

เอกสารอ้างอิง

- กรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ. 2547. การค้าทวิภาคีไทย-จีน. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก :
<http://www.dotn.go.th/daya-argi/index.html>
- กรมวิชาการเกษตร. 2546. ลำไยอบแห้ง. ฐานความรู้ด้านพืช กรมวิชาการเกษตร. [ออนไลน์]
เข้าถึงได้จาก : <http://www.doa.go.th/data-agri/index.html>.
- คุณวุฒิ สุวพานิช. 2540. ผลของการเก็บรักษาในสภาพควบคุมบรรยากาศที่มีต่อคุณภาพและอายุ
การเก็บรักษาของผลมะม่วง (*Mangifera indica* L.) พันธุ์เขียวเสวยและน้ำดอกไม้.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว,
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จักรพงษ์ พิมพ์พิมล. 2542. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. เอกสารประกอบการสอน
ภาควิชาเอกเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร.
มหาวิทยาลัยแม่โจ้. 188-201.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 2.
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 200 หน้า
- ชมภูศักดิ์ พูลเกษม และ เทพพนม เมืองแมน. 2540. การใช้ไอโซนทางการแพทย์และสิ่งแวดล้อม.
สำนักพิมพ์เดือนตุลาคม, กรุงเทพฯ. 136 หน้า.
- ชิง ชิง ทองดี และคณะ. 2541. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและระบบประกันคุณภาพลำไยสด
เพื่อการส่งออก. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 93 หน้า.
- दनัย บุญยเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน. คณะ
เกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 225 หน้า
- दनัย บุญยเกียรติ. 2543. แนวโน้มของการควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวในอนาคตจากการประชุม
วิทยาศาสตร์หลังการเก็บเกี่ยวนานาชาติครั้งที่ 4 เยรูซาเล็ม อิสราเอล ใน สาระไม้ผล ปีที่
5 ฉบับที่ 3 มิ.ย. หน้า 12-13
- ธิดา ไชยวงศ์. 2535. โรคของผลลำไยพันธุ์ดอกก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว. เครือข่ายข้อมูลวิทยาการ
หลังการเก็บเกี่ยว. <http://www.phtnet.org>.
- เบญจมาศ รัตนชินกร, ศิริกานต์ ศรีชัยรัตน์ และภาณุมาศ โศตรพงศ์. 2548. ผลของภาชนะบรรจุที่มี
ผลต่อคุณภาพลำไยระหว่างการเก็บรักษา. ใน กำหนดการประชุมและบทคัดย่อการ
ประชุมพืชสวนแห่งชาติครั้งที่ 5 วันที่ 26-29 เมษายน 2548 ณ โรงแรมเวลคัมจอมเทียน
บีช พัทยา ชลบุรี. หน้า 57

- บุญกร ปาละกุล. 2532. การเปลี่ยนแปลงสภาวะของบรรยากาศในการบรรจุสำหรับผักและผลไม้.
 พูนศักดิ์ คงรัตน โขก. 2544. ผลของอุณหภูมิต่อการเก็บรักษาลำไย. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี
 ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 25 หน้า
- พัชรินทร์ ปิ่นแสงแก้ว. 2544. กรรมวิธีหลังการเก็บเกี่ยวบนผลลำไยเพื่อทดแทนการรมด้วย
 ซัลเฟอร์ไดออกไซด์. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต ภาควิชาโรคพืช คณะ
 เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 50 หน้า
- พรรรัตน์ สิ้นชัยพานิช และจันทร์ฉาย แจ็งสว่าง. 2540. การสำรวจปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์
 ตกค้างในลำไย. วารสารอาหาร 27(2): 100-107
- เพ็ญศรี รักผักแว่น, สรีปราชนู บุญนำมา, สมกานต์ ทองเกลี้ยง, เฉริน บุญเสริม และวันทนีย์ ขำ
 เลิศ. 2541. การตรวจหาซัลเฟอร์ไดออกไซด์จากการใช้สารฟอกสีในมะพร้าวเผา.
 กรณีศึกษาเฉพาะกลุ่มผู้ผลิตมะพร้าวเผา, กระทรวงสาธารณสุข. 27 หน้า
- มานพ หาญเทวี, วารี ไชยเทพ, วิชชา สะอาดสุด และ ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข. 2549. ผลของโอโซน
 ต่ออายุการเก็บรักษาลำไยสดพันธุ์ดอ. ใน กำหนดการประชุมและบทคัดย่อในการ
 ประชุมพืชสวนแห่งชาติครั้งที่ 5 ระหว่างวันที่ 26-29 เมษายน 2548 ณ โรงแรมเวลคัม จอม
 เทียนบิซ พัทยา ชล
- รัตนา อัดตปัญญา. 2535. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์และการควบคุมการใช้กับลำไยสด. เอกสาร
 ประกอบการฝึกอบรมเรื่องเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อการส่งออก ณ
 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ วันที่ 26-27 มิถุนายน 2535. กรมการค้าต่างประเทศ
 กระทรวงพาณิชย์และคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 46 หน้า
- ขงยุทธ ข้ามสี่. 2541. การบรรจุภัณฑ์ผลิตผลเกษตร. ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะ
 วิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่.
- วิไล รังสาดทอง. 2543. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น
 จำกัด กรุงเทพฯ.
- วินัส ภูมินาก. 2545. สารซัลไฟต์และซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในอาหาร. Food:32(4): 235-239.
- วาสนา คำภีระเปง. 2546. การยืดอายุการเก็บรักษาลิ้นจี่พันธุ์สงฮวยโดยโอโซน. ปัญหาพิเศษ
 ปริญญาตรีสาขาวิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
 หน้า 12-17 และ 36.
- ศิริโสภา อินขะ. 2545. ผลของการใช้ความร้อนต่อโปรตีนในเปลือกผลลำไยระหว่างการสะท้อน
 หนาว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาพืชสวน,
 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2550. ปริมาณและมูลค่าการส่งออกสินค้าเกษตร. [ออนไลน์]

เข้าถึงได้จาก : <http://www.oae.go.th/Import-Export.php>.

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

2536. ควรวิจัยอะไรเกี่ยวกับลำไย. รายงานสัมมนาเชิงวิชาการ ณ. โรงแรมเชียงใหม่ภูคำ เชียงใหม่ หน้า 40-43.

สดศรี เนียมเปรม. 2535. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์และการวิเคราะห์หาปริมาณผลตกค้างในลำไยสด.

เอกสารประกอบการฝึกอบรมกรรมควันซัลเฟอร์ไดออกไซด์กับลำไยสดหลังการเก็บเกี่ยว เพื่อการส่งออก ณ โรงแรมรามการ์เนต กรุงเทพฯ วันที่ 18 มีนาคม 2535.

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. หน้า 82-95.

สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่1 2546. ระบบการจัดการคุณภาพลำไยเพื่อการส่งออกแบบ

ครบวงจรเขตภาคเหนือตอนบน ปี 2545. สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่1 กรมวิชาการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 63 หน้า.

สถาบันอาหาร. 2541. การรวมผลลำไยสดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ให้ได้คุณภาพเพื่อการส่งออก.

คู่มือกรรมควัน-อบแห้งลำไย พร้อมกรรมวิธีการผลิตและแบบแปลน. สถาบันอาหาร, กรุงเทพฯ. 70 หน้า.

สมคิด ใจตรง, นิธิยา รั้งนาปนนธ์ และดนัย บุญเกียรติ. 2548. ลักษณะทางกายวิภาคของผลลำไย.

กำหนดการประชุมและบทคัดย่อการประชุมพืชสวนแห่งชาติครั้งที่ 5 วันที่ 26-29 เมษายน 2548 ณ โรงแรมเวลคัมจอมเทียนบีช พัทยา ชลบุรี. หน้า 55.

สันท์ ละอองศรี. 2538. ผลของการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพและสีผิวของผลลิ้นจี่.

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

หทัยชนก ประไพพงษ์. 2533. การเกิดสีน้ำตาลในลำไยโดยปฏิกิริยาเอนไซม์. วิทยานิพนธ์วิชา

ศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเคมี, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อัครรัช วัฒนสิงห์. 2532. การเก็บรักษาผลลำไยพันธุ์ชมพูโดยใช้อุณหภูมิต่ำ. วิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อาทิตย์ ลีนาลาด. 2544. การสำรวจปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO₂) ตกค้างในผลลำไย. ปัญหา

พิเศษปริญญาตรี สาขาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 21 หน้า.

