

เอกสารอ้างอิง

- ตีพร้อม ไชยวงเกียรติ. 2527. สัมไอ. ชมรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร, กรุงเทพฯ. 174 น.
- นิรมิตร ประทุมรัตน์. 2528. เชื้อราสาเหตุโรคพืช. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. 96 น.
- ทัศนีย์ ประสารสุข. 2536. สัมไอ. ข่าวสารเศรษฐกิจการเกษตร 39(434) : 35-37.
- ทนนท์ ภัคทรัพย์พันธ์. 2524. การใช้ความร้อนในการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 160 น.
- ธีรพัฒน์ แจ่มจรยา. 2531. การเก็บรักษาสัมไอที่ปอกเปลือกแล้ว. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ประสิทธิ์ อติวีระกุล. 2527. เทคโนโลยีของผักและผลไม้. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 458 น.
- มาตุลี ผ่องพิพัฒน์วงศ์. 2535. อาหารฉายรังสี. อาหาร 22(1) : 45-48.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2529. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 458 น.
- สันติ ทิพยางค์. 2535. ปฏิกิริยา : ผลของไมโครเวฟต่อกลิ่นรสอาหาร. อาหาร 22(1) : 41-44.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 364 น.
- สำนักเศรษฐกิจการเกษตร. 2535. สัมไอ. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 67 น.
- สุรพงษ์ ภูมิชัย. 2531. การเก็บรักษาสัมไอที่ปอกเปลือกแล้วด้วยอนุหนุมิต้า และ propyl-p-hydroxybenzoate. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

Akamine, E.K. and T. Arisumi. 1952. Control of Postharvest storage decay of fruits of papaya (*Carica papaya* L.) with special reference to effect of hot water. American Society of Horticultural Science 28 : 270-274.

A.O.A.C. 1990. Official Method of Analysis. Association of Analytical Chemists, Inc., Virginia. 1298 p.

Goldblith, S.A. 1966. Basic principles of microwave and recent development. Advance in Food Research 15 : 277-301.

Maxie, E.C., N.F. Summer and F.G. Mitchell. 1971. Infesibility of irradiation fresh fruits and vegetables. HortScience 6(3) : 202-204.