

เอกสารอ้างอิง

- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม. 396 หน้า
- ชินพันธ์ หามา. 2539. ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลีนี่พันธุ์ฮงฮวย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชูชาติ วัฒนวรรณ. 2537. การห่อหุ้มส้มเขียวหวานด้วยฟิล์มพลาสติกและการ curing. ข่าวสารชมรมพืชสวนหลังการเก็บเกี่ยว. ปีที่ 4 (4) : 4-6.
- दनัย บุญเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 214 หน้า
- दनัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนานนท์. 2535. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 146 หน้า
- ทวีศักดิ์ นवलลับ. 2531. สอนส้ม. กลุ่มรักเกษตร สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม. 71 หน้า
- ธราธร บุญแก้ว. 2528. คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะนาวเปลือกบาง (lime) ที่เก็บรักษาในสภาพต่าง ๆ. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิตยา มหาโพธิ์. 2531. ผลของสารเคลือบไขและอีเทอร์ลต่ออายุการเก็บรักษาและการสุกของมะม่วงเขียวเสวยและงา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เปรมปรี ณ สงขลา. 2538. รวมกลยุทธ์ส้ม. จัดพิมพ์โดยวารสารเคหการเกษตร. เจริญรัฐการพิมพ์. กรุงเทพฯ. 226 หน้า
- ปรีดา จิตตารมย์. 2536. การพัฒนาสารเคลือบผิวสำหรับผลส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พญศักดิ์ มะโนชัย สุภัทรา กล้าสกุล และนิภา คุณทรงเกียรติ. 2537. ประสิทธิภาพของการเคลือบผิวในการยืดอายุการเก็บรักษาผลมะนาว. ข่าวสารชมรมพืชสวนหลังการเก็บเกี่ยว. ปีที่ 4 (3) : 5-6.
- มนตรี อิศรไกรศีล. 2527. การศึกษาการเจริญเติบโตของผล ดัชนีการเก็บเกี่ยว และการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวผลส้มเขียวหวานและส้มตรา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- รวี เสฐฐักดิ์. 2540. สรีรวิทยาและอาการผิดปกติทางสรีรวิทยาของส้ม. เอกสารประกอบคำบรรยายของการฝึกอบรมหลักสูตร "วิทยาการส้มทางเลือกปัจจุบันสู่อนาคต". รุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 17-21 มค. 2540. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมร่วมกับศูนย์วิจัยและพัฒนาไม้ผลเขตร้อนและเขตกึ่งร้อน.
- วัฒนา สวรรยาธิบัติ. 2528. การปลูกส้ม. โครงการหนังสือคู่มือสำหรับประชาชน ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. 80 หน้า
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ. นครปฐม. 356 หน้า
- สิริพันธ์ ศรียุกต์. 2533. ผลของการเคลือบผิวต่อการสุกและการแตกของทุเรียนพันธุ์ชะนี. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุภาพ ขำจินดา. 2531. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิที่มีต่อการเก็บรักษาส้มตรา. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุภาวดี อิงศรีสว่าง. 2531. ผลของสารเคลือบผิวที่มีต่อการเก็บรักษาส้มเขียวหวาน. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สำนักงานวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร. 2539. แนวทางพัฒนาส้มเขียวหวานในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 8 (2540-2544). เอกสารเศรษฐกิจการเกษตร เลขที่ 102/2539. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 23 หน้า
- อรรณพ วราอัศวปติ. 2532. เทคโนโลยีและสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้และผักสด. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 376 หน้า
- อรรณพ วราอัศวปติ สมโภชน์ โกมลมณี และศุภมนตรี พุดมศิริ. 2532. ผลของการเคลือบผิวและการใส่ถุงพลาสติกต่ออายุการเก็บรักษามะนาว. การสัมมนาวิชาการเรื่องการเคลือบผิวผักผลไม้เพื่อการส่งออก ณ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. กรุงเทพฯ.
- Albrigo, L.G. 1972. Distribution of stomata and epicuticular wax on orange as related to stem and rind breakdown and water loss. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 97(2) : 220-223.
- Arthey, V.D. 1975. Quality of Horticultural Products. Butterworths, London. 228 p.

- Aworh, O.C., C.F. Nwankwo and A.O. Olorunda. 1991. Control of post-harvest losses in citrus fruits under tropical conditions : effect of wax and fungicide. *Trop. Sci.* 31 : 177-182.
- Bain, J.M. 1958. Morphological , anatomical and physiological changes in the developing fruit of the Valencia orange , *C. sinensis* (L.) Osbeck. *Austral. J. Bot.* 6(1) : 1-28.
- Baldwin, E.A. 1993. Citrus fruit. pp. 107-149. In G.B. Seymour., J.E. Taylor and G.A. Tucker (eds.). *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman & Hall. London.
- Banks, N.H. 1984. Some effect of TAL Pro-long coating on ripening bananas. *J. Exp. Bot.* 35(150) : 127-137.
- Barmore, C.R. and T.A. Wheaton. 1976. Ethylene degreening of 'Bearss' lemon. *HortScience.* 11(6) : 588-590.
- Ben-Yehoshua, S. 1969. Exchange , Transpiration , and the commercial deterioration in storage of orange fruit. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 94 : 524-528.
- _____. 1987. Transpiration , water stress , and gass exchange. pp 113-170. In J. Weichman (ed.) *Postharvest Physiology of Vegetables*. Marcel Dekker, New York.
- Ben-Yehoshua, S., S.P. Burg and R. Young. 1985. Resistance of citrus fruit to mass transport of water vapor and other gases. *Plant Physiol.* 79 : 1048-1053.
- Brown, G.E. 1984. Efficacy of citrus postharvest fungicides applied in water or resis solution water wax. *Plant Dis.* 68 : 415-418.
- Cohen, E. 1978 a. Ethylene concentration and the duration of the degreening process in Shamouti orange fruit. *J. Hort. Sci.* 53(2) : 139-142.
- _____. b. The effect of temperature and relative humidity during degreening on the colouring of Shamouti orange fruit. *J. Hort. Sci.* 53(2) : 143-146.
- Cohen, E., Y. Shalom and I. Rosenberger. 1990. Postharvest ethanol buildup and off-flavor in 'Murcott' tangerine fruit. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 115(5) : 775-778.

- Davis, F.S. and L.G. Albrigo. 1994. Citrus. CAB International., Wallingford, Oxon, UK. 254 p.
- Davis, P.L. and R.C. Hofmann. 1973. Effect of coatings on weight loss and ethanol buildup in juice of oranges. *J. Agr. Food Chem.* 21(3) : 455-457.
- De Wilde, R.C. 1971. Practical application of (2-chloroethyl) phosphonic acid in agricultural production. *HortScience.* 6(4) : 364-370.
- Eilati, S.K., P. Budowski and S.P. Monselise. 1975. Carotenoid change in the 'Shamouti' orange peel during chloroplast-chromoplast transformation on and off the tree. *J. Exp. Bot.* 26 : 624-632.
- Fuchs, Y. and A. Cohen. 1969. Degreening of citrus fruit with ethrel (Amchem 66-329). *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 94(6) : 617-618.
- Gross, J. 1981. Pigment change in the flavedo of Dancy tangerine (*Citrus reticulata*) during ripening. *Z. Pflanzenphysiol.* 109 : 451-457.
- _____. 1987. Pigment in Fruit. Academic Press Ltd. (London). 260 p.
- Grierson, W. and W.F. Wardowski. 1978. Relative humidity effects on the postharvest life of fruits and vegetables. *HortScience.* 13(5) : 22-26.
- Hagenmaier, R.D. and P.E. Shaw. 1992. Gas permeability of fruit coating waxes. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 117(1) : 105-109.
- Hagenmaier, R.D. and R.A. Baker. 1993. Reduction in gas exchange of citrus fruit by wax coatings. *J. Agr. Food Chem.* 41 : 283-287.
- _____. 1995. Layered coating to control weight loss and preserve gloss of citrus fruit. *HortScience.* 30(2) : 296-298.
- Jahn, O.L. 1973. Degreening citrus fruit with postharvest application of (2-chloroethyl) phosphonic acid (Ethepon). *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 98(3) : 230-233.
- _____. 1976. Degreening of waxed citrus fruit with ethephon and temperature. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 101(5) : 579-599.

Jahn, O.L., W.G. Chace., Jr and R.H. Cubbedge. 1969. Degreening of citrus fruits in response to varying levels of oxygen and ethylene. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 94 : 123-125.

_____. 1973. Degreening response of 'Hamlin' oranges in relation to temperature , ethylene concentration , and fruit maturity. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 98(2) : 177-181.

Kader, A.A. 1985. Postharvest handling systems : subtropical fruit. pp. 152-156. In A.A. Kader *et al.* (eds.), *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. Uni. of California, Div. of Agri. and Natl. Res.

Kays, S.J. 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Products*. AVI Publishing, New York. 532 p.

Ketsa, S. 1988. Effect of fruit size on juice content and chemical composition of tangerine. *J. Hort. Sci.* 63(1) : 171-174.

_____. 1990 a. Effect of fruit size on weight loss and shelf life of tangerines. *J. Hort. Sci.* 65(4) : 485-488.

_____. b. Weight loss of tangerine as affected by peel thickness. *Trop. Sci.* 30 : 73-76.

Kimball, D.A. 1984. Factors affecting the rate of maturation of citrus fruits. *Proc. Florida State Hort. Soc.* 97 : 40-44.

Paull, R.E. 1992. Postharvest senescence and physiology of leaf vegetables. *Postharvest News and Information.* 3(1) : 11N-20N.

Peleg, K. 1985. *Produce Handling , Packaging and Distribution*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut. 625 p.

Reddy, G.S. and G. Shanker. 1983. Effect of ethrel (2-chloroethyl phosphonic acid) and bavistin on postharvest degreening of mosambi (*Citrus sinensis* Osbeck) under Allahabad condition. *Pesticides.* February. 8-10.

Rhodes, M.J.C. 1980. The Maturation and Ripening of fruits. pp. 157-205. In K.V. Thiamann (ed.). *Senescence in Plant*. CRC. Press, Inc, Boca Raton, Florida.

- Salunkhe, D.K. and B.B. Desai. 1984. Citrus. pp. 59-75. In Postharvest biotechnology of fruits, Vol. 1, CRC Press, Inc., Boca Raton, Florida.
- Smith, L. 1995. Calculation for Research Experiments Using Stored Fruit Volume 1. Queensland Department of Primary Industries. Horticulture Postharvest Group. Hamilton Queensland. 28 p.
- Somsrivichai, J., P. Boon-Long., K. Kaiviparkbunyay and S. Gomolmanee. 1992. Storability and some physiological properties of tangerine fruit over-wrapped or individually seal packaged with plastic film. Acta Hort. 321 : 795-803.
- Subramanyam, H., S. Krishnamurthy and H.A.B. Parpia. 1975. Physiology and biochemistry of mango fruit. Adv. Food Res. 21 : 233-305.
- Ting, S.V. and J.A. Attaway. 1971. Citrus Fruits. pp. 107-169. In A.C. Hulme (ed.). The Biochemistry of Fruits and Their Products. Vol 2. Academic Press, London.
- Vakis, N.J. 1975. Effect of ethephon and waxing on the degreening of Cyprus-grown lemons and grapefruit. J. Hort. Sci. 50 : 311-319.
- Wardowski, W., S. Nagy and W. Grierson. 1986. Fresh Citrus Fruit. The AVI Publishing Company, Inc., Connecticut. 571 p.
- Warner, H.L. and A.C. Leopold. 1969. Ethylene evolution from 2-chloroethyl phosphonic acid. Plant Physiol. 44 : 156-158.
- Wheaton, T.A. and I. Stewart. 1973. Optimum temperature and ethylene concentration for postharvest development of carotenoid pigments in citrus. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 98(4) : 337-340.
- Woods, J.L. 1990. Moisture loss from fruits and vegetables. Postharvest News and Information. 1(3) : 195-199.
- Wills, R.H.H., T.H. Lee., D. Graham., W.E. McGlasson and E.G. Hall. 1981. Postharvest : An Introduction to The Physiology and Handling of Fruit and Vegetables. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut. 163 p.

Yang, S.F. and N.E. Hoffman. 1984. Ethylene and its synthesis in plant. *Ann. Rev. Plant Physiol.* 35 : 155-189.

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University