เอกสารอ้างอิง

กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว:เทคโนโลยีและสรีรวิทยา. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 166 น.

กรมการค้าต่างประเทศ. 2535. เอกสารประกอบการฝึกอบรมเรื่องเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออก. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 47 น.

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2542. เอกสารเผยแพร่ศูนย์ผลักดันสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออกเรื่องมาตรฐานลำไยของประเทศไทย. กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ. 15 น.

กุลยา จันทร์อรุณ. 2533. เคมีอาหาร. โรงพิมพ์การศาสนา. กรุงเทพฯ. 315 น.

เกศิณี ระมิงค์วงศ์. 2522. หลักการปรับปรุงไม้ผล. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 210 น.

เกศิณี ระมิงค์วงศ์. 2546. การจัดจำแนกไม้ผล. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 417 น.

คีรี อำพันสวัสดิ์. 2540. ไม้ผลเศรษฐกิจ. มมส, กรุงเทพฯ. 160 น.

จริงแท้ ศิริพาณิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 น.

จริยา วิสิทธิ์พานิช, ชาตรี สิทธิกุล และเยาวลักษณ์ จันทร์บาง. 2545. โรคและแมลงศัตรูลำไยลิ้นจี่และมะม่วง. ธนบรรณการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 296 น.

จำเนียร บุญมาก. 2543. การตลาดลำไย. การผลิตลำไย. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไยและลิ้นจี่. มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 128 น.

จิรวัฒน์ กันต์เกรียงวงศ์, ประเวทย์ ตุ้ยเต็มวงศ์, พิเชษฐ ลิ้มสุวรรณ, วรพจน์ สุนทรสุข, นิตยา เกตุแก้ว และแสงเงิน ไกรสิงห์. 2545. เอกสารประกอบการสัมมนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1 เรื่องการศึกษาความเป็นไปได้ในการลด/กำจัดสารประกอบซัลเฟอร์ตกค้างในลำไยด้วยวิธีการใช้ระบบโอโซนและความดันสูญญากาศ. น. 36.

ฉันทวรรณ ด้นประสงค์, สุรางค์ สุธิราวุธ และวารุณี ธนะแพสย์. 2545. เอกสารประกอบการสัมมนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1. น. 140.

ชมภูศักดิ์ พูลเกษ และเทพนม เมืองแมน. 2540. การใช้โอโซนทางการแพทย์และสิ่งแวดล้อม.ไบรท์กรีน เทรดดิ้ง, กรุงเทพฯ. 136 น.

ชุดา ศรีสุคนธ์, ไวกูณฐ์ สถาปนาวัตร และสังสิทธิ์ ศรีสุคนธ์. 2541. การทำให้อายุยืนยาวและมีความสุขโดยวิธีธรรมชาติบำบัด ภาคหนึ่ง"โอโซน". สำนักพิมพ์เดือนตุลา, กรุงเทพฯ. 103 น.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

คนัย บุณยเกียรติ. 2535. เอกสารประกอบการฝึกอบรม เรื่อง เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อการส่งออก. กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ร่วมกับคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. น. 1-4.

คนัย บุณยเกียรติ, นิธิยา รัตนาปนนท์ และทองใหม่ แพทย์ไชโย. 2543. การเก็บรักษาผลลำไยที่อุณหภูมิต่ำ. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 61 น.

คนัย บุณยเกียรติ, นิธิยา รัตนาปนนท์, ศิริโสภา อินชะ และวัชรี สุขวิวัฒน์. 2546. โครงการวิจัยเรื่องความสัมพันธ์ของปริมาณโปรตีนและกิจกรรมของเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดสระหว่างการเกิดอาการสะท้านหนาวของผลลำไย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 37 น.

ดาวเรือง ศรีกอก. 2530. ดัชนีการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาผลลำไยพันธุ์ดอ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 98 น.

ธนะชัย พันธ์เกษมสุข และอรุโณทัย ซาววา. 2545. เอกสารประกอบการสัมมนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1 เรื่องผลของโอโซน และไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ต่ออายุการเก็บรักษาผลลิ้นจี่พันธุ์จักรพรรดิ. น. 188.

ธนะชัย พันธ์เกษมสุข. 2544. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่องอิทธิพลของโอโซนต่อการเก็บรักษาลำไย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 21 น.

ธิดา ไชยวังศรี. 2535. โรคของผลลำไยพันธุ์ดอก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 134 น.

ธีรนุช จันทรชิต. 2543. การเก็บเกี่ยวและวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวลำไย. การผลิตลำไย. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไยและลิ้นจี่ ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลิ้นจี่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 128 น.

นิพัฒน์ สุขวิบูลย์. 2542. ลักษณะพฤกษศาสตร์และสายพันธุ์ลำไย. น. 23-28. *ใน* กองบรรณาธิการ (ผู้รวบรวม). คัมภีร์ลำไยเงินล้าน. บริษัท ไฟว์ อีดิเตอร์, สมุทรปราการ.

ฝ่ายประชาสัมพันธ์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 2544. เครื่องผลิตก๊าซโอโซนเพื่อใช้ล้างผักที่ปนเปื้อนสารพิษ. วารสารอัพเดท. 16(162) : 34-35.

พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์, ดุษฎี ณ ลำปาง และรำไพพรรณ อภิชาติพงศ์ชัย. 2542. ลำไย:ไม้ผลเศรษฐกิจสำคัญเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม. โรงพิมพ์นิ่งเมือง, เชียงใหม่. 137 น.

พรอนันต์ บุญก่อน. 2545. อิทธิพลของกรรมวิธีรักษาสีเปลือกต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของผลลิ้นจี่ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 204 น.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

พลกฤษณ์ มณีวระ. 2548. ผลของไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ กรดซิตริก และโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลำไย. ปัญหาพิเศษ. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 60 น.

พาวิน มะโนชัย และวินัย วิริยะอลงกรณ์. 2543. พันธุ์ลำไย. การผลิตลำไย. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไยและลิ้นจี่. มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. น. 128.

พาวิน มะโนชัย. 2543. ลำไย. สาขาไม้ผล ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 115 น.

พาวิน มะโนชัย. 2543. ลำไย. สิรินาฏการพิมพ์, เชียงใหม่. 115 น.

พิชัย สราญรมย์. 2532. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับลำไย สำหรับการศึกษาระดับปริญญา. วิทยาลัยรำไพพรรณี, จันทบุรี. 271 น.

รัตนา อัตตปัญโญ. 2535. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์และการควบคุมการใช้กับลำไยสด. เอกสารประกอบการฝึกอบรมเรื่องเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อการส่งออก กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ร่วมกับคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 46 น.

รุ่งทิวา อินทร์แดง. 2548. ผลของไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ กรดซิตริก โซเดียมไฮโปคลอไรต์ โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ และวิตามินซี ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลำไย. ปัญหาพิเศษ. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 68 น.

วรุณรักษ์ ราษีนวล. 2539. การควบคุมการเน่าเสียของผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยวด้วยสารอะเซทัลดีไฮด์ วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 115 น.

วิจิตร วังใน. 2526. ชนิดและพันธุ์ไม้ผลเมืองไทย. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 102 น.

วิชชา สอาดสุด และปริญญา จันทรศรี. 2545. กรรมวิธีหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อทดแทนการรมด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 91 น.

วิภาวรี สุขเจริญทรัพย์. 2548. ผลของการรมด้วยกรดแอซิติกและโอโซนต่ออายุการเก็บรักษาของผลลำไยสดพันธุ์ดอ. ปัญหาพิเศษ. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 56 น.

วิรัตน์ สมตน. 2543. การปลูกลำไยในภาคใต้. สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคใต้. 127 น.

วีรชัย มาศฉมาดล. 2538. อาหารก็เป็นยาได้ "ผลไม้". นานมีบุ๊คส์, กรุงเทพฯ. 102 น.

ศิวาพร ศิวเวช. 2535. วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 328 น.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี และสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม. 2536. รายงานสัมมนาเชิงวิชาการเรื่องควรวิจัยอะไรกับลำไย.สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม, กรุงเทพฯ. น. 40-43.

สถาบันอาหาร. 2541. คู่มือการอบรมดวัน-อบแห้งลำไย พร้อมกรรมวิธีการผลิตและแบบแปลนเรื่องการรมผลลำไยสดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ให้ได้คุณภาพเพื่อการส่งออก. สถาบันวิจัยอาหาร, กรุงเทพฯ. 70 น.

สำนักงานเกษตรภาคเหนือและสำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2534. สรุปสถานการณ์ลำไยและแนวทางการพัฒนา. สำนักงานเกษตรภาคเหนือ, เชียงใหม่. 66 น.

สำนักงานเกษตรภาคเหนือและสำนักงานกระทรวงปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2544. ศักยภาพการผลิตการส่งออก-การแข่งขัน และผลกระทบต่อการผลิตลำไย-ส้ม-ข้าว-ถั่วเหลือง-หอมหัวใหญ่-กระเทียม. สำนักงานเกษตรภาคเหนือ, เชียงใหม่. 84 น.

สำนักบริหารสารสนเทศการพาณิชย์โดยความร่วมมือของกรมศุลกากร. 2005. "มูลค่าและอัตราการขยายตัวของตลาดส่งออกลำไย." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.ecommerce.go.th/ [11 กันยายน 2547].

สำนักส่งเสริมการค้าสินค้าเกษตร กรมการค้าภายใน. 2549. "รายงานภาวะสินค้า ลำไยประจำเดือนสิงหาคม 2549." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.dit.go.th/dit48/_aboutdetail.asp?catid=12103&ID=553 [15 เมษายน 2550].

สายชล เกตุษา. 2531. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผัก และไม้ผล. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 364 น.

สิดีริยา เรืองยุทธิการณ์. 2545. ผลของโอโซนต่ออายุการเก็บรักษาลำไย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 176 น.

สิริพร สธนเสาวภาคย์. 2543. โอโซนกับความปลอดภัยในอาหาร. วารสารอาหาร. 30(2) : 79-86.

สุกานดา ไชยยง. 2547. การลดปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้างในผลลำไยสดด้วยโอโซน. ปัญหาพิเศษ. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 51 น.

สุเมธี เชื่อนมณี. 2548. การยืดอายุการเก็บรักษาผลลำไยโดยใช้สารเคมีกันเสียร่วมกับอุณหภูมิต่ำ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 149 น.

อภินันท์ มณีพงษ์. 2547. ผลของการใช้โอโซนต่อคุณภาพและสารพิษตกค้างหลังการเก็บเกี่ยวส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 100 น.

อรุโณทัย ชาววา. 2546. ผลของโอโซนต่ออายุการเก็บรักษาลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 160 น.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

AOAC. 1984. Official Method of Analysis of the Association of Official Analysis Chemists. 14th Edition. Association of Official Analysis Chemists Inc., Virginia. 1141 p.

Chiam L.L. and K.P. Robert. 1994. Effect of ozone and storage temperature on postharvest diseases and physiology of carrots (*Daucus carota* L.). J.Amer.Soc.Hort.Sci. 199(3) : 563-567.

Citronsyre. 2006. "Citronsyres strukturformel." [Online]. Available http://da.wikipedia.org/wiki/Citronsyre [3 May 2006].

Deshpande, S.S., U. Deshpande and D.K. Salunhke. 1994. Food Acidulant. pp. 114-133. *In* M.A. Joseph and T.T. Anthony (Eds.). Food Additive Toxicology. Marcek Dekker, Inc., New York.

Elmhurst College. 2006 "Ozone" [Online]. Available http://www.elmhurst.edu/~chm/onlcourse/Chm110/molimages/O3.GIF [3 May 2005].

Graham, D.M. 1997. Use of ozone for food processing. Food Technol. 51 : 72-75.

Hungsavanich, S. 1999. Disinfection effect of ozone on microbial contamination in botanicals. M.S. Thesis. Mahidol Univ, Bangkok. 81 p.

Hunt, N.K. and Marinas, B.J. 1999. Inactivation of *Escherichia coli* with ozone : chemical and inactivation kinetics. Wat. Res. 33 : 2633-2641.

Jiang, Y., Z. Zhang, D.C. Joice, and S. Ketsa. 2002. Postharvest biology and handling of Longan fruit (*Dimocarpus longan* Lour.). Postharvest Biol. Technol. 26 : 241-252.

Khan, M.R. and Khan M.W. 1999. Effect of intermittent ozone exposure on powdery mildew of cucumber. Environ. Exp. Bot. 42 : 163-171.

Kim, J.G., A.E. Yousef and S. Dave. 1999. Application of ozone for enhancing the microbiological safety and quality of foods: A Review. J.Food prot. 62 : 1071-1087.

King, A.D. and H.R. Bolin. 1989. Physiological and microbiological storage stability of minimally of processed fruits and vegetables. Food Technol. 43(2) : 132-139.

Matin S. tango, Graham A. Gagnon. 2003. Impact of ozonation on water quality in marine system. Aquacultural Engineering 29 : 125-137.

Matsumura, M., Migo, V.P., Balobalo, D., Young, H.K. and Albaladejo, J.D. 1998. Preservation of water quality in shrimp pond by ozone. *In* Flegel T.W. (ed) Advances in shrimp biotechnology. National Center for Genetic Engineering and Biotechnology, Bangkok. 296 p.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Morton, J.F. 1987. Longan. Fruits of warm climates, Miami. 259-262 p.

Ong K.C., J.N. Cash, M.J. Zabik, M. Siddiq and A.L. Jones. 1996. Chlorine and ozone washes for pesticide removal from apples and processed apple sauce. Food Chemistry, 55(2) : 153-160.

Palou, L., C.H. Crisosto, J.L. Smilanick, J.E. Adaskaveg and J.P. Zoffoli. 2002. Effect of continuous 0.3 ppm ozone exposure on decay development and physiological responses of peachs and table grapes in cold storage. Postharvest Bio. Technol. 24 : 39-48.

Palou, L., Joseph, L., Smilanick, C.H., Crisosto, M.M. and Plaza, P. 2003. Ozone gas penetration and control of the sporulation of *Penicillium digitatum* and *Penicillium italicum* with commercial packages of oranges during cold storage. Crop Protection. 22 : 1131-1134.

Pao, S. and P.D. Petracek. 1998. "Infusion of citrus fruit peel by low-pressure fluid injection using a self-sealing nozzle." [Online]. Available http://www.blackwell-synergy.com/doi/abs/10.1111/j.1745-4530.1998.tb00438.x (21 August 2005).

Paull, R.E., and N.J. Chen. 1987. Change in longan and rambutan during postharvest storage. HortScience. 22 : 1303-1304.

Restaino, L, Frampton, E.W., Hemphill, J.B. and PalniKar, P. 1995. Efficacy of ozonated water against various food-related microrganism. Appl. Environ. Microbiol. 61 : 3471-3475.

Sariq P., T. Zahavi, V. Zutkhi, S. Yannai, N. Lisker and R. BenArie. 1996. Ozone for control of postharvest decay of table grape caused by *Rhizopus stolonifer*. Physiological and Molecular Plant Pathology. 48 : 403-415.

Selvaraj, Y. and R. Kumar. 1989. Studies on Fruit Softening Enzymes and Polyphenol Oxidase Activity in Ripening Mango(*Mangifera indic.* L.) Fruit. J. Ed. Sci Technol. 26(4) : 218-22.

Singleton, V. L. and J. A. Rossi Jr. 1965. Colormetry of total phenolic with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagent. Amer. J. Enol. Vitic. 16 : 144-157.

Splittstoesser, D.F. 1996. Microbiology of fruit products. pp. 261-292. *In* L.P. Somogyi, H.S. Ramaswamy and Y.H. Hui(Eds.). Processing Fruits : Science and Technology Biology, Principles and Applications. Vol. 1, Technomic Publishing Company Ltd., New York.

Subhadrabundhu, S. 1990. Lychee and Longan Cultivation in Thailand. Rumthai Publication, Bangkok. 40 p.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Suslow, T. 1997. "Postharvest chlorination:Basic properties and key points for effective disinfection." [Online]. Available http://www.danrcs.ucdavis.edu [21 August 2005].

Terdbaramee U., Ratanakhanokchai K., Kanlayanarat S. 2002. "Effect of citric acid on the control of postharvest browning of lychee fruit under cold storage." [Online]. Available http://www.actahort.org/books/628/628_66.htm [12 August 2006].

Underhill, S. J. R. 1992. Lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) pericarp browning. Trop. Sci. 32 : 305-312.

Weller, A., C.A. Sims, R.F. Matthews, R.P. Bates and J.K. Brecht. 1997. Browning susceptibility and change in composition during storage of carambola slices. J. Food Sci. 62 : 256-260.

Whangchai N., P.M. Veronica, G.A. Catalino, H.K. Young, N. Nomura and M. Matsumura. 2004. Strategies for alkalinity and pH control for ozonated shrimp pond water. Aquacultural Engineering 30 : 1-13.

Whangchai, N. 2001. Development of ozonation for water quality improvement in intensive shrimp cultivation. Ph.D. Thesis. Tsukuba University, Japan.

Wiley, R.C. 1994. Minimally Processed Refrigerated Fruits and Vegetables. Chapman & Hall., New York. 368 p.

Zeynep, B., Guzel-Seydim, Annel K. Greene, and A.C. Seydim. 2003. Use of ozone in the food industry. Swiss Society of Food Science and Technology. 64 : 38-45.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved