

บรรณานุกรม

1. ชาคริต พืชพันธ์.2527. “รายงานสัมมนา (525-497)”, ผลของแคลเซียมต่ออัตราการสุกของผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว.มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
2. “ผลไม้ที่สำคัญเพื่อการส่งออก”.2530. กสิกร.60 (มีนาคม-เมษายน 2530), 157-160.
3. วิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย,สถาบัน. 2530. เทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาชนบท. กรุงเทพฯ.
4. วีระ อวิคุณประเสริฐ. 2535. “รายงานสัมมนา (525-497)”, การบรรจุหีบห่อผักและผลไม้สดโดยวิธีการปรับสภาพบรรยากาศ. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
5. สมโภชน์ น้อยจินดา.2545. การหายใจและการผลิตเอทิลีนของมะนาว. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
6. อัญชลี ศิริโชติ. 2525. “อุตสาหกรรมเกษตร 497 (สัมมนา)”, การยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้โดยขบวนการแลกเปลี่ยนแก๊ส.มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
7. Adel A.Kader.2002. <http://postharvest.ucdavis.edu/Produce/ProduceFacts/Fruit>. (Computer data).
8. Sydney Postharvest Laboratory.2000. <http://postharvest.com.au>. (Computer data).
9. Zagory, D. and Kader, A.A. 1988. Modified atmosphere packaging of fresh produce. Food Technol. Department of Pomology : University of California.