

เอกสารอ้างอิงของการวิจัย

- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม. 369 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2550. ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวางยของพืช. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม. 453 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช สิริพันธ์ ศรียุกต์ และ สมบูรณ์ ศิริอิวัฒน์. 2531. ปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อการแตกและสุกของผลทุเรียน. รายงานผลการวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 40 หน้า.
- เจริญ ขุนพรม สมนึก ทองบ่อ และจริงแท้ ศิริพานิช. 2538. ผลของการปรับสภาพบรรยากาศต่อคุณภาพทุเรียนพันธุ์หมอนทอง. รายงานฉบับสมบูรณ์ รหัสโครงการ ม.ผ.82.38 สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 19 หน้า.
- ชูศักดิ์ คุณุไทย และจริงแท้ ศิริพานิช. 2548. ความสัมพันธ์ระหว่างน้ำหนักแห้งของเนื้อกับอายุผลและคุณภาพการรับประทานของทุเรียนพันธุ์พวงมณี. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 5. โรงแรมเวลคัมจอมเทียนบีช พัทยา จังหวัดชลบุรี. 26-29 เมษายน 2548. หน้า 253 (276 หน้า)
- เชวง แก้วรักษ์, สุขวัฒน์ จันทร์ปรณิก, บุญสืบ ศรีสวัสดิ์, พิมล เกษสยาม. 2536. อิทธิพลของปุ๋ยทางใบที่มีต่อการเพิ่มผลผลิตและปรับปรุงคุณภาพของทุเรียน. ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
- ต้นวงศ์ สุดโต อภริติ อุทัยรัตนกิจ ศิริชัย กัลยาณรัตน์ วาริช ศรีละออง และเฉลิมชัย วงศ์อารีย์. 2549. ผลของอุณหภูมิและชนิดของฟิล์มต่อการเปลี่ยนแปลงทางเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทองพร้อมบริโภครวม. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6. 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 7-10 พฤศจิกายน 2549. 420 หน้า
- ธิดา แดงกนิษฐ์. 2538. ความสัมพันธ์ระหว่างกิจกรรมของเอนไซม์ Polygalacturonase, Pectin Methylsterase, Cellulase และ b-Galacturonase และการอ่อนตัวของเนื้อทุเรียนสุก. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) คณะเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิธิยา รัตนพานนท์ ดนัย บุญเกียรติ และทองใหม่ แพทย์ไขโย. 2542. การชะลอการสุกและการแตกของผลทุเรียนพันธุ์หมอนทองโดยการเคลือบผิวด้วยอีมีลชัน. วารสารเกษตร ปีที่ 15 ฉบับที่ 2. หน้า 149-155
- นิรมล ปัญญาบุศกุล. 2539. การตรวจสอบคุณภาพของทุเรียนด้วยคุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมี. วิทยานิพนธ์ วท.ม., สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
- พันทวี มาไพโรจน์ และนิศากร สุวรรณ. 2548. ผลของอายุการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพทางเคมีของทุเรียนพันธุ์หมอนทอง. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 5. ณ โรงแรมเวลคัมจอมเทียนบีช พัทยา จังหวัดชลบุรี. 26-29 เมษายน 2548. หน้า 247. (276 หน้า)
- พีรพงษ์ แสงนวนวงศ์กุล บุญญรัตน์ กมขุนทด และยุพิน อ่อนศิริ. 2557. ความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบเคมีบางประการในก้านผลกับความบริสุทธิ์ของผลทุเรียนพันธุ์หมอนทอง, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, ปีที่ 45, ฉบับที่ 3/1, กันยายน - ธันวาคม 2014, หน้า 153-156.
- พีรพงษ์ แสงนวนวงศ์กุล. 2541. การเจริญเติบโตและการพัฒนาของผลทุเรียนสุกพันธุ์หมอนทองและอิทธิพลของเอทีพอนในระยะก่อนการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาพืชสวน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พีระศักดิ์ ฉายประสาธ. 2535. ผลของการเก็บรักษาทุเรียนที่อุณหภูมิต่ำร่วมกับการใช้สารเคลือบผิวปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาพืชสวน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พีระศักดิ์ ฉายประสาธ. 2536. เอนไซม์และสารตัวกลางในการสร้างเอทีลีนในผลทุเรียน. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาพืชสวน คณะเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เพชรรัตน์ บุญจิม. 2533. การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของทุเรียนพันธุ์ชะนีภายหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ (วท.ม. (เกษตรศาสตร์)) สาขาพืชสวน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- มาลี ทองแดง. 2544. อิทธิพลของอายุผล อุณหภูมิในการเก็บรักษา และฟิล์มพลาสติกต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทอง. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (สาขาวิชาชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 160 หน้า
- มูทาดา คัททับ. 2543. กัมอาร์บิกสารธรรมชาติมหัศจรรย์. วารสารสถาบันอาหาร. 3(14) : 34-36.
- รัฐพล เมืองแก้ว และ พิระศักดิ์ ฉายประสาธ. 2555. ผลของสารละลายแคลเซียมโบรอน (Ca-B) ที่มีผลต่อการยืดอายุการเก็บรักษาและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วงมหาชนก. วิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ): 444-447.
- รุจิรา ทิศารัมย์ และจรีนัท ศิริพานิช. 2548. ลักษณะการสุกไม่สม่ำเสมอของเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทอง. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 5 ณ โรงแรมเวลดัมจ่อมเทียนบีช พัทยา จังหวัดชลบุรี. 26-29 เมษายน 2548 .หน้า 248 (276 หน้า).
- รุสนี กุลวิจิตร. (2552) หลักการของเครื่อง Near Infrared Spectroscopy (NIRS) สืบค้นจาก : <http://share.psu.ac.th/blog/nir> [18 สิงหาคม 2555].
- ลำแพน ขวัญพูล และจรีนัท ศิริพานิช. 2548. ผลของสาร Gibberellic acid (GA₃) ต่อการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบของผนังเซลล์และกิจกรรมของเอนไซม์ระหว่างการแตกของผลทุเรียน. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 5. ณ โรงแรมเวลดัมจ่อมเทียนบีช พัทยา จังหวัดชลบุรี. 26-29 เมษายน 2548. หน้า 37.
- ลำแพน ขวัญพูล และ จรีนัท ศิริพานิช. 2546. การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบของผนังและกิจกรรมของเอนไซม์ระหว่างการแตกของผลและการอ่อนนุ่มของเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทอง. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 3. โรงแรมมิราเคิลแกรนด์ กรุงเทพมหานคร. 22-25 เมษายน 2546. หน้า 96
- วชิรญา อัมสบาย. 2542. ผลของอุณหภูมิต่อการสุกของทุเรียนพันธุ์ชะนี. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 87 หน้า.
- ศิวพร มินรินทร์ และ พิระศักดิ์ ฉายประสาธ. 2553. การศึกษาผลของการใช้สารละลายแคลเซียม-โบรอน ที่มีผลต่อการลดการผิปกดทิศทางสรีรวิทยาและเพิ่มคุณภาพของผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง. วิทยาศาสตร์เกษตร 41 (1 พิเศษ): 51-54.
- ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี. (2551). ทุเรียน. สืบค้นเมื่อ 20 กันยายน 2556, จาก <http://www.doa.go.th/>
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2557. มาตรฐานสินค้าเกษตร ที่ มกษ. 3-2556 เรื่อง ทุเรียน. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ. 14 หน้า.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2556. สถานการณ์สินค้าเกษตรที่สำคัญและแนวโน้มในปี 2556. สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ. 164น.
- สุขวัฒน์ จันทร์ปรณิก อัมพิกา ปุณนจิต บุญสืบ ศรีสวัสดิ์ หิรัญ หิรัญประดิษฐ์ และจักรพงษ์ เจริญศิริ. 2536. อิทธิพลของ Paclotbutrazol และสภาพแวดล้อม ต่อการออกดอก ติดผล และคุณภาพของทุเรียน. วารสารวิชาการเกษตร. ปีที่ 11 ฉบับที่ 3
- สุจิตร์ แผงกุล. 2536. ผลของอุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ เอทิลีน และอายุผล ที่มีต่อการสุกและคุณภาพของทุเรียนพันธุ์ชะนี. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 125 หน้า.
- สุดารัตน์ สุดพันธ์. 2536. การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีของเนื้อทุเรียนพันธุ์ชะนีและพันธุ์หมอนทอง ภายหลังจากเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาพืชสวน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- สมิตร คุณเจตน์ พิรพงษ์ แสงวานงค์กุล และจรีนัท ศิริพานิช. 2545. อิทธิพลของเอทีฟอนต่อพัฒนาการและคุณภาพของผล. ทุเรียนพันธุ์หมอนทองหลังการเก็บเกี่ยว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). หน้า 40-44
- เสริมสุข สลักเพ็ชร์, สุขวัฒน์ จันทร์ปรณิก, อัมพิกา ปุณนจิต, หิรัญ หิรัญประดิษฐ์. 2535. เอกสารการผลิตทุเรียนก่อนฤดูให้มีคุณภาพ. ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร

- หิรัญ หิรัญประดิษฐ์ , สุขวัฒน์ จันทร์ปรรณิก, เขวง แก้วรักษ์ , เสริมสุข สลักเพ็ชร , อัมพิกา ปุณนจิต. 2535. การใช้ Thiourea และ KNO_3 เพิ่มประสิทธิภาพของ Paclotubrazol ในการกระตุ้นให้ทุเรียนออกดอกต้นฤดู.
- หิรัญ หิรัญประดิษฐ์ สุขวัฒน์ จันทร์ปรรณิก และเสริมสุข สลักเพ็ชร. 2546. เทคโนโลยีการผลิตทุเรียน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 206 หน้า.
- Austin, P.R., C.J. Brine, J.E. Castle and J.P. Zikakis. 1981. Chitin: New facets of research. *Science*. 212: 749-753.
- Dale G. B. and K. M. Lukaszewski. 1998. Boron in plant structure and function. *Plant Physiology*. *Plant Molecular Biology* 49:481-500.
- Environmental Protection Agency. 2002. Federal Register, 2002. Vol. 67 (144) 48796-48800.
- Guthrie, J. and K. Walsh. 1997. Noninvasive assessment of pineapple and mango fruit quality using near infra-red spectroscopy. *Austral. J. Expt. Agr.* 37:253-263.
- Hatton, T.1., W.F. Reeder, and C.W. Campbell. 1965. Ripening and storage of Florida mangos. U.S. Dept. Agr. Market Res. Rpt. 725.
- Kader, A.A. 2008. Postharvest Technology of Horticultural Crops. 3rd Ed. University of California Agriculture and Natural Resources Publication 3311, California. 535 p.
- Kawano S., Watanabe, H. and Iwamoto, M. (1992). Determination of sugar content in intact peaches by near infrared spectroscopy with fiber optics in interactance mode. *J. Japanese Society of Horticultural Science*, 61, 445-451.
- Kawano, S., Fujiwara, T. and Iwamoto, M. (1993). Nondestructive determination of sugar content in Satsum mandarin using near infrared transmittance. *J. Japanese Society of Horticultural Science*, 62(2), 465-470.
- Kawano, S., Abe, H. and Iwamoto, M. (1995). Development of a calibration with temperature compensation for determining the Brix value in intact peaches. *J Near Infrared Spectrosc*, 3, 211-218.
- Lalel, H.J.D., Singh, Z., Tan, S.C., 2003. Maturity stage at harvest affects fruit ripening, quality and biosynthesis of aroma volatile compounds in 'Kensington Pride' mango. *J. Hortic. Sci. Biotechnol.* 78, 225–233.
- Lammertvn, J., B. Nicolai, K. Ooms, V. De Smedt, and J. De Baerdemaekcr. 1998. Non-destructive measurement of acidity, soluble solids, and firmness of Jonagold apples using NIR spectroscopy. *Trans. Amer. Soc. Agr. Eng.* 41:1089-1094.
- Mahayothee, B., W. Muhlauer, S. Neihart, M. Leitenberger, and R. Carle. 2004. Nondestructive determination of maturity of Thai mangoes by near-infrared spectroscopy. *Acta Hort.* 645:581-588.
- Maqbool M., A. Ali, PG. Alderson, N. Zahid, and Y. Siddiqui. (2011). Effect of a novel edible composite coating based on gum arabic and chitosan on biochemical and physiological responses of banana fruits during cold storage. *J. Agric. Food Chem.* 2011 May 25;59(10):5474-82.
- McGlone, V.A. and S. Kawano. 1998. Firmness, dry matter and soluble solids assessment of postharvest kiwifruit by NIR spectroscopy. *Postharvest Biol. Technol.* 13:131-141.
- McGlone, V.A., D.G. Fraser, R.B. Jordan, and R. Kunnemeyer. 2003. Internal quality assessment of mandarin fruit by vis/ NIP. spectroscopy. *J. Near Infrared Spectroscopy* 11:323-332.
- Park, B., J.A. Abbott, K.J. Lee, C.H. Choi, and K.H. Choi. 2003. Near-infrared diethmese reflectance for quantitative and qualitative measurement of soluble solids and firmness of Delicious and Gala apples. *Trans. Amer. Soc. Agr. Eng.* 46:1721-1731.

- Singh, R., R.R. Sharma and S.K. Tyagi. 2007. Pre-harvest foliar application of calcium and boron influences physiological disorders, fruit yield and quality of strawberry (*Fragaria ananassa* Duch.). *Scientia Horticulture* 112:215–220.
- Subhadrabandhu, Suranant and Kaiviparkbunyay, Kittipoom. 1998. Effect of Paclobutrazol on Flowering, Fruit setting and Fruit Quality of Durian (*Durio zibethinus* Murr.). *Kasetsart Journal. (National Science)* 32: 73-83.
- Wills, R.H.H., T.H. Lee, D. Graham, W.B. McGlasson and E.G. Hall. 1981. *Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. N.S.W. Univ. Press, New South Wales. 161 p.
- Zou, X., V. Li, and J. Zhao. 2007. Using genetic algorithm interval partial least squares selection of the optimal near infrared wavelength regions for determination of the soluble solids content of 'Fuji' apple. *J. Near Infrared Spectroscopy* 15: 153-159.