

เอกสารอ้างอิง

การเกษตร กองแผนงาน กรมส่งเสริมการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพมหานคร.

กรมวิชาการเกษตร, 2549 http://www.doa.go.th/human/Food_safety/12page1.htm

กรมศุลกากร, 2547, ถั่วเขียว [online], Available : <http://elib.fda.moph.go.th>. [13 ตุลาคม 2548]

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, 2542, ปริมาณและมูลค่าการส่งออกผลไม้, ฝ่ายข้อมูลส่งเสริม

โกวิท นุชประมุล, 2547, อาหารกับการฉายรังสี, สำนักงานปรมาณูเพื่อสันติ, กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, กรุงเทพฯ ฯ

ทรงพล สมศรี, 2530, การศึกษาการผสมเกสรทุเรียนขณะนี้และก้านยาวโดยใช้เกสรตัวผู้พันธุ์ต่างๆ, วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, ภาควิชาพืชสวน, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ ฯ.

จิ่งแท้ ศิริพานิช, 2546, สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้, สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ ฯ, 396 หน้า.

จิ่งแท้ ศิริพานิช, 2544, สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้, โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม, 396 หน้า.

ดนัย บุญเกียรติ, 2540, สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้, ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ธีรา แดงนิษฐ์, 2538, ความสัมพันธ์ระหว่างกิจกรรมของเอนไซม์ Polygalacturonase, Pectin Methylesterase, Cellulase และ β - Galactosidase และการอ่อนตัวของเนื้อทุเรียนสุก, วิทยานิพนธ์ปริญญาโท ภาควิชาพืชสวน, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ ฯ.

นวรรตน์ พัฒนศิริ, 2544, ผลของการใช้สารเคลือบผิวที่รับประทานได้ต่ออายุการเก็บรักษาของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว

คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี,
กรุงเทพมหานคร. 142 หน้า

เบญจมาศ ศิลาชัย, 2545, กล้วย, พิมพ์ครั้งที่ 3, สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
กรุงเทพมหานคร, 357 หน้า.

ปัทมา วิศาลนิตย์, 2545, “ผลของไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของสตอเบอรี่”, ปัญหาพิเศษ
สาขาวิชาการจัดการทรัพยากรชีวภาพ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 45 หน้า.

ปิยะบุตร วานิชพงษ์พันธ์, 2543, คุณสมบัติและกลไกการทำงานของไคติน-ไคโตซานที่สามารถช่วย
เพิ่มผลผลิตทางการเกษตร, เอกสารประกอบการสัมมนาเรื่องเกษตรยุคใหม่กับไคติน-ไคโตซาน, โดย
ชมรมไคติน-ไคโตซานร่วมกับศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC). 89 หน้า.

ไพรัตน์ โสภโณคร, วิคนตร พระพุทธ และสุทธรัตน์ เบญจกุล, 2536, การใช้ไคโตซานเป็นสารเคลือบ
ผิวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษามะนาว, วารสารสงขลานครินทร์, ปีที่ 15, ฉบับที่ 3, 259-265 หน้า.

รัฐ พิษณุวงกูร, 2543, คุณสมบัติและกลไกการทำงานของไคติน-ไคโตซานที่สามารถช่วยเพิ่มผลผลิต
ทางการเกษตร, เอกสารประกอบการสัมมนาเรื่องเกษตรยุคใหม่กับไคติน-ไคโตซาน, โดยชมรมไค
ติน-ไคโตซานร่วมกับศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC).

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, 2549 [http://www.tistr-
foodprocess.net/download/should%20know/FT_fruit_veg.htm](http://www.tistr-foodprocess.net/download/should%20know/FT_fruit_veg.htm)

ศิริศักดิ์ บุตรกระจำ, 2537) ผลการใช้อุณหภูมิสูงและการฉายรังสีอัตราไวโอเลต ต่อการเกิดโรคแอน
แทรกคโนส วิทยาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

รัชฎา เศรษฐวงศ์สิน, 2533, ความสัมพันธ์ระหว่างอายุการเก็บเกี่ยวกับความแข็งของข้าวผลทุเรียน,
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, ภาควิชาพืชสวน, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ ฯ.

สาทล อุไรกุล, 2543, การศึกษาการตลาดทุเรียนเพื่อพัฒนาการส่งออกกรณีศึกษา: ประเทศสาธารณรัฐ
ประชาชนจีน, สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, กรุงเทพฯ ฯ.

สาขชล เกตุษา, 2528, **สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้**, โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม, 364 หน้า.

สมทรศน์ นันทะไชย, 2543, **ผลของภาชนะบรรจุและการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิในการเก็บรักษาทุเรียนพร้อมบริโภค**, รายงานประจำปี 2543 ของกลุ่มวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว, สถาบันวิจัยพืชสวน, กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ ฯ.

หิรัญ หิรัญประดิษฐ์, 2541, **เทคโนโลยีการผลิตทุเรียน**, สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, หน้า 1-190.

สถาบันแพทยแผนไทย, 2549)

http://ittm.dtam.moph.go.th/data_articles/direct_tree/directtree06.htm

สุกัลกณ์ สุขสม, 2543, **ผลของรังสีแกมมาที่มีต่อลักษณะทางสัณฐานวิทยาของกล้วยไข่ 4X**, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 60 หน้า.

แสวง ภูศิริ, 2527, **เรื่องทุเรียน**, วิทยาลัยเกษตรกรรมตรัง, จังหวัดตรัง, 247 หน้า.

อภิวิรา ประยูรวงศ์, 2542, **ผลของอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ที่มีต่อการสุกและการหลุดร่วงของกล้วยไข่**, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 105 หน้า.

อรษา แก้วเกษตรกรณ์, 2536, **ความเสียหายหลังการเก็บเกี่ยวและอิทธิพลของบรรยากาศต่อการห่อด้วยฟิล์ม การได้รับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในความเข้มข้นสูงระยะเวลาสั้นก่อนเก็บรักษาและอุณหภูมิต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของเงาะพันธุ์โรงเรียน**, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 60 หน้า.

อรรณพ วราอัสวปติ, 2532, **เทคโนโลยีและสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้และผักสด**. คณะวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่, 376 น.

Anuradha, P., Jacqueline, M., Suresh, D., Fred, C. and Denise, F., 2002, "The effects of gamma irradiation on the microbiological, physical and sensory qualities of diced tomatoes", **Radiation Physics and Chemistry**, Vol. 63, pp. 387-390.

Areas, J.A. and Lojolo, F.M., 1981, "Starch transformation during banana ripening, the phosphorylase and phosphatase behavior in *Musa acminata*", **Journal of Food Biochemistry**, Vol.5, pp. 19-37.

Bramlage, W. J., and H. M. Couey. 1965. Gamma radiation of fruit to extend market life. USDA Market Res. Rept. 717.

Couture, R., Makhoul, J., Cheour, F., and Willemot, C., 1990, "Production of CO₂ and C₂H₄ after gamma irradiation of strawberry fruit", **Journal of Food Quality**, Vol. 13, pp. 385-393.

Dharkar, S.D., Savagaon, K.A., Sriianganarajan, A.N., and Sreenivasan, A., 1966, "Irradiation of mangoes. I. Radiation-induced delay in ripening of Alphonso mangoes", **Journal of Food Science**, Vol.31, pp.863-871.

Drake et al., 2003 Formation of Electron Holes and Particle Energization During Magnetic Reconnection Vol. 299 no. 5608 pp. 873-877.

D'Innocenzo, M. and Lajolo, F. M. 2001, Effect of gamma irradiation on softening changes and enzyme activities during ripening of papaya fruit, *Journal of Food Biochemistry*, 5: 425-438.

Dubery, I. A., van Rensburg, L. J., and Schabort, J. C., 1984, "Malic enzyme activity and related biochemical aspects during ripening of γ -irradiated mango fruit", **Phytochemistry**, Vol. 23, pp. 1383-1386.

Eskin, N.A.M., Henderson, H.M. and Townsend, R.J., 1971, **Biochemistry of Food**, Academic Press, New York, 240 p.

Fan, X. and J.P. Mattheis. 2001. 1-Methylcyclopropene and storage temperature influence responses of 'Gala' apple fruit to gamma irradiation. *Postharvest Biol. Technol.* 23: 143-151.

Follett, P. A.; Sanxter, S. S.; *HortScience* Year: 2000 Vol: 35 Issue: 7 Pages: 1315-1318 Ref: 18 ref.

Frumkin, M.L., Koval'skaya, L.P., and Dorofeeva, E.V., 1961, "Change in anthocyanines in fruit and grapes during sterilization by aid of heat and gamma irradiation", **Konservnaya Ovoshchesushil Prom**, Vol. 16, pp. 8-12.

Gladon, R. J., Reitmeier, C. A., Gleason, M. L., Nonnecke, G. R., Agnew, N. H. and Olsen, D. G., 1997, Irradiation of horticultural crops at Iowa State University, *Horticultural Science*, 80: 1169-1175.

Gune Y, Gunduz M, Unlugene H, et al. Comparison of caudal vs intravenous tramadol administered either pre-operatively or postoperatively for pain relief in boys. *Paediatric Anaesthesia*.2004;14:324–328.

Hallman, G. J., and L. R. Martinez. 2001. Ionizing irradiation quarantine treatment against Mexican fruit fly (Diptera: Tephritidae) in citrus fruits. *Postharvest Biol. Technol.* 23.

Hoffman, N.E. and Yang, S.F., 1980, "Changes of 1-aminocyclopropene-1-carboxylic acid content in ripening fruits in relation to their ethylene production rate", **Journal of American Society for Horticultural Science**, Vol.105, No. 4, pp. 492-495.

Horrick, J.M., Foley, D., Caporaso, F., and Prakash, A., 2006, "Effect of low-dose gamma irradiation on the shelf-life and quality characteristics of fresh cut cantaloupe", **Journal of Food Science**, Vol. 71, pp. 149-155.

Hussain, P.R., Meena, R.S., Dar, M.A., Wani, A.M., (2008): Studies on enhancing the keeping quality of peach (*Prunus persica* Bausch) Cv. Elberta by gamma irradiation. *Physics and Chemistry*, 77: 473-481.

Jiravatana, V., Cuevas, J.F. and Koffman, B.D., 1970, "Extension of storage life of papayas grow in Puerto Rico by gamma radiation treatments", **Journal of Agriculture University Pureto Rico**, Vol. 54, pp. 314-321.

Kader, A.A., 1986, "Biochemical and physiological basis for effect of controlled and modified atmosphere on fruits and vegetables", **Journal of Food Technology**, Vol. 40, No.5, pp.90-99.

Kamali, A.R., Maxie, E.C., and Rae, H.L., 1972, "Effect of gamma irradiation on *Fuerte* avocado fruits", **Journal of Horticulture Science**, Vol.7, pp. 125-132.

Keawchoung, P., Segsanviriya, S., Limophasmanee, W., Malakrong, A., Pransopon, P. and Kongratarporn, T. 2003. Irradiation as a quarantine treatment for fruit fly in tangerine. Proceedings of 41 st Kasetsart University Annual Conference. 3-7: 241-250.

Ke, L.S. and Tsai, P.L., 1988, "Postharvest handling of bananas in Taiwan", In **J.B. Peterson (ed). Postharvest Handling of Tropical and Suptropical Fruit Crops**, Shutter Printin Co., Inc., Taiwan, pp.34-43.

Ladaniya, M.S., Singh S. and Wadhawan A.K., 2003, "Response of 'Nagpur' mandarin, 'Mosambi' sweet orange and 'Kagzi' acid lime to gamma radiation", **Radiation Physics and Chemistry**, Vol. 67, pp. 665-675.

Larrigaudiere C., Latche A., Pech J.C., and Triantaphylides C., 1990, "Short-term effects of γ -irradiation on 1-aminocyclopropane-1-carboxylic acid metabolism in early climacteric cherry tomatoes comparison with wounding", **Journal of Plant Physiology**, Vol.92, pp. 577-581.

Lee, S.K. and Kader, AA. Preharvest and postharvest factors influencing vitamin C content of horticultural crops. *Postharvest Biol Technol* 2000; 20: 207-20.

Lovell, R. T. and Flick, G.J., 1966, "Irradiation of Gulf Coast area strawberries", **Food Technology and Biotechnology**, Vol. 29, pp. 99-102.

- M. Ahmad, Fayyazuddin, and Riazuddin, *Veneziano Representation for Charged pion Photoproduction*, Phys. Rev. Lett. **23**, 1143 (1969).
- Makhloufet, J., Willemot, C., Arul, J., castaigne, F. and Emond. J.P., 1989, "Long term storage of broccoli under controlled atmosphere", **Journal of Horticulture Science**, Vol.24, pp. 637-639.
- Marriott, J., 1980, "Banana-physiology and biochemistry of storage and ripening for optimum quality", **CRC Review, Food Science Nutrient**, Vol.13, No.1, pp. 41-88.
- Matile. P., Hortensteiner, S. and Thomas, H., 1999, "Chlorophyll Degradation", **Annual Review Plant Physiology**. Vol.50, pp.67-95.
- Maxie, E.C., Sommer, N.F., Muller, C., and Rae, H.L., 1966, "Effect of gamma irradiation on the ripening of Bartlett pears", **Plant Physiology**, Vol. 41, pp.437-442.
- Mendoza, D.B., Pantastico, ER.B.(Jr.) and Javier, F.B., 1972, "Storage and handing of rambutan", **Philippines Agricultural**, Vol.55, pp. 322-332.
- Massey, L. M., Parson, G. F., and Smock, R. M., 1964, Radiation processing of foods: Some effects of gamma radiation on the keeping quality of apples, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 12: 268-274.
- Montero P., Taboada JJ,. 1996, *ICES Journal of Marine Science*.;62(4):634-644.
- Moy, J. H., Wong, L., 2002, "The efficacy and progress in using radiation as a quarantine treatment of tropical fruits-a case study in Hawaii", **Radiation Physics and Chemistry**, Vol. 63, pp. 397-401.
- Palmer, J.K., 1971, "The banana biochemistry of fruits and their products", **Academic Press**. London, Vol. 1, pp. 65-105.
- Paull, R.E. and Chen, N.M., 1987, "Change in longan and rambutan during postharvest storage", **Journal of Horticultural Science**, Vol.22, pp.1303-1304.

- Phan, C.T., Ogata, K. and Chachin, K., 1975, "Respiration and respiratory climacteric", In **Postharvest physiology handling and utilization on tropical and vegetables**, AVI Publishing co., inc., Connecticut, pp. 86-102.
- Shahidi, F., Kamil, J., Arachchi and Jeon, J.Y., 1999, "Food applications of chitin and chitosans", **Trend in Food Science and Technology**, Vol.10, pp.37-51.
- Stydom, G.J., Van staden, J., and Smith, M.T., 1991, "The effect of gamma radiation on the ultrastructure of peel of banana fruits", **Journal of Experimental Botany**, Vol. 31, pp. 43-49.
- Thayer, D. W., and Rajkowski, K. T., 1999, New development in irradiation of fresh fruits and vegetables, **Food Technology**, 53: 62-65.
- Thomas, P., 1986, "radiation preservation of food plant origin. 3. tropical fruits bananas, mango, and papayas", **Food Science and Nutrition**, Vol. 23, pp. 147-205.
- Thomas, P., 2001, "Irradiation of fruits and vegetables", In **Food irradiation principles and applications**, Molins, R.A., Wiley Interscience, New York, pp. 213-240.
- Tucker, G.A. and Grierson, D., 1987, "Fruit ripening", in **The Biochemistry of Plant Vol.12**, Davies, D.D.(ed.), Academic Press, New York, pp. 265-318.
- Urbain, W.M., 1986, "Fruits, vegetables and nuts", **Food Irradiation**, Academic Press, Inc., pp. 170-215.
- Wang, M.C., Bohmann, D., Jasper, H. (2003). JNK signaling confers tolerance to oxidative stress and extends lifespan in *Drosophila*. **Dev. Cell** **5(5)**: 811--816.
- Xuetong, F. and James, P.M., 2001, "1-Methylcyclopropene and storage temperature influence responses of 'Gala' apple fruit to gamma irradiation", **Postharvest Biology and Technology**, Vol. 23, pp. 143-151.

Yamaguchi, N. and Watada, A.E., 1996, "Mechanism of chlorophyll degradation in broccoli flower buds", **Journal of the Japan Society for Horticultural Science**, Vol.65, pp.544-545.

Yang, S.F, 1980, "Regulation ethylene biosynthesis", **HortScience**, Vol.15, pp. 238-245.

Young, R.E., 1965, "Effect of ionizing radiation on respiration and ethylene production of avocado fruits", **Nature**, Vol. 205, pp. 1113-1114.

Zhaoxin, L., Zhifang Y., Xiang G., Fengxia L. and Likui Z., 2004, "Preservation effects of gamma irradiation on fresh-cut celery", **Journal of Food Engineering**, Vol. 67, pp. 347-351.