

บรรณานุกรม

- กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2521. ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยใน ส่วนที่กินได้ 100 กรัม. โรงพิมพ์องค์การเกสซกรรม 48 น.
- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตการเกษตรหลังเก็บเกี่ยว : เทคโนโลยี และสรีรวิทยา. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 166 น.
- ฝ่ายคัดบรรจุ โครงการหลวง. 2532. ข้อมูลการสูญเสียของผักที่คัดที่ฝ่ายคัดบรรจุเชียงใหม่. เอกสารที่ไม่ได้พิมพ์เผยแพร่.
- ฝ่ายตลาด โครงการหลวง. 2532. ข้อมูลราคาเฉลี่ยของผัก. เอกสารที่ไม่ได้พิมพ์เผยแพร่.
- दनัย บุญเกียรติ. 2531. โรคหลังเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 87 น.
- दनัย บุญเกียรติ. 2531(a). สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. เอกสารคำสอนประกอบวิชา ก.พล.705 ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 195 น.
- दनัย บุญเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 215 น.
- दनัย บุญเกียรติ และ นิธิยา รัตนานนท์. 2531. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 171 น.
- ปิยะวัติ บุญ-หลง และ ชวลิต ศรีนนท์. 2530. เครื่องลดอุณหภูมิผักและผลไม้. เอกสารการประชุมสัมมนาทางวิชาการ "เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม" มหาวิทยาลัย เชียงใหม่. หน้า 199-203.
- ปิยะวัติ บุญ-หลง ชัชวาลย์ ตัมทกิตติ และประสงค์ อิงสุวรรณ. 2531. การลดอุณหภูมิผลิตผล. เอกสารการฝึกอบรม Improvement of Postharvest Techniques to Reduce Losses of Perishable Commodities Produced in the Highlands of Northern Thailand. โครงการหลวง หน้า 1-28.
- ปิยะวัติ บุญ-หลง ชัชวาลย์ ตัมทกิตติ และประสงค์ อิงสุวรรณ. 2531a. การขนส่งผลิตผลสด. เอกสารการฝึกอบรม Improvement of Postharvest Techniques to Reduce of Perishable Commodities Produced in the Highlands of Northern Thailand. โครงการหลวง. หน้า 283-304.

- พัชรภรณ์ แสงโยจารย์. 2532. การยืดอายุการเก็บรักษาผักบั้งจีน (*Ipomoea aquatica* Forsk) วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 158 น.
- วิบูลย์เกียรติ โมฬีรัตนนท์. 2526. การลดอุณหภูมิผักและผลไม้สดหลังเก็บเกี่ยวขนส่ง และการเก็บรักษาในท้องเย็นแบบอุตสาหกรรม. การอบรมเรื่องการปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้สด สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์ภาคเหนือ. หน้า 157 - 170
- ศูนย์พยากรณ์อากาศภาคเหนือ. ข้อมูลอุณหภูมิต่ำ ปริมาณน้ำฝนและชั้นส่มพัดเจ็ลเย่ของภาคเหนือในปี พ.ศ. 2527-2532. เอกสารที่ไม่ได้พิมพ์เผยแพร่.
- สมพร ทรัพย์สาร. 2531. ปัจจัยก่อนการเก็บเกี่ยวที่มีผลกระทบต่อคุณภาพ. เอกสารการฝึกอบรม Improvement of Postharvest Techniques to Reduce of Perishable Commodities Produced in the Highlands of Northern Thailand. โครงการหลวง. หน้า 107 - 113.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 364 น.
- สุรพงษ์ โกลิยะจินดา. 2531. การคัดเลือกและแบ่งชั้นผลิตผลสดพืชสวน เอกสารการฝึกอบรม Improvement of Postharvest Techniques to Reduce of Perishable Commodities Produced in the Highlands of Northern Thailand. โครงการหลวง . หน้า 162 - 212.
- Adamicki, F. 1981. Effect of water - cooling on the storability and commercial quality of asparagus. Hort. Abstr. 51 : 408.
- Andre, P. , R. Blance , M. Buret , Y. Chambroy , P. Dauple, C. Flanzzy, C. Pelisse and P. Vergniaud. 1981. Trials on storing spinach, French bean, parsley and leeks by vacuum precooling combined with modified atmospheres and cold storage. Hort. Abstr. 51 : 30 .
- Arifin, B.B. and K. Chau. 1988. Forced-air cooling of strawberries. Hort.Abstr. 58 : 300 .

- Damen, P.M.M. 1980. Is the cooling of cauliflowers worthwhile. Hort. Abstr. 51 : 401.
- Damen, P.M.M. 1981. Good quality broccoli requires cooling and wrapping film. Hort. Abstr. 51 : 401.
- Damen, P.M.M. 1984. Precooling of vegetables maintains quality, Moist cooling limits moisture loss. Hort. Abstr. 54 : 674 .
- Embrechts, A.J.M. 1988. Research at the Sprenger Institute teaches that leek have better storage quality in controlled atmosphere store. Hort. Abstr. 59 : 118 .
- Gorini, F. 1987. Precooling and storing of red chicory. Hort. Abstr. 57 : 9 .
- Kuzel, N.R. and I.M. Jakovljevic. (1963) Vitamin. in Welcher, F.J.(ed.). Standard methods of chemical analysis. 6thed. Part A. Chapter 47. Van Nostrand Reinhold Company. p : 2338 - 2386.
- Lentz C.P. and L.van den Berg. 1978. Cabbage precooling study. Hort. Abstr. 48 : 487.
- Lertrittipong, CH. S. Kosiyachinda, S. Ketsa, and M. Kosittrakul. 1984 Effect of Temperature and Storage Condition on Quality of Spinach (*Spinacia oleracea* L.). Final Report Research on Postharvest Handling of Highland Agricultural Commodities. Highland Agriculture Project Kasetsart University. Bangkok Thailand. p : 44 - 57 .
- McGregor, B.M. 1987. Tropical Products Transport Handbook. United States Department of Agriculture. 148 pp.
- Magee, C. 1988. Leafly vegetable storage in ice-walled container. Hort. Abstr. 58 : 305.

- Mitchell, F.G. 1985. **Cooling Horticultural Commodities.** Postharvest Technology of Horticultural crops. The Regents of the University of California, Division of Agriculture and Natural Resources. p : 35 - 43 .
- Pantastico, ER.B. 1975. **Postharvest physiology handling and Utilization of tropical and subtropical fruits and vegetables.** Westport, Conn. The AVI Publishing. 197 pp.
- Porritt S.W. 1974. **Commercial storage of fruits and vegetables.** Canada Department of Agriculture, Ottawa. 56 pp.
- Ryall, A.L. and W.J. Lipton. 1972. **Handling, transportation and storage of fruit and vegetables. Vol.1 Vegetable and Melon,** AVI Publishing, Westport, Conn. 473 pp.
- Ryall, A.L. and W.J. Lipton. 1978. **Handling, transportation and storage of fruit and vegetables. Vol.1 Vegetable and Melon,** second edition AVI Publishing, Westport, Conn. 587 pp.
- Shaw, J. and C. Kuo. 1988. **Vacuum precooling green onion and celery.** Hort.Abstr. 58 : 1002
- Splittstoesser, Walter E. 1979 . **Vegetable Growing Handbook** AVI Publishing company, INC. Westport ,Conn. 298 pp.
- Titze, W. 1987. **Cabbage storage in Schleswing-Holstein.** Hort. Abstr. 57 : 575.
- Thompson, J.F. ; T.R. Rumsey ; Y.L. Chen. 1987. **Energy analysis of fruit and vegetable cooling systems.** Hort. Abstr. 59 : 202
- Thompson , Homer, C. and William C, Kelly. 1957. **Vegetable Crops.** McGraw-Hill book company New York . 611 pp.
- van. Esch, H.G.A. 1981. **Cool radishes against leaf yellowing.** Hort.Abstr. 51 : 33
- Verbeek, W. 1987. **Precooling vegetables.** Hort.Abstr. 57 : 113 - 114.

Whitham, F.H., D.H. Blaydes, R.M. Devin and D.Van. 1971.

Experiments in plant physiology. Nostrand Company. New York. 245 pp.

Work, Paul and John Carew. 1955. **Vegetable Production and marketing.**

John Wiley & sons, INC. New York. 537 pp.

Zerbini, P.E., C.F. Crivelli and A. Sozzi. 1981. **Effect of the interval between harvest and precooling of cooling method and of storage temperature on quality in snapbeans.** Hort. Abstr. 51 : 192



CHIANG MAI UNIVERSITY 1964

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved