

เอกสารอ้างอิง

- จัตติยา สะละหมัด. 2541. การใช้ความร้อนหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อลดการเกิดโรคบนผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง, วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพมหานคร, 75หน้า.
- จิรวรรณ มณีโรจน์, อนุพันธ์ เทิดวงศ์วรกุล, วารุณี ชนะแพสย์ และนันทิยา อุ่นประเสริฐ. 2545. การใช้ประโยชน์ Near Infrared Spectroscopy (NIRS) หาค่าโปรตีนและค่าไขมันในตัวอย่างอาหารกุ้ง. หน้า 131-151. ใน: วารุณี ชนะแพสย์, อนุพันธ์ เทิดวงศ์วรกุล และธงชัย สุวรรณสิขณน์, (ผู้รวบรวม), การควบคุมมาตรฐานคุณภาพของสินค้าทางการเกษตรและอุตสาหกรรมโดยวิธีไม่ทำลาย เพื่อการแข่งขันบนเวทีการค้าโลก. 27-28 พฤศจิกายน 2545. สถาบันค้นคว้าพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จริญญา พันธุรักษา. 2542. การตรวจสอบอาการฟ้ามของผลส้มพันธุ์ฟริมองต์โดยใช้เทคนิคเอกซเรย์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- ณัชชา ชัยพันธ์วิริยาพร. 2556. การตรวจสอบอาการไส้สีน้ำตาลในผลสับปะรดโดยไม่ทำลายด้วยเนียร์อินฟราเรดสเปกโตรสโคปี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธีรศักดิ์ โรจนราชา และวนิดา กาพา. 2550. Derivative Spectroscopy เทคนิคที่ไม่ยุ่งยากสำหรับการวิเคราะห์ตัวอย่างที่ซับซ้อน. Lab Today. มิถุนายน 2550. หน้า 31-35.
- ธงชัย สุวรรณสิขณน์ และปิติพร ฤทธิเรืองเดช. 2552. การวิเคราะห์เชิงปริมาณและคุณภาพ. 6 หน้า: ใน: วิชัย หฤทัยธนาสันต์, (ผู้รวบรวม), เทคโนโลยีอินฟราเรดย่านใกล้ในอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.

- ประภาพร ฉันทานุมัติ. 2543. การประเมินความฟามของส้มเขียวหวานพันธุ์พริมมอนด์ด้วยคุณสมบัติทางไฟฟ้า, วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- พรทิพย์ ห่อสีสัมพันธ์. 2548. NIR Sprctrometer เครื่องมือวิเคราะห์สำหรับสารอินทรีย์. Lab Today. ตุลาคม 2548. หน้า 28-32.
- รวี เศรษฐภักดี. 2542. สรีรวิทยาและอาการผิดปกติทางสรีรวิทยาของส้ม, เอกสารประกอบการสนทนาเชิงปฏิบัติการ เรื่องการพัฒนาสวนส้มสู่ ค.ศ.2000, หน้า 79.
- รุ่งนภา ไกลถิ่น. 2555. การตรวจหาการปนเปื้อนของเชื้อ *Aspergillus flavus* ในเมล็ดข้าวสารพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 ด้วยเทคนิคเนียร์อินฟราเรดสเปกโตรสโกปี. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 94 หน้า.
- รณฤทธิ์ ฤทธิธณ. 2552. บทที่ 7 การสร้างระบบ NIR สำหรับการวิเคราะห์ประจำวัน. 16 หน้า. ใน: เทคโนโลยีอินฟราเรดย่านใกล้ในอุตสาหกรรมเกษตร. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- วัฒนา สวรรยาธิปต์. 2528. การปลูกส้ม, โครงการหนังสือคู่มือสำหรับประชาชน ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์วิทยาเขตกำแพงแสน, 80หน้า.
- วิกันดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สัณฐานกรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 148 หน้า.
- วิชัย รุ่งตระกูล, โกศลย์ คูสาราญ, พิเชษฐ์ วีระยะจิตร, สุรัชย์ นิ่มจักรวัฒน์ และอภิชาติ สุขสาราญ. 2527. การประยุกต์สเปกโตรสโกปีในเคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. หจก. นวัตกรรมการพิมพ์. 298 หน้า.
- วชิราพร เถินมงคล. 2543. การตรวจสอบอาการฟามของส้มเขียวหวานโดยใช้วิธีการส่องผ่านของแสง, วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

- ศศิวิมล มากมูล. 2553. การใช้เทคนิคเนียร์อินฟราเรดสเปกโตรสโกปีตรวจสอบการปนเข้าสารพันธุ์ชาวดอกมะลิ 105 ด้วยข้าวพันธุ์ชัยนาท 1. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 98 หน้า.
- ศิริพร ธิพล. 2551. การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของข้าวโดยเนียร์อินฟราเรดรีเฟลกแทนซ์สเปกโตรสโกปี. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 94 หน้า.
- ศุมาพร เกษมสาราญ. 2545. ขั้นตอนการสร้างสมการประเมินค่าทางเคมีและการทดสอบสมการในเทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด. หน้า 131-151. ใน: วารุณี ธนะแพสย์, อนุพันธ์ เทิดวงค์วรกุล และธงชัย สุวรรณสิขณน์, (ผู้รวบรวม), การควบคุมมาตรฐานคุณภาพของสินค้าทางการเกษตรและอุตสาหกรรมโดยวิธีไม่ทำลาย เพื่อการแข่งขันบนเวทีการค้าโลก. 27-28 พฤศจิกายน 2545. สถาบันค้นคว้าพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรและอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ศุมาพร เกษมสาราญ. 2552. หลักการพื้นฐานของสเปกโตรสโกปีอินฟราเรดย่านใกล้. 23 หน้า. ใน: วิชัย หฤทัยธนาสันต์, (ผู้รวบรวม), เทคโนโลยีอินฟราเรดย่านใกล้ในอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.
- สิรินาถ น้อยพิทักษ์. 2552. เทคนิคการตรวจสอบเนื้อแก้วในมังคุดแบบไม่ทำลายโดยสเปกโตรสโกปีอินฟราเรดย่านใกล้แบบสะท้อนแสง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- อนุพันธ์ เทิดวงค์วรกุล. 2545. การปรับแต่งสเปกตรัมก่อนการวิเคราะห์. หน้า 67-98. ใน: วารุณี ธนะแพสย์, อนุพันธ์ เทิดวงค์วรกุล และธงชัย สุวรรณสิขณน์, (ผู้รวบรวม), การควบคุมมาตรฐานคุณภาพของสินค้าทางการเกษตรและอุตสาหกรรมโดยวิธีไม่ทำลาย เพื่อการแข่งขันบนเวทีการค้าโลก. 27-28 พฤศจิกายน 2545. สถาบันค้นคว้าพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรและอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- Barnes, R. J., M. S. Dhanoa, and S. J. Lister. 1989. Standard normal variate transformation and detrending of near-infrared diffuse reflectance spectra. *Applied Spectrosc.* 43(5): 772-777.
- Bertrand B., H. Etienne, P. Lashermes, B. Guyot and F. Davrieux. 2005. Can near-infrared reflectance of green coffee be used to detect introgression in *Coffea arabica* cultivars. *Journal of the Science of Food and Agriculture.* 85:955-962.

- Bokobza, L., 1998, Near infrared spectroscopy, *Journal Near Infrared Spectroscopy*, 6: 3-17.
- Carlomagno, G., L. Capozzo, G. Attolico and A. Distante. 2004. Non-destructive grading of peaches by near-infrared spectrometry. *Infrared Physics & Technol.* 46: 23-29.
- Chen Q., J. Zhao, H. Zhang and X. Wang. 2006. Feasibility study on qualitative and quantitative analysis in tea by near infrared spectroscopy with multivariate calibration. *Analytica Chimica Acta* 572:77-84.
- Dull, G. G., G. S. Birth, D. A. Smittle and R. G. Leffler. 1989. NIR analysis of soluble solids in intact cantaloupe. *J. Food Sci.* 54 (2): 393-395.
- Erickson, L.C. 1968. The General Physiology of Citrus. The Citrus Industry Volume II., Anatomy, Physiology, Genetic and Reproduction. A Centennial Publication of the U. of California pp. 116 – 117
- Esteban-Díez I., J.M. González-Sáiz and C. Pizarro. 2004. An evaluation of orthogonal signal correction methods for the characterisation of arabica and robusta coffee varieties by NIRS. *Analytica Chimica Acta* 514:57-67.
- Evans, D. G., A. Legrand, K. Jewell and C. N. G. Scotter. 1993. Use of high order principal component in NIR spectroscopy. *Journal Near Infrared Spectroscopy*. 1: 209-219.
- Fu, X., et al., 2007. Comparison of diffuse reflectance and transmission mode of visible-near infrared spectroscopy for detecting brown heart of pear. *Journal of Food Engineering*. 83: 317-323.
- Guthrie, J. and B. Wedding. 1998. Robustness of NIR calibrations for soluble solids in intact melon and pineapple. *J. Near Infrared Spectrosc.* 6: 259-265.
- Hong, T. L. and S. C. S. Tsou. 1998. Determination of tomato quality by NIR spectroscopy. *J. Near Infrared Spectrosc.* 6: 321-324.

- Hruschka, W. R. 2001. Data analysis: wavelength selection method. pp. 39-58. In: Williams, P. and K. Norris, (eds.), Near Infrared Technology in the Agricultural and Food Industries. American Association of Cereal Chemists, Inc., USA.
- Iwamoto, M., S. Kawano and Y. Ozaki. 1995. An overview of research and development of near infrared spectroscopy in Japan. *Journal of near infrared spectroscopy* 3:179-189.
- Kawano, S., H. Watanabe and M. Iwamoto. 1992. Determination of sugar content in intact peaches by NIR spectroscopy with fiber optics in interactance mode. *J. Jpn. Soc. Hort. Sci.* 61(2): 445-451.
- Kawano, S., T. Fujiwara and M. Iwamoto. 1993. Nondestructive determination of sugar content in satsuma mandarin using NIR transmittance. *J. Jpn. Soc. Hort. Sci.* 62: 465-470.
- Kawano, S. 1995. Progress in application of NIR and FTIR in food characterization, In A.G. Gaonkar (Ed.), *Characterization of food : Emerging Methods*, pp. 185-199.
- Kawano, S. 2002. Sampling and Sample Presentation. pp. 115-124. In: Siesler, H. W., Y. Ozaki, S. Kawata and H. M. Heise, (eds.), *Near Infrared Spectroscopy: Principles, Instruments, Applications*. WILEY -VCH Verlag GmbH, Weinheim, Germany.
- Krivoshiev, G. P., R. P. Chalucova and M. I. Moukarev. 2000. A possibility for elimination of the interference from the peel in nondestructive determination of the internal quality of fruit and vegetables by VIS-NIR spectroscopy. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol.* 33: 344-353.
- Lammertyn, J., A. Peirs, J. De Baerdemaeker and B. Nicolai. 2000. Light penetration properties of NIR radiation in fruit with respect to non-destructive quality assessment. *Postharvest Biology and Technology* 18: 121-132.
- Maleki, M. R., A. M. Mouazen, H. Ramon, and J. De Baerdemaeker. 2007. Multiplicative scatter correction during on-line measurement with near infrared spectroscopy. *Biosystems Engineering*. 96(3): 427-433.

- Manley, M., A. E. J. McGill and B. G. Osborne. 1994. The effect of light scattering on NIR reflectance and transmittance spectra of wheat. *Journal Near Infrared Spectroscopy* 2: 93-99.
- McGlone, V. A. and S. Kawano. 1998. Firmness, dry-matter and soluble-solids assessment of postharvest kiwifruit by NIR spectroscopy. *Postharvest Biology and Technology* 13: 131-141.
- Miyamoto, K., M. Kawauchi and T. Fukuda. 1998. Classification of high acid fruits by partial least squares using NIR transmittance spectra of intact satsuma mandarins. *J. Near Infrared Spectrosc.* 6: 267-271.
- Osborne, B. G., B. Mertens, M. Thompson and T. Fearn. 1993. The authentication of basmati rice using near infrared spectroscopy. *Journal of Near Infrared Spectroscopy* 1: 77-83.
- Robert, P., M. F. Devaux and D. Bertrand. 1996. Beyond prediction extracting relevant information from near infrared spectra. *Journal Near Infrared Spectroscopy* 4: 75-82.
- Saranwong, S. 2003. Nondestructive determination of harvesting maturity of mango for fresh consuming by near infrared spectroscopy. Ph.D. thesis. Chiang Mai University, Chiang Mai. 179 pp.
- Saranwong, S., J. Sornsrivichai and S. Kawano. 2004. Prediction of ripe-stage eating quality of mango fruit from its harvest quality measured nondestructively by near infrared spectroscopy. *Postharvest Biology and Technology* 31: 137-145.
- Schmilovitch, Z., A. Mizrach, A. Hoffman, H. Egozi, Y. Fuchs and Fuchs. 2000. Determination of mango physiological indices by near-infrared spectrometry. *Postharvest Biology and Technology* 19: 245-252.
- Shenk, J. S., J. J. Workman and M. O. Westerhaus. 2001. Application of NIR spectroscopy to agricultural products. pp. 419-474. In: D. A. Burns and E. W. Ciurczak, (eds.), *Handbook of Near-Infrared Spectroscopy*. 2nd ed. Marcel Dekker Inc., New York.

- Siesler, H.W., Ozaki, Y., Kawata, S. and Heise, H.M. 2002. Near-Infrared Spectroscopy: principle Instrument Applications, Wiley, Weinheim, Germany.
- Slaughter, D. C., D. Barrett and M. Boersig. 1996. Nondestructive determination of soluble solids in tomatoes using NIR spectroscopy. J. Food Sci. 61 (4): 695-697.
- Slaughter, D. C., J. F. Thompson and E. S. Tan. 2003. Nondestructive determination of total and soluble solids in fresh prune using near infrared spectroscopy. Postharvest Biology and Technology 28: 437-444.
- Snowdon, A.L. 1990. A Color Atlast of Post-Harvest Diseases and Disorders of Fruit and Vegetables: general introduction. Wolfe Sciencetific. Bcelona, Spain. 180p.
- Ventura, M., A. D. Jager, H. D. Putter and F. P. M. M. Roelofs. 1998. Non-destructive determination of soluble solids in apple fruit by near infrared spectroscopy (NIRS). Postharvest Biology and Technology 14: 21-27.
- William and Norris L. 1998. Near Infrared Spectroscopy. Journal of near infrared spectroscopy. 6: 3-17.
- Williams, P. and Norris, K. 2001. Near-Infrared Tecnology in the Agricultural and food Industries, 2nd edition, American Association of Cereal Chemists, Inc., St.Pual, USA.
- Williams, P.C. 2007. Application of Near-Infrared Spectroscopy (NIRS) in Agricultural and Food Industries. July 4th , 2007. Kasetsart University, Bangkok, Thailand. 25pp.
- Walsh, K. B., M. Golic and C. V.Greensill. 2004. Sorting of fruit using infrared spectroscopy: application to a range of fruit and vegetables for soluble solids and dry matter content. J. Near Infrared Spectrosc. 12: 141-148.