

## เอกสารอ้างอิง

กองอนามัยสิ่งแวดล้อม. 2538. มาตรฐานคุณภาพอากาศ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.school.net.th/library/snet6/envi6/kot/kot0.htm> (10 พฤษภาคม 2555).

กองโภชนาการ. 2540. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://nutrition.anamai.moph.go.th>. (15 เมษายน 2554).

กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. 2526. การเก็บรักษาผลผลิตการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว : เทคโนโลยีและ สรีรวิทยา. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 166 หน้า.

ขจิวรรณ จุสกุล. 2547. ผลของจุลินทรีย์ยับยั้งต่อการเกิดโรคราเขียวในผลส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 92 หน้า.

จักรพงษ์ พิมพ์พิมล. 2542. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการ เก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 226 หน้า.

จริงแท้ สิริพานิช. 2549. พิมพ์ครั้งที่ 6. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 226 หน้า.

ชวนพิศ บุญย้อย, วรรณวิมล ภัทรสิริวงศ์, พนมพร วงษ์ปาน, วิชาญ แก้วประสม และอัคร คำเมือง. 2550. การศึกษาความเกี่ยวข้องต่อสุขภาพและอนามัยของเกษตรกรสวนส้ม พื้นที่ลุ่มน้ำฝางจาก การใช้สารกำจัดศัตรูพืช.[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : [http://www.deqp.go.th /website /20/index.php?option=com\\_content&view=article&id=3769&catid=112%3A2010-06-01-02-31-45&Itemid=87&lang=en](http://www.deqp.go.th /website /20/index.php?option=com_content&view=article&id=3769&catid=112%3A2010-06-01-02-31-45&Itemid=87&lang=en). (2 เมษายน 2554).

ชมภูศักดิ์ พูลเกษ. 2539. โอโซน (O<sub>3</sub>) นั้นสำคัญไฉน. ใกล้เคียง 20(11): 30

ชมภูศักดิ์ พูลเกษ และ เทพนม เมืองแมน. 2540. การใช้โอโซนทางการแพทย์และสิ่งแวดล้อม. สำนักพิมพ์เดือนตุลาคม, กรุงเทพฯ. 36 หน้า.

दनัย บุญเกียรติ และนิธิชา รันดนาปนนท์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 146 หน้า.

คณัย บุญยเกียรติ. 2543. โรคหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 หน้า.

บ้านส้มเขียวหวาน. 2546. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://phtnet.org.html>. (20 สิงหาคม 2554).

พรสุดา ชุนห์ลือชานนท์. 2549. ผลของความเป็นกรด-ด่างและอินทรีย์วัตถุต่อการสลายตัวของสารกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตในดินชุดโคราช. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาปฐพีศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 68 หน้า.

พานิชย์ ขสปัญญา. 2542. ศาสตร์แห่งส้ม ครั้งที่ 4. บริษัท พิมณเสพรินด์ติ้งเซ็นเตอร์ จำกัด, กรุงเทพฯ. 188 หน้า.

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 2551. เครื่องล้างผักและผลไม้อัตโนมัติแนวใหม่ด้วยพลัง OZONE. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : [http://www2.kmutt.ac.th/thai/res\\_feat/info\\_succ/succ-10.html](http://www2.kmutt.ac.th/thai/res_feat/info_succ/succ-10.html) ( 2 เมษายน 2554).

ลาภิสรา วงศ์แก้ว, นัฐนัย ตั้งมั่นวรกุล และสมศักดิ์ ศรีสมบุญ. 2010. กินส้มไทยปลอดภัยแน่นอน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.oard1.org/techniquestory/menutechnique.html>. ( 2 เมษายน 2554 )

วิกันดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สัสดักธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของผลส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 148 หน้า.

วิญญู จิตสัมพันธ์เวช นิตยา เกตุแก้ว พรพิมล เอื้อการวะ และเขาวมาลย์ อังกิจไพบูลย์. 2546. การศึกษาผลของผงฟูต่างทับทิม และโอโซน ในการลดปริมาณมาลาโทอนและเมทิลพาราไทออนบนกะหล่ำปลี. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : [http://202.28.18.233/dcms/dccheck./php?Int\\_code=91&ReclD=3532&obj\\_id=98754&showmenu=no](http://202.28.18.233/dcms/dccheck./php?Int_code=91&ReclD=3532&obj_id=98754&showmenu=no). (16 เมษายน 2554).

ศุภมาส พนิชศักดิ์พัฒนา. 2545. ภาวะมลพิษของดินจากการใช้สารเคมี. พิมพ์ครั้งที่ 2. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

สุภาณี พิมพ์สมาน. 2540. สารฆ่าแมลง. พิมพ์ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์คลังนานาวิทยา, ขอนแก่น. 164 หน้า.

ศรีธนา เฟื่องผล, กานดา หวังชัย, จันทน์ อุตัญบุตร และนาคาโอะ โนมูระ. 2554. ผลของความถี่และเวลาในการใช้อัลตราโซนิกร่วมกับโอโซนต่อการลดสารตกค้างคลอไพริฟอสในผลพริกชี้หนูสดหลังการเก็บเกี่ยว. ว. วิทย์. กษ. 42 : 1 (พิเศษ) : 236-239.

ศรีธนา วอชวา. 2546. ผลของอุณหภูมิต่ออายุการเก็บรักษาและอาการสะท้อนหนาวของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทอง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ 144 หน้า.

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

สุรพล รักปทุม. 2543. โอโซนเพื่อชีวิตและสิ่งแวดล้อม. โรงพิมพ์ภาพพิมพ์, กรุงเทพฯ. 143 หน้า.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2553. สถานการณ์การผลิตผลไม้ปี 2553. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : [http://www.oae.go.th/more\\_news.php?cid=469](http://www.oae.go.th/more_news.php?cid=469) (1 เมษายน 2554).

สายชล เกตุษา. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 365 หน้า.

อรุณทัย ชาวา และธนะชัย พันธุ์เกษมสุข. 2545. ผลของโอโซนและไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ต่ออายุการเก็บรักษาผลลิ้นจี่พันธุ์จักรพรรดิ. บทคัดย่อประกอบการสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1 วันที่ 22-23 สิงหาคม 2545. โครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.). เชียงใหม่. หน้า 188.

อำไพวรรณ ภราดรน์วัฒน์, วิชัย ก่อประดิษฐ์สกุล, วิเชียร กำจายภัย, สุพัฒน์ อรรถธรรม, และนิพนธ์ ทวีชัย. 2527. โรคส้มในประเทศไทย. หจก. ฟีนีฟับลิชชิง, กรุงเทพฯ. 126 หน้า.

อภิชาติ ศรีสะอาด. 2545. 8 เชียนสวนส้ม : คู่มือการทำสวนอย่างมืออาชีพ. นานาสาส์น, กรุงเทพฯ. 38 หน้า.

อัมพวัน ต้นสกุล. 2544. การใช้โอโซนเพื่อความปลอดภัยของผักและผลไม้สด. วารสารวิทยาศาสตร์ 55(1) : 20-22.

Aquino, S.D., A. Piga, M. Agabbio, and T.G. Mccollum. 1998. Film wrapping delays ageing of 'Minneola' tangelos under shelf-life condition. Postharvest Biology and Technology 14 : 107-116.

- Barbosa-Martinez, C., L.P. Leon-Garcia, J. Sepulveda-Sanchez, and D. Nieyo-Angel. 2002. Effect of ozone, iodine and chlorine on spore germination of fungi isolated from mango fruits. *Revista Mexicana de Fitopatologia* 20(1): 60-65.
- Benitez, F.J., J.L. Acero and F.J. Real. 2002. Degradation of carbofuran by using ozone, UV radiation and advanced oxidation processes. *Journal of Hazardous Materials* 89: 51-65.
- Cataldo, F. 2008. Ozone decomposition of patulin-a micotoxin and food contaminant. *Ozone Science and Engineering* 30: 197-201.
- Cash, J.N., M.J. Zabik, A.L. Jones and M. Siddig. (no date). The use of ozone as postharvest treatment and processing to reduce Omite (propargite) residues in apples and apple products. Department of Food Science. Michigan state University, East Lansing.
- EPA. 2012. Ozone Generators that are Sold as Air Cleaners. [online]. Available. <http://www.epa.gov/iaq/pubs/ozonegen.html> (10 April 2012).
- FAO. 2000. Ethion. [online]. Available. [http://www.fao.org/ag/AGP/AGPP/Pesticid/JMPR/Download/94\\_eva/ethion.pdf](http://www.fao.org/ag/AGP/AGPP/Pesticid/JMPR/Download/94_eva/ethion.pdf). (10 may 2012).
- Faust, S. D. and H. M. Gomma. 1972. Chemical hydrolysis of some organic phosphorus and carbamate pesticides in aquatic environment. *Environ. Letter.* 3:171-201.
- Graham, D.M. 1997. Use of ozone for food processing. *Food Technology* 51(6) : 72-75.
- Gross, J. 1987. *Pigment in Fruits*. Academic Press Ltd., London. 260 pp.
- Guzel-seydim, Z.B., A.K. Greene, and A.C. Seydim. 2003. Use of ozone in the food industry. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie* 37(4) : 453-460.
- Haberhauer, G., B. Temmel, and M.H. Gerzabek. 1999. Effect of elevated ozone concentration on the degradation of dichlorprop in soil. *Chemosphere* 39(9) : 1459-1466.
- Hwang, E.S., J.N. Cash and M.J. Zabik. 2001. Postharvest treatments for the reduction of mancozeb in fresh apples. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 49(6) : 3127-3132.
- Inan, F.M., Pala and I. Doymaz. 2007. Use of ozone in detoxification of aflatoxin B1 in red pepper. *Journal of Stored Products Research* 43 : 425-429.

- Kimbell, D.A.. 1984. Factors affecting the rate of maturation of citrus fruit. *Florida State Horticultural Science* 97 : 40-44
- Kim, J.G., A.E. Yousef, and G.W. Chism. 1999. Use of ozone to inactivate microorganisms on lettuce. *Journal of Food Safe* 19 : 17-33.
- Kondo, F., K. Utoh, and M. Rostamibashman. 1989. Sterilizing effect of ozone water and ozone ice on various microorganisms. Faculty of Agriculture, Miyazaki University. 36(1) : 93-98.
- Krause, C.R., and T.C. Weidensaul. 1977. Effect of ozone on the sporulation, germination, and pathogenicity of *Botrytis cinerea*. *Physiology and Biochemistry* 6 : 195-198.
- Ku, Y., J.L. Chang, Y.S. Shen and S.Y. Lin. 1998. Decomposition of diazinon in aqueous solution by ozonation. *Water Research* 32(6) : 1957-1963.
- Liew, C.L., and R.K Prange. 1994. Effect of ozone and storage temperature on postharvest diseases and physiology of carrots (*Daucus carota* L.). *Journal of the American Society for Horticultural Science* 119(3): 563-567.
- Ong, K.C., J.N. Cash, M.J. Zabik, M. Siddig 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. Zoffo. 2002. Effect of continuous 0.3 ppm ozone exposure on decay development and physiological responses of peaches and table grapes in cold storage. *Postharvest Biological and Technology* 24 : 39-48.
- Parington, J.R. 1965. *A Collage Course of Inorganic Chemistry*. Macmillan & Co., Ltd., London. 658 pp.
- Ruan, R., Z. Liu, S. Deng, X. Lin, F. Yu, Y. Li and P. L. Chen. 2004. Removal of Pesticides Residue in Produce with Ozonated Water Wash. Written for presentation at the 2004 CIGR International Conference· Beijing Sponsored by CIGR, CSAM and CSAE Beijing, China.

- Singh, N., R.K. Singh, A.K. Bhunia, and R.L. Strohshine. 2002. Efficacy of chlorine dioxide, ozone, and thyme essential oil or a sequential washing in killing *Escherichia coli* O157 : H7 on lettuce and baby carrots. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie* 35 : 720-729.
- Smilanick, J.L., C. Crisosto, and F. Mlikota. 1999. Postharvest use of ozone on fresh fruit. *Perishables Handling Quarterly* 99 : 10-14.
- Spiegel-Roy, P. and E. E. Goldschmidt. 1996. *Biology of Citrus*. Cambridge University Press. 230 p.
- Spotts, R.A., and L.A. Cerventes. 1992. Effect of ozonated water on postharvest pathogens of pear in laboratory and packinghouse tests. *The American Phytopathological Society* 76(3) : 256-259.
- Victorin, K. 1992. Review of the genotoxicity of ozone. *Mutation Research* 277 : 221-238.
- Whangchai , K., W. Saetung, J. Uthaibutra, and S. Pengphol. 2010. Effect of ozone on the reduction of pesticide residue in baby corn (*Zea mays* L.). *Southeast Asia Symposium Quality and Safety of Fresh and Fresh Cut Produce : ISHS Acta Horticulturae* 875, 291-295.
- Whangchai, K., J. Uthaibutra, S. Phiyalinmat, S. Pengphol and N. Nomura. 2011. Effect of ozone treatment on the reduction of chlorpyrifos residues in fresh lychee fruits. *Ozone: Science and Engineering* 33:3, 232-235.
- Wu, J., T. Luan, C. Lan, T.W.H. Lo and G.Y.S. Chan. 2007. Removal of residual pesticides on vegetable using ozonated water. *Food Control* 18 : 466-472.