

## เอกสารอ้างอิง

- จริงแท้ สิริพานิช. 2544. *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ไชยา อุ่มสูงเนิน. 2545. *หม่อนและไหม*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: ศูนย์ผลิตตำราเกษตรเพื่อชนบท.
- คณัย บุญเกียรติ. 2534. *สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- คณัย บุญเกียรติ และ นิธิยา รัตนานนท์. 2533. *การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2544. *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- ปัทมาภรณ์ สุขบุญพันธุ์. 2546. *ดัชนีการเก็บเกี่ยวของหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (Morus alba var. Chiangmai) การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และ สมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. *บรรจุภัณฑ์อาหาร*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์บริษัท แพคเมทส์ จำกัด.
- วสันต์ น้อยภิรมย์. 2543. *การปลูกหม่อนเพื่อรับประทานผลสด*. สำนักงานวิจัยและพัฒนาการเกษตร เขต1, กรมวิชาการเกษตร เชียงใหม่.
- วสันต์ น้อยภิรมย์. 2545. *หม่อนรับประทานผลและการแปรรูป*. สถาบันวิจัยหม่อนไหม, กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สายชล เกตุษา. 2528. *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. ภาควิชาพืชสวน, คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย. 2538. *ก้าวไกลไปกับบรรจุภัณฑ์พลาสติก*. กรุงเทพฯ: ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.
- Abe, K. and Watada, A.E. 1991. Ethylene absorbance to maintain quality of lightly processed fruits and vegetables. *J. Food Sci.*, 56(6): 1589-1592.
- AOAC. 2000. *Official Method of Analysis of the Association Official Analytical Chemists*. 14<sup>th</sup> ed. Washington D.C. : Association Official Analytical Chemists.
- Athalye, A.S. 1992. *Plastics in Packaging*. India: Tata McGraw-Hill Publishing Company Ltd.

- Bognar, A. 1990. Vitamin status of chilled food. In Vol. 3, P. Zeuthen, J.C. Cheftel, C. Eriksson, T.R. Gormley, P. Linko and K. Paulus (Ed.), *Processing and Quality of Foods* (pp.3.85-3.10), Northern Ireland: University Press Ltd.
- Brackett, R.E. 1987. Microbiological consequences of minimally processed fruits and vegetables. *J. Food Qual.*, 10 : 195-206.
- Brackett, R.E. 1994. Microbiological spoilage and pathogens in minimally processed refrigerated fruits and vegetables. in R.C. Wiley (Ed.), *Minimally Processed Refrigerated Fruits & Vegetables* (pp.269-312), Chapman & Hall Inc.
- Capriotta, M. 1997. Polystyrene. in W.A. Kaplan (Ed.), *Modern Plastics Encyclopedia '97* (pp.B3-B4), McGraw-Hill Inc.
- Day, B.P.F. 1993. Fruit and vegetables. in R.T. Parry (Ed.), *Principles and Applications of Modified Atmosphere Packaging of Food* (pp.114-133), Great Britain: St. Edmundsbury Press.
- El-Zoghbi, M. 1994. *Biochemical changes in some tropical fruits during ripening.* *Food Chem.*, 49(1): 33-37. (Abstract).
- Iland, P., Ewart, A., Sitter, J., Markides, A., and Bruer, N. 1993. *Techniques for Chemical Analysis and Quality Monitoring During WinemaKing*. Australia: Tony Kitchener Printing Pty Ltd.
- James A. Duke. 1983. "Morus alba L." *Handbook of Energy Crops*. [Online]. Available <http://www.hort.purdue.edu/nescrop/Morus.alba.html> (21 march 2003)
- King, A.D. and Bolin, H.R. 1989. *Physiological and microbiological storage stability of minimally processed fruits and vegetables.* *Food Technol.*, 43(2): 132-135,139.
- Mulberry Tree. 2003. "Sycamine Mulberry tree." [Online]. Available [http://www.illustratedbible.com/mulberry\\_tree.htm](http://www.illustratedbible.com/mulberry_tree.htm) (21 march 2003)
- Lyons, J.M. and Breicenbach, R.W. 1987. Chilling injury. in J. Weichmann (Ed.), *Postharvest Physiology of Vegetables* (pp.305-326), Marcel Dekker Inc.
- Robertson, G.L. 1993. *Food Packaging : Principle and Practice*. Marcel Dedder.
- Walker, S.J. and Stringer M.F. 1990. Microbial of chilled foods. in T.R. Gormley, (Ed.), *Chilled Foods* (pp.269-304), Northern Ireland: The Universities Press.