อรรณพ วราอัสวปติ. 2532. เทคโนโลยีและสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้และผักสด.

ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 329.

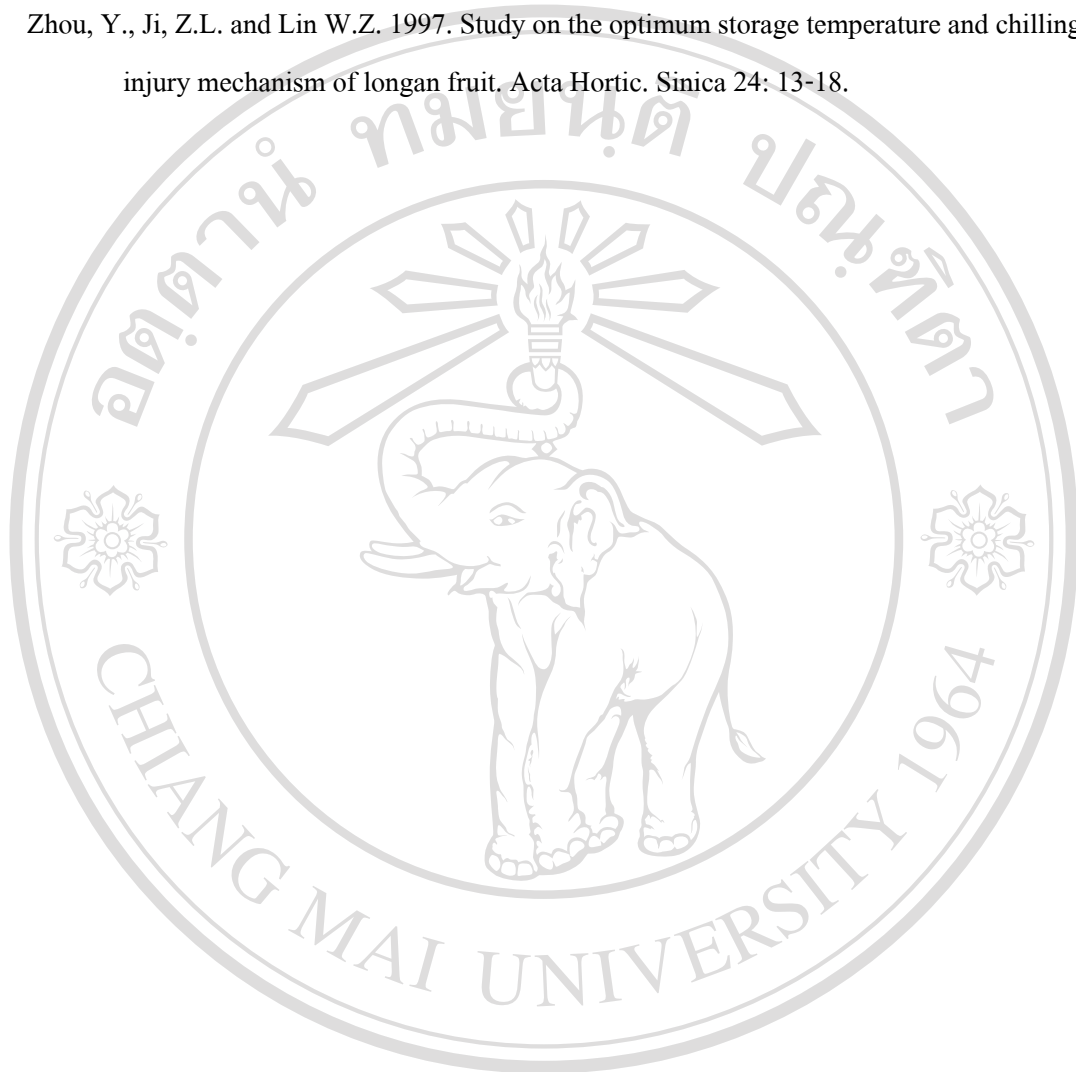
- อรรณพ วราอัศวปติ, ดาวเรือง ศรีกอก และสมโภชน์ โกมลมณี. 2534. ผลของอุณหภูมิที่เก็บรักษาต่อคุณภาพลำไย. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยครั้งที่ 17. มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ขอนแก่น. 2หน้า.
- Barth, M.M., C. Zhou, J. Mercier and F.A. Payne. 1995. Ozone storage effects on anthocyanin content and fungal growth in blackberries. *J. Food Science* 60(6) : 1286-1288.
- Burns, D.T., A. Townsend and A.H. Carter. 1979. Inorganic reaction Chemistry. Val. 2., Elsevier, New York, 981 pp.
- Busch, J.M. 1999. Enzymatic browning in potatoes : A simple assay for a polyphenoloxidase catalysed reaction. *Biochem. Education*. 27: 514-515.
- Day, B.P.F. 2001. Modified atmosphere packaging of fresh fruit and vegetable – an overview. *Acta Hort*. 553: 585-590.
- Hoigné J, and Bader H. 1975. Ozonation of water: role of hydroxyl radicals as oxidizing intermediates. *Sci. Vol. 190*. pp. 782.
- Hoigné J, and Bader H. 1977. The role of hydroxyl radical reactions in ozonation processes in aqueous solutions. *Water Res*. 10:377-386.
- Jaitrong, S., Rattanapanone, N., Manthey, J.A., Baldwin, E.A. and Boonyakiat, D. 2006. Microscopic anatomy and biochemical components of normal and chilling injured of longan pericarp. *Agric. Sci. J.* 37, 5 (Suppl.):80-84.
- Jiang, Y.M. 1999. Low temperature and controlled atmosphere storage of fruit of longan (*Dimocarpus longan* Lour) *Tropical Science* 39(2): 98-101.
- Jiang, Y.M., D.C. Zhang and S. Ketsa. 2002. Postharvest Biology and Handling of Longan (*Dimocarpus longan* Lour.) fruit. [online]. Available: <http://www.elsevier.com/locate/Postharvbio.htm>[2002,Ar.25]
- Kader, A.A. 2001. Longan. [online]. Available: <http://www.Ucdavis.cdu/produce Facts/Fruit.html> [7 Sep. 2001]
- Kim, J.G. 1998 Ozone as an Antimicrobial Agent in Minimally Processed Foods. Ph.D. Thesis. The Ohio State University, Coulmbus, OH. 247 p.
- Kim J.G, Yousef AE. 1999. Application of ozone for enhancing the microbiological safety and quality of foods: a review. *J of Food Prot* 62: 1071-1087.

