

บรรณานุกรม

- กัญญา คิวพิเศษ จรรย์ญา อาภาศรีทองกุล ชัยพร กลิ่นจันทร์ และสุรีย์พร ลีลพันธ์. 2542. ผักพื้นบ้านภาคกลาง. กรุงเทพฯ : สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 396 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2546. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวพืชผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 396 หน้า
- दनัย บุญเกียรติ วิลาวัลย์ คำปวน ทองใหม่ แพทย์ไชโย สุระศักดิ์ ชาญธานี .2539. กระบวนการลดอุณหภูมิผักกาดหอมห่อโดยใช้ระบบสุญญากาศ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร(พิเศษ):139-142.
- दनัย บุญเกียรติ .2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 224 หน้า.
- दनัย บุญเกียรติ พิชญา บุญประสม พูลลาภ และชัยพิจิต เชื้อเมืองพาน. 2554. ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของพืชผักและสมุนไพรอินทรีย์. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ) : 677- 680.
- นิธิยา รัตนานนท์ และदनัย บุญเกียรติ. 2548. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์โอเดียนส โตร์. กรุงเทพฯ. 236 หน้า.
- บุญบา โกศลมณี วิวัฒน์ หลังเจริญ วิจิตรแดงปรก และธนศ แก้วกำเนิด. 2551. การศึกษาอิทธิพลของอุณหภูมิและภาชนะบรรจุต่ออายุการเก็บรักษาและการสูญเสียน้ำหนักของถั่วฝักยาว และถั่วฝักยาวหั่นและใบมะกรูดหั่นฝอย. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ) : 143-146.
- เบญจมาส รัตนชินกร และอุมาภรณ์ สุจริตทวีสุข. 2548. อายุเก็บรักษาของผักตัดแต่งบางชนิด. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 36 (5-6) พิเศษ : 1125-1127.
- ปฐมพงศ์ เพ็ญไชยา .2546. ผลของสภาพบรรยากาศควบคุมอุณหภูมิและบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของโหระพา (*Ocimum basilicum* L.). วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 97 หน้า.
- ขงยุทธ ขำสี่. 2540. สรีรวิทยาและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวไม้ดอกไม้ประดับ. เอกสารประกอบการสอน. ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 224 หน้า.

ยวดี จอมพิทักษ์. 2545. อาหารธรรมชาติผักพื้นเมืองโภชนาการสูงเหลือเชื่อ. เอกสารประกอบการสอน. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 215 หน้า.

วิกันดา คงสวัสดิ์. 2541. ผลของการใช้สารสกัดธรรมชาติและสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของผลส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 148 หน้า.

สมโภชน์ โกมลณี จรรยาแกมแว่น และชาริณี พิระเชื้อ. 2553. ผลของบรรจุภัณฑ์ อุณหภูมิและสารเคมีต่อคุณภาพของดอกกุยช่าย (*Allium tuberosum*) วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 219-222.

สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. นครปฐม. 365. หน้า.

สุภาพ จำจินดา. 2531. ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิที่มีต่อการเก็บรักษาส้มตรา. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 29 หน้า.

อุบลลักษณ์ เพ็ญพินกุล และรุจิรา ตาปราบ. ผลของชนิดถุงพลาสติกและวิธีการบรรจุต่อการเก็บรักษาผักไฮโดรโปนิกส์. 2544. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ) : 112- 115.

Gross, J. 1987. Pigment in Fruit. Academic Press Ltd. (London). 260 p.

Thompson, B.D. 1955. A Progress Report on Handling and Storage of Fresh Lychees. Proc. Fla. Lychee Grower Assoc. 3rd Ann. Meeting, Winter Haven Florida. p. 27-28.