

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2550. การเก็บเกี่ยว การตลาดและการคัดขนาดส้ม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.doae.go.th/LIBRARY/html/detail/tangerine/tang9n.htm> (15 มีนาคม 2551).
- จริงแท้ สิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2549. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 6. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- จิราภา เหลืองอรุณเลิศ. 2551. บรรณานุกรมผักผลไม้. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.nfi.or.th/food-technology-news/food-technology-news-thai.html> (11 มีนาคม 2551).
- จุฑามาศ อ่อนวิมล. 2546. ส้มเขียวหวาน. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์มติชน, กรุงเทพฯ. 200 หน้า.
- ซัชพงษ์ เข้มทรัพย์. 2552. ความเค้นและความเครียดในโลหะ (Stress and Strain in metals). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: www.dss.go.th/dssweb/st.../pep_4_2548_stress_strain_metals.pdf (15 มกราคม 2553).
- ณพวีร์ พุ่มโต. 2543. การศึกษาการสันสะท้อนของส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 116 หน้า.
- दनัย บุญเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 271 หน้า.
- दनัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 หน้า.
- दनัย บุญเกียรติ. 2543. โรคหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 156 หน้า.
- दनัย บุญเกียรติ. 2545. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวส้ม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://www.agri.cmu.ac.th/Staff/Faculty/danai/P_Fruit05.html (13 มีนาคม 2551).

คณัย บุญยเกียรติ และ นิธิยา รัตนานพนธ์. 2548. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้.

พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 114 – 125 หน้า.

คณทัย ราชานุเคราะห์, บัณฑิต จริโมภาส และวิเศษ ศรีชลเพชร. 2549. การทดสอบประเมินผลการ
บรรจุหีบห่อขายส่งมะขามหวาน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37: 5 (พิเศษ). 248 - 251.

นวลฉวี ปงรังษี. 2550. คุณสมบัติในการรับแรงกระแทกและการกดทับของผลลำไยพันธุ์ดอ.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 121 หน้า.

นิต ชากังราว. 2544. สัมปloedโรคในศตวรรษที่ 21. สำนักพิมพ์มติชน, กรุงเทพฯ. 178 หน้า.

บัณฑิต จริโมภาส, นัยวัฒน์ สุขทั้ง, ปิติพร ตอพรหม และวิเศษ ศรีชลเพชร. (ไม่ระบุปีที่ตีพิมพ์).
การศึกษาเปรียบเทียบบรรจุภัณฑ์ขายส่งผลชมพูสดภายใต้สภาวะการขนส่งที่อ่อนจำลอง.

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.phtnet.org/download/FullPaper /pdf/3rd Seminar Ku/61.pdf> (18 มิถุนายน 2551).

เปรมปรี ฌ สงขลา. 2532. ทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ. มิตรเกษตรการตลาดและโฆษณา, กรุงเทพฯ.
180 หน้า.

สถาบันเทคโนโลยีพืชสวน. 2550. แมลงศัตรูที่สำคัญของไม้ผลและพืชเศรษฐกิจ. [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา:http://www.sut.ac.th/etexts/Agri/insectfinal2/Insects%20web/chapter 4_orang.htm (12 มีนาคม 2551).

สถานวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. 2545. บ้านส้มเขียวหวาน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: www.phtnet.org/postech/web/tangerine/index.htm (16 มีนาคม 2551).

สายชล เกตุษา. 2528. ศรีวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์ศูนย์
ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 365 หน้า.

สุธัญย์ ภักดี, วิชชา สอาดสุด, อุราภรณ์ สอาดสุด และชาติชาย โจนงนุช. 2549. การทดสอบการเข้า
บนผิวส้มสายน้ำผึ้งด้วยสาร 2,3,5- triphenyltetrazolium chloride. วารสารวิทยาศาสตร์
เกษตร 37: 2 (พิเศษ): 215 - 217.

- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2550. ปริมาณและมูลค่าสินค้าเกษตรกรรมส่งออก พ.ศ. 2549 - 2550. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.oae.go.th/statistic/export/QVExp.xls> (11 มีนาคม 2551).
- อนุชา พันธุเวช. 2547. ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อคุณภาพส้มสายน้ำผึ้งในระหว่างการขนส่งทางรถบรรทุก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 113 หน้า.
- อุราภรณ์ สอาดสุด, วิชชา สอาดสุด และ โสภณ สิงห์แก้ว. 2548. การประเมินความเสียหายของส้มในกลุ่ม ส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://www.phtnet.org/newsletter/Issue12/pht_research_update.asp (11 มีนาคม 2551).
- ASTM. 2002. Standard test methods for vibration (vertical linear motion) test of products D 3580-95. pp. 399-402. *In: Annual Book of ASTM Standard.* West Conshohoken, PA.
- Baldwin, E. A. 1993. Citrus fruit. pp. 107-149. *In: G.B. Seymour, J. E. T aylor and G. A. Tucker, (eds.), Biochemistry of fruit Ripening.* Chapman & Hall, London.
- Beckenbach, J. R. 1997. Indicator papers for detecting damage to citrus fruit. *Florida Agricultural Experiment Station Journal Series.* 7063: 333 – 335.
- Berardinelli, A., V. Donati, A. Giunchi, A. Guarnieri, and L. Ragni. 2005. Damage to pear caused by simulated transport. *Journal of Food Engineering.* 66: 219-226.
- Bunsiri, A., S. Ketsa, and R. E. Paull. 2003. Phenolic metabolism and lignin synthesis in damaged pericarp of mangosteen fruit after impact. *Postharvest Biology and Technology.* 29(1): 61-71.
- Burton, C. L. and N. L. Schulte-Paso. 1987. Carbon dioxide as an indicator of fruit impact damage. *HortScience.* 22: 281-282.
- Castillo, S. 1992. Estudio de la distribución, visibilidad y propiedades físicas de los frutos cítricos en árbol y su influencia en el diseño de sistemas robotizados de recolección. Ph.D. Dissertation, Universidad Politécnica de Valencia.

- Chen, P., M. Ruiz-Altisent, F. Lu and A. A. Kader. 1987. Study of impact and compression damage on asian pears. *Transactions of the ASAE*. 30(4): 1193-1197.
- Chuma, Y., T. Shiga, M. Iwamodo. 1978. Mechanical properties of Satsuma orange as related to the design of a container for bulk. *Journal of Texture Studies*. 9(4): 461-479.
- DeMartino, G., R. Massantini, R. Botondi and F. Mencarelli. 2002. Temperature affects impact injury on apricot fruit. *Postharvest Biology and Technology*. 25: 145-149.
- El-Otmani, M., C. J. Lovatt, C. W. Coggins and M. Agusti. 1995. Plant growth regulators in citricultrue : Factors regulating endogenous levels in citrus tissues. *Critical Review in Plant Science*. 14: 367-412.
- Ericsson, N. A. and I. I. Tahir. 1996. Studies on apple bruising. I. Estimation of incidence and susceptibility differences in the bruising of three apple cultivars. *Acta Agriculturae Scandinavica Section B-Soil and Plant Science*. 46: 209-213.
- Fan, X and K. J. B. Sokorai. 2005. Assessment of radiation sensitivity of fresh-cut vegetable using electrolyte leakage measurement. *Postharvest Biology and Technology*. 36: 191–197.
- Fischer, D., W. Craig and B. H. Ashby. 1990. Reducing transportation damage to grapes and strawberries. *Journal of Food Distribution Research* 21(1): 193-202.
- Funchs, Y., G. Zauberman, I. Rot, and A. Weksler. 1989. Chilling injury and electrolyte leakage in cold stored mango and avocado fruits. *Acta Horticulturae*. 258: 303 – 308.
- Garcia, J. L., M. Ruiz-Altisent and P. Barreiro. 1995. Factors influencing mechanical properties and bruise susceptibility of apples and pears. *Journal of Agricultural Engineering Research*. 61: 11-18.
- Ismail, M. A. and W. M. Miller. 1990. *Evaluation of mechanical damage to citrus*. Citrus Research and Education Center Lake Alfred, Florida.

