.* 109 : 451-457.
- Gross, J. 1987. Pigment in Fruit. Academic Press Ltd., London. 260 p.
- Hagenmaier, R.D. and P.F. Shaw. 1992. Gas permeability of fruit coating waxes. *J. Amer. Soc. Hort Science.* 117 (1) : 105-109.
- Hagenmaier, R.D. and R.A. Baker. 1993. Reduction in gas exchange of citrus fruit by wax coating. *J. Agr. Food Chem.* 41 : 283-287.
- Hampel, C.A. and G.G. Hawley. 1973. The Encyclopedia of chemistry. 3<sup>th</sup> ed., Van Nostrand Reinhold Ltd., New York. 1,198 p.
- Kader, A.A. 1985. Postharvest Handling Systems : Subtropical Fruit. pp. 152-156. In A.A. Kader, R.F. Kasmire, F.G. Mitchell, M.S. Reid, N.F. Sommer and J.F. Thompson.(eds.). Postharvest Technology of Horticultural Crops. Uni. of California, Div. of Agri. And Nati. Res.
- Kale, P.N. and P.G. Adsule. 1995. Citrus. In Handbook of Fruit Science and Technology. Salunkhe D.K. and S.S. Kadam eds. Marcel Dekker, Inc. N.Y. 611 p.
- Kays, S.J. 1991. Postharvest Physiology of Perishable Plant Products. The AVI Publishing, New York. 532 p.
- Ketsa, S. 1988. Effect of fruit size on juice content and chemical composition of tangerine. *J. Hort .Sci.* 63 (1) : 171-174.
- Ketsa, S. 1990. Effect of fruit size on weight loss and shelf life of tangerine. *J. Hort. Sci.* 65 (4) : 485-488.
- Kimbal, D.A. 1984. Factors affecting the rate maturation of citrus fruit. Proc. *Florida State Horticultural Science.* 97 : 40-44.
- Kimbal D.A. 1999. Citrus Processing : a complete guide 2<sup>nd</sup> ed . An Aspen Publication. 450 p.
- Krochta, J.M., E.M., E. A. Baldwin and M.O. Nisperos Carriedo. 1994. Edible Coating and Films to Improve Food Quality. Technomic Publishing Company, Inc. America. 357 p.
- Leshem, Y.A., A.H. Halevy and C. Frenkel. 1986. Process and Control of Plant Senescence. Elsevier, Amsterdam. 215 p.



- Paul, R.E. 1992. Postharvest senescence and physiology of leaf vegetables. *Postharvest News and Information*. 3(1) : 11-20.
- Phan, C.T., K. Ogata and K. Chachin. 1975. Respiration and respiratory climacteric. in pp. 86-102. In Pantastico (ed.), *Postharvest Physiology, Handling and Utilization on Tropical Fruits and Vegetables*. The AVI publishing Co., Inc., Connecticut.
- Peleg, K. 1985. *Produce Handling, Packaging and Distribution*. AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut. 625 p.
- Salamat, K., C. Wong-aree and S. Kanlayanarat. "Effect of Chaitosan Coating on Quality of Sai Namphaung Mandarin Under Low Temperature Storage, The 5<sup>th</sup> Asia Pacific Chitin-Chitosan Symposium and Exhibition, March 13-15, 2002, Bangkok, Thailand, pp. 512-516.
- Salisbury, F.B. and C.W. Ross. 1985. *Plant physiology*. 3<sup>rd</sup>(ed.), Wadsworth, Inc. 540 p.
- 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.
- Sornsrivichai, J., P. Boon-Long., K. Kaiviparkbunya and S. Gomolmanee e. 1992. Storability and some physiological properties on tangerine fruit over wrapped or individually seal packaged with plastic film. *Acta Hort*. 321 : 795-803.
- Ting, S.V. and J.A. Attaway. 1971. Citrus Fruits. pp. 107-169. *In* A.C. Hulme (ed.). *The Biochemistry of Fruit and Their Products*. Vol 2. Academic Press. London.
- Vakis, N.J. 1975. Effect of ethephon and waxing on degreening of Cyprus lemons and grapefruit. *J. Hort. Sci.* 50 : 311-319.
- Vines, H.W.,W. Grierson, and G. J. Edwards. 1963. Respiration internal atmosphere and ethylene evolution of citrus fruit. *Proc. Amer. Soc. Hort. Sci.* 92: 227-234.
- Wardowski, W., S. Nagy and W. Grierson. 1986. *Fresh Citrus Fruit*. The AVI publishing Company, Inc., Connecticut 571 p.
- Wood, J.L. 1990. Moisture loss from fruit and vegetables. *Postharvest News and Information*. 1 (3) : 195-199.