

เอกสารอ้างอิง

- กรกช วรรณกุล. 2553. “การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มไก่ด้วยเทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด.” [ออนไลน์]. เข้าได้จาก www.dric.nrct.go.th.
- กวิศร์ วานิชกุล และศิริวรรณ พรรณศรี. 2552. ชีวิตวิทยาของคอกมะขงชิดพันธุ์ทำอัฐ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร.4(3พิเศษ)กันยายน-ธันวาคม
- ชวนชม. 2550. “มะขงชิดมะปรางหวานของดีเมืองนครนายก”. [ออนไลน์]. เข้าได้จาก www.bot.swu.ac.th.
- นิพนธ์ ตั้งคณานุรักษ์. 2545. หลักพื้นฐานเทคนิค Near Infrared Spectroscopy. การอบรมเชิงปฏิบัติการ การควบคุมคุณภาพสินค้าด้วยเทคนิค Near Infrared Spectroscopyเพื่อการแข่งขันในเวทีการค้าโลก. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ: 39 – 66
- ปฤดา ศิลปกุล. 2551. “บันทึกวังสระปทุมในความทรงจำ.” [ออนไลน์]. เข้าได้จาก www.Boybdream.com/manager-news-content.php.
- พนม แสงเกิด. 2555. “คอลัมน์แนะนำทำกินทั่วถิ่นไทย”. [ออนไลน์]. เข้าได้จาก www.eto.ku.ac.th/neweto/e-book/panom.
- ทวีศักดิ์ ชัยเรืองยศ. 2552. สวนสมจิตร์เค็ดล้บการผลิตมะขงชิดคุณภาพดี.เกษตรเทคโนโลยีชาวบ้าน 21 (451).
- ธงชัย สุวรรณสิขณัน และปิติพร ฤทธิเรืองเดช. 2555. การวิเคราะห์เชิงปริมาณและคุณภาพภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วรรณกนก ทาสวรรณ์. 2546. การตรวจสอบคุณภาพของส้มเขียวหวานด้วยเทคนิคเนียร์อินฟราเรดสเปกโทสโกปี. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวมหาวิทยาลัยเชียงใหม่เชียงใหม่.
- ศักรินทร์ ชลตระกูล. 2557. กรมส่งเสริมการเกษตรผลไม้ประเทศไทยปี 2530.
- ศิราพร ริพล. 2551. การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของข้าวโดยเนียร์อินฟราเรดรีเฟลกแทนซ์สเปกโตรสโกปี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวมหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ศุมาพร เกษมสำราญ. 2545. ขั้นตอนการสร้างสมการประเมินค่าทางเคมีและการทดสอบสมการในเทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด. หน้า 131-151. ใน: วารุณี ชนะแพสย์, อนุพันธ์ เทิดวงศ์วรกุลและธงชัย สุวรรณสิขณน์, (ผู้รวบรวม), การควบคุมคุณภาพสินค้าด้วยเทคนิค Near Infrared Spectroscopy เพื่อการแข่งขันในเวทีการค้าโลก. 27-28 พฤศจิกายน 2545. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์กรุงเทพมหานคร.
- ศุมาพร เกษมสำราญ, วารุณี ชนะแพสย์ และอนุพันธ์ เทิดวงศ์วรกุล. 2552. การตรวจสอบคุณภาพภายในของส้มเขียวหวานโดยไม่ทำลายด้วยแสงเนียร์อินฟราเรดสเปกโตรสโกปี. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร.40 (มกราคม-เมษายน 2552): 233-236
- สวนเปรมปรี. 2555. www.prempregraden.blogspot.com 16 กุมภาพันธ์ 2555
- สมโภชน์ โกลมณี และจิรายุ พุทธพง. 2554. ผลของความบริบูรณ์และวัสดุบรรจุภัณฑ์ต่ออายุการเก็บรักษาของผลมะขงชิด. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 42:1 (พิเศษ): 619-622
- สังคม เตชะวงศ์เสถียร. 2536. สรีระวิทยาการสุกของผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สิริลดา สิทธิวิชาพร และศศิธร ตรงจิตภักดี. 2554. ผลของอายุการเก็บเกี่ยวและอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะขงชิด. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 42:1 (พิเศษ): 291-294
- AOAC International. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC. International.17th ed. AOAC. International, Arlington, USA.
- Gomez, A.H., He, Y. and Pereira, A.G. 2006. Non –destructive measurement of acidity, soluble solids and firmness of Satuma mandarin using Vis/NIR-, spectroscopy techniques. J. Food Eng. 77: 313-319
- Greensill, C.V.and Walsh, K.B. 2000. Optimization of instrument precision and wavelength resolution of the performance of NIR calibrations of sucrose in a water-cellulose matrix. 54: 426-430.
- Guyer, D.E., Ariana, D., Shrestha, B. and Lu, R.F. 2006. Opto-electronic determination of Insect presence in fruit. In: Portland, OR, Proceedings of the ASAE, Paper number 066061.

- 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. Japan. Soc. Hortic. Sci.* 61(2): 445-451.
- Kawano, S. 2002. Sampling and Sample Presentation. In: H.W. Siesler, Y. Ozaki, S. Kawata, and H.M. Heise, (eds.), *Near-Infrared Spectroscopy*. WILEY-VCH Verlag GmbH, Federal Republic, Germany. 115-124.
- Liu, Y., Chen, X and Ouyang, A. 2008. Nondestructive determination of pear internal quality indices by visible and near - infrared spectroscopy. *LWT- Food Sci. Technol.* 41: 1720-1725
- Lovasz, T., Meresz, P. and Salgo, A. 1994. Application of near infrared transmission spectroscopy for the determination of some quality parameters of apples. *J. Near-Infrared Spectrosc.* 2: 213-221.
- Lu, R. 2001. Predicting firmness and sugar content of sweet cherries using near infrared diffuse reflectance spectroscopy. *Trans. ASAE* 44(5): 1265-1271
- Lu, R. and Peng, Y. 2007. Development of a multispectral imaging prototype for realtime detection of apple fruit firmness. *Opt. Eng.* 46(12), Art. No. 123201
- Miyamoto, K., Kawauchi, M. and Fukuda, T. 1998. Classification of high acid fruits by partial least squares using the near infrared transmittance spectra of intact satsuma mandarins. *J. Near Infrared Spectroscopy.* 6: 267-271
- Mc Glone, V.A. and Kawano, S. 1998. Firmness, dry-matter and soluble-solids assessment of postharvest kiwifruit by NIR-spectroscopy. *Postharvest Biol. Technol.* 13: 131-141.
- Osborne, B.G., Fearn, T. and Hindle, P.H. 1993. *Practical NIR spectroscopy with Application in Food and Beverage Analysis*. Longman Scientific & Technical. 1-7.
- Paz, P., Sanchez, M.T., Perez-Marin, D., Guerrero, J.E. and Garrido-Varo, A. 2009. Evaluating NIR instruments for quantitative and qualitative assessment of infact apple quality.
- Peirs, A., Lammertyn, J., Ooms K. and Nicolal.,B.M. 2000. Prediction of the optimal picking date of different apple cultivars by means of VIS : NIR-spectroscopy. *Postharvest Biology and Technology.* 21: 189-199.

- Peirs, A., Schenk, A. and Nicolai, B.M. 2005. Effect of natural variable among apples on the accuracy of VIS-NIR calibration models for optimal harvest date predictions. *Postharvest Biol. Technol.* 53: 1-13
- Salvador, A., Sanz, T., and Fiszman, S.M. 2007. Changes in colour and texture and their relationship with eating quality during storage of two difference desert bananas. *Postharvest Biol. Technol.* 43: 319-325.
- Sanranwong, S., Somsrivichai, J. and Kawano, S. 2001 improvement of PLS calibration for brix value and dry matter of mango using information from MLR caribration. *J. Near Infrared Spectrosc.* 9: 287-295
- Schmilovitch, Z., Mizrach, A., Egozi, H. And Fuchss, Y. 2000. Determination of mango physiological indices by near infrared spectrometry. *Postharvest Biol. Technol.* 19: 245-252.
- Siesler, H.W., Ozaki, Y. and Kawata, S. 2002. *Near-Infrared Spectroscopy*. WILEYVCH Verlag GmbH, Federal Republic, Germany. 348 pp.
- Shao, Y., He, Y., Gomez, A.H., Pereir, A.G. and Qiu. Z. 2007. Visible/near infrared spectrometric technique for nondestructive assessment of tomato Heatwave (*Lycopersicum esculentum*) quality characteristics. *J. Food Eng.* 81: 672-678.
- Slaughter, D.C. 1995. Nondestructive determination of internal quality in peaches and nectarines. *Tran. ASAE* 38(2): 617-623.
- Teerachaichayut, S., Kil, K.Y., Terdwongworakul, A. Thanapase, W. and Nakanishi, 2007. Non-destructive prediction of translucent flesh disorder in intact mangosteen by short wavelength near infrared spectroscopy. *Postharvest Biology and Technology.* 43: 202-206.
- Wang, J., Nakano, K. and Ohashi, S. 2010. Nondestructive evaluation of jujube quality by visible and near-infrared spectroscopy. *J. Food Science and Technology:* 1-7
- Williams, P. C. 2001. Implementation of Near – Infrared Technology. Pp. 145-170. In: P.C. Williams, and K. H. Norris, (eds.), *Near-Infrared Technology in the Agricultural and Food Industries.* 2nd ed. American Association of Cereal Chemists, Inc. Sy. Paul, Minnesota, USA.