- ISO. 1980. Packaging – Complete, filled transport packages general rules for the compilation of performance test schedules part 2. (online). Available: http://www.iso.org/iso/catalogue_detail.htm?csnumber=9952 (February 15, 2009).
- Jarimopas, B., P. Thairat and P. Chen. 2003. Vibration-assisted tight-filling machine for tangerine. *Silpakorn University International Journal* 3: 293-303.
- Kader, A. A. 1985. Postharvest handling system: subtropical fruit. pp. 152-156. In: A. A., Kader, R.F. Kasmire, F. G. Mitchell, M. S. Reid, N. F. Sommer and J. F. Thompson, (eds.), *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. Uni. Of California, Div. of Agri. And Nati. Res., California.
- Kale, P. N., and P. G. Adsule. 1995. Citrus. pp. 39-65. In: Salunkhe, D. K., and S. S. Kadam, (eds.), *Handbook of Fruit Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Ketsa, S. 1990. Effect of fruit size on weight loss and shelf life of tangerine. *HortScience*. 65(4): 485-488.
- Ketsa, S. and M. Koolpluksee. 1993. Some physical and biochemical characteristics of damage pericarp of mangosteen fruit after impact. *Postharvest Biology and Technology*. 2: 209-215.
- King, M. M., and P. M. Ludford. 1983. Chilling injury and electrolyte leakage in fruit different tomato cultivar. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 108(1): 74-77.
- Kitinoja, L. and A. A. Kader. 1995. *Small-scalw Postharvest Handling Practices-A Manual for Horticultural Crops*. University of California, Davis.
- Knowles, L. O. 1989. Bruise prevention. (online). Alberta Agriculture, Food and Rural Development. Available: <http://www.agric.gov.ab.ca/agex/potato/bruise.html> (September 19, 2009).
- Lafuente, M. T., A. Belver, M. G. Guye, and M. E. Saltveit. 1991. Effect of temperature conditioning on chilling injury of cucumber cotyledon, possible role of abscisic acid and heat shock proteins. *Journal of Plant Physiology*. 95: 443 – 449.

- Li, Z.G., Su, C.P., Wang, G.X., 2000. Over-ripening physiological reactions of Chinese Gooseberry (*Actindia chinensis* Planch. Cv. Kuimi) to mechanical vibration stress. *Transactions of the CSAE*, 16: 142 - 143.
- Maness, N. O., G. H. Brusewitz and T. G. McCollum. 1992. Impact bruise resistance comparison among peach cultivars. *HortScience*. 27: 1008-1011.
- Mao, L., T. Ying, Y. Xi and Y. Zhan. 1995. Respiration rate, ethylene production, and cellular leakage of fig fruit following vibrational stress. *HortScience*. 30: 145-148.
- Mao, L., G. Wang, and F. Que. 2007. Application of 1 – methylcyclopropene prior to cutting reduces wound responses and maintains quality in cut kiwifruit. *Journal of Food Engineering*. 78: 361 – 365.
- Martínez-Romero, D. 2000. Estudio de tratamientos para la mejora posrecolección de frutos. Ph.D. Dissertation, Universidad de Murcia.
- Martínez-Romero, D., D. Valero, M. Serrana, F. Matinez – Sanchez, and F. Riquelme. 1999. Effects of postharvest putrescine and calcium treatments on reducing mechanical damage and polyamines and abscisic acid levels during lemons storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 79: 1589 – 1595.
- Martínez-Romero, D., M. Serrano, A. Carbonell, L. Burgos, F. Riquelme and D. Valero. 2002. Effects of Postharvest Putrescine Treatment on Extending Shelf Life and Reducing Mechanical Damage in Apricot. *Journal of Food Science*. 67(5): 1706-1712.
- Martínez-Romero, D., S. Castillo, and D. Valero. 2003. Forced-air cooling applied before fruit handling to prevent mechanical damage of plums (*Prunussalicina* Lindl.). *Postharvest Biology and Technology*. 28: 135-142.
- Martínez-Romero, D., M. Rerrano, A. Carbonell, S. Castillo, F. Riquelme, and D. Valero. 2004. Mechanical damage during fruit post-harvest handling: technical and physiological implications. *Production practices and quality assessment of food crops*. 3: 233-252.
- McCornack, A. A. 1975. Postharvest weight loss of florida citrus fruits. *Florida Agricultural Experiment Statios Journal Series*. 102: 63 – 68.
- Miller, W. M. and J. K. Burns. 1991. Interrelationship of impact regimes with citrus fruit quality. *ASAE Paper No.* 916592.

