

## เอกสารอ้างอิง

- กมลศิริ พันธนิยะ. 2546. ใคตินใคโตซาน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา:  
<http://www.nicaonline.com> (23 มกราคม 2549).
- เกศนรี จองโชติกุล. 2544. การศึกษาผลของใคโตซานต่อเชื้อราที่ก่อให้เกิดโรคแอนแทรกโนส และการชักนำการสร้างเอนไซม์ใคตินเนสและเบต้า-1, 3-กลูคานเนสในองุ่น, วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 99 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2544. *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จรรยา วิสิทธิ์พานิช. 2543. *โรคและแมลงศัตรูลำไย*. หจก. ชนบรรณการพิมพ์, เชียงใหม่. 102 หน้า.
- ชัยวัฒน์ ไตอนันต์. 2542. *ความสัมพันธ์ระหว่างพืชอาศัยกับเชื้อสาเหตุโรคในระดับโมเลกุล*. ภาควิชาโรคพืช มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 185 หน้า.
- ชิง ชิง ทองดี. 2520. การศึกษาพฤติกรรมของผลลำไยระหว่างการเก็บรักษา. *วารสารกสิกรรม*. 50(2): 97.
- คณัย บุญยเกียรติ และ นิธิยา รัตนปนนท์. 2542. สารเคลือบผิวบริโกลไค. *สารระไม่ผล*. 4(5): 13-14.
- เทคโนโลยีชาวบ้าน 306. 2549. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา:  
<http://www.phtnet.org/article/view-article.asp?aID=9> (20 เมษายน 2549).
- ชวัล หะหมาน และสมศิริ แสงโชติ. 2546. ผลของใคโตแซนต่อการเกิดโรคแอนแทรกโนสของผลมะม่วงหลังการเก็บเกี่ยว. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. 34(4-6): 49-52.
- ชวัลชัย รัตน์เลิศ และศิวาพร ธรรมดี. 2542. พันธุ์ไม้ผลการค้าในประเทศไทย. *คู่มือเลือกพันธุ์สำหรับผู้ปลูก*. สำนักพิมพ์ริ้วเจียว, กรุงเทพฯ.
- ธิดา ไชยวงศ์ศรี. 2535. โรคของลำไยพันธุ์ดอกก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (ชีววิทยา), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 134 หน้า.
- ปัทมา วิศาลนิตย์. 2545. ผลของใคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของสตอเบอรี่. ปัญหาพิเศษ (การจัดการทรัพยากรชีวภาพ), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 45 หน้า.

- ปิยจิตรรา ศรีวรกุล. 2545. ผลของสารถนอมอาหารและสารเคลือบผิวที่รับประทานได้ต่อคุณภาพของผลลำไยพันธุ์ดอหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 230 หน้า.
- พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์, คุณหญิง ลำปาง และอำไพพรรณ อภิชาติพงษ์ชัย. 2542. ลำไย. *ไม้ผลทางเศรษฐกิจสำคัญเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม*. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 137 หน้า.
- พรรณทิพา บุญอินทร์. 2549. ผลของสารยับยั้งการเกิดโรคสีน้ำตาลและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลลำไยพันธุ์ดอ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 204 หน้า.
- พาวิน มะโนชัย. 2543. *ลำไย*. สาขาวิชาไม้ผล ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 115 หน้า.
- พิทยา สรวมศิริ และพาวิน มะโนชัย. 2545. “การผลิตลำไยนอกฤดูอย่างมืออาชีพ”. เอกสารโครงการฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยี, สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. 64 หน้า.
- พิมพ์ใจ สีหะนาม. 2548. ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 154 หน้า.
- ไพรัตน์ โสภโณดร, สุทธวัฒน์ เบญจกุล และ วิคเนตร พระพุทธ. 2536. การใช้ไคโตแซนเป็นสารเคลือบผิวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษามะนาว. *วารสารสงขลานครินทร์*. 15(3): 259-265.
- ภาวดี เมระตานนท์. 2544. *ไคโตซาน*. ชมรมไคติน - ไคโตซาน. ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC), กรุงเทพฯ. 95 หน้า.
- ลาวัลย์ จิระพงษ์. 2546. *ไคโตซาน*. กลุ่มงานชีววิธี ส่วนบริหารศัตรูพืช. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.doae.go.th> (20 เมษายน 2549).
- วิษณุ นิยมเหล่า, หะริน รุ่งเรืองวรรธน์ และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์. 2546. “อิทธิพลของสารเคลือบ Chitosan ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษามะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้”. เอกสารประกอบการประชุม ไคติน-ไคโตซานแห่งประเทศไทย, 17-18 กรกฎาคม 2546. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 3 หน้า.

- ศักดิ์มนตรี นาชัยเวียง. 2537. เชื้อราในช่อดอกและขั้วผลลำไย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย (ชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 110 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและศึกษาอบรม การเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม. 364 หน้า.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2549. สถิติการเพาะปลูกลำไย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.oae.go.th> (20 เมษายน 2549).
- สุภัค มหัทธนพรรค. 2542. ประสิทธิภาพของสารสกัดจากเปลือกและเมล็ดในผลลำไยต่อการต้านเชื้อโรคหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัย (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 82 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.
- Ainworth, G.C., K. Sparow and S. Sussman. 1973. *The Fungi*. Vol.4B. Academic Press, New York.
- Alexopoulos, C.J., C.W. Mims and M. Blackwell. 1996. *Introductory Mycology*. 4<sup>th</sup> ed. John Wiley and Sons, New York.
- Bautista-Ban, S., A.N. Hernandez-Lauzardoa, M.G. Velazquez-del Vallea, M. Hernandez-Lopez, E. Ait Barkab, E. Bosquez-Molinac and C.L. Wilson. 2005. Chitosan as a potential natural compound to control pre and postharvest diseases of horticultural commodities. [Online]. Available: [www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com) (April 20, 2006).
- Benhamou, N., J. W. Kloepper, and S. Tuzun. 1998. Induction of resistance against Fusarium wilt of tomato by combination of chitosan with an endophytic bacterial strain: ultrastructure and cytochemistry of the host response. *Planta*. 204: 153 – 168.
- Ben-Shalom, N., N. Kudobeava, and R. Pinto. 2001. “Controlling elicitation of chitin oligomer and chitosan in tomato leaves through their molecule structure in chitin and chitosan in life science”. Proceedings of the 8<sup>th</sup> International Chitin and Chitosan Conference and 4<sup>th</sup> Asia Pacific Chitin and Chitosan Symposium, Yamaguchi, Japan (Sep. 21-23, 2000). pp 309-312.

- Chang, M., D. Cully and L.A. Hadwiger. 1995. Molecular cloning and characterization of a pea Chitinase gene express to wound, fungal infection and the elicitor Chitosan. *Plant Molecular Biology*. 28 (1): 105-111.
- Coleman, B. and J. Manson. 1988. Seafood spray gives fruit that fresher feeling. *New Scientist*. 30: 48.
- Cota, I.E., R. Troncoso-Rojas, R. Sotelo-Mundo, A. Sa´nchez-Estrada and M.E. Tiznado-Herna´ndez. 2006. Chitinase and  $\beta$ -1,3-glucanase enzymatic activities in response to infection by *Alternaria alternata* evaluated in two stages of development in different tomato fruit varieties. *Scientia Horticulturae*. 112: 42–50.
- Du, J., H. Gemma and S. Iwahori. 1992. Effect of Chitosan coatig on the storability and on the ultrastructural changes of ‘Jonagold’apple fruit in storage. *Food Preservation Science*. 24(1): 23-29.
- Du, J., H Gemma, and S. Iwahori. 1997. Effects of Chitosan coating on the storage of peach, Japanese pear and kiwifruit. *Japanese Society for Horticultural Science*. 66(1): 15-22.
- El-Ghaout, A., J. Arul, R. Ponnampalam and M. Boulet. 1991a. Chitosan coating effect on storability and quality of fresh strawberries. *Food Science*. 56: 1618-1620.
- El-Ghaout, A., J. Arul and A. Asselin. 1991b. “Potential use of Chitosan in postharvest preservation of fruits and vegetables”. *Advances in Chitin and Chitosan: Proceedings from the 5<sup>th</sup> International Conference on chitin and Chitosan*. Elsevier Applied Science, London. pp. 440-452.
- El Ghouth, A., J. Arul, and A. Asselin. 1992. Antifungal activity of Chitosan on two postharvest pathogen of strawberry fruits. *Phytopathology*. 82: 398-402.
- Fajardo, J.E., R.D. Waniska, R.G. Cuero and R.E. Pettit. 1995. Phenolic compounds in peanut seeds enhanced elicitation by chitosan and effects on growth and aflatoxin B1 production by *Aspergillus flavus*. *Food Biotechnology*. 9: 59–78.
- Fravel, D.R., J. Leuba and F. Federici. 1998. Role of antibiosis in the biocontrol of plant disease. *Phytopathology*. 26: 75-91.

- Hadwiger L.A., D.F. Dendra, B.W. Fristenok and W. Wagoner. 1986. Chitosan both activate genes in plants and inhibits RNA synthesis in fungi. *Chitin in Nature and Technology*. Plenum Press, New York. pp. 209–214.
- Jaitrong S. 2007. Microscopic anatomy and chemical components in normal and chilling injured longan fruit pericarps. Ph.D. dissertation (Postharvest Technology). Chiang mai university, Chiang mai, Thailand. 117 pp.
- Jeuniaux, C. 1996. *Method in Enzymology*. Academic Press, London.
- Jiang, Y. and Y. Li. 2001. Effects of Chitosan coating on postharvest life and quality of longan fruit. *Food Chemistry*. 73: 139-143.
- Lowry, O.H., N.J. Rosenbough, A.L. Farr and R.J. Rancal. 1951. Protein measurement with the Folin-Phenol reagent. *Biological Chemistry*. 193: 256-257.
- Mari, M. 1999. The postharvest phase: Emerging technology for the control of fungal diseases. *Phytoparasitica*. 26(1): 59-66.
- McGuire, R.G. 1992. Reporting of objective color measurements. *Horticultural Science Biotechnology*. 27(12): 1254-1255.
- Pall, R.E. and N.J. Chen. 1987. Changes in longan and during postharvest storage *Hortscience*. 22: 1303-1304.
- Kleekron P., C. To-anun and S. Wongroung. 2005. Use of Chitosan to Stimulate Self-Defense System to Rice Blast Disease. [online]. Available: [http://web.agri.cmu.ac.th/biotech2004/download/file233\\_prima.doc](http://web.agri.cmu.ac.th/biotech2004/download/file233_prima.doc) ( August 20, 2007)
- Reddy, M.V., K. Belkacemi, R. Corcuff, F. Castaigne and J. Aru. 2000. Effect of pre-harvest chitosan sprays on post-harvest infection by *Botrytis cinerea* and quality of strawberry fruit. *Postharvest Biology and Technology*. 20: 39–51.
- Roberts W.K. and C.P. Selitrennikoff. 1988. Plant and bacterial chitinase differ in antifungal activity. *General Microbiology*. 134: 169-176.
- Shaikh, S.A. and M.V. Deshpande. 1993. Chitinolytic enzyme: their contribution to basic and applied research. *Microbiology and Biotechnology*. 9: 468-475.
- Shahidi F., J.K.V. Arachchi and Y-J Jean. 1999. Food application of chitin and chitosan. *Trends in Food Science & Technology*. 10: 37-51.

- Shepherd. 1997. Chitosan coating for inhibition of sclerotinia rot of carrots. *New Zealand Journal of Crop and Horticultural Science*. 25: 89-92.
- Suwanakood P. 2007. Development of fungal fruit rot disease on fruit peel and stem-end of postharvested. Ph.D. dissertation (Biology). Chiang mai University, Chiang mai, Thailand. 117 pp.
- Tejchgraber, P., L. Popper and D. Knorr, 1991. Chitosan as an elicitor for the production of chitinase, an antifungal enzyme from soybean seeds. *Agrofood Industry High Technology*. 11-14.
- Walihatullah, K., W., B. Prithviraj and D.L. Smith. 2002. Chitosan and chitin oligomers increase phenylalanine ammonia-lyase and tyrosine ammonia-lyase activities in soybean leaves. *Plant physiology*. 160: 859-863.
- Wong, K.C. 1996. Volatile constituents from the fruits of four edible. *Flavour Fragrance*. 11(4): 223-229.
- Zhang, D. and P.C. Quantick. 1998. Antifungal effects of chitosan coating on fresh strawberries and raspberry es during storage. *Horticultural Science Biotechnology*. 73: 763-767.
- Zhang, D. and P.C. Quantick. 1997. Effect of chitosan coating on enzymatic browning and decay during storage. *Postharvest Biology and Techology*. 29: 229-232.