

หนังสืออ้างอิง
(References)



๑. นิตนอย สุจริตกุล และ ฤทธิ ศุภางค์. ๒๕๕๔. วิตามินซีในผลไม้และผัก
บางชนิดของไทย. เอกสารกรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม พระนคร
๒. ภูมิ ศรีสมบุญ. ๒๕๐๕. พืชสกุลส้ม. กสิกรรมปีที่ ๓๕ เล่มที่ ๓. ๒๔๓
๓. วัฒนา คลายนสุตร. ๒๕๑๑. มะนาวและการปลูก กสิกรรมปีที่ ๓๑ เล่มที่ ๖. ๕๒๗.
๔. วิรดา ภิษยมณฑล, นันทนา เมืองชัย และ เกษมศรี เทียนศรี. น้ำมะนาว
เอกสารเลขที่ ๑๕๑ กองชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์.
๕. Anon. 1967. Food Additive Coating on Fresh Citrus Fruit. J. of Federal Register, Vol.32, pp.4352-4355 (Eng),
March 22,
๖. Allen, J.R., Walker, J.H. and James, J.W. 1946. Heating
and Air Conditioning.
๗. Bartholomew, Elbert T., and Walten, B. Sincleir 1951.
The lemon fruit. University of California, Press Berkeley
and los Angeles. 196 p.
๘. Braverman, J.B.S. 1949. Citrus Products. New York:
Interscience, Inc. 424 p.
๙. Barger, W.R. and Hawkins, L.A. 1925. Borax as a
Disinfectant for Citrus Fruit. Jour. Agr. Res. 30, 189-94.

৯০. Barger, W.R. 1928. Sodium Bicarbonate as Citrus Fruit Disinfectant. J. of Calif. Citrograph, 13, 172-74.
৯১. Calcat, A. 1929. The Preservation of Lemons. Rev. Agric. IX 958 p.
৯২. " Commercial Storage of Fruits, Vegetables and Florist and Nursery Stocks." Agriculture Handbook, No. 66 United State of Agriculture, October, 1968.
৯৩. " Chemistry and Technology of Citrus, Citrus Fruits, and By products," Agriculture Handbook 98, U.S. Department of Agriculture, Aug, 1962.
৯৪. Desrosier, H.W. 1963. The Technology of Food Preservation 58 p.
৯৫. Falton, H.R. and Bowman, J.J. 1924. Preliminary Results with the Borax Treatment of Citrus Fruits for the Preservation of Blue Mold Rot. Jour. Agri. Res., 28, 962-68.
৯৬. Godfrey, G.E. and Ryall, A.F. 1948. Control of Transition and Storage decay in Texas Lemon. J.of Texas Agricultural Experiment station Bull, Vol. 701 (5-24).
৯৭. Hum, H.H. 1926. The Cultivation of Citrus Fruits. The Macmillan Co., N.Y., 561 p.

92. Henry, C. and Marks. 1950. Wax Emulsion Suit able for Coation Citrus Fruits. U.S. 2, 758.
93. Jacob. 1968. Chemical Analysis of Foods and Food Productions.
94. Newhall, W.F. and Grierson, W. 1955. Water wax for lemon. J. of Process American Society Horticulture Science, Vol.66 (146-55).
95. Rygg, G.L. 1959. Storage behavior of lemons from the desert areas of Arizona and California by G.L. Rygg and E.N. Harvey. Washington, Marketing Research Division, Agricultural Marketing Service, U.S. Department of Agriculture. 12 p. (U.S.D.A. Marketing report No. 310)
96. Rygg, G.L. 1961. Effect of Biphenyl Treatment and Carton Ventilation on Decay and Spoilage of California Lemons in overseas shipments. Research Division, Agricultural Marketing Service, U.S. Dept. of Agriculture. 16 p. (U.S.D.A. Marketing report No. 500)
97. Rygg, G.L. and A.W. Wells. 1962. Experimental storage of California lemons in Controlled atmosphere. U.S. Dept. Agri A.M.S. No. 475,
98. Rohrbough, P. and Macrill J.R. 1943. Ethylene in Lemon Storage Rooms. J. of California Citrograph, Vol.28(13)

- 5c. Sinclair, W.B. 1961. The Orange, Its Biochemistry and Physiology. Univ. of Cal. Printing Dept., Cal., U.S.A.
- 5d. Standard method of A.O.A.C., 1970
- 5e. Uota, M. and Garazsi, M. 1967. Quality and display Life of Carnation Blooms after Storage in Controlled Atmospheres. Research Division, Agricultural Research Service, U.S. Dept. of Agriculture. (U.S.D.A. Marketing Report No. 796).
- 5f. Verotyntaeva, E.H. et.al. 1941. Storage Condition and Periods for Lemon. J. of kholodilnaya Prom; Chemistry Zentr., Vol. 19(1) (22)
- 5g. Vogel, A.I. 1961. A Text-book of Quantitative Inorganic Analysis.
- 5h. Wardlaw, C.W. 1937. Low Temperature Research Station.

ประวัติการศึกษา



นางสาว ปราณี ทิพยงค์ สำเร็จการศึกษาวិทยาศาสตร์บัณฑิต
แผนกวิชาเคมีเทคนิค คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เมื่อปีการ
ศึกษา ๒๕๑๕ ปัจจุบันรับราชการในตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ตรี กองวิเคราะห์
อาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

ระหว่างการศึกษาปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยของ
บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย