

เอกสารอ้างอิง

- กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์. (2538). รายงานผลการศึกษาวิจัยสับปะรดกระป่อง. หน้า 20-21.
- กัลยา วนิชย์บัญชา. (2540). การวิเคราะห์สถิติ: สถิติเพื่อการตัดสินใจ. ภาควิชาสถิติ คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. หน้า 279-278 , 292-312.
- ตาม เที่ยงนี้. (2525). การวิเคราะห์ผลโดยพหุคูณ พิมพ์ครั้งที่ 1. ภาควิชาประเมินผลและการวิจัยการศึกษาคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 105.
- ทรงศิริ แต่สมบัติ. (2541). การวิเคราะห์การคัดถอย. ภาควิชาสถิติ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 178-179,208-209.
- บริษัทjar'rpa เทเกชั่นเตอร์ จำกัด. (2540). **Introduction to Near Infrared Spectroscopy**. เอกสารประกอบการสอนนาเทคโนโลยี NIRS.
- วิยะดา ตันวัฒนาภูต. (2542). สถิติขั้นก้าวหน้า. เอกสารประกอบการเรียน ภาควิชาสถิติ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 1-9.
- สุชาติ ประสิทธิ์สินธุ์ และ ลักษ่าวัลย์ ยอดมนี่. (2527). เทคนิคการวิเคราะห์ตัวแปรหลายตัวแปรสำหรับการวิจัยทางสังคม. หน้า 115-117.
- Bowden ,R.P. (1967). **Translucency as an index of ripeness in pineapples**. Food Technology in Australia. p424-427.
- Galacitc Industries Corporation. (1985) **PLSplus/IQ for Grams/32**. p33-108.
- Guthrie, J. and Walsh, K. (1997). **Non-invasive Assessment of Pineapple and Mango Fruit Quality Using Near Infra-red Spectroscopy**. *Aus. J. Exp. Agr.* p 37,253-263
- Irawan, R. S.,Ikeda, Y.and Nishizu, T. (1995). **Determination of Individual Sugar and Acid Content in Apple by Near Infrared**. Engineering Faculty of Agriculture. Proc. ARBIP95, Kobe. p103-105.

- Johnson, R. A. and Wichern D. W. (1992). **Applied Multivariate Statistical Analysis**. New Jersey . p396-433.
- Kawano, S., Watanabe, H. and Iwamot, M.(1992). **Determination of Sugar Content in Intact Peaches by Near Infrared Spectroscopy with Fiber Optics in Interanctance Mode.** *J. Japan. Soc. Hort. Sci.* 61(2), p445-451.
- Krane, S. K. (1983). **Modern Physics**. New York :Wiley.
- Inazu, O. (1986). **Abstract of the Symposium of The Japanese Society of Food Science and Technology.** p81
- Smith ,L.G.(1988). **Indices of physiological maturity and eating quality in smooth Cayenne pineapple.** 2. Indices of eating quality. *Qul. J. Agr. Ani. Sci.* p219-228
- Wills, R. B. H., McGlasson, W. B., Graham, D., Lee, T. H., and Hall, E.G. (1989). **Postharvest:an Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables.** New South Wales University Press:Sydney.
- Yantarasri, T., Kawano, S., Sornsrivichai, J., and Chen, P. (1997). **Nondestructive NIR Technique for Sugar Determination in Intact Mango**, *Proc.5th Intl.Symp. On Fruit, Nutand Vegetable Production Engineering.*