เอกสารอ้างอิง

กมลศิริ พันธนียะ. 2546. ไคติน-ไคโตซาน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.nicaonline.com/articles9/site/view_article.asp?idarticle=158 (30 กรกฎาคม 2549)

กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์. 2535. เอกสารประกอบการฝึกอบรม เรื่อง เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อการส่งออก. วันที่ 26-27 มิถุนายน 2535 ณ อาคารเรียนรวมชั้น 3 คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 47 หน้า.

กรมวิชาการเกษตร. 2545. เอกสารประกอบการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การจัดการทำฐานข้อมูลชื่อพันธุ์ลำไยและลิ้นจี่. วันที่ 14–15 สิงหาคม 2545 ณ โรงแรมเชียงใหม่ฮิลล์ อ.เมือง จ.เชียงใหม่. 130 หน้า.

กรมวิชาการเกษตร. 2549. ลำไย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.doa.go.th/pl_data/LONGAN/1STAT/st01.htm/ (16 กรกฎาคม 2549)

กรมส่งเสริมการส่งออก. 2546. การจัดการหลังเก็บเกี่ยวผักผลไม้สดเพื่อการแปรรูป. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา www.depthai.go.th/go/content/download/attach (2 สิงหาคม 2549)

กิตติพงษ์ กิติบุตร. 2544. การใช้กรดและสารเคลือบผิวที่รับประทานได้ต่อคุณภาพของผลลำไยพันธุ์ดอหลังการเก็บเกี่ยว. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 58 หน้า.

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี. 2547. เอกสารวิชา 712-203 หลักการถนอมอาหาร (Principles of food preservation). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://scitech2.pn.psu.ac.th/foodsci/712-203.htm (23 สิงหาคม 2547)

คอลัมน์รู้ไปโม้ด. 2549. เคลือบผิวผลไม้. หนังสือพิมพ์ข่าวสด วันที่ 8 สิงหาคม พ.ศ. 2549 ปีที่ 16 ฉบับที่ 5731 หน้า 22.

โครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา. 2549. เอกสารโรงน้ำผลไม้สวนจิตรลดา เรื่อง กรดซิตริก. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://kanchanapisek.or.th/kp1/data/30/p30citx.htm (2 สิงหาคม 2549)

จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวายของพืช. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 453 หน้า.

จิราภรณ์ สอดจิตร์ และธีรพร กงบังเกิด. 2545. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ โครงการการศึกษาสารเคมีทดแทน SO_2 เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาลำไยหลังการเก็บเกี่ยว. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร, พิษณุโลก. 36 หน้า.

ดวงใจ น้อยวัน. 2549. ผลของสารเคลือบผิวต่ออายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 193 หน้า.

ดนัย บุณยเกียรติ, นิธิยา รัตนาปนนท์ และทองใหม่ แพทย์ไชโย. 2543. โครงการวิจัยการเก็บรักษาผลลำไยที่อุณหภูมิต่ำ. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 61 หน้า.

ดนัย บุณยเกียรติ, นิธิยา รัตนาปนนท์, ศิริโสภา อินขะ และวัชรี สุขวิวัฒน์. 2546. โครงการวิจัยความสัมพันธ์ของปริมาณโปรตีนและกิจกรรมของเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดสระหว่างการเกิดอาการสะท้านหนาวของผลลำไย. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 37 หน้า.

ดนัย บุณยเกียรติ และ นิธิยา รัตนาปนนท์. 2535. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 146 หน้า.

ธิดา ไชยวังศรี. 2535. โรคของผลลำไยพันธุ์ดอก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 134 หน้า

ธิติรัตน์ ปานม่วง. 2545. คำถามรายการวิทยุคลินิก FM101.5 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร : ประโยชน์หรือโทษภัย ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.pharm.chula.ac.th/clinic101_5/article/fadditive.htm (2 สิงหาคม 2549)

นพดล จรัสสัมฤทธิ์, พาวิน มะโนชัย, นพมณี โทปุญญานนท์, ธีรนุช จันทรชิต, วินัย วิริยะอลงกรณ์ และพิชัย สมบูรณ์วงศ์. 2543. การผลิตลำไย. สิรินาฏการพิมพ์, เชียงใหม่. 128 หน้า.

น้อม รีบเร่ง. 2542. รายงานการวิจัยการใช้เทคโนโลยีและภูมิปัญญาของเกษตรกรผู้ปลูกลำไยภาคเหนือ. สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคเหนือ กรมส่งเสริมการเกษตร. 155 หน้า.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2539. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 340 หน้า.

ป๋วย อุ่นใจ. 2549. chitin and ahitosan. ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.thailabonline.com/news3chitin-chitosan.htm (30 กรกฎาคม 2549)

ประภาวดี อุนตระกูล. 2548. ผลของโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์และวิตามินซีต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลำไย. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 48 หน้า.

ปิยจิตรา ศรีวรกุล. 2545. ผลของสารถนอมอาหารและสารเคลือบผิวที่รับประทานได้ต่อคุณภาพของผลลำไยพันธุ์ดอหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 229 หน้า.

ปิยะบุตร วานิชพงษ์พันธุ์. 2549. chitin and chitosan. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www. thailabonline.com/chitin-chitosan.htm (30 กรกฎาคม 2549)

ปรีดา จิตตารมณ์. 2536. การพัฒนาสารเคลือบผิวสำหรับส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะเกษตร มหาวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ม กรุงเทพฯ. 81 หน้า.

ปัญชลี เขียวขจี. 2548. การใช้ความร้อนและกรดซิตริกเพื่อควบคุมโรคและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลำไย. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาโรคพืช คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 53 หน้า.

พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์, ดุษฎี ณ ลำปาง และรำไพพรรณ อภิชาตพงศ์ชัย. 2542. ลำไย:ไม้ผลเศรษฐกิจสำคัญเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม. โรงพิมพ์มิ่งเมือง, เชียงใหม่. 137 หน้า.

พรวิสาข์ บุญยงค์. 2544. การควบคุมการเน่าเสียของผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยวด้วยสารโซเดียม-เมตาไบซัลไฟต์และน้ำมันหอมระเหยจากมัสตาร์ด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 143 หน้า.

พาวิน มะโนชัย. 2543. ลำไย. สิรินาฏการพิมพ์, เชียงใหม่. 115 หน้า.

พาวิน มะโนชัย, วรินทร์ สุทนต์ และยุทธนา เขาสุเมรุ. 2548. คู่มือการจัดการสวนลำไยให้ได้คุณภาพ. โรงพิมพ์ยูเนี่ยน, เชียงใหม่. 56 หน้า.

ภาวดี เมธะตานนท์. 2540. ชมรมไคติน ไคโตซาน. ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC), กรุงเทพฯ. 95 หน้า.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ลาวัลย์ จีระพงษ์. 2549. ไคโตซาน กลุ่มงานชีววิธี ส่วนบริหารศัตรูพืช สำนักพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.doae.go.th/library/html/detail/ditosan.htm (30 กรกฎาคม 2549)

วรุณรักษ์ รายืนวล. 2539. การควบคุมการเน่าเสียของผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยวด้วยสารอะเซทัล-ดีไฮด์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 121 หน้า.

วิชชา สอาดสุด, อุราภรณ์ สอาดสุด, ปริญญา จันทรศรี และสาริณี ประสาทเขตต์กรณ์. 2546. กรรมวิธีหลังการเก็บเกี่ยวบนผลลำไยเพื่อทดแทนการรมด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา http://www.phtnet.org (8 มีนาคม 2547)

วิรัตน์ สมตน. 2543. เอกสารวิชาการเรื่องการปลูกลำไยในภาคใต้. สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคใต้ กรมส่งเสริมการเกษตร. 127 หน้า.

วัชรี สุขวิวัฒน์. 2547. ผลของการใช้ความร้อนต่อกิจกรรมของเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดสระหว่างการเกิดอาการสะท้านหนาวของผลลำไยพันธุ์ดอ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 126 หน้า.

ศิวาพร ศิวเวชช. 2535. วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 328 หน้า.

ศิวาพร ศิวเวชช. 2546. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 528 หน้า.

ศูนย์วัสดุชีวภาพไคติน-ไคโตซาน . 2549. ของเหลือจากทะเลสู่ไคติน-ไคโตซาน. [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา http://www.material.chula.ac.th/chitosan/CCBthaip9.htm (30 กรกฎาคม 2549)

สมบุญ เตชะภิญญาวัฒน์. 2544. สรีรวิทยาของพืช. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 237 หน้า.

เสาวคนธ์ นุสติ. 2544. ผลของการเคลือบผิวด้วยสารอิมัลชันและไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของสาลี่. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 138 หน้า.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2544. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www/acfs.go.th/standard/used/data/longan.htm (4 ตุลาคม 2546)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2549. ลำไย:เนื้อที่ยืนต้น เนื้อที่ให้ผลผลิตและผลผลิตต่อไร่ รายจังหวัด ปี 2547-2548. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.oae.go.th/Prcai/Longan.xls (16 กรกฎาคม 2549)

สุทัศน์เทียม บุญทวี. 2544. ผลของน้ำร้อน โซเดียมคลอไรด์ และไคโตซานต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลมะนาว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยชียงใหม่, เชียงใหม่. 204 หน้า.

อุดม จิรเศวตกุล และนายนิพนธ์ เดชะ. 2534. การเลี้ยงครั่ง. กองป้องกันและกำจัดศัตรูพืช กรมส่งเสริมการเกษตร, กรุงเทพฯ. 22 หน้า.

Abdulla, S. 1999. Staying delicious. [Online]. Available http://www.nature.com/nsu/990121/990 121-7.html (15 July 2004)

Bai, J., D.H. Robert and A.B. Elizabeth. 2003. Coating selection for 'Delicious' and other apples. *Journal of Postharvest Biology and Technology* 28 : 381-390.

Garcia, E. and D.M. Barrett. 2001. Preservative treatment for fresh-cut fruits and vegetables. Department of Food Science and Technology University of California, Davis. p. 32 .

Jiang, Y.M. 1999. Purification and some properties of polyphenol oxidase of longan fruit. *Journal of Food Chemistry* 66 : 75-79.

Jiang, Y.M. 2000. Role of anthocyanins, polyphenol oxidase and phenols in lychee pericarp browning. *Journal of Science of Food and Agriculture* 80 : 305-310.

Jiang, Y. and Y. Li. 2000. Effect of chitosan coating on postharvest life and quality of longan fruit. *Journal of Food Chemistry* 73 : 139-143.

Jiang, Y.M., Z. Zhang, D.C. Joyce and S. Ketsa. 2002. Postharvest biology and handling of longan fruit (*Dimocarpus longan* Lour.) *Journal of Postharvest Biology and Technology* 26 : 241-252.

Judith, A.A. and B.J. Georage. 2000. Effect of antibrowning treatment on color and firmness of fresh-cut pears. *Journal of Food Quality* 25 : 333-341.

Kader, A.A. 2002. Lychee. [Online]. Available http://rics.ucdavis.edu/Produce/ProduceFacts/Fruits/lychee.shtml (28 August 2004)

Ketsa, S. and R.E. Paull. 2000. Longan. [Online]. Available www.rirdc.gov.au/reports/NPP/02-135. pdf (8 March 2004)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Kwak, E.J. and S.I. Lim. 2005. Inhibition of browning by antibrowning agents and phenolic acids or cinnamic acid in the glucose-lysine model. *Journal of Science of Food and Agriculture* 85 : 1337–1342.