- Mohsenin, N. N. 1986. *Physical Properties of Plant and Animal Materials*. Bibliography. 4th ed. Gordon and Breac, New York. 541 pp.
- Nelson, C. W., and N. N. Moshenin. 2003. Maximum allowable static and dynamic loads and effect of temperature for mechanical injury in apples. *Journal of Agricultural Engineering Research*. 13(4): 305 - 317.
- Parker, M. L., W. F. Wardowski and D. H. Dewey. 1984. A damage test for oranges in a commercial packinghouse line. *Journal of the Horticultural Society*. 97: 136-137.
- Peleg, K. 1985. *Produce handling, packaging and distribution*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport Connecticut. 625 p.
- Pérez, A. 1999. Maduración y postrecolección de la ciruela: cambios fisiológicos y biogénicos, y respuesta a tratamientos hormonales y químicos. Master Thesis, Universidad Miguel Hernández.
- Quintana, M. E. G. and R. E. Paull. 1993. Mechanical injury during postharvest handling of 'Solo' papaya fruit. *Journal of the American Society for Horticultural science*. 118: 618-622.
- Sanford, K. A., P. D. Lidster, K. B. McRae, E. D. Jackson, R. Lawrence, R. Stark and R. K. Pragne. 1991. Lowsbush blueberry quality in response to mechanical damage and storage temperature. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 116: 47-51.
- Satriana, V. 1993. Maturity, precooling and storage condition in relation to mechanical damage in mango variety Nam Dok Mai. M. S. Thesis, Asian Institute of Technology, Bangkok, Thailand. 64 pp.
- Singh, K. K., and B. S. Reddy. 2006. Post-harvest physico-mechanical properties of orange peel and fruit. *Journal of Food Engineering*. 73(2): 112-120.
- 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.
- Turczyn M. T., S. W. Grant, B. H. Ashby and F. W. Wheaton. 1986. Potato shatter bruising during laboratory handling and transport simulation. *Transactions of the ASAE*. 29(4) : 1171-1175.

- Valero, D., D. Martínez, M. Serrano and F. Riquelme. 1998. Polyamine Response to external mechanical bruising in two mandarin cultivars. *HortScience*. 33(7): 1220-1223.
- Vergano, P. J., R. F. Testin, A. C. Choudranri and W. C. Newall. 1992. Peach vibration bruising: effect of paper and plastic films between peaches. *Journal of Food Quality*. 15: 183-197.
- Woods, J. L. 1990. Moisture loss from fruits and vegetables. *Postharvest news and information*. 1: 195-199.
- Yurtlu, Y. B. and D. Erdogan. 2005. Effect of storage time on some mechanical properties and bruise susceptibility of pears and apples. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*. 29: 469-482.
- Zhou, R., S. Su, L. Yan and Y. Li. 2007. Effect of transport vibration levels on mechanical damage and physiological responses of Huanghua pears (*Pyrus pyrifolia* Nakai, cv. Huanghua). *Postharvest Biology and Technology*. 46: 20-28.