

เอกสารอ้างอิง

- กนกรัตน์ ป้องประทุม, คุณฉวี ชนะบริพัฒน์ และวรารัตน์ เรืองรัตนเมธี. การควบคุมการเจริญและการสร้างสารพิษอะฟลาทอกซินของเชื้อรา *Aspergillus parasiticus* 102566 โดยสารกันเสียบางชนิด. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์ ครั้งที่ 37, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ, กุมภาพันธ์ 2542.
- กรมควบคุมมลพิษ. 2550. คู่มือการเลือกซื้อและบริโภคส้มที่ปลอดสารพิษ. โรงพิมพ์บริษัท เอสทีซี มีเดีย & มาเก็ตติ้ง จำกัด, กรุงเทพฯ. 22 หน้า.
- เกวลิน คุณาศักดากุล. 2547. เทคนิคโรคพืช. ภาควิชาโรคพืช, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 90 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จุฑามาศ อ่อนวิมล. 2547. สวนส้ม. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์เกษตรสาส์น, นนทบุรี. 408 หน้า.
- นิธียรัตนาปนนท์. 2549. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 504 หน้า.
- दनัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 หน้า.
- दनัย บุญเกียรติ. 2549. โรคหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 111-197 หน้า.
- दनัย บุญเกียรติ และนิธียรัตนาปนนท์. 2548. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 59-80 หน้า.
- เปรมปรี ฌ สงขลา. 2544. คู่มือการทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ. พิมพ์ครั้งที่ 1. บริษัทฐานการพิมพ์จำกัด, กรุงเทพฯ. 19-35 หน้า.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธียรัตนาปนนท์. 2544. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 20-38 หน้า.
- วงเดือน สุนทรวิภาค. 2546. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 122 หน้า.

- วรรณัญช์ รุ่งเรืองศรี. 2550. ผลของสารเคลือบผิวพอลิเอทิลีนและแคนเดิลลาแวกซ์ไมโครอิมัลชันต่อผลสัมพัทธ์สายน้ำผึ้งระหว่างการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 161 หน้า.
- วรรณัญช์ รุ่งเรืองศรี, วรณพร ใจประเสริฐ และนิธิยา รัตนานนท์. 2549. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลสัมพัทธ์สายน้ำผึ้ง ปริมาณ และสีทองระหว่างการเก็บรักษา. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 37(2)(พิเศษ): 9-12.
- วิชัย รักวิทยาศาสตร์. 2551. ราวิทยาเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาโรคพืช, คณะเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 351 หน้า.
- ศิวพร ศิววช. 2546. วัตถุประสงค์อาหาร (เล่ม 1). พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมเกษตรแห่งชาติ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 380 หน้า.
- สมศิริ แสงโชติ. 2550. การควบคุมโรคของผลิตผลหลังการเก็บเกี่ยวในปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคต. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 38(5) (พิเศษ): 189-192.
- สมศิริ แสงโชติ, วนิดา สีหาไชย และศศิวิมล ลักษณะพิศุทธิ. 2551. ผลของกรดเปอร์ซิกตริกต่อโรคเน่าราสีเขียวของส้มและโรคแอนแทรกโนสของมะม่วง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 39(3)(พิเศษ): 206-208.
- สวนส้มธาร. 2553. การคัดสรรค. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.tntorchard.com/choosing.html>. (1 พฤษภาคม 2553)
- สุกิจ นววงศ์. 2548. คู่มือวัตถุประสงค์อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. หจก. เอ็ม เทคดิง, กรุงเทพฯ. 728 หน้า.
- สุชนัย กักดี และอุราภรณ์ สะอาดสุด. 2550. การใช้กรดอะซิติก กรดเปอร์อะซิติก และเกลืออะซิเตทในการควบคุมราเขียวบนส้มสายน้ำผึ้ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 38(5) (พิเศษ): 193-196.
- ศรายุทธ สมประสงค์ และพิชญา บุญประสม. 2545. รายงานการวิจัย โครงการวิจัยเพื่อพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ ประจำปี 2545 เรื่อง ผลของการเคลือบผิวที่มีต่อลักษณะการถ่วงมวลสารของส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง. ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 80 หน้า.
- องค์การตลาดเพื่อการเกษตร. 2551. ผลไม้. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.mof.or.th/fruit/fruit-tangerine-new.html> (20 เมษายน 2551).

- อุราภรณ์ สอาดสุด, วิชชา สอาดสุด และ โสภณ สิงห์แก้ว. 2546. การประเมินความเสียหายของส้มในกลุ่มส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. หน้า 10-11. ใน: การสัมมนาวิชาการ วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 2. 21-22 สิงหาคม 2546. โรงแรมเจริญธานีปรีณเซส, ขอนแก่น
- Abd-Alla, M.A., R.S.R. El-mohamedy and R.I. Badaea. 2006. Effect of some volatile compounds on black mold disease on onion bulbs during storage. *Research Journal of Agriculture and Biological Sciences*. 2(6): 384-309.
- AEBGroup. 2005. Percisan. [Online]. Available: <http://www.aeb-group.com/or4/or?uid=aeb.main.index&oid=141014>. (June 4, 2008).
- Aharoni, Y., E. Fallik, A. Copel, M. Gil, S. Grinberg and J.D. Klein. 1997. Sodium bicarbonate reduces postharvest decay development on melons. *Postharvest Biology and Technology*. 10: 201-206.
- Andreas, K. 2006. Effectiveness of calcium salt, hydrogen peroxide, azoxystrobin and antagonistic bacteria to control post-harvest rot on tobacco caused by *Rhizopus oryzae*. *International Journal of Pest Management*. 52(2): 109-115.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL*. 18th ed. AOAC INTERNATIONAL. Gaithersburg, Maryland, USA. : Chapter 17: pp 4-5 and Chapter 37: pp 10-11.
- Arpaia, M.L. and A.A. Kader. 2009. Mandarin/Tangerine recommendation for maintaining postharvest quality. [Online]. Available: <http://postharvest.ucdavis.edu/Produce/ProduceFacts/Fruit/mandarin.shtm>. (May 17, 2010).
- Barkai-Golan, R. 2001. *Postharvest Disease of Fruits and Vegetables: Development and Control*. Elsevier, Amsterdam. 418 pp.
- Bautista-Baños, S., A.N. Hernández-Lauzardo, M.G. Velázquez-del Valle, M. Hernández-López, E. Ait Barka, E. Bosquez-Molina and C.L. Wilson. 2006. Chitosan as a potential natural compound to control pre and postharvest diseases of horticultural commodities. *Crop Protection*. 25(2): 108-118.
- Burdon, J., N. Lallu, C. Yearsley, S. Osman, D. Billing and H. Bolding. 2007. Postharvest conditioning of Satsuma mandarins for reduction of acidity and skin puffiness. *Postharvest Biology and Technology*. 43: 102-114.

- Castle, W.S. and F.G. Gmitter. 1999. Rootstock and scion selection. pp. 21-34. *In: L.W. Timmer and L.W. Duncan, (eds.), Citrus health management.* The American Phytopathological Society Press, USA.
- CFSAN/Office of Food Additive Safety. 2006. Food additive status list. [Online]. Available: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/opp-appa.html>. (September 17, 2008).
- Chemicaland21. 2010a. Peroxyacetic acid. [Online]. Available: <http://www.chemicaland21.com/lifescience/phar/PEROXYACETIC%20ACID,%20SOLUTION.html>. (June 3, 2010).
- Chemicaland21. 2010b. Potassium metabisulfite. [Online]. Available: <http://chemicaland21.com/industrialchem/IUH/POTASSIUM%20METABISULFITE.html>. (June 3, 2010).
- Droby, S., M. Wisniewski, A. El-Ghaouth and C. Wilson. 2003. Influence of food additives on the control of postharvest rots of apple and peach and efficacy of the yeast-based biocontrol product aspire. *Postharvest Biology and Technology*. 27: 127-135.
- El-Ghaouth, A., C.L. Wilson and M.E. Wisniewski. 1995. Sugar analogs as potential fungicides for postharvest pathogens of apple and peach. *Plant Disease*. 79: 254-258.
- El-Ghaouth, A., C.L. Wilson and M.E. Wisniewski. 1997. Antifungal activity of 2-deoxy-D-glucose on *Botrytis cinerea*, *Penicillium expansum* and *Rhizopus stolonifer*: Ultrastructural and cytochemical aspects. *Phytopathology*. 87: 772-779.
- Elshatshat, S., L. Schreiber and J. Schönherr. 2007. Some cesium and potassium salts increase the water permeability of stomatous isolated plant cuticles. *J. Plant Nutr. Soil Sci.* 170: 59-64.
- Eris, A., R. Türk, C. Türkben and Ö.U. Copue. 1994. The effects of vapour phase hydrogen peroxide applications on postharvest decay of grape cv. Muskule. *Acta Horticulturae*. 368: 777-785.
- FAO. 2010. Post-harvest operations. [Online]. Available: http://www.fao.org/inpho/content/compend/text/ch31/ch31_04.htm. (January 6, 2010).
- Gorinstein, S., O. Martín-Belloso, Y-S. Park, R. Haruenkit, A. Lojek, M. Číž, A. Caspi, I. Libman and S. Trakhtenberg. 2001. Comparison of some biochemical characteristics of different citrus fruit. *J. Food Chem.* 74: 309-315.

- Hall, E.G. and K.J. Scott. 1989. Citrus disease. pp. 37-52. *In: B.B. Beattie, W.B. McGlasson and N.L. Wade, (eds.). Postharvest disease of horticultural produce Vol. I: Temperate fruit.* CSIRO Publications, Australia.
- Helmenstine, A.M. 2004. Acetic acid - ethanoic acid. [Online]. Available: <http://chemistry.about.com/od/acidsbases/ig/Acids---Structures/Acetic-Acid---Ethanoic-Acid.-Qse.html>. (June 9, 2010).
- Henriod, R.E. 2006. Postharvest characteristics of navel oranges following high humidity and low temperature storage and transport. *Postharvest Biology and Technology*. 42: 57-64.
- Hikaru, M., I. Yoshinori, K. Masaya and N. Naoko. 2009. Effect of postharvest temperature and ethylene on carotenoid accumulation in the flavedo and juice sacs of satsuma mandarin (*Citrus unshiu* marc.) fruit. *Journal of agricultural and food chemistry*. 57(11): 4724-4732.
- Inkha, S. 2009. Effect of heat treatment on anatomical and biochemical changes in tangerine fruit peel during infection of green mold and chilling injury. Ph.D. dissertation. Chiang Mai University, Chiang Mai. 142 pp.
- Inkha, S., D. Boonyakiat and S. Srichuwong. 2009. Effect of heat treatment on green mold infection in Tangerine fruit cv. Sai Num Pung. *CMU. J. Nat. Sci.* 8(1): 85-93.
- Jianming, D., G. Hiroshi and I. Shuichi. 1998. Effects of chitosan coating on the storability and on the ultrastructural changes of 'Jonagold' apple fruit in storage. *Food Preservation Science*. 24(1): 23-29.
- Kale, P.N. and P.G. Adsule. 1995. Citrus. pp. 39-65. *In: D.K. Salunkhe and S.S. Kadam, (eds.), Handbook of Fruit Science and Technology Production, Composition, Storage and Processing.* Marcel Dekker, New York.
- Karabulut, O.A., G. Romanazzi, J.L. Smilanick and A. Lichter. 2005. Postharvest ethanol and potassium sorbate treatments of table grapes to control gray mold. *Postharvest Biology and Technology*. 37: 129-134.
- Karabulut, O.A., S. Lurie and S. Droby. 2001. Evaluation of the use of sodium bicarbonate, potassium sorbate and yeast antagonists for decreasing postharvest decay of sweet cherries. *Postharvest Biology and Technology*. 23: 233-236.
- Kimball, A.D. 1999. Citrus Processing a Complete Guide Second Edition. Aspen Publication, Maryland. 450 pp.

- Mari, M., R. Gregori and I. Donati. 2004. Postharvest control of *Monilinia laxa* and *Rhizopus stolonifer* in stone fruit by peracetic acid. *Postharvest Biology and Technology*. 33: 319-325.
- Mari, M., T. Cembali, E. Baraldi and L. Casalini. 1999. Peracetic acid and chlorine dioxide for postharvest control of *Monilinia laxa* in stone fruits. *Plant Disease*. 83: 773-776.
- Montesinos-Herrero, C., M. Ángle del Río, C. Pastor, O. Brunetti and L. Palou. 2009. Evaluation of brief potassium sorbate dips to control postharvest penicillium decay on major citrus species and cultivars. *Postharvest Biology and Technology*. 52: 117-125.
- Murata, T. 1988. Temperature response in citrus fruits after harvest. pp. 69-80. In: J. Bay-Petersen, (ed.). *Postharvest handling of tropical and subtropical fruit crops*. Shutter Printing Co., Ltd., Taiwan.
- Omri. 2000. Peracetic acid. [Online]. Available: http://www.omri.org/peracetic_acid3.pdf. (December 28, 2009).
- Palou, L., J. Usall, J.A. Muñoz, J.L. Smilanik and I. Viñas. 2002. Hot water, sodium carbonate and sodium bicarbonate for the control of postharvest green and blue molds of clementine mandarins. *Postharvest Biology and Technology*. 24: 93-96.
- Pitt, J.I. and A. D. Hocking. 1997. *Fungi and spoilage*. Blackie Academic & Professional, London. 593 pp.
- Ranganna, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*. Tata McGraw-Hill, New Delhi. Chapter 1: pp 3-5 and Chapter 5: 94-101 pp.
- Rij, R.E. and C.F. Forney. 1995. Phytotoxicity of vapour phase hydrogen peroxide to Thompson Seedless grapes and *Botrytis cinerea* spores. *Crop Protection*. 14(2): 131-135.
- Ritenour, M.A., S.A. Sargent and K. Brecht. 2001. Sanitizers for citrus packinghouse recirculated water systems. [Online]. Available: <http://postharvest.tfrec.wsu.edu/REP2001A.pdf>. (November 11, 2009).

- Shahbazi, M. A., M. Hamidi and P. Peymani. 2008. Interaction of chitosan, a natural polymer used in nanodrug/gene delivery, with non-steroidal anti-inflammatory drugs (NSAIDs). [Online]. Available: http://www.ispub.com/journal/the_internet_journal_of_nanotechnology/volume_2_number_2_63/article_printable/interaction_of_chitosan_a_natural_polymer_used_in_nanodrug_gene_delivery_with_non_steroidal_anti_inflammatory_drugs_nsaid.html. (June 9, 2010).
- Sholberg, P.L. 1998. Fumigation of fruit with short-chain organic acids to reduce the potential of postharvest decay. *Plant Disease*. 82: 689-693.
- Sholberg, P.L. and A.P. Gaunce. 1995. Fumigation of fruit with acetic acid to prevent postharvest decay. *HortScience*. 30(6): 1271-1275.
- Sholberg, P.L. and A.P. Gaunce. 1996. Fumigation of stonefruit with acetic acid to control postharvest decay. *Crop Protection*. 15(8): 684-689.
- Sholberg, P.L., M. Cliff and A.L. Moyls. 2001. Fumigation with acetic acid vapor to control decay of stored apples. *Fruits*. 56:355-366.
- Singh, K.K. and B. S. Reddy. 2006. Post-harvest physic-mechanical properties of orange peel and fruit. *Journal of Food Engineering*. 73: 112-120.
- Sivakumar, D., R.S. Wilson Wijeratnam and R.L.C. Wijesundera. 2001. Effect of GRAS compounds on mycelia growth, pectic enzyme activity and disease severity of postharvest pathogens on rambutan (*Nephelium lappaceum*). *Phytoparasitica*. 29(2): 135-141.
- Smilanick, J.L., D.A. Margosan and D.J. Henson. 1995. Evaluation of heated solutions of sulfur dioxide, ethanol, and hydrogen peroxide to control postharvest green mold lemons. *Plant Disease*. 79: 742-747.
- Smilanick, J.L., D.A. Margosan, F.M. Gabler, J. Usall and I.F. Michael. 1999. Control of citrus green mold by carbonate and bicarbonate salts and the influence of commercial postharvest practices on their efficacy. *Plant Disease*. 83: 139-145.
- Smilanick, J.L., M.F. Mansour, F.M. Gabler and D. Sorenson. 2008. Control of citrus postharvest green mold and sour rot by potassium sorbate combined with heat and fungicides. *Postharvest Biology and Technology*. 47: 226-238.
- Spiegel-Roy, P. and E.E. Goldschmidt. 1996. *Biology of Citrus*. Cambridge university Press, London. 101-125 pp.

- Studentsguide. 2010. Some microbiologically important moulds. [Online]. Available: <http://www.studentsguide.in/microbiology/eukarya-eukaryotic-microorganisms/-microbiologically-important-moulds.html>. (June 3, 2010).
- Timmer, L.W., S.M. Garnsey and P. Broadbent. 2003. Disease of citrus. pp. 163-195. In: R.C. Ploetz, (ed.). *Disease of Tropical Fruit Crop*. CABI Publishing, USA.
- 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.
- Toronto Research Chemical Inc. 2010. Carbohydrates and Derivative. [Online]. Available: <http://www.trc-canada.com/categories.php?Option=Carbohydrates+%26+Derivatives&Page=5>. (June 9, 2010).
- U.S. Geological Survey. 2008. Hydrogen peroxide. [Online]. Available: http://www.umesc.usgs.gov/aquatic/drug_research/hydrogen_peroxide.html. (June 9, 2010).
- Vandekinderen, I., F. Devlieghere, B. D. Meulenaer, K. Veramme, P. Ragaert and J. V. Camp. 2008. Impact of decontamination agents and a packaging delay on the respiration rate of fresh cut produce. *Postharvest Biology and Technology*. 49(2): 277-282.
- Wikimedia commons. 2009. Sodium bicarbonate. [Online]. Available: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sodium_bicarbonate.png. (June 3, 2010).