

เอกสารอ้างอิง

- จรรยา ไชยเจริญ. 2536. การเก็บรักษามะเขือเทศที่แก่เต็มที่โดยการควบคุมบรรยากาศและความชื้นสูง. สัมมนาเทคโนโลยีอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น ขอนแก่น, ขอนแก่น. 49 หน้า.
- จริงแท้ สิริพานิช. 2549. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- คณัย บุญเกียรติ และ นิธิยา รัตนานนท์. 2535. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โอ.เอส. พรินติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ. 146 หน้า.
- คณัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 226 หน้า.
- คณัย บุญเกียรติ และ นิธิยา รัตนานนท์. 2546. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 222 หน้า.
- นิธิยา รัตนานนท์ และคณัย บุญเกียรติ. 2537. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวดอกไม้. โอ. เอส. พรินติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ. 176 หน้า.
- นันทิพา แก้วเพชร วิษณุ นิยมเหล่า และศิริชัย กัลยาณรัตน์. 2546. อิทธิพลของ super atmospheric oxygen ต่อการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของหน่อไม้ฝรั่ง หน้า 50 ใน : การประชุมพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 3. โรงแรมมิราเคิลแกรนด์ กรุงเทพฯ.
- เบญจมาศ รัตนชินกร คารินทร์ กำแพงเพชร และจตุพร สิงโต. 2547. การเก็บรักษามะม่วงน้ำดอกไม้สีทองในสภาพควบคุมบรรยากาศ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, ปีที่ 35 (5-6) : 415-418.
- ปีณฉัตร ภัทรสถาพรกุล. 2547. การเก็บรักษาส้มโดยการควบคุมสภาพบรรยากาศ. ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูป คณะวิศวกรรมและเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, ปทุมธานี. 122 หน้า.

- ขงยุทธ ข้ามสี่. 2539. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. สาขาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว
คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 312 หน้า.
- วรินทร์ ยิ้มข่อง. 2551. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ศูนย์ปฏิบัติการพิมพ์มหาวิทยาลัย
เทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, ปทุมธานี. 183 หน้า.
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 2531. การศึกษาการใช้ประโยชน์จากก๊าซ
คาร์บอนไดออกไซด์ในการเก็บรักษาผักและผลไม้เพื่อการส่งออก. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, กรุงเทพฯ.
- อภิธา บุญศิริเจริญ, ชุนพรม, สมนึก ทองบ่อ, ชุพิน อ่อนศิริ, ชีรนุศ ร่มโพธิ์ภักดิ์ และพิชญ บุญศิริ. 2545.
ผลของสภาพควบคุมบรรยากาศต่อคุณภาพการเก็บรักษามะม่วงพันธุ์มหาชนก. วารสารวิทยาศาสตร์
เกษตร. ปีที่ 33 (4-5) : 263-266 .
- Kader, A.A. 1985. Postharvest Handling Systems: Subtropical Fruit. Pp. 152-156. In A.A. Kader, R.F.
Kasmire, F.G. Mitchell, M.S. Reid, N.F. Sommer and J.F. Thompson. (eds.), Postharvest
Technology of Horticultural Crops. Uni. of California, Div. of Agri. and Nati. Res.
- Kader, A.A. 1986. Biochemical and physiological basis for effects of controlled and modified
atmospheres on fruits and vegetables. Food Technology. 40(5): 99-100, 102-104.
- Rangana, S. 1977. Plant pigments. P 72-93. In S. Rangana (ed.), Manual of Analysis of Fruit and Vegetable
Products. Tata McGraw-Hill Publishing Co., LTD. New Delhi.
- Sisir mitra. 1997. Postharvest physiology and storage of tropical and sub tropical fruits.
CAB International, U K. 423 P.
- Stanley J. Kays. 1991. Postharvest physiology of perishable plant products. Van nostran reinhold,
New York. 532 p.
- Thompson, J.F. 1992. Storage system, pp. 69-78. In A.A. Kader (ed.). Postharvest Technology of
Horticulture Crops. 2nd ed. Publication 3311. Uni. of California, Oakland.

Thompson, A.K. 1996. Post-harvest Technology of Fruit and Vegetables, Blackwell Science, Cambridge, MA.410 p.

Thompson A. Keith. 1998. controlled atmosphere storage of fruit and vegetables. CAB International, UK. 478 P.

Whitham, F.H., D.H. Blaydes, R.M. Devin and D. Van. 1971. Experiments in Plant physiology. Nostrand Company. New York. 245 p.

Wills, R.H.H., T.H. Lee, D. Graham, W.B. McGlasson and E.G. Hali. 1981. Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut. 163 p.

Wills, R.B.H., B. McGhasson, Graham and D.Joyce. 1998. Post-harvest : An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit. Vegetables and Omamentals. New South Wales University Press. 262 p.