Lee, J.Y., H.J. Park and C.Y. Lee. 2002. Effect of edible coating containing antibrowning agents on respiration rate and color in minimally processed apple. [Online]. Available http://ift.confex.com/ift/2002/techprogram/paper 13027.htm. (8 March 2004)

Menzel, C. 2002. The lychee crop in asia and the pacific. [Online]. Available http://www.fao.org/DOCREP/005/AC681E/ac681e0a.htm#bm10 (28 August 2004)

Mitcham, B. 2002. Apples:Internal Browning (Brown Heart). [Online] Available http:// postharvest.ucdavis.edu/Produce/Disorders/apple/pdapintern.shtml (28 August 2004)

Pan, X.C. 1994. Study on relationship between preservation and microstructure of *Euphoria longan* fruit. *Journal of Guangxi Agricultural University* 13 : 185-188.

Pongsakul, N., N. Rakariyatham and B. Leelasart. 2004. Inhibition of enzymatic browning in dried longan fruit. [Online]. Available http://www.agri. cmu.ac.th/biotech2004/download/file371Inhibition%20of%20Enzymatic%20 Browning%20in%20Dried%20Longan%20Frui12.doc.(8 March 2004)

Salvador, M.L., P. Jaime and R. Oria. 2003. Use of edible coatings to reduce water loss and maintain quality of 'Reinette' apple. *Acta Hort* 600 : 701-705.

Son, S.M., K.D. Moon and C.Y. Lee. 2000. Kinetic study of oxalic acid inhibition on enzymatic browning. *Journal of Agriculture Food Chemical* 48 : 2071-2074.

Stewart, R.J., B.J.B. Sawyer, C.S. Bucheli and S.P. Robinson. 2001. Polyphenol oxidase is induces by chilling injury and wounding in pineapple. *Journal of Plant Physiol* 28 : 181-191.

Temuss Products. 2006. What is shellac?. [Online]. Available http://www.temuss.com/ html/ shellac.html (15 August 2006)

Underhill, S.J.R. and C. Critchley. 1994. Cellular localization of polyphenol oxidase and peroxidase activity in *Litchi chinensis* Sonn. pericarp. *Journaol of Plant Physiol* 22 : 627-632.

USDA-ARS Subtropical Horticulture. 2006. Science update. [Online]. Available http://www.ars .usda.gov/is/AR/archive/aug00/sci0800.pdf (15 August 2006)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Whitaker, J.R. and C.Y. Lee. 1995. Enzymatic browning and its prevention. *ACS Symposium Series* 600 : 2-7.

Wikipedia. 2006. The Free Encyclopedia "Citric acid". [Online]. Available http://en.wikipedia. org /wiki/Citric_acid (2 August 2006)

Wikipedia. 2006. The Free Encyclopedia "Oxaic acid". [Online]. Available http://en.wikipedia. org/wiki/Oxalic_acid (2 August 2006)

Yoruk, R., K.K. Ciftlik and M.R. Marshall. 2005. Antibrowning potency of carboxylic acids in the juice system. [Online]. Available http://ift.confex.com/ift/2005/techprogram/paper30580.htm (3 March 2006)

Yoruk, R., S.Yoruk, M.O. Balaban and M.R. Marshall. 2004a. Machine vision analysis of antibrowning potency for oxalic acid:a comparative investigation on banana and apple. *Journal of Food Science* 69 : E281-E289.

Yoruk, R., S.Yoruk, M.O. Balaban and M.R. Marshall. 2004b. Oxalic acid in conjunction with vitamin C has the potential of controlling browning of sliced apples. Institute of Food Technologists Annual Meeting, Las Vegas, Nevada 114A-4, p. 286.

Zhang, D. and P.C. Quantick. 1997. Preliminary study on effects of modified atmosphere packaging on postharvest storage of longan fruit. *Journal of Postharvest Horticulture Series* 17 : 90-96.

Zhang, D., P.C. Quantick, Y. Li and C. Guo. 1998. World conference on horticultural research. Postharvest research on tropical and subtropical fruits in South China. [Online]. Available http://www.agrsci.unibo.it/wchr/wc2/donglin.html (8 March 2004)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved