

บรรณานุกรม

- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2547. “ลำไย” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th/report/last/bt74.htm> (7 ธันวาคม 2547)
- จริยา วิสิทธิ์พานิช. 2542. โรคและแมลงศัตรูลำไย. ภาควิชากีฏวิทยา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- จิรวัดน์ กันต์เกรียงวงศ์ ประเวทย์ ดุ้ยเต็มวงศ์ พิเศษ ลิ้มสุวรรณ วรพจน์ สุนทรสุข นิตยา เกตุแก้ว และ แสงเงิน ไกรสิงห์. 2547. “การศึกษาความเป็นไปได้ในการลด/กำจัดสารประกอบซัลเฟอร์ตกค้างในลำไยด้วยวิธีการใช้ระบบโอโซน” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.apc-ozone.com> (7 ธันวาคม 2547)
- จิราภรณ์ สอดจิตร์ และ ชีรพร กงบังเกิด. 2545. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการการศึกษาสารเคมีทดแทน SO₂ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาลำไยหลังการเก็บเกี่ยว. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. 36 หน้า.
- ฉัตรนภา นวเศรษฐวงศ์. 2547. ผลของกรดออกซาลิกต่อการเกิดสีน้ำตาล แอคติวิตีของเอนไซม์เปอร์ออกซิเดสและฟีนอกซิออกซิเดสในเนื้อผลฝรั่งที่ตัดแบ่งชิ้น. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี สาขาวิชาชีววิทยา ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ชิง ชิง ทองดี อนวัช สุวรรณกุล และสดศรี อิมเอิบสุข. 2531. การรมควันลำไยด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ในการควบคุมโรคเน่า. เอกสารประกอบการสัมมนาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยี สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและการพลังงาน. หน้า 82-87.
- ชมภูศักดิ์ พูลเกษ และเทพนม เมืองแมน. 2540. การใช้โอโซนทางการแพทย์และสิ่งแวดล้อม. สำนักพิมพ์เดือนตุลา, กรุงเทพฯ.
- ฐานความรู้ด้านพืช กรมวิชาการเกษตร. 2548. “พันธุ์ลำไย” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th/data-agri/LONGAN/3VAR/var01.html> (18 ธันวาคม 2548)
- ดนัย บุญยเกียรติ. 2535. เอกสารประกอบการฝึกอบรมเรื่อง เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อการส่งออก. กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ร่วมกับคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. หน้า 1-4.

คณัฏ บุษยเกียรติ. 2537. รายงานการสัมมนาไม้ผลเมืองร้อนและกึ่งเมืองร้อนภาคเหนือ. สำนักงานเกษตรภาคเหนือ สำนักงานปลัดกระทรวง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, เชียงใหม่. หน้า 62-67.

คณัฏ บุษยเกียรติ และนิธิยา รัตนปนนท์. 2542. สารเคลือบผิวผักและผลไม้ที่บริโภคได้. สารระไม ผล. 4(5) : 13-14.

นิธิยา รัตนปนนท์. 2539. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ธิดา ไชยวงศ์. 2535. โรคของลำไยพันธุ์ดอกก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พรอนันต์ บุญก่อน. 2545. อิทธิพลของกรรมวิธีรักษาสีเปลือกต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของผลลิ้นจี่ระหว่างเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

พาวิน มะโนชัย. 2543. ลำไย. สาขาไม้ผล ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 115 น.

พิชัย สราญรมย์. 2531. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับลำไย สำหรับการศึกษาระดับปริญญา. วิทยาลัยราไพพรรณี จันทบุรี. 271 น.

พฤกษศาสตร์ของลำไย. 2547. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.longan thai.com> (8 มิถุนายน 2547)

รัชณี ตันตะพานิชกุล. 2535. เคมีอาหาร. มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพมหานคร.

รัตนา อัดตปัญญา. 2535. เอกสารประกอบการฝึกอบรมเรื่อง เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อการส่งออก. กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ร่วมกับคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. หน้า 20-28.

ลำไย. 2547. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th/plant/longan.htm> (8 มิถุนายน 2547)

วิชา สอาดสุด อูรากรณ์ สอาดสุด ปริญญา จันทศรี และสาริณี ประสาทเขตกรณ์. 2545. กรรมวิธีหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อทดแทนการรมด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์. เอกสารประกอบการสัมมนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติครั้งที่ 1. โรงแรมอิมพีเรียลแม่ปิง เชียงใหม่ ระหว่าง 22-23 สิงหาคม 2545. หน้า 25.

- สถิติการค้า กระทรวงพาณิชย์. 2548. “ ตลาดส่งออกลำไย” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.ops2.moc.go.th> (7 พฤศจิกายน 2548)
- ลลิตริยา เรืองยุทธการณ. 2545. ผลของโอโซนต่อการเก็บรักษาลำไย. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- สนธยา นุ่มท้วม. 2546. ผลของความเข้มข้นและเวลาการแช่ในกรดซิตริกและโซเดียมคลอไรด์ต่อการเกิดสีน้ำตาลและแอคติวิตีของเอนไซม์เปอร์ออกซิเดสในเนื้อผลฝรั่งที่ตัดแบ่งชิ้น. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี สาขาวิชาชีววิทยา ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- สำนักส่งเสริมการค้าสินค้าเกษตร กรมการค้าภายใน. 2548. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dit.go.th> (7 กุมภาพันธ์ 2549)
- อรุณทัย ขาววา. 2546. ผลของโอโซนต่ออายุการเก็บรักษาลิ้นจี่. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- อุไรวรรณ เทิดบารมี. 2543. การควบคุมการเกิดสีน้ำตาลของลิ้นจี่หลังการเก็บเกี่ยวโดยใช้กรดซิตริกและแอสคอร์บิก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ.
- Barth, M. M., Zhou, C., Mercier, J. and Payane, F. A. 1995. Ozone storage effects on anthocyanin content and fungal growth in blackberries. J. Food Sci. 60 : 1286-1288.
- Crisosto, C. H., Johnson, R. S., Luza, J. G. and Crisosto, G. M. 1994. Irrigation regimes affect fruit soluble solids concentration and rate of water loss of ‘O’Henry’ peaches. Hort Sci. 29(10) : 1169-1171.
- Faria, T. E. 1964. ETA in foods. Food Technol. 18 : 50-58.
- Gonzalez-Aguilar, G. A., Ruiz-Cruza, S., Cruz-Valenzuelaa, R., Rodriguez-Flelixa, A. and Wangb, C. Y. 2003. Physiological and quality changes of fresh – cut pineapple treated with antibrowning agents. Lebensm. – Wiss.u.-Technol. 45 : 321-329.
- Graham, D. M. 1997. Use of ozone for food processing. Food Technol. 51(6) : 72-75.
- Grotheer, P., Marshall, M. and Simonne, A. 2005. “Sulfites : separating fact from fiction” [Online]. Available <http://edis.ifas.ufl.edu/FY731> (18 December 2005)

- Guerrero-Beltran, J. A., Swanson, B. G. and Barbosa-Canovas, G. V. 2005. Inhibition of polyphenol oxidase in mango puree with 4-hexylresorcinol, cysteine and ascorbic acid. *Lebensm. – Wiss.u.-Technol.* 38 : 625-630.
- Guzel-Seydim, Z. B., Greene, A. K. and Seydim, A. C. 2004. Use of ozone in the food industry. *Lebensm. -Wiss. U. –Technol.* 3: 453-460.
- Horton, J.C. and Keen, N.T. 1966. Sugar repression of endopolygalacturonase and cellulase synthesis during pathogenesis by *Pyrenochaeta terrestris* and resistance mechanism in onion pink rot. *Phytopathology* 56:908-916.
- Huang, S., Hart, H., Lee, H. and Wicker, L. 1990. Enzymatic and color change during postharvest storage of lychee fruit. *J. Food Sci.* 55(6) : 1762-1763.
- Hunt, N. K. and Marinas, B. J. 1999. Inactivation of *Escherichia coli* with ozone: chemical and inactivation kinetics. *Water Res.* 33 (11): 2633-2641.
- Ishizaki, K., Sawadaishi, D., Miura, K. and Shinriki, N. 1987. Effect of ozone on plasmid DNA of *Escherichia coli in situ*. *Water Res.* 21(7):823-828.
- Jaitrong, S., Rattanapanone, N. and Boonyakiat, D. 2005. A comparison of anatomical change between normal and chilling injury longan fruit pericarp. *Acta Hort.* 682 : 1565-1570.
- Jiang, Y. and Fu, J. 1998. Inhibition of polyphenol oxidase and the browning control of litchi fruit by glutathione and citric acid. *Food Chem.* 62 : 49-52.
- Jiang, Yue-Ming. 1999. Purification and some properties of polyphenol oxidase of longan fruit. *Food Chem.* 66 : 75-79.
- Jiang, Y., Zhang, Z., Joyce, D. C. and Ketsa, S. 2002. Postharvest biology and handling of longan fruit (*Dimocarpus longan* Lour.). *Postharvest Biol. Technol.* 26 : 241-252.
- Jiang, Y., Daun, X., Joyce, D., Zang, Z. and Li, J. 2004. Advance in understanding of enzymatic browning in harvest litchi fruit. *Food Chem. Acta*, 88(3) : 443-446.
- Juan, R., Pastor, J. and Fernandez, I. 2000. SEM and light microscope observation on fruit and seeds in Scrophulariaceae from southwest Spain and systematic significance. *Annals of Botany* 86 : 323-338.
- Kells, S. A., Mason, L. J., Maier, D. E., Woloshuk, C. P. 2001. Efficacy and fumigation characteristics of ozone in stored maize. *Stored Prod. Res.* 37 : 371-382.

- Khadre, M. A., Yousef, A. E. and Kim, J. G. 2001. Microbiological aspects of ozone applications in food : a review. *J. Food Sci.* 66 (9) : 1242-1252.
- Khan, V. 1997. Some biochemical properties of polyphenoloxidase from two avocado varieties differing in their browning Rates. *J. Food Sci.* 42 : 38-43.
- Kayashima, T. and Katayama, T. 2002 Oxalic acid is available as a natural antioxidant in some systems. *Biochimica et Biophysica Acta.* 1573 : 1-3.
- Liew, C.L. and Prange, R.K. 1994. Effect of ozone and storage temperature on postharvest diseases and physiology of carrots (*Daucus carota* L.). *J. Amer. Soc. Hort.Sci.* 119(3):563-567.
- Licher, A., Dvir, O., Rot I., Akerman, M., Regev, R., Wiesblum, A., Fallik, E., Zauberman, G. and Funchs, Y. 2000. Hot water brushing : an alternative method to SO₂ fumigation for color retention of litchi fruits. *Postharvest Biol. Technol.* 18 : 235-244.
- Lowry, O. H., Rosebrough, N. J. Far, A. L. and Randall, R. J. 1951. Protein measurement with the folin phenol reagent. *J. Biol. Chem.* 193 : 256-275.
- Marshall, M. R., Kim, J. and Wei, C. I. 2000. "Enzymatic browning in fruit, vegetables and seafoods." [Online]. Available [http://www.fao.org/waicent/faoinfo/agricult/asg/Agsi/Enzymefinal/Enzymatic browning.html](http://www.fao.org/waicent/faoinfo/agricult/asg/Agsi/Enzymefinal/Enzymatic%20browning.html) (10 December 2005)
- Martinez, G. A., Civello, P. M., Chaves, A. R. And Añón, M. C. 2001. Characterization of peroxidase-mediated chlorophyll bleaching in strawberry fruit. *Phytochemistry* 58 : 379-387.
- McDonald, R. E., McCollum, T. G. and Baldwin, E. A. 1999. Temperature of water heat treatments influence tomato fruit quality following low-temperature storage. *Postharvest Biol. Technol.* 16 : 147-155.
- Menzel, C. M. and Waite, G. K. 2005. Litchi and Longan Botany, Production and Uses. CABI Publishing, London.
- Mudd, J. B., Leavitt, R., Ongum, A. and McManus, T. 1969, Reaction of ozone with amino acids and proteins. *Atmos Environ.* 3 : 669-682.
- Nagar, P. K. 1994. Physiological and biochemical studies during fruit ripening in litchi (*Litchi chinesis*. Sonn.) *Postharv. Biol. Technol.* 4 : 225-234.

- Ozoglu, H. and Bayindirli, A. 2002. Inhibition of enzymatic browning in cloudy apple juice with selected antibrowning agents. *Food Cont.* 13 : 213-221.
- Palou, L., Crisosto C. H., Smilanick, J. L., Adaskaveg, J. E. and Zoffoli, J. P. 2002. Effect of continuous 0.3 ppm ozone exposure on decay development and physiological response of peaches and table grapes in cold storage. *Postharvest Biol. Technol.* 24 : 39-48.
- Palou, L., Smilanick, J.L., Crisosto, C.H., Mansour, M. and Plaza, P. 2003. Ozone gas penetration and control of the sporulation of *Penicillium digitatum* and *P. italicum* within commercial packages of oranges during cold storage. *Crop protection* 22 : 1131-1134.
- Paull, R. E., and Chen, N. J. 1987. Change in longan and rambutan during postharvest storage. *HortScience* 22 : 1303-1304.
- Saper, G. M. and Ziolkowski, M. A. 1987. Comparison of erythorbic and ascorbic acids as inhibitors of enzymatic browning in apple : A research note. *J. Food Sci.* 52(6) : 1732-1733, 1747.
- Saper, G. M., Garzarella, L. and Pikkizola, V. 1990. Application of browning inhibitors to cut apple and potato by vacuum and pressure infiltration. *J. Food Sci.* 56 : 416-418.
- Sarig, P., Zahavi, T., Zutkhi, Y., Yannai, S. and Lisker, N. 1996. Ozone for control of postharvest decay of table grapes caused by *Rhizopus stolonifer*. *Physiol. and Mol. Plant Pathol.* 48 : 403-415.
- Scott, D. B. M. and Lesher, E. C. 1963. Effect of ozone on survival and permeability of *Escherichia coli*. *J Bacteriol.* 85 : 367-376.
- Son, S. M., Moon, K. D. and Lee, C. Y. 2000. Kinetic study of oxalic acid inhibition on enzymatic browning. *J. Agric. Food Chem.* 48 : 2071-2074.
- Son, S. M., Moon, K. D. and Lee, C. Y. 2001. Inhibitory effects of various antibrowning agents on apple slices. *Food Chem.* 73 : 23-30.
- Spott, R. A. Cervantes, L. A. 1992. Effect of ozonated on postharvest pathogens of pear in laboratory and packinghouse tests. *Plant Disease* 7 : 256-259.
- Suslow, T. V. 2004. "Ozone applications for posharvest disinfection of edible horticultural crops." [Online]. Available <http://anrcatalog.ucdavis.edu> (10 December 2005)
- Walker, J. R. L. 1997. Enzymatic browning in foods : its chemistry and control. *Food Technol.* 12 - 19.

- Whitaker, T. R. 1995. Polyphenol oxidase, food enzymes structure and mechanism. United States of America : Chapman & Hall.
- White, J. 1986. Ontogeny and morphology of ovarian and fruit hairs in kiwifruit. New Zealand J. of Botany 24 : 403-414.
- Woolf, A. B., Cox, K. A., White, A. and Ferguson, I. B. 2003. Low temperature conditioning treatments reduce external chilling injury of 'Hass' avocados. Postharvest Biol. Technol. 28 :113-122.
- Yang, W., Tu, A., Dai, Y. and Chen, H. 2000. Separation and determination of di- and tricarboxylic acids in fruits by capillary zone electrophoresis with amperometric detection. Analytica Chimica Acta. 415 : 75-81.
- Yoruk, R., Yoruk, S., Balaban, M. O. and Marshall M. R. 2004. Machine vision analysis of antibrowning potency for oxalic acid: a comparative investigation on banana and apple. J. Food Sci. 69 : 281-289.
- Zheng, X. and Tian, S. 2006. Effect of oxalic acid on control of postharvest browning of litchi fruit. Food Chem. 96(6) : 519-523.