

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2551. การรมล้าไยสดเพื่อการส่งออก. กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบและมาตรฐานการผลิตพืชและผลิตภัณฑ์พืช สำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร. (เอกสารแผ่นพับ): กทม. 51004.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมการฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 396 หน้า.
- จักรพงษ์ พิมพ์พิมล. 2555. การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผลล้าไยสดเชิงการค้า. เชียงใหม่ ดอกคิวนันทารี ดีไซน์, เชียงใหม่. 174 หน้า.
- จักรพงษ์ พิมพ์พิมล จากพงศ์ วาฤทธิ์ และสมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ. 2550. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ โครงการการรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO₂) กับผลล้าไยสดด้วยวิธีหมุนเวียนอากาศแบบ forced-air. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.). 87 หน้า.
- จักรพงษ์ พิมพ์พิมล จากพงศ์ วาฤทธิ์ และสมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ. 2553. การออกแบบห้องรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO₂) กับผลล้าไยสดด้วยระบบหมุนเวียนอากาศแบบบังคับ (forced-air) ในระดับอุตสาหกรรม. รายงานฉบับสมบูรณ์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.). 162 หน้า.
- จักรพงษ์ พิมพ์พิมล ชนวัฒน์ นิตศานวิจิตร จากพงศ์ วาฤทธิ์ และสมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ. 2554. รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการเผยแพร่และเพิ่มศักยภาพกระบวนการรม SO₂ จากถังอัดความดันโดยตรงด้วยระบบหมุนเวียนอากาศแบบบังคับแนวตั้ง รวมทั้งแนวทางการผลักดันองค์ความรู้สู่ข้อเสนอเชิงนโยบายและการปฏิบัติทางการค้า. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.). 120 หน้า.
- ชนัส มณีวรรณ และมยุรา ล้วนไชย. 2554. ความสัมพันธ์ระหว่างความเข้มข้นและเวลาของกระบวนการรมแก๊ส SO₂ กับผลล้าไยสดด้วยระบบบังคับอากาศแนวตั้ง. รายงานผลการเรียนรู้อิสระสาขาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่. 41 หน้า.
- ชิงชิง ทองดี. 2535. การปฏิบัติการที่ถูกต้อง (GMP) ในการรมควันล้าไยด้วย SO₂. หน้า 71-80. ใน เอกสารการฝึกอบรมการรมควันซัลเฟอร์ไดออกไซด์กับล้าไยสดหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออก. 18 มีนาคม 2535 ณ โรงแรมรามการ์เด้นส์ กรุงเทพฯ.
- สัมพันธ์ ศรีสุริยวงษ์. 2535. กระบวนการควบคุมการรมควันล้าไยด้วย SO₂ และการกำจัดแก๊ส SO₂ ที่เหลือจากห้องอบ, น.160-169. ใน เอกสารการฝึกอบรม การรมควันซัลเฟอร์ไดออกไซด์กับล้าไยสดหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออก 18 มีนาคม 2535 ณ โรงแรมรามการ์เด้นส์, กรุงเทพฯ.

ธีรนุช เจริญกิจ จักรพงษ์ พิมพ์พิมล และสุชาดา ทองศรี. 2548. สถานการณ์ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้างในผลลำไยสดของจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน. หน้า 228. ใน รายงานการประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติครั้งที่ 5. 26-29 พฤษภาคม 2548. โรงแรมเวลคัมจอมเทียนบีช พัทยา ชลบุรี.

American Society of Heating, Refrigerating and Air Conditioning Engineers (ASHRAE). 2001. handbook of fundamental. USA.

Jiang, Y., Z. Zhang, D.C. Joyce and S. Ketsa. 2002. Postharvest biology and handling of longan fruit (*Dimocarpus longan* Lour). Postharvest Biology and Technology 26(3): 241-252.

Luvisi, D.A., H.H. Shorey, J.L. Smilanick, J.F. Thompson, B.H. Gump, and J. Knuton. 1992. Sulfur Dioxide Fumigation of Table Grapes. Bulletin 1932. Division of Agriculture and Natural Resources. University of California, Oakland. 21 p.

Pan, X.C. 1994. Study on relationship between preservation and microstructure of longan fruit. J. Guangxi Agric 13: 185-188.

Paull, R.E. and N.J. Chen. 1987. Change in longan and rambutan during post-harvest storage. Hortscience 22: 1303-1304.