

## บรรณานุกรม

- งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2538. **ก๊าซกับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : ดินคอรัน โปริโมชั่น.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2546. **สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้**. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จันทนา โชคพาชื่น. 2543. “อิทธิพลของสัดส่วน  $CO_2:O_2$  ต่อพัฒนาการสุกและอายุการเก็บรักษากล้วยไข่.” ปัญหาพิเศษปริญญาโท ภาควิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- จิรา ณหนองคาย. 2531. **เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักผลไม้และดอกไม้**. กรุงเทพฯ: แมสพับลิชชิง.
- เฉลิมชัย วงษ์อารี. 2538. “ผลของสภาพบรรยากาศตัดแปลงที่มีต่อการเก็บรักษากล้วยไข่ เพื่อการส่งออก.” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ธวัชชัย รัตน์ชเลศ และศิวาพร ธรรมดี. 2542. **พันธุ์ไม้ผลการค้าในประเทศไทย**. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. กรุงเทพฯ: ไร่เขียว.
- นิธิยา รัตนานพนธ์ และคนัย บุญยเกียรติ. 2548. **การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้**. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : โอ.เอส. พรินติ้ง เฮาส์.
- นิพนธ์ ไชยมงคล. 2548. **การลดอุณหภูมิเย็บปล้น**. [online]. Available: <http://www.agric-prod.mju.ac.th.12.pdf> 14/01/49
- บุณรา บุญวารากุล. 2545. “อิทธิพลของชนิดภาชนะบรรจุ อัตราการไหลของก๊าซ  $CO_2 : O_2$  สารดูดซับเอทิลีน และสารดูดซับความชื้น ต่อคุณภาพหลังการเก็บรักษากล้วยหอมทอง.” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- เบญจมาศ ศิลาย้อย. 2545. **กล้วย**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และ สมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. **บรรจุภัณฑ์อาหาร**. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์หิโยง.
- พานิชย์ ชัยปัญญา. 2542. **กล้วยในเมืองไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 2. นครปฐม : ประชาชน.
- วิษณุ นิยมเหล่า. 2542. “ผลของการทำ Hydrocooling และสภาพบรรยากาศตัดแปลงต่อคุณภาพการเก็บรักษาและอายุการวางจำหน่ายของข้าวโพดหวาน”. [online]. Available: <http://www.phtnet.org.pdf> 28/01/49
- สมชาย กล้าหาญ. 2543. **วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน**. กรุงเทพฯ : คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

- สมศักดิ์ วรรณศิริ. 2541. **สวนกล้วย**. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : ฐานเกษตรกรรม.
- สมบุญ เศรษฐินญาวัฒน์ . 2544. **สรีรวิทยาของพืช**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สังคม เศรษฐวงศ์เสถียร. 2536. **วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว**. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สายชล เกตุษา. 2528. **สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้**. กรุงเทพฯ : ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2548. **มาตรฐานกล้วย**. [Online]. Available : [http://elib.fda.moph.go.th/library/default.asp?page=news\\_detail&id=1326](http://elib.fda.moph.go.th/library/default.asp?page=news_detail&id=1326). 13/02/50.
- British Nutrition Foundation. 2001. **Hedonic Scale nBNF Sensory Evaluation**. [Online]. Available : <http://www.nutrition.org.uk/upload/Hedonic%20Scale.pdf> 11/09/49.
- Bryson, J.A. 1969. **Plastics Materials**. London : Chapel River Press.
- Ertan, U.Ozelkok, S.Ceoikel, F. and Kepenek, K. 1990. "The Effects of Precooling and Increased Atmospheric Concentration of CO<sub>2</sub> on Fruit Quality and Postharvest Life of Strawberries." **Bahce**.19 : 59-76.
- Glahan, S. and Kerdsiri, T. 2000. "Influence of CO<sub>2</sub> : O<sub>2</sub> Proportion on the Quality After Storage of Gros Michel 'Hom Thong'." **Abstracts the International Conference Tropical Agriculture Technology for Better Health and Environment**. Nakornpathom : Kasetsart University, Kamphaeng Saen Campus.
- Henig, Y.S. 1975. "Storage Stability and Quality of Produce Packaged in Polymeric Films." 144-152. in N.F. Haard and D.K. Salunkhe. **Postharvest Biology and Handling of Fruits and Vegetable**. Westport, Connecticut : The AVI .
- Hulme, A.C. 1971. **The Biochemistry of Fruit and Their Products. Vol. 2**. London : Academic Press.
- Kader, A.A. 1982. "Standardization and Inspection of Fruit and Vegetable". 191-200. in **Postharvest Technology of Horticultural Crops**. Oakland : University of California.
- Kapse, B. and Katrodia, J. 1997. "Studies on Hydrocooling in Kesar Mango (*Mangifera indica* L.)." **Acta Horticulturae**. 455 : 707-717.
- Maezawa, S. and Akimoto, K. 1995. "Effect of Precooling Conditions on Postharvest Qualities of Starberries with Different Maturity Levels." **Reserch Bulletin of the Faculty of Agriculture, Gifu University**. 60 : 65-73.

- Martinez-Romero D., Castillo S. and Valero D. 2002. "Forced-air Cooling Applied Before Fruit Handling to Prevent Mechanical Damage of Plums (*Prunus salicina* Linn.)." **Postharvest Biology and Technology**. 28 : 135-142.
- Motto, A.K. 1975. "Chemical Change During Ripening and Senescence." 103-127. in **Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruit and Vegetables**. Westport, Connecticut : The AVI .
- Turk, R. and Celik, E. 1994. "The Effect of Vacuum Cooling on the Quality Criteria of Some Vegetables." **Acta Hort**. 368 : 825-829.
- Wills, R., Lee, T and Graham, D. 1981. Postharvest ; **An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetable**. Westport, Connecticut : The AVI.
- Zagory, D. and Kader, A.A. 1988. "Modified Atmosphere Packaging for Fresh Produce". **J. Food Tech**. 42(9): 70.