- Kim, J.G., Yousef, A.E. and M. A. Khadre. 2003. Ozone and its current and future application in the food industry. *Advances in Food and Nutrition Research*, 45: 167-218.
- Li, H.Y. and Li, C.F. 1999. The early high quality and high production techniques for longan trees. *South China Fruits*, 28: 30-31
- Lin, H.T., Zou, R.E., Hong, Q.Z. and Lin, Z.Y. 1997. Technology of prolonging the shelf-life of longan fruits after cold storage. *J. Fujian Agric. Univ.* 26: 113-118.
- Lu, R.X., Zhan, X.J., Wu, J.Z., Zhang, R.F., Huang, W.N., Cai, L.X. and Huang, Z.M. 1992. Studies on storage of longan fruits. *Subtrop. Plant res. Commun.* 21, 9-17.
- Lyengar, R. and A.J. McEvily. 1992. Anti-browning agents : alternatives to the use of sulfites in foods. *Trends Food Sci. Technol.* 3: 60-64.
- Lyon, J.M. 1973. Chilling injury in plants. *Ann. Rev. Plant Physiol.* 24: 445-466.
- Mayer, A.M. and E. Harel. 1979. Polyphenol oxidase in plant : A review. *Phytochem.* 18:193-215.
- Ngu, N., Duc, D.D., To, L.V. and T.N. Long. 2002. Use of modified atmosphere packaging (MAP) and cool storage for prolonging storage life of fresh vegetable and fruit.
- Pan, X.C. 1994. Study on relationship between preservation and microstructure of longan fruits. *J. Guangxi Agric. Univ.* 13: 185-188.
- Paull, R.E. and Chen, N.J. 1987a. Effect of storage temperature and wrapping on quality characteristics of litchi fruit. *Sci. Hort.* 33: 223-236.
- Paull, R.E. and Chen, N.J. 2000. Heat treatment and fruit ripening. *Postharvest Biol. Technol.* 21: 21-37.
- Qu, H.X., Sun, G.C. and Jiang, Y.M. 2001. Study on the relationship between the peel structure and keeping quality of longan fruit. *J. Euham Bot. Res.* 19, 83-85.
- Salunkhe, D.K. and Kadam, S.S. 1995. Longan. Pp. 585-586. In Roy, S.K. and Joshi, G.D. [eds.] *Handbook of fruit Science and Tehnology*. Marcel dekker, inc.
- Sanh, L.O. 1993. Cultivation and postharvest Technology of Thai longan. Pomology Division, Hort. Dept. Faculty of Agric. Production, Maejo Institute of Agric. Tech., Chiang Mai, Thailand,
- Sarig, P., T. Zahavi, Y. Zutkhi, S. Yanni, N. Lisker and R. Ben-Arie. 1996. Ozone for control of

- post-harvest decay of table grapes caused by *Rhizopus stolonifer*. *Physiological and Molecular Plant Pathology* 48 : 403-415.
- Seubrach, P., Phothanachai, S., Srilaong, V., Kanlayanarat, S., 2006. Effect of modified atmosphere by PVC and LLDPE film on quality of longan fruits (*Dimocarpus longan* Lour) cv. 'Daw'. *Acta Hort.* 712, 605-610.
- Shellie, K.C. and R. Mangan. 1994. Disinfestation: Effect of non- chemical treatments on market quality of fruit. Pp. 304-310. *In*; ACIAR Proceedings of Postharvest handling of Tropical and Subtropical Fruits. July 19-23, 1993. Chiang Mai, Thailand.
- Shi, Q. 1990. Studies on the characters of post-harvest physiology and techniques of fresh-keeping of longan fruits. *Fujian Fruits* (2) : 1-4
- Tian, S.P., Xu, Y., jiang, A.L. and Gong, Q.Q. 2002. Physiological and quality responses of longan fruit to high O₂ or high CO₂ atmospheres in storage. *Postharvest Biology and Technology*. 24(3) : 335-340.
- Tongdee, S.C. 1994. Sulfur dioxide fumigation in postharvest handling of fresh longan and lychee for export. *In*: ACIAR Proc no. 50, An International Conference Postharvest Handling of Tropical Fruit. Chiang Mai, Thailand, 19-23 July 1993. p.186-195.
- Tongdee, S.C. 1997. Longan. *In*. p. 335-345. s.K. mitra (ed). *Postharvest physiology and Storage of Tropical and Suptropical Fruits*. CAB. Internationnal. USA.
- Underhill, S.J.R. 1992. Lychee (*Lichi chinensis* Sonn.) pericarp browning. *Trop. Sci.*32: 305-312.
- Wang, C.Y. 1982. physiology and biochemical responses of plant to chilling stress. *HortScience*. 17(2) : 173-186.
- Wang, S.F. 1998. Longan. *In*: Hu, A.S. and Wang, S.F., fresh-keeping and Commercial Treatment of Fruits. China Agric. Press, Beijing, China, pp. 153-160.
- Wu, Z.X., Han, D.M., Ji, Z.L. and Chen, W.X. 1999. Effect of sulphur dioxide treatment on enzymatic browning of longan pericarp during storage. *Acta Hort. Sinica*.26: 91-95.
- Whangchai, K., K. Saengnil, and J. Uthaibutra, 2005. Control of postharvest diseases in longan fruit by ozone. *Acta Hort. (ISHS)* 682:2121-2126
- Xu, X.D., Zheng, S.Q. and Xu, J.H. 1998. Effect of fumigating sulphur on physiological changes during deteriorating process in the peel of picked longan. *Fujian J. Agric. Sci.* 13: 35-38.

Zhang L, Lu Z, Yu Z. and Gao X. 2005. Preservation of fresh-cut celery by treatment of ozonated water. *Food. Control* 16(3): 279-283.

Zhou, Y., Ji, Z.L. and Lin W.Z. 1997. Study on the optimum storage temperature and chilling injury mechanism of longan fruit. *Acta Hortic. Sinica* 24: 13-18.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved