

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2551. การรมลําไยสดเพื่อการส่งออก. กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบและมาตรฐานการผลิตพืชและผลิตภัณฑ์พืช สำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร. เอกสารแผ่นพับ : กตม. 51004.
- โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลําไยและลื่นจี. 2543. การผลิตลําไย. ศูนย์วิจัยและพัฒนาลําไยและลื่นจี มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 128 หน้า.
- จริยา วิสิทธิ์พานิช. 2543. โรคและแมลงศัตรูลําไย. พิมพ์ครั้งที่ 2. หจก.ชนบรรณการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 106 หน้า.
- จริยา วิสิทธิ์พานิช, ชาตรี สิทธิกุล และเขวาลักษณ์ จัทรบาง. 2545. โรคและแมลงศัตรูลําไย ลื่นจีและมะม่วง. หจก.ชนบรรณการพิมพ์, กรุงเทพฯ . 296 หน้า.
- จิ่งแท้ สิริพานิช. 2549. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 6. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 226 หน้า.
- จักรพงษ์ พิมพ์พิมล. 2542. เอกสารประกอบการสอนวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 206 หน้า.
- จักรพงษ์ พิมพ์พิมล. 2555. การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผลลําไยสดเชิงการค้า. เชียงใหม่ ดอกคิวเมนทารี ดีไซน์, เชียงใหม่. 173 หน้า.
- จักรพงษ์ พิมพ์พิมล, สุมิตร เชื้อมชัยตระกูล และทองลา ภูคำวงศ์. 2554. คู่มือการปฏิบัติงานตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (มกษ. 1002-2553). เชียงใหม่ : คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 83 หน้า.
- จิรวัดน์ กันต์เกรียงวงศ์ ประเวท ดุ้ยเต็มวงศ์ พิเชษฐ ลัมสุวรรณ วรพจน์ สุนทรสุข นิตยา เกตุแก้ว และแสงเงิน ไกรสิงห์. 2545. การศึกษาความเป็นไปได้ในการลด/กำจัดสารประกอบซัลเฟอร์ตกค้างในลําไยด้วยวิธีการใช้ระบบโอโซนและความดันสุญญากาศ เอกสารประกอบการสัมมนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติครั้งที่ 1. โรงแรมอิมพีเรียลแม่ปิง เชียงใหม่. วันที่ 22-23 สิงหาคม 2545. หน้า 36.

เจษฎา ก้อนตุรินทร์. 2549. ผลของโอโซนต่อการลดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์และการเปลี่ยนแปลงน้ำมันหอมระเหยในสมุนไพรชนิดหนึ่งหลังการเก็บรักษา. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 64 หน้า.

ชมภูศักดิ์ พูลเกษ. 2539. โอโซน (O_3) นั้นสำคัญไฉน. ไกล่หมอ 20(11): 30

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

ชิง ชิง ทองดี. 2520. การศึกษาพฤติกรรมของผลลำไยระหว่างการเก็บรักษา. กสิกร 50(2) : 95-97

ชิง ชิง ทองดี. 2535. การปฏิบัติที่ถูกต้อง (GMP) ในการรมควันลำไยด้วย SO_2 . หน้า. 71-80. ใน เอกสารการฝึกอบรม การรมควันซัลเฟอร์ไดออกไซด์กับลำไยสดหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออก 18 มีนาคม 2535 ณ โรงแรมรามาร์คเด็นส์, กรุงเทพฯ.

คณัฏ บุญเกียรติ. 2543. โรคหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 156 หน้า.

ดาวเรือง ศรีกอก. 2530. ดัชนีการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาผลลำไยพันธุ์ดอ (*Euphoria longan a* Lam. cv. Daw). วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 98 หน้า.

ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข. 2544. อิทธิพลของโอโซนต่อการเก็บรักษาลำไย. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 21 หน้า.

ธีรนุช จันทระจิต. 2543. การผลิตลำไย. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไยและลิ้นจี่ ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลิ้นจี่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 93 หน้า.

พรรณวลัย จันทดา. 2551. การประยุกต์ใช้โอโซนในการลดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ และสารอะฟลาทอกซินในสมุนไพรบางชนิด. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 45 หน้า.

พงศ์พันธุ์ จิ๋นอยู่สุข, เขียวภา เต้าชัยภูมิ, สอนอง อมฤกษ์, วิทยา อภัย, สมเพชร เจริญสุข, มานพ หาญทวี และ สอนอง จรินทร์. 2551. เทคโนโลยีการผลิตลำไยและวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. เชียงใหม่. สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 1 เชียงใหม่, เชียงใหม่.

พาวิน มะโนชัย. 2543. ลำไย. สัณนิบาตการพิมพ์, เชียงใหม่. 115 หน้า.

พาวิน มะโนชัย, ธีรนุช เจริญกิจ, วราภรณ์ ปัญญาวิ, รัตนา โพธิ์สุวรรณ และพิชัย สมบูรณ์วงศ์. 2549. รายงานผลการวิเคราะห์เบื้องต้น โครงการสำรวจข้อมูลพื้นฐานลำไยทั้งระบบ ตอน การเปรียบเทียบข้อมูล 9 จังหวัด. ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยแม่โจ้ มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 89 หน้า.

เพ็ญแข จิรวัสตร์, ประเวทย์ ตุ่มเต็มวงศ์, มรณิ ตุ่มเต็มวงศ์, และ ภณทิรา เกตุแก้ว. 2550. การใช้ คลอรีน ไอ่น้ำ และ โอโซนในการลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์บนผิวพริกชี้หนูสด. วารสาร วิทยาศาสตร์เกษตร 38(5) : 197 – 200.

วิญญู เจริญศรี และรัชณี คงคาอุยฉาย. 2551. โภชนาการกับผลไม้ : ชุดคู่มือดูแลสุขภาพด้วยอาหาร. สำนักพิมพ์สารคดี, กรุงเทพฯ. 112 หน้า.

วิญญู จิตสัมพันธเวช นิตยา เกตุแก้ว พรพิมล เอื้อการวะ และเขวามาลย์ อังกิจไพบูลย์. 2546. การศึกษาผลของผงฟู ค้างทับทิม และโอโซน ในการลดปริมาณมาลาโทออนและเมทิล พาราโทออนบนกะหล่ำปลี [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://202.28.18.233/dcms/dcc-heck.php> (28 เมษายน 2551).

สถาบันอาหาร. 2541. คู่มือการอบรมวัน-อบแห้งลำไยพร้อมกรรมวิธีและแบบแปลน. บริษัทอินโน มีเดีย จำกัด, กรุงเทพฯ. 74 หน้า.

สถานวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2549. การพัฒนาขีดความสามารถในธุรกิจ ลำไยไทยเพื่อเสริมสร้างศักยภาพการแข่งขันและการพัฒนาที่ยั่งยืนของประเทศตามแผน ยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัดเชียงใหม่. สำนักพิมพ์วิทอินดิไซน์ จำกัด, เชียงใหม่. 449 หน้า.

สิริพร สรณเสาวภาคย์. 2543. โอโซนกับความปลอดภัยในอาหาร. อาหาร. 2(30) : 79 –86.

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

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย . 2542. ลำไย: ไม่ผลเศรษฐกิจที่สำคัญเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม. สำนักงานสนับสนุนกองทุนวิจัย. โรงพิมพ์มิ่งเมือง, เชียงใหม่. 137 หน้า.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2555. ข้อมูลเศรษฐกิจการเกษตร: นำเข้า = ส่งออก [ระบบ ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.oae.go.th/main.php?filename=index> (17 เมษายน 2555)

สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 1. 2551. การผลิตลำไยนอกฤดูเพื่อการส่งออก [ระบบ ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.oardl.org/lumyai/howlongan.pdf> (26 มกราคม 2555).

อนันต์ ดำรงสุข. 2547. ลำไย. พิมพ์ครั้งที่ 2. อักษรสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 152 หน้า.

อรุณทัย ชาววา. 2546. ผลของโอโซนต่ออายุการเก็บรักษาลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 160 หน้า.

AOAC, 1995. Official Method of Analysis Volumn II Chapter 47. Association of official Analysis Chemist. Washington D.C..pp: 29-31.

- 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: 60-65.
- Barth, M. M., C. Zhou, J. Mercier and F.A. Payne. 1995. Ozone Storage effects on anthocyanin content and fungal growth in blackberries. *Journal of Food Science* 60 : 1286-1288.
- Benitez, F. J., L. A. Juan and J. R. Francisco. 2002. Degradation of carbofuran by using ozone, UV radiation and advanced oxidation processes. *Journal of Hazardous Materials* 89: 51-65.
- Boonkorn P., H. Gemma, S. Sugaya, S. Setha, J. Uthaibutra and K. Whangchai. 2012. Impact of high-dose, short periods of ozone exposure on green mold and antioxidant enzyme activity of tangerine fruit. *Postharvest Biology and Technology* 67: 25-28
- Cataldo, F. 2008. Ozone decomposition of patulin-a micotoxin and food contaminant. *Ozone Science and Engineering* 30: 197-201.
- Gross, J. 1987. *Pigment in Fruits*. Academic Press Ltd., London. 260 p.
- Guzel-seydim, A. K., Z. B. Greene and A. C. Seydim. 2003. Use of ozone in the food industry. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie* 37: 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: 1459-1466.
- Hunt, N. K. and B. J. Marinas. 1999. Inactivation of *Escherichia coli* with ozone : chemical and inactivation kinetics. *Water Research* 33: 2633-2641.
- 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: 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.
- Ince, N. H. and T. Gokce. 2001. Reactive dyestuff degradation by combined sonolysis and ozonation. *Dyes and Pigments* 49: 145-153.
- Ishizaki, K., D. Sawadaishi, K. Miura and N. Shinriki. 1987. Effect of ozone on plasmid DNA of *Escherichia coli* in situ. *Water Research* 21: 823-828.
- Jiang, Y., Z. Zhang, D.C Joyce and S. Ketsa. 2002. Postharvest biology and handling of longan fruit (*Dimocarpus logan* Lour.). *Postharvest Biology and Technology*. 26:241-252.

- Khan, M. R. and M. W. Khan. 1999. Effect of intermittent ozone exposure on powdery mildew of cucumber. *Environment Experimental Botany* 42: 163-171.
- 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.
- Kondo, F., K. Utoh and M. Rostamibashman. 1989. Sterilizing effect of ozone water and ozone ice on various microorganisms. *Faculty of Agriculture, The University of Miyazaki* 36: 93-98.
- 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.
- Maier, D.E., R. Hulasarel, C.A. Campabadall, C.P. Woloshuk and L. Mason. 2006. Ozonation as a non-chemical stored product protection technology. 9th International Working Conference on Stored Product Protection. Palm Plaza Hotel Resort, Campinas, São Paulo, Brazil. October 15-18, 2006. Page 773 – 777.
- Martins, A. D. O., M. C. Vicente, M. N. Carla and P. Matcal. 2006. Degradation of pararosaniline (C.I. Basic Red 9 monohydrochloride) dye by ozonation and sonolysis. *Dyes and Pigments* 68: 227-234.
- Martin, S. T. and G. A. Gagnon. 2003. Impact of ozonation on water quality in marine recirculation systems. *Aquacultural Engineering* 29: 125-137.
- Mudd, J. B., R. Leavitt, A. Ongum and T. Mcmanus. 1969. Reaction of ozone with amino acid and proteins. *Atmospheric Environment* 3: 669-682.
- Ong, K. C., J. N. Cash, M. J. Zabik, M. Siddiq and A. L. Jones. 1996. Chlorine and ozone washes for pesticide removal from apples and processed apple sauce. *Food Chemistry* 55: 153-160.
- Palou, L., J. L. Smilanick, C.H. Crisosto and M. Mansour. 2001. Effect of gaseous ozone exposure on the development of green and blue molds on cold stored citrus fruit. *Plant Disease* 85 : 632 – 638.
- 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.

- Pan, X.C. 1994. Study on relationship between preservation and microstructure of longan fruit. *Journal of Guangxi Agriculturaland* 13: 185-188.
- Paull, R.E. and N.J. Chen. 1987. Change in longan and rambutan during post-harvest storage. *HortScience* 22: 1303-1304.
- Perez, A. G., C. Sanz, J. J. Rios, R. Olias and J. M. Olias. 1999. Effects of ozone treatment on postharvest strawberry quality. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 47: 1652-1656.
- Qu, H.X., G.C. Sun and Y.M. Jiang. 2001. Study on the relationship between the peel structure and keeping quality of longan fruit. *Journal of Wuhan Botany Research* 19, 83-85.
- Sarig, P., T. Zahavi, V. Zutkhi, S. Yannai, N. Lisker and B.R. Arie. 1996. Ozone for control of postharvest decay of table grape caused by *Rhizopus stolonifer*. *Physiological and Molecular Plant Pathology* 48: 403-407.
- Singh, N., R.K. Singh, A.K. Bhunia and R.L. Stroshine. 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 and Technologie* 35: 720-729.
- Underhill, S. J. R. and C. Critchley. 1992. Physiological, biochemical and anatomical changes in lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) pericarp during storage. *Horticulture Postharvest Group, Department of Botany, The University of Queensland* 68 : 327-335.
- Victorin, K. 1992. Review of the genotoxicity of ozone. *Mutation Research* 277 : 221-238.
- Whangchai, N., V. P. Migo, C. G. Alfara, H. K. Young, N. Nomura and M. Matsumura. 2004. Strategies for alkalinity and pH control for ozonated shrimp pond water. *Aquacultural Engineering* 33: 236-240.
- Whangchai, K., K. Saengnil and J. Uthaibutra. 2005. Control of postharvest diseases in longan fruit by ozone. *Acta Horticulturae* 683: 2121-2126.
- Whangchai, K., K. Saengnil, C. Singkamanee and J. Uthaibutra. 2006. Effect of ozone in combination with some organic acids on the control of postharvest decay and pericarp browning of longan fruit. *Crop Protection* 25 : 821-825.

Whangchai, K., J. Uthaibutra, S. Phiyalaninmat, 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: 232 - 235.

Wu, J. G., T. G. Luan, C. Y. C. Lan, C. Y. Lo and G. Y. S. Chan. 2007. Removal of residual pesticides on vegetable using ozonated water. *Food Control* 18: 466-472.