เอกสารอ้างอิง

กรมวิชาการเกษตร. 2552. ปาล์มน้ำมัน. [เข้าถึงได้จาก] http://www.doae.go.th/plant/palm.htm [วันที่สืบค้น3 กันยายน 2552]

วรรณกนก ทาสุวรรณ์. 2546. การตรวจสอบคุณภาพของส้มเขียวหวานด้วยเทคนิคเนียร์อินฟราเรดสเปกโทรสโกปี. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 2546. 133 หน้า.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2552. “การตลาด ผลิตผลการเกษตร:ปาล์มน้ำมัน” .[เข้าถึงได้จาก] www.ryt9.com/s/oae/615568 [วันที่สืบค้น3 กันยายน 2552]

สุรกิตติ ศรีกุล อรพิน อินทร์แก้ว และชาย โฆรวิส. 2539. มาตรฐานการสุกแก่ และระยะเวลาการเก็บเกี่ยวทะลายปาล์มน้ำมัน. รายงานผลงานวิจัย ประจำปี 2539 ศูนย์วิจัยพืชสวนสุราษฎร์ธานี สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร.หน้า 91-124. [7 เมษายน 2553]

สุทธิจิตต์ เชิงทอง เสาวลักษณ์ จันทร์ประสิทธิ์ สุชาติ เชิงทอง และ วิศิษฎ์ ลิ้มพัฒนสิริ. 2552. “ระบบตลาดปาล์มน้ำมัน:จังหวัดสุราษฎร์ธานี.” คณะเทคโนโลยีและการจัดการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี. [เข้าถึงได้จาก] http://www.sema.go.th/node/4788. [วันที่สืบค้น 4 กันยายน 2552]

Afshin, K., Johari, B. E., Haniff, H. Desa, A. and Farah, S. 2011. The Relationship between Palm oil Quality Index Development and Physical properties of Fresh Fruit Bunches in the Ripening Process. Advance Journal of Food Science and Technology. 3(1): 50-68.

AOCS 1992 Official Method and Recommended Practices of the AOCS (4th edn). American Oil Chemists Ï Society, Champaign, Illinois, USA.

Kal Kalayanamitra. 2003. Developing Maturity Indices for Durian (*Durio zibethinus* Murray cv. Monthong) Fruits Based on Physiology and Physicochemistry. Ph.D. Thesis. Graduated School. Chiang Mai University

Kawano, S., H. Watanabe and M. Iwamoto. 1992. “Determination of sugar content in intact peaches by near infrared spectroscopy in Japan.” Journal of Near Infrared Spectra. 3: 179-189.

Kawano, S. 1998. “New application of nondestructive methods for evaluation of fruits and vegetables in Japan.” Journal of. Society of Horticultural Science. 67(6): 1176-1179.

Holasova M, Parizkova H, Porkorny J 1990 Spectrophotometric determination of chlorophyll pigments in crude vegetable oils. L a Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse Vol LXVII, October.

Meftah Salem M. Alfatni, Abdul Rashid Mohamed Shariff, Helmi Zulhaidi Mohd Shafri, Osama M. Ben Saaed and Omar M. Eshanta et al. 2008. Oil Palm Fruit Bunch Grading System Using Red, Green and Blue Digital Number. Journal of Applied Sciences 8(8): 1444-1452. [7 เมษายน 2553]

Miyamoto, M. and T. Fukuda. 1998. “Classification of high acid fruits by partial least squares using the near infrared transmittance spectra of intact satsuma mandarins.” Journal of Near Infrared Spectra. 6: 267-271.

Moh, M. H. and Che Man, Y. B. 1998. “Determination of free fatty acids in palm oil by near-infrared reflectance spectroscopy”. Journal of The American Oil Chemists’ Society. 75(5): 557-562.

Moh, M. H., Che Man, Y. B., van de Voort, F. R. and Abdullah, W. J. W. 1998. “Determination of peroxide value in thermally oxidized crude palm oil by near infrared spectroscopy.” Journal of The American Oil Chemists’ Society. 6 (1): 19-23.

Moh, M. H., Che Man, Y. B., Badlishah, B. S., Jinap, S. , Saad, M. S. and Abdullah, W. J. W. 1999. “Quantitative analysis of palm carotene using Fourier transform infrared and near infrared Spectroscopy”. Journal of The American Oil Chemists' Society. 76(2): 249-254.

Saranwong, S., Sornsrivichai, J. and S. Kawano. 2003. “Performance of a portable near infrared instrument for brix value determination of intact mango fruit.” Journal of Near Infrared Spectra. 11: 175-181.

Schmilovitch, Z., Hoffman, A., Egozi, H., El-Batzri, R. and Degani, C. 2008. “Determination Of Avocado Maturity By Near-Infrared Spectrometry.” ISHS Acta Horticulturae 562: III International Symposium on Sensors in Horticulture.

Tan, Y. A. , Chong, C. L. and Low, K. S. 1997. “Crude palm oil characteristics and chlorophyll content.” Journal of The Science of Food and Agriculture. 75(3): 281-288