

เอกสารอ้างอิง

- จารุวรรณ แก้วรักษา. 2548. ปัญหาพิเศษเรื่องผลของภาชนะบรรจุต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผักกาดหอมห่อ, ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 41 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จันทิมา เฟื่องพันธ์, ชนิตร์นันท์ สุวรรณประเสริฐ และ ดนัยกานต์ อินทพงษ์. 2547. ปฏิบัติการเรื่องการวัดเนื้อสัมผัสอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 41 หน้า.
- ดนัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 134 หน้า.
- ธีรศักดิ์ ปิ่นวิชัย. 2545. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของผักกาดหอมห่อตัดแต่งพร้อมบริโภค. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่, 90 หน้า.
- นิธิยา รัตนาปนนต์ และ ดนัย บุญเกียรติ. 2535. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 142 หน้า.
- ปรีศนีย์ วังหล่อ. 2551. สภาวะที่เหมาะสมในการลดอุณหภูมิเย็บปล้นของบรอกโคลีโดยใช้ระบบสุญญากาศและสุญญากาศร่วมกับน้ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 132 หน้า.
- พิชญา บุญประสม. 2548. โครงข่ายประสาทเทียม. ใน: นิธิยา รัตนาปนนต์, (ผู้รวบรวม), เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. บริษัท TRIO Advertising and Media จำกัด, เชียงใหม่. 199-218 หน้า.
- พัลลภ ศรีณยโชติ, นริส ประทินทอง และ ธนิต สวัสดิ์เสวี. กระบวนการทำความเย็นแบบสุญญากาศของผักกาดหอมห่อ. การประชุมเชิงวิชาการเครือข่ายพลังงานแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 3. 23-25 พฤษภาคม 2550. โรงแรมใบหยกสกาย, จังหวัดกรุงเทพฯ. 6 หน้า.
- ธัญนันท์ ฤทธิชัยมณี. 2549. การพยากรณ์คุณภาพของส้มสายน้ำผึ้งหลังการขนส่งทางรถบรรทุกโดยใช้โครงข่ายประสาทเทียม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 224 หน้า.

นิพนธ์ ไชยมงคล. 2551. สลัด/ผักกาดหอม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา:

www.agric-prod.mju.ac.th/web-veg/plantlist/p4.htm. (22 มิถุนายน 2551).

วินิต ชินนาพันธ์, วีระชัย ม่านมุงศิลป์ และ ศุภเชษฐ์ พรรณนาไพโร. 2547. รายงานการวัดเนื้อสัมผัสของอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 41 หน้า.

มรกต โสภณโกโกล. 2548. ปัญหาพิเศษเรื่องผลของการลดอุณหภูมิต่อคุณภาพผัก.

ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 66 หน้า.

ขงยุทธ ขำมณี. 2535. ผลของการลดอุณหภูมิหลังการเก็บเกี่ยวและสภาพการเก็บรักษาที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผักกาดหอมห่อ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 152 หน้า.

ขงยุทธ ขำมณี. 2539. เอกสารประกอบการสอนวิชา สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันมหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 312 หน้า.

ขงยุทธ ขำมณี. 2544. เอกสารประกอบการสอนวิชา การบรรจุภัณฑ์ผลิตผลเกษตร ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 178 หน้า.

สมโภชน์ น้อยจินดา. เทคนิคการวัดความแน่นเนื้อของผักและผลไม้สด. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สจพ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://202.28.17.1/article/atc37/atc00138.html>. (8 สิงหาคม 2549)

สารนุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่ม 25. 2547. โครงข่ายประสาทเทียม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://kanchanapisek.or.th/kp6/BOOK25/chapter5/t25-5-m.htm> (20 กุมภาพันธ์ 2552)

สังคม เตชะวงศ์เสถียร. 2536. เอกสารคำสอนวิชา 113442 การปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 104 หน้า.

Artes, F., Martinez, A.J. 1996. Influence of Packaging Treatments on the Keeping Quality of Salinas lettuce. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologies* 29: 664-668.

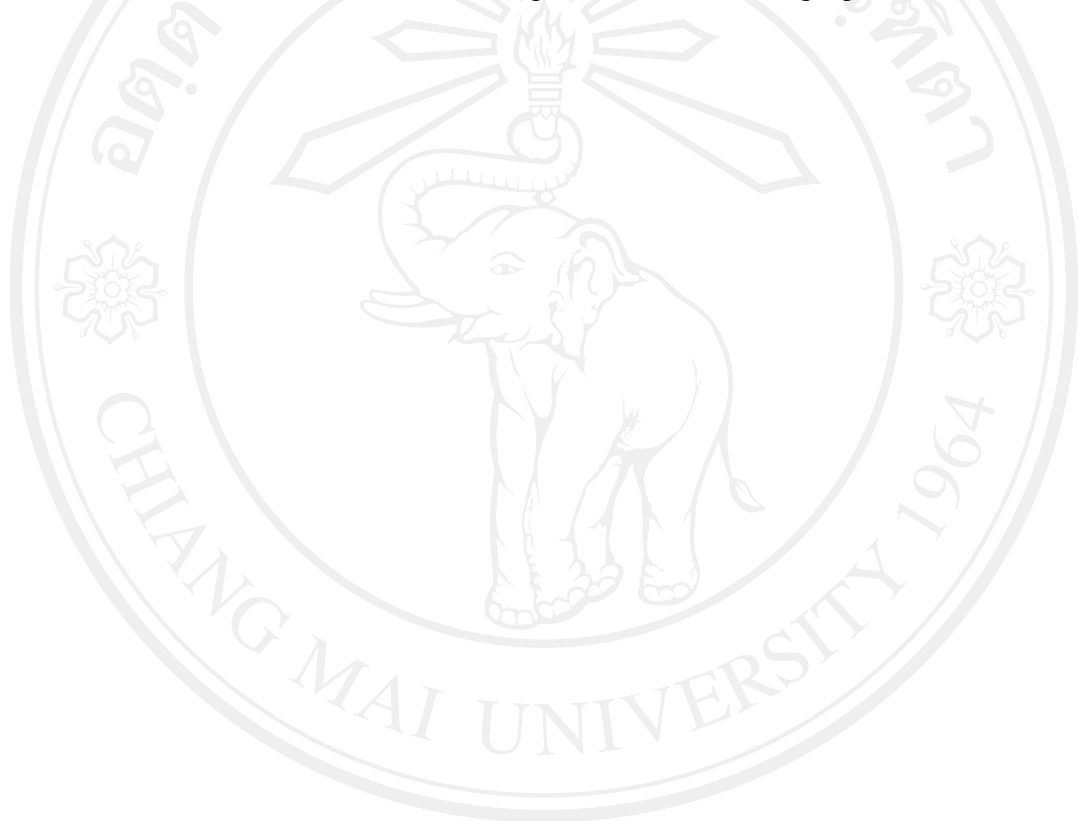
Artificial Neural Network [Doc]. [Online]. Available: [http://www.report_neural20%network \[1\] doc](http://www.report_neural20%network[1]doc). (2009, April 2).

Baur, S., Klaiber, R., Wei, H., Hammes, W. P., and Carle, R. 2005. Effect of temperature and chlorination of pre – washing water on shelf – life and physiological properties of ready – to – use iceberg lettuce. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 6: 171 – 182.

Brosnan, T., Sun, D.-W. 2000. Precooling techniques and applications for horticulture Products. *Journal Refrigeration* 24: 154 – 170.

- Brosna, T. and Sun, D.-W. 2003. Influence of Modulated Vacuum Cooling on the Cooling Rate mass loss and vase life of Flowers. *Biosystems Engineering* 86: 45 – 49.
- Bumroonggit, G. 1995. Short-term Load Forecasting Using Neural Network with Fuzzy Set Based Classification. Ph.D.thesis. Engineer Southern Illinois University, USA.
- Cheng, H.-P. 2006. Vacuum Cooling Combined with Hydrocooling and Vacuum Drying on Bamboo Shoots. *Applied Thermal Engineering* 26: 2168-2175.
- Cheng, H-P. and Hsueh, C-F. 2006. Multi-stage vacuum cooling process of cabbage. *Journal Food Engineering* 79: 37 – 46.
- He, S.Y., Feng, G.P., Yang, H.S., Wu, Y. and Li, Y.F. 2004. Effect of Pressure Reduction Rate on Quality and Ultrastructure of Iceberg Lettuce after Vacuum Cooling and Storage. *Postharvest Biology and Technology* 33: 263-273.
- Ingersoll Rand Climate Control Technologies. 2007. Appendix: Hydro Vacuum Cooler with integrated Hydrocooler. 14 pp.
- Karen L. B. Gast and Rolando Flores. 1991. Precooling Produce Fruits & Vegetables. *Postharvest Management of Commercial Horticultural Crops MF 1002*: 1-8.
- Lertworasirikul, S., Tipsuwan, Y., 2007. Moisture content and water activity Prediction of semi-finished cassava crackers from drying process with Artificial neural network. *Journal Food Engineering* 84: 65-74.
- Martinez, J. A. and Artes, F. 1999. Effect of packaging treatments and vacuum-cooling on quality of winter harvested iceberg lettuce. *Journal Food Research International* 32: 621 – 627.
- McDonald, K. and Sun, D.-W. 2000. Vacuum cooling technology for the food processing industry. *Journal Food Engineering* 45: 55 -56.
- Mohammad, I. 2004. Neural network modeling of *trans* isomer formation and unsaturated fatty acid changes during vegetable oil hydrogenation. *Journal of Food Engineering* 66: 277-232.
- Paull, R. E. 1999. Effect of temperature and relative humidity on fresh commodity quality. *Postharvest Biology and Technology* 15: 263-277.
- Rithmanee, T., Bumroonggit, G. and Boonprasom, P. 2008. Quality Prediction of 'SaiNam Pung' Tangerine after Truck Transportation Using Artificial Neural Network. *Proceedings of the Fourth International Symposium on Applications of Modelling as an Innovative Technology in the Agri-Food-Chain. Acta Horticulturae* 802: 379-383.
- Sun, D.-W. and Zheng, L. 2005. *Vacuum Cooling Technology for the Agri-food Industry: Past, present and future*. *Journal Food Engineering* 77: 203-214.
- Tambunan, A.H., Sagara, Y., Seo, Y. and Kawagoe, Y. 2005. Image Analysis on Temperature Distribution with Lettuce Undergoing Vacuum cooling. *Agricultural Engineering International: the CIGR Ejournal*. Vol 7. Manuscript FP 04 002. 1-8.
- Tao, F., Zhang, M., Hangqing, Y. and Jincai, S. 2005. Effects of Different Storage Conditions on Chemical and Physical Properties of White Mushrooms after Vacuum Cooling. *Journal Food Engineering* 77: 545-549.
- Torrecilla, J.S., Otero, L., and Sanz, P.D., 2005. Artificial neural network: a promising tool to design and optimize high-pressure food produces. *Journal Food Engineering* 69: 299-306.

- Tsang, M., and Furutani, S. 2002. A Low Cost Hydro – cooling Unit for Horticultural Commodities. [Online]. Available: <http://www.uhh.hawaii.edu/academics/carnrm/research/documents/Alowcosthydrocoolerforvegetables.pdf> (2007, October 1).
- Zhang, Z., and Sun, D.-W. 2005. Effect of Cooling Methods on the Cooling Efficiencies And Qualities of Cooked Broccoli and Carrot Slices. *Journal Engineering* 77: 320-326.
- Zhou, R. and Li, Yunfei. 2007. Texture analysis of MR image for predicting the firmness of Huanghua pears (*Pyrus Nakai*, cv. Huanghua) during storage using an artificial neural network. *Magnetic resonance imaging* 25: 727-732.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved