

บรรณานุกรม (ภาษาไทย)

- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2559). *Young Smart Farmer อนาคตและทิศทางภาคเกษตรไทย*. กรุงเทพมหานคร: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- กรวิทย์ ต่ายกระทีก. (2561). *การพัฒนาบรรจุภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักจากดอกกระเจี๊ยบแดง*. (รายงานการวิจัย) กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.
- กองพัฒนาเกษตรกร. กรมส่งเสริมการเกษตร. (2559). *แผนการผลิตรายบุคคล (Individual Farm Production Plan – IFPP)*. สืบค้นจาก http://www.edoae.doe.go.th/pracha%20RW_1-2560%2003.pdf
- กองพัฒนาสหกรณ์ภาคการเกษตรและกลุ่มเกษตรกร. (2561). *คู่มือการใช้งานโปรแกรมฐานข้อมูลบรรจุภัณฑ์และสินค้าสำหรับบุคคลทั่วไป*. กรุงเทพมหานคร: กรมส่งเสริมสหกรณ์.
- กองวิจัยและพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ. (2558). *ภาชนะบรรจุสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์น้ำ*. กรุงเทพมหานคร: กรมประมง.
- กิตติพงษ์ จันเพชร. (2554). *การออกแบบระบบฐานข้อมูลในการลดจำนวนเศษผลิตบรรจุภัณฑ์ IC กรณีศึกษาอุตสาหกรรมเซมิคอนดักเตอร์*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, กรุงเทพมหานคร.
- กาญจนา กลินชู, พัชรีย์ กิจวิสุทธิกุล, นพดล เกิดดอนแฝก, วรณิ ฉินศิริกุล, และเบญจวรรณ ธรรมธนาภิรักษ์. (2558). ผลของบรรจุภัณฑ์ดัดแปลงบรรยากาศต่อคุณภาพคะน้าปลอตสารพิษ. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 46(3) (พิเศษ), 821-824.
- กุลวัชร วัฒนเชาวน์พิสุทธิ, และอดิเรก รักคง. (2556). ผลของ 1-methylcyclopropene ร่วมกับการบรรจุแบบดัดแปลงบรรยากาศต่อการลดอาการระส่ำระสายของผลลองกอง. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 44(3) (พิเศษ), 154-157.
- เกตน์พิไลย์ อนุวัชชสุข, ภิญา ศิลาชัย, และพรธิภา องค์คุณารักษ์. (2552). ทักษะคิดของผู้บริโภคต่อคุณลักษณะด้านการใช้งานของภาชนะบรรจุน้ำผลไม้. ใน *การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร* (น. 101-108). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ไกรสิทธิ์ พิไลย์กุล และ สุพัฒน์ ใต้เวชศาสตร์. (2554). อิทธิพลร่วมของปัจจัยการบรรจุหีบห่อต่อคุณภาพความหอมของข้าวสารพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 42(3) (พิเศษ), 713-716.
- ขวัญทิพย์ วิทยารัตน์, ทศนุพันธุ์ กุศลสถิตย์, และ ศรัณยา เฟงผล. (2559). ผลของบรรจุภัณฑ์และการรมโอโซนต่อคุณภาพการเก็บรักษาของข้าวสารเจ้าผสมข้าวหอมมะลิ. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 47(3) (พิเศษ), 103-106.
- ขุนแผน ตุ่มทองคำ, น้ำผึ้ง พูนวิวัฒน์, และนภาพร ตุ่มทองคำ. (2559). การศึกษาและพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP จังหวัดเพชรบูรณ์ จากภูมิปัญญาท้องถิ่น. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ครั้งที่ 3* (น. 284-292). กำแพงเพชร: มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร.
- คณะกรรมการขับเคลื่อนนโยบาย Smart Farmer และ Smart Officer. (2556). *คู่มือแนวทางการขับเคลื่อนนโยบาย Smart Farmer และ Smart Officer*. กรุงเทพมหานคร: กรมส่งเสริมการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- จินดารัตน์ เทพทวี, นุชนาถ ขุนทอง, สรพงศ์ เบญจศิริ และสมิตรี แก้วสุกแสง. (2556). อาการระส่ำระสายและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวกระเจี๊ยบเขียวสายพันธุ์ที่ปลูกในภาคใต้. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 44(3) (พิเศษ), 252-256.

- จริงแท้ ศิริพานิช. (2541). *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จรียา เดชกฤษกร. (2550). *น้ำพริกแกงพะแนง*. (รายงานการวิจัย). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล.
- จารุณี จิ่งสถาปัตยกรรม, และวรรณิ จิรภาคย์. (2551). *การเปลี่ยนแปลงการเกิดสีน้ำตาล ปริมาณฟีนอลิก คิวโนน และลิกนินในระหว่างการเก็บรักษาหน่อไม้แดงในบรรจุภัณฑ์ที่ต่างกัน*. (รายงานการวิจัย). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จารุวรรณ รัตนสกุลธรรม, และสนอง อมฤกษ์. (2558). ผลของชนิดของบรรจุภัณฑ์และสภาวะการเก็บรักษาต่อคุณภาพเนื้อลำไยสดอบแห้ง. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 46 (3/พิเศษ), 283-286.
- จิตติมา จิรโพธิธรรม, อภิตา บุญศิริ, สมนึก ทองบ่อ, และพิษณุ บุญศิริ. (2558). การใช้สารยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลร่วมกับสารเคลือบเนื้อบริโภคได้เพื่อลดอาการสีน้ำตาลบริเวณปลายยอดของตะไคร้ตัดแต่งสด. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 46 (3/พิเศษ), 20-23.
- จิราณัฐ บุคดีจีน. (2558). การออกแบบบรรจุภัณฑ์หลอดบีบและดัลป์. ใน *เอกสารการสอนชุดวิชา การออกแบบทางการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์* (หน่วยที่ 13, หน้า 1-97). นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- ชมพูนุช โสมาลีย์, สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณะนาเดช, เกวียน วิทยา, และสุเพ็ญ ดั่งทอง. (2551). *การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงผักได้เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมท้องถิ่น: กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่วกลิ้งและเครื่องแกงส้ม*. (รายงานการวิจัย). ตรัง: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.
- ชาโรณี วิโนทพรชัย, นกตล เกิดดอนแฝก, ปิตรีตน์ กลิ่นธรรม และวรรณิ ฉินศิริกุล. (2552). ผลของฟิล์มที่มีรูเจาะขนาดไมครอนต่ออายุการเก็บรักษาและคุณภาพของผักสลัดกรีนไฉ้ด. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 40 (3 พิเศษ), 363-366.
- _____. (2553). การยืดอายุการเก็บรักษาผลเงาะโดยใช้ฟิล์มเจาะรูขนาดไมครอน. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 41(1 พิเศษ), 175-178.
- ชุตติภา สุวรรณกนิษฐ์, ราล์กษณ์ ช่างชัยชนะ, และสมศรี ศรีสุโพธิ์. (2550). *ผลิตภัณฑ์หน่อไม้ไผ่ย่างพร้อมปรุงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม*. (รายงานการวิจัย). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- ไชยกร เก็บเงิน, ลลิตา ศิริวัฒนานนท์, และ อินทิรา ลิจันท์พร. (2561). ผลของชนิดข้าวและบรรจุภัณฑ์ต่อการเปลี่ยนแปลงสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ คุณภาพทางกายภาพและเคมีในเมล็ดข้าวไรซ์เบอร์รี่. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 49(4 พิเศษ), 119-122.
- จิรัฐติกาล บุญธนากร, วรรณิ ฉินศิริกุล, นพดล เกิดดอนแฝก, ชาโรณี วิโนทพรชัย, ปกขวัญ หุตางกูร, และเบญจวรรณ ธรรมธนากรักษ์. (2558). การยืดอายุข้าวโพดฝักอ่อนด้วยฟิล์มเจาะรูขนาดไมครอน. *วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ*, 25(3), 439-448.
- ดวงฤทัย อ่างโชติ. (2550). *เทคโนโลยีภาชนะบรรจุ*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- दनัย บุญเกียรติ, พิษณุ บุญประสม พูลลาภ, และชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน. (2554). ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของพืชผักและสมุนไพรอินทรีย์. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 42(3 พิเศษ), 677-680.
- ดรุณี มูแก้ม. (2560). การพัฒนารูปลักษณ์บรรจุภัณฑ์น้ำพริกกุ้งเสียบ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านปริง จังหวัดพังงา. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 3(2), 66-79.

คุณุญ ทรัพย์บัว, ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์, วาริช ศรีละออง, และอภิรดี อุทัยรัตนกิจ. การยืดอายุการเก็บรักษาเงาะพันธุ์โรงเรียนด้วยถุงพอลิเอทิลีน. (2554). *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 42 (3 พิเศษ), 633-636.

ทิตา สุนทรวิภาค. (2555). *ผลของภาชนะบรรจุตัดแปลงบรรยากาศและอุณหภูมิต่อคุณภาพของใบมะกรูด*.

(รายงานการวