

เอกสารอ้างอิง

1. กระทรวงพาณิชย์ 2556. ตลาดส่งออกของไทย
http://www.ops3.moc.go.th/infor/MenuComTH/stru1_export/export_topn_re/#
2. จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้ โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน อ. กำแพงแสน จ. นครปฐม หน้า 77
3. จริงแท้ ศิริพานิช. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2542.
4. ทรงพล สมศรี. 2531. พันธุ์และการดูแลรักษาทุเรียน. การสัมมนาทางวิชาการ 25-26 กพ. 31. สวทท และกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ. หน้า 5.
5. ทิฆัมพร นาทวรทัต. 2530. ความถ่วงจำเพาะและการสูญเสียน้ำหนักของทุเรียนพันธุ์ชะนี หมอนทอง และก้านยาวที่เก็บเกี่ยวในอายุต่างๆกัน. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวนคณะ เกษตรมก. กำแพงแสน.
6. ธงชัย สุวรรณสิขณน์ และปิติพร ฤทธิเรืองเดช. 2555. การวิเคราะห์เชิงปริมาณและคุณภาพ. เทคโนโลยีอินฟราเรดย่านใกล้และการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรม. สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
7. นิพนธ์ ตังคณานุรักษ์. 2545. หลักการพื้นฐานของเทคนิคอินฟราเรดย่านใกล้สเปกโตรสโกปี. ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ: ควบคุมคุณภาพสินค้าด้วยเทคนิค Near Infrared Spectroscopy เพื่อการแข่งขันในเวทีการค้าโลก. สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและ อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
8. นิรนาม. การดูแลทุเรียนแก่. โครงการรณรงค์รังสีไม่ตัดทุเรียนอ่อนออกจำหน่าย. สนง.ส่งเสริมการเกษตรภาคตะวันออก จ.ระยอง. แผ่นใบปลิว.
9. ปานมนัส ศิริสมบุญ, รวิภัทร ลาภเจริญสุข, กรรณพต แก้วสอน, พลนน อ่อนไสว, บัณฑิต ทองสร้อย, นัฐกรณ์สอนสงวน, สมชาย กลัดสุข, ศิวตล รัตน์โอภา, อภิชาติ สมผิว และกิงดาว ชนะโชติ. 2556. การคาลิเบรชันแบบตัวแปรพหุ แนวเชิงปฏิบัติสำหรับการพัฒนาแบบจำลองในเคมีวิเคราะห์. [Online]. Available: <http://www.nirsresearch.com>.
10. ปานมนัส ศิริสมบุญ. 2556. เทคโนโลยีเนียร์อินฟราเรดสเปกโทรสโกปีสำหรับผลผลิตเกษตรและอาหาร. [Online]. Available: <http://www.nirsresearch.com>.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

11. ปานมนัส ศิริสมบุญ. 2555. เทคโนโลยีเนื้อสัมผัสของผลผลิตเกษตรและอาหาร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
12. พิจิตร โชควัฒนา. [253?]. ชื่อเรื่อง. ทูเรียน. โครงการหนังสือเกษตรชุมชน. ลักษณะทางกายภาพ. 72 หน้า กรุงเทพฯ.
13. พิมพ์ วัชรวงศ์กุล 2556 ปริมาณน้ำตาลในผลไม้. กองโภชนาการ.
,<http://www.gotoknow.org/posts/153542>.
14. ภาพร เกษมสำราญ. 2555. หลักพื้นฐานของสเปกโตรสโกปีอินฟราเรดย่านใกล้. เทคโนโลยีอินฟราเรดย่านใกล้และการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรม. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
15. รณฤทธิ์ ฤทธิธ. 2555. การวิเคราะห์เชิงปริมาณและคุณภาพ. เทคโนโลยีอินฟราเรดย่านใกล้และการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรม. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
16. รศ.ดร.วิชัย หฤทัยธนาสันต์, วารุณี ณะแพสย์, ดร.ศุมาพร เกษมสำราญ, ดร.ปิติพร ฤทธิเรืองเดช, รศ.ดร. ธงชัย สุวรรณลิขณณ์, ผศ.ดร. ศิวลักษณ์ ปฐวีรัตน์, ดร.อนุพันธ์ เทอดวงศ์วรกุล, ผศ.ดร.รณฤทธิ์ ฤทธิธ, ดร.สิรินนภา ศรีณย์วงศ์, ดร.ณัฐภรณ์ สุทธิจิตรภักดี. 2555. เทคโนโลยีอินฟราเรดย่านใกล้และการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรม. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 211 หน้า.
17. รัชฎา เศรษฐวงศ์ และจรัสแท้ ศิริพานิช. 2531. กายวิภาคของก้านผลทุเรียนที่มีอายุเก็บเกี่ยวต่าง ๆ กัน. รายงานการประชุมทางวิชาการ มก. ครั้งที่ 36. หน้า 405-412.
18. วิกิพีเดีย 2556, ชูโครส, <http://th.wikipedia.org/wiki/ชูโครส>.
19. วิกิพีเดีย 2556, ทูเรียน <http://th.wikipedia.org/wiki/ทูเรียน>.
20. สถาบันนวัตกรรมและพัฒนากระบวนการเรียนรู้ มหาวิทยาลัยมหิดล. สีและแสง การวัดการดูดกลืน. [Online]. Available: <http://www.il.mahidol.ac.th/e-media/color-light/index.html>.
21. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2546. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. 3 2546: ทุเรียน ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป. เล่ม 120. ตอนพิเศษ 145 ง. 19 ธันวาคม 2546.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

22. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2556. สถิติการส่งออก (Export) - ทูเรียนสด : ปริมาณและมูลค่าการส่งออกรายเดือน. http://www.oae.go.th/oae_report/export_import/export_result.php.
23. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2556 ทูเรียน : เนื้อที่ยืนต้น เนื้อที่ให้ผล ผลผลิต และผลผลิตต่อไร่ ปี 2554-2556 <http://www.oae.go.th/download/prcai/farmcrop/durian52-54.pdf>
24. สุดารัตน์ สุตพันธ์. 2536. การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีของเนื้อทุเรียนพันธุ์ชะนี และพันธุ์หมอนทอง ภายหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์บัณฑิตวิทยาลัย.
25. อนุพันธ์ เทอดวงศ์วรกุล. เทคนิคทางวิศวกรรมแบบไม่ทำลายสำหรับผลผลิตเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2558.
26. Bicu I. and Mustata F. 2013. Optimization of isolation of cellulose from orange peel using sodium hydroxide and chelating agents Carbohydrate Polymers. 98. 341-348.
27. Bruker Optics. Mahalonobis distance: OPUS online help. [Program] OPUS Program Version 7.0.129
28. Cho J. H. 2556. Vibration spectroscopy techniques and applications: Chemometrics tools for Multivariate Analysis. ในโครงการสัมมนาวิชาการเรื่องการควบคุมคุณภาพสินค้าอุตสาหกรรมในกระบวนการผลิตด้วยระบบอินฟราเรดย่านใกล้แบบ On Line. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรและอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
29. Cozen J. P. 2006. Multivariate Calibration. 2nd English edition, Bruker Optik GmbH.
30. Dong T., Xia R., Wang M., Xiao Z. and Liu P. 2008. Changes in dietary fibre, polygalacturonase. cellulase of navel orange (Citrus sinensis (L.) Osbeck 'Cara Cara') fruits under different storage conditions Scientia Horticulturae, 116, 414-420.
31. Gibson L.J. 2012. The hierarchical structure and mechanics of plant materials Journal of the Royal Society. pp. 1-18 Suni et al. 2000 M.
32. J. Workman and J.R.L. Weyer. 2007. Practical Guide to Interpretive Near-Infrared Spectroscopy. Taylor & Francis, Boca Raton, FL, pp. 240-262.
33. Kawano S. and Abe H. 1995. Development of a calibration equation with temperature compensation for determining the Brix value in intact peaches. J. Near Infrared Spectroscopy. 3. 211-218.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

34. National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards. 2005. Thai Agricultural Standard, TAS 9503 2005: Compost. Published in the Royal Gazette Vol.120 Section 115D, dated 2 October B.E. 2546.
35. Nicolai B.M., Beullens K., Bobelyn E., Peirs A., Saeys W., Theron K.I. and Lammertyn J. Nondestructive measurement of fruit and vegetables quality by means of NIR spectroscopy: a review. *Postharvest Biology Technology*. vol. 46, 2007. Pp. 99-108
36. Ognjanov V., Dinka Vujanić-Varga, Mišić P.D., Verešbaranji I., Macet K., Tešović Ž., Marija Krstić and Petrović N. 1995. Anatomical and biochemical studies of fruit development in peach, *Scientia Horticulturae*, 64, 33-48.
37. Osborne B. G. and Fearn T. 1986. Near infrared spectroscopy in food analysis (1st published, pp. 117). Longman Science & Technical. UK.
38. Osborne B.G., Fearn T. and Hindle P.H. 1993. Practical NIR spectroscopy with applications in food and beverage analysis. New York: John Wiley and Sons.
39. Ozaki Y., McClure W.F. and Christy A.A. 2006. Near infrared spectroscopy in food science and technology. New Jersey: John Wiley and Sons.
40. Pasquini C. 2003. Near Infrared Spectroscopy: fundamentals, practical aspects and analytical applications. *Journal of the Brazilian Chemical Society*. vol.1 4(2). Pp. 198-219.
41. Tkachuk R. and Kuzina F.D. 1982. Chlorophyll analysis of whole rape-seed kernels by near infrared reflectance *Can. J. Plant Sci.* 62 pp. 875–884.
42. Shenk J.S., Workman Jr., J.J., and Westerhaus M.O. 2001. Application of NIR spectroscopy to agricultural products. In: *Handbook of Near-Infrared Analysis*. Burns, D.A. and Ciurczak, E.M. (eds.). Marcel Dekker. Inc. New York. 419-471.
43. Sirisomboon P. 2001. Studies on the relationship between texture and pectin constituents of Japanese pear. Ph.D. Thesis. United Graduate School of Agriculture Kagoshima University. (Saga University). Japan.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

44. Suni M. Nyman N.-A. Eriksson and L. Björk I. 2000. Carbohydrate composition and content of organic acids in fresh and stored apples. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 80. pp. 1538-1544
45. Venkatachalam K. and Meenune M. 2012. changes in physiochemical quality and browning related enzyme activity of longkong fruit during four different weeks of on-tree maturation *Food Chemistry*. e 131, 1437-1442.
46. Voon Y.Y., Hamid N. Sheikh Abdul, Rusul G., Osman A. and Quek S.Y. 2006. Physicochemical, microbial and sensory changes of minimally processed durian (*Durio zibethinus* cv. D24) during storage at 4 and 28°C. *Postharvest Biology and Technology*. vol. 42 issue 2. November. p. 168-175.
47. Wei T., Ting L., Qingliang Li., Yuanpeng Du. and Heng Z. 2014. The phenotype of grape leaves caused by acetochlor or fluoroglycofen and effects of latter herbicide on grape leaves. *Pesticide Biochemistry and Physiology*. 114. 102–107.
48. Wikipedia. 2015. Halogen lamp. [Online]. Available: http://en.wikipedia.org/wiki/Halogen_lamp#Spectrum.
49. Williams P. 2007. Near-infrared Technology-Getting the Best Out of Light. PDK Grain. Nanaimo. British Columbia. and Winnipeg. Manitoba. Canada.
50. Williams P. and Norris K. 2001. Near infrared technology in the agricultural and industries. Second ed. American Association of Cereal Chemist, Minnesota, USA.
51. Williams P. 2007. Near-infrared Technology-Getting the best out of light. Edition 5.0. A short course in the practical implementation of near-infrared spectroscopy for the user. PDK Grain. Nanaimo. Canada. 2007