

เอกสารอ้างอิง

กรมส่งเสริมการเกษตร, 2542, การปลูกมะพร้าว, ฝ่ายเอกสารแนะนำ กองเกษตรสัมพันธ์ กรมส่งเสริมการเกษตร.

กรมส่งเสริมการเกษตร, 2537, การปลูกมะพร้าวอ่อน, คณะอนุกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยี โครงการปรับโครงสร้างและระบบการผลิตการเกษตร.

กลุ่มเกษตรสัญจร, 2541, มะพร้าวน้ำหอม, พิมพ์ครั้งที่ 4, สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม, นนทบุรี, 78 หน้า.
เกษร สุนทรเสรี, 2542, มะพร้าว ต้นไม้แห่งชีวิต, พิมพ์ครั้งที่ 2, บริษัทโรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช จำกัด, กรุงเทพฯ, 100 หน้า.

จริงแท้ ศิริพานิช, 2544, สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้, พิมพ์ครั้งที่ 4, ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม, 396 หน้า.

จริงแท้ ศิริพานิช, 2549, ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวางขายของพืช, ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม, 453 หน้า.

จริงแท้ ศิริพานิช และโสภิตา ริยะกุล, 2549, การลดปริมาณโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์เพื่อป้องกันการเกิดสีน้ำตาลและเชื้อราบนผลมะพร้าวอ่อนที่ปอกเปลือกแล้ว, วารสารวิทยาศาสตร์การเกษตร, ปีที่ 37, เล่มที่ 5 (พิเศษ), หน้า 50-53.

จริญญา พงโสธร, 2549, ผลของแสงและบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพในระหว่างการเก็บรักษาแก้วมังกรพันธุ์เวียดนาม, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 140 หน้า.

จุลพันธ์ เพ็ชรพิรุณ, 2544, “มะพร้าวน้ำหอม”, ใน มะพร้าว พืชสารพัดประโยชน์, พาณิชย ย์ศบัญญัติ, สำนักพิมพ์มติชน, กรุงเทพฯ, หน้า 38-40.

ชวลิต สงละอ, 2547, มะพร้าวของจังหวัดสมุทรสาคร, สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองสมุทรสาคร, สมุทรสาคร.

ณรงค์ โฉมเฉลา, 2530, เชื้อพันธุ์มะพร้าว, กรุงเทพฯ, ผู้แต่งจัดพิมพ์เอง.

คนัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนปนนท์, 2548, การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้, พิมพ์ครั้งที่ 5, โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ, 248 หน้า.

นพรัตน์ บำรุงรักษ์, 2536, พืชหลักปักชำได้, บริษัท ดันอ้อ แกรมี จำกัด, กรุงเทพฯ, 184 หน้า.

นวลจันทร์ นิโกธธา, 2537, ผลของลักษณะการปลูกเปลือกผลมะพร้าวอ่อนแบบต่างๆ ต่ออายุการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง, ปัญหาพิเศษปริญญาตรี, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นิธิยา รัตนปนนท์, 2549, เหมื่ออาหาร, พิมพ์ครั้งที่ 2, โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ, 487 หน้า.

ประจิต อยู่หว่าง, 2540, การยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลในผลมะพร้าวอ่อนโดยใช้สารทดแทนซัลไฟต์และการบรรจุแบบบรรยากาศดัดแปลง, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 101 หน้า.

เปรมปรี ฌ สงขลา, 2542, การลงทุนทำสวนมะพร้าวน้ำหอมอย่างมืออาชีพ, เจริญรัฐการพิมพ์, กรุงเทพฯ.

ปุ่น คงเกียรติเจริญ และ สมพร คงเกียรติเจริญ, 2514, บรรจุภัณฑ์อาหาร, โดยความร่วมมือระหว่างกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมและสมาคมบรรจุภัณฑ์, หน้า 60-66

พิมลพรรณ ปุชกะวิมล, 2547, คุณภาพและอายุการเก็บรักษาของมะพร้าวเผาพันธุ์น้ำหอม, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 168 หน้า.

พาณิชย์ ชาญปัญญา, 2544, มะพร้าว พืชสารพัดประโยชน์, สำนักพิมพ์มติชน, กรุงเทพฯ, 176 หน้า.

ขงยุทธ ข้ามสี่, 2541, เอกสารประกอบการสอนวิชาการบรรจุภัณฑ์ผลิตผลทางการเกษตร, ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 181 หน้า.

ลัดดาวัลย์ โกวิทช์เจริญ, 2551, การยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลบนเปลือกมะพร้าวน้ำหอมโดยใช้สารป้องกันการเกิดสีน้ำตาลร่วมกับบรรจุภัณฑ์, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

สุภาวดี ภัทรโกศ, มปป, มะพร้าว น้ำหอมเพื่อการส่งออก, กรมส่งเสริมการเกษตร, สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2552, **กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**. (ข้อมูลไม่เผยแพร่)

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2551, **มะพร้าว น้ำหอม**, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมส่งเสริมการเกษตร กองส่งเสริมพืชสวน กรมส่งเสริมการเกษตร, 2543, **คู่มือพืชสวนเศรษฐกิจ**, โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด, กรุงเทพฯ.

สถาบันคลังสมองของชาติ, 2548, **การประชุมระดมความคิด เรื่อง การพัฒนามะพร้าวและผลิตภัณฑ์มะพร้าวของประเทศ**, โรงแรมหาดทอง, จังหวัดประจวบคีรีขันธ์.

สมบุญ เตชะภิญญาวัฒน์, 2548, **สรีรวิทยาของพืช**, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 203 หน้า.

สนธยา สมบูรณ์ทรัพย์, 2528, **การปฏิบัติการบางอย่างภายหลังการเก็บเกี่ยวที่มีผลต่อคุณภาพของมะพร้าวอ่อน**, ปัญหาพิเศษปริญญาตรี, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

A.O.A.C., 1990, **Office Method of Analysis**, Association of Official Analytical Chemistry, Virginia, p.1298.

A.O.A.C., 1995, **Office Method of Analysis**, 16th ed., Association of Official Analytical Chemistry, Virginia.

Balachandran, C., C. Arumghan and A.G. Mathew, 1985b, **Distribution of major chemical constituents and fatty acids in different regions of coconut endosperm**, JAOCS, 62(11), pp. 1583-1585, Cited J.F. Headthcock and J.A.Chapman., 1983, Food Microstructure. 2:81.

Ben-Arie, R. and Sonogo, L., 1993, **Temperature affects astringency removal and recurrence inperimon**, Journal of Food Science, Vol. 58, pp. 1397-1400.

Bouix, M., and J.Y. Leveau., 1995, The Yeasts, pp. 249-276, In Daniel, Y.C.F. (ed.), **Microbiological Control for Foods and Agricultural Products**. VCH Publishers Inc., New York.

Child, R., 1974a, Coconut, 2nd ed, Longman Group Ltd., London, 335 p.

Cosignado, T.O., P.C. Tabora, JR. and R.P. Creencia., 1976, **Physio-chemical changes in stored young coconut**, Phil.Agr., Vol. 60, pp. 256-270.

FAO, 1998, **New sports drink : coconut water**. (online)

Fox, B.A. and A.G. Cameron., 1995, **Food Science, Nutrition and Health**, 6th ed., Edward Arnold, London.

Hao, Y.Y. and Brackett, R.E., 1994, **Pectinase activity of vegetable spoilage bacteria in modified atmosphere**, **Journal of food science**, Vol. 59, pp. 175-178.

Hotchkiss, J.E. and Banco, M.J., 1992, **Influence of new packaging technologies on the growth of microorganisms in produce**, **Journal of Food Protection**, Vol. 55, pp. 815-820.

Jagannathan, N.R., V. Govindaraju. and P. Raghunathan., 1995, **In vivo magnetic resonance study of the histochemistry of coconut (Cocos nucifera)**, **Magnetic Resonance Imaging**. 13(6),pp.885-892.

Jenkins, W.A. and J.P. Harrington, 1991, **Packaging Foods with Plastics**. Technomic publishing Company, Inc., Pennsylvania.

JeongHyun, C., TaeMoon, H., YoungHo, K. and YoungCheul, J., 1996, **Effect of storage temperature and packaging method for keeping fresh mushroom**, **Postharvest News and Informations**, Vol. 8(2), p. 77.

Kajs, T.M., R. Hagenmaier and C. Vanderzant, 1976, **Microbiological evaluation of coconut and coconut products**, **J. Food Sci.**, Vol. 41(2), pp. 352-356.

Kellard, B., D.M. Busfield. and J.L. Kinderlerer., 1985, **Volatile off-flavor compounds in desiccated coconut**, **J. Sci. Food Agri.**, Vol. 36, pp. 415-420.

Kinderlerer, J.L. and B. Kellard., 1984, **Ketonic rancidity in coconut due to xerophilic fungi**, **Phytochemistry**, Vol. 23(12), pp. 2847-2849.

Maciel, M.I., S.L. Oliveira and I.P. DA Silva., 1992a, **Effects of different storage conditions on preservations on preservation of coconut (*Cocos nucifera*) water**, J. Food Processing and preservation, Vol. 16(1), pp.13-22.

Madero, C.F. and Finne, G., 1982, **Properties of phenoloxidase isolated from gulf shrimp**, Proceedings of the Seventh Annual Tropical and Subtropical Fisheries Technological Conference of the Americas, New Orleans, L.A., pp. 328-339.

Mathooko, F.M., 1996, **Regulation of respiratory metabolism in fruits and vegetables by carbondioxide**, Postharvest Biology and Technology, Vol. 9 , pp. 247-264.

Mohdson, F., Kerbel, E., Martin, S.E. and Schmidt, S.J., 1994, **Misroflora changes in modifiedatmosphere-package broccoli floret stored at refrigerated temperature**, Journal of Food Quality, Vol.17, pp. 347-360.

Padua-Resurreccion, A.B. and J.A. Banzan., 1979, **Fatty acid composition of the oil from progressively maturing bunches of coconuts**, Phil. J. Coconut Studies. Vol. 4(3), pp. 1-15.

Peiris, K.H.S., Mallon, J.L. and Kays, S.J., 1997, **Respiratory rate and vital heat of some specially vegetables at various storage temperature**, Hort Technology, Vol. 7(1), pp. 46-49.

Phan, C.T., 1987, **“Temperature : Effects on metabolism”**, In Poatharvest Physiology of vegetables, Edited by Weichman, J., Marcel Dekker, New York, pp. 173-180.

Prusky, D., Kobiler, I., Ardi, R. and Fishman, Y., 1993, **Induction of resistance of avocado fruit to Collectotrichum gloeosporioides attack CO₂ treatment**, Acta Horticulturae, Vol.343, pp.330-334.

Rodov, V., Ben-Yehoshua, S., Fishman, S., Gotlieb, S., Fireman, T. and Fang, D.Q., 1993, **Reducing decay and extending shelf life of bell-peppers and mangoes by modified atmosphere**

packaging, Proceedings of an International Conference in Postharvest Handling of Tropical Fruits, Chiang Mai, Thailand, pp. 416-418.

Roy, S.K. and Joshi, G.D., 1995, **Minor Fruit-tropical In Fruit Science and Technology**, New York, AVI publishing, pp. 563-591.

Santoso, U.K., Kubo, T., Ota, T. Tadokoro and A. Maekawa, 1996, **Nutrient composition of kopyor coconuts (*Cocos nucifera* L.)**, Food Chem., 57(2), pp.299-304.

Singleton, V.L. and Rossi, J.A., 1965, **Colorimetry of phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents**, Journal of American Society for horticultural Science, Vol. 16 No. 3, pp. 144-157.

Sitton, J. W., Fellman, J.K. and Patterson, M.E., 1997, **Effect of low-oxygen and high carbondioxide atmospheres on postharvest quality, storage and decay of ‘Walla Walla’ sweet onion**, Proceeding of 7th International Controlled Atmosphere Research Conference, Vol. 4, University of California, Davis California, pp. 167-176.

Turk, R. and Ozkurt, A.S., 1994, **The storage of some stone fruits in modified atmosphere**, Acta Horticulturae, Vol. 368, pp. 850-855.

Velasco, J.R., 1978, **Studies on coconut products utilization in the national institute of science and technology**, Phil. J. Coconut Studies. Vol. 3(2), pp. 9-5, Cited H.S. Walker, 1906, The coconut and its relation to the production of coconut oil, Phi. J. Sci., 1, p. 58.

Yingsanga, P., Srilaong, V., Kanlayanarat, S., Noichindab, S. and McGlasson, W.B., 2008, **Relationship between browning and related enzymes (PAL, PPO and POD) in rambutan fruit (*Nephelium lappaceum* Linn.) cvs. Rongrien and See-Chompoo**, Postharvest Biology and Technology, 50, pp. 164–168

YoungRog, Y., CheonSoon, J. and Hakki, K., 1997, **Effect of storage temperature and duration on sugar and fruit quality of muskmelon**, Postharvest News and Information, Vol.8No.1, pp. 21.

Zhang, D. and Quantick, P.C., 1997, **Preliminary study on effect of modified atmosphere packaging on postharvest storage of longan fruit**, Proceeding of the Seventh International Controlled Atmosphere Research conference, Vol.3, University of California Davis, California, 96 p.

Zhang, D., Quantick, P.C. and Grigor, J.M., 2000, **Changes in the phenolic compounds in litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit during postharvest storage**, Postharvest Biology and Technology, Vol. 19, pp. 165-173