

## เอกสารอ้างอิง

- จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 21-98 น.
- คณัย บุญยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 43-174 น.
- คณัย บุญยเกียรติ และนิธิยา รัตนานพนธ์. 2548. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 114-125 น.
- นินนาท จันทร์สุรย์. เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน. การกิจเอกสารและตำรามหาวิทยาลัยทักษิณ, สงขลา. 237 น.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2547. สารเคลือบผิวที่บริโภคได้. น. 179-196. ใน: นิธิยา รัตนานพนธ์ และไพโรจน์ วิริยจารี (ผู้รวบรวม), เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. พิมพ์ครั้งที่ 1. TRIO Advertising & Media Co., Ltd., เชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2549. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 54-80 น.
- ปรีดา จิตตารมณ. 2536. การพัฒนาสารเคลือบผิวสำหรับผลส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 81 น.
- เปรมปรี ฌ สงขลา. 2544. คู่มือการทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ. บริษัทฐานการพิมพ์ จำกัด, กรุงเทพฯ. 380 น.
- มนตรี อิศรไกรศีล. 2527. การศึกษาการเจริญเติบโตของผล ดัชนีการเก็บเกี่ยว และการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวผลส้มเขียวหวานและส้มตรา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 116 น.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนานพนธ์. 2544. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 20-38 น.
- วงเดือน สุนทรวิภาค. 2546. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่ 122 น.

- วรวัลย์ รุ่งเรืองศรี วรณพร ใจประเสริฐ และนิชิยา รัตนานพนธ์. 2548. การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง ปริมาณ และสีทองระหว่างการเก็บรักษา. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 37 (5-6 พิเศษ): 9-12.
- วิกันดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สารสกัดจากธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 148 น.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 365 น.
- ศรายุทธ สมประสงค์ และพิชญา บุญประสงค์. 2545. รายงานการวิจัย โครงการวิจัยเพื่อพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ ประจำปี 2545 เรื่อง ผลของการเคลือบผิวส้มที่มีต่อลักษณะการถ่ายเทมวลสารของส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง. ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 80 น.
- สุรพงษ์ โกสิยจินดา. 2530. การเคลือบผิวผลไม้สดด้วยนวลเทียม. เกษการเกษตร. 11(124): 56-60.
- Admad, M. and I. Khan. 1987. Effect of waxing and cellophane lining on chemical quality indices of citrus fruit. *Plant Foods Human Nutrition*. 37: 47-57.
- Albrigo, L.G. 1972. Distribution of stomata and epicuticular wax on orange related to stem and ring breakdown and water loss. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 97(2): 220-223.
- Arthey, V.D. 1975. *Quality of Horticultural Products*. Butterworths., 228 pp.
- Bai, J., E.A. Baldwin and R.D. Hagenmaier. 2002. Alternative to shellac coatings provide comparable gloss internal gas modification and quality for Delicious apple fruit. *Horticultural Journal*. 37(3): 559-563.
- 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.
- Bennett, H. 1975a. *Industrial Waxes*. Vol. 1. Chemical Publishing Company, Inc., New York. 413 pp.
- Bennett, H. 1975b. *Industrial Waxes*. Vol. 2. Chemical Publishing Company, Inc., New York. 410 pp.

- Ben-Yehoshua, S. 1969. Gas exchange, and the commercial deterioration in storage of orange fruit. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 94: 524-528.
- 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.
- Ben-Yehoshua, S., S.P. Burg and R. Young. 1985. Resistance of citrus fruit to mass transport of water vapor and other gases. *Plant Physiology*. 79: 1048-1053.
- Bonnichsen, R.K. and H. Theorell. 1951. An enzymatic method for the micro-determination of ethanol. *Scand Journal Clinic Lab Investment*. 3(1): 58-62.
- Bonting, S.L. and J.T.H.H.M. de Pont. 1983. *Membrane Transport: New Comprehensive Biochemistry*. Vol. 2. Van Nostrand Reinhold Ltd., New York. 76-77 pp.
- Cohen, E., Y. Shalom and I. Rosenberger. 1990. Postharvest ethanol built up and off-flavor of 'Murcott' tangerine fruits. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 115: 775-778.
- Davis, F.S. and L.G. Albrigo. 1994. *Citrus*. CAB International, Oxfröd. 254 pp.
- Fuchs, Y. and A. Cohen. 1969. Degreening of citrus fruit with ethylene. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 94(6): 617-618.
- Furusawa, N. 2001. Rapid high-performance liquid chromatographic identification/quantification of total vitamin C in fruit drink. *Food Control*. 12: 27-29.
- Gassner, S.A., I. Rehovoth, E. Hellinger, A. Katchalsky and D. Vofsi. 1969. *Polyethylene-Natural Wax Emulsions for Coating Fruits and Vegetables*. U.S. Pat, New York. 1-3 pp.
- Goodwin, T.W. and E.I. Mercer. 1983. *Introduction to Plant Biochemistry*. 2<sup>nd</sup> ed. Pergamon Press, Oxford. 677 pp.
- Greener, I. and O.R. Fennema. 1994. pp. 1-7. Edible film and coatings: characteristics, formation, definationn and testing method. In: E.A. Baldwin and J.M. Nisperos-Carriedo, (eds.), *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Krochta, Technomic Publishing Company Inc., London.
- Grierson, W. and W.F. Wardowski. 1978. Relative humidity effects on the postharvest life of fruit and vegetables. *Horticultural Science*. 13(5): 22-26.

- Gross, J. 1981. Pigment change in the flavedo of Dancy tangerine (*Citrus reticulata*) during ripening. *Z. Pflanzenphysiol. Botanical Gazette*. 14(3): 401-406.
- Gross, J. 1987. *Pigment in Fruit*. Academic Press Ltd., London. 260 pp.
- Hagenmaier, R.D. 1998a. Wax microemulsion formulations used as fruit coatings. *Proceedings of the Florida State Horticultural Society*. 111: 251-255.
- Hagenmaier, R.D. 1998b. Selection of citrus 'wax' coatings on criteria other than short-term gloss. *Packinghouse Letter No.182*: 1-4.
- Hagenmaier, R.D. 2000. Evaluation of a polyethylene-candelilla coating for 'Valencia' oranges. *Postharvest Biology and Technology*. 19: 147-154.
- Hagenmaier, R.D. 2001. Ethanol content of 'Murcott' tangerines harvested at different times and treated with coating of different permeability. *Proceedings of the Florida State Horticultural Society*. 114: 170-173.
- Hagenmaier, R.D. 2002. The flavor of mandarin hybrids with different coating. *Postharvest Biology and Technology*. 24: 79-87.
- Hagenmaier, R.D. 2003. Method for measuring internal gases of citrus fruit and determining peel permeance. *Proceedings of the Florida State Horticultural Society*. 116: 418-423.
- Hagenmaier, R.D. 2004. Fruit coatings containing ammonia instead of morpholine. *Proceedings of the Florida State Horticultural Society*. 117: 396-240.
- Hagenmaier, R.D. 2005. A comparison of ethylene and CO<sub>2</sub> peel permeance for fruit with different coating. *Postharvest Biology and Technology*. 37: 56-64.
- Hagenmaier, R.D. and K. Goodner. 2002. Storage of 'Marsh' grapefruit and 'Valencia' orange with different coatings. *Proceedings of the Florida State Horticultural Society*. 115: 303-308.
- Hagenmaier, R.D. and R.A. Baker. 1993. Reduction in gas exchange of citrus fruit by wax coatings. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 41: 283-28.
- Hagenmaier, R.D. and R.A. Baker. 1994a. Wax microemulsion and emulsions as citrus coatings. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 42: 899-902.
- Hagenmaier, R.D. and R.A. Baker. 1994b. Internal gases, ethanol content and gloss of citrus fruit coated with polyethylene wax, canauba wax, shellac or resin at different application levels. *Horticultural Science*. 107: 261-265.

- Hagenmaier, R.D. and R.A. Baker. 1995. Layered coating to control weight loss and preserve gloss of citrus fruit. *Proceedings of the Florida State Horticultural Society*. 30(2): 296-298.
- Hall, A.E. 1980. Drought effects on transpiration and leaf water status of cowpea in controlled environments. *Journal of Plant Physiology*. 7: 141-147.
- Hampel, C. A. and G.G. Hawley. 1973. *The Encyclopedia of Chemistry*. 3th ed. Van Nostrand Reinhold Ltd., New York. 1198 pp.
- Jahn, O.L. 1976. Degreening of waxed citrus fruit with ethephon and temperature. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 101(5): 579-599.
- Javis, N.L., C.O. Timmons and W.A. Simmon. 1962. The effect of monomolecular films on the surface temperature of water. pp. 41-58. In: M. Ranter, (ed.), *Retardation of Evaporation by Monolayer: Transport Process*. Academic Press, New York.
- 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., California.
- Kagawa, A. 1983. Standard tables of food composition in Japan. 4<sup>th</sup> ed. pp. 196-214. In: S.K. Mitra, (ed.), *Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits*. CAB International, London.
- Kahovec, R.B. and K. Hatada. 2002. Nomenclature of regular single-strand organic polymers. *Pure and Application Chemistry*, IUPAC Recommendation 2002 74(10): 1921-1956.
- Kays, S.J. 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Products*. The AVI Publishing, New York. 532 pp.
- Ketsa, S. 1988. Effect of fruit size on juice content and chemical composition of tangerine. *Horticultural Science*. 63(1): 171-174.
- Ketsa, S. 1990. Effect of fruit size on weight loss and shelf life of tangerine. *Horticultural Science*. 65(4): 485-488.
- Kimball, A.D. 1999. *Citrus Processing a Complete Guide Second Edition*. Aspen Publication, Marryland. 1-34 pp.

- Kolattukudy, P.E. 1976. Introduction to natural waxes. pp. 1-15. *In:* P.E. Kolattukudy, (ed.), *Chemistry and Biochemistry of Natural Waxes*. Elsevier, Amsterdam.
- McGuire, R.G. 1992. Report of objective color measurement. *Horticultural science*. 27 (12): 1254-1255.
- Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL. 2000. 17<sup>th</sup> ed., AOAC INTERNATIONAL, Gaithersburg, MD, USA., Official Method 941.15, 943.03 and 966.23.
- Pandy, B.P. 1982. *Plant Anatomy*. S. Chand and Company Ltd., New Delhi. 495 pp.
- Paredes-Lopez, O., E. Carmargo-Rubio and Y. Gallardo-Navarro. 1974. Use of coating of Candelilla wax for preservation of limes. *Journal of Sciencei Food Agricultural*. 25: 1207-1210.
- Petracek, PD., R.D. Hagenmaier and H. Dou. 1999. *Advances in Postharvest Diseases and Disorders Control of Citrus Fruit*. Trivandrum, India. 71-92 pp.
- Peleg, K. 1985. *Produce Handling, Packaging and Distribution*. AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut. 625 pp.
- Phan, C.T., K. Ogata and K. Chachin. 1975. Respiration and respiratory climacteric. pp. 86-102. *In:* E. B. Pantastico, (ed.), *Postharvest Physiology, Handling and Utilization on Tropical Fruits and Vegetables*. The AVI Publishing Co., Inc., Connecticut.
- Prince, L.M. 1977. *Microemulsion, Theory and Practice*. Academic Press, New York. 28-30 pp.
- Ranganna, S. 1977. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products*. New Delhi, McGraw-Hill. 634 pp.
- Salisbury, F.B. and C.W. Ross. 1985. *Plant Physiology*. 3<sup>rd</sup> ed., Wadsworth, Inc., New York. 540 pp.
- SCOGS. 1981. Evaluation of the health aspects of candelilla wax as food ingredient. Report of the selection committee on GRAS substance, Life Science Research Office of the Federation of American Societies for Experimenral Biology. Bethesda, Maryland.
- Silva, O.F. 2005. Total ascorbic acid determination in fresh squeezed orange juice by gas chromatography. *Food Control*. 16: 55-53.

- Sinclair, W.B. 1984. *The Biochemistry and Physiology of the Lemon and Other Citrus Fruit*. University of California, Division of Agriculture and Natural Resources, Oakland. 946 pp.
- 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.
- Spiegel-Roy, P. and E.E. Goldschmidt. 1996. *Biology of Citrus*. Cambridge university Press, London. 109-125 pp.
- Subramanyam, H., S. Krishnamurthy and H.A.B. Parpia. 1975. Physiology and biochemistry of mango fruit. *Advance Food Research*. 21: 233-305.
- 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.
- Ulrich, R. 1970. Organic acid. pp. 89-114. 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 the degreening of Cyprus grown lemons and grapefruit. *Horticultural Science*. 50: 311-319.
- Vines, H.W., W. Grierson and G. J. Edwards. 1963. Respiration internal atmosphere and ethylene evolution of citrus fruit. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 92: 227-234.
- Wardowski, W., S. Nagy and W. Grierson. 1986. *Fresh Citrus Fruit*. The AVI Publishing Company, Inc., Connecticut. 571 pp.
- Wheaton, T.A. and I. Stewart. 1973. Optimum temperature and ethylene concentration for postharvest development of carotenoid pigments in citrus. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 98(4): 337-340.
- Wills, R.H.H., T.H. Lee, D. Graham, W.B. McGlasson and E.G. Hali. 1981. *Postharvest: An Introduction to The Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut. 163 pp.
- Wolfmeier, U., H. Schmidt, F.L. Heinrichs, G. Michalczyk, W. Payer, W. Dietsche, G. Hohner and J. Wildgruber. 1996. Waxes. pp. 96-114. In: S. Ullmann, (ed.), *Encyclopedia of Industrial Chemistry*. Cambridge University Press, London. 122-125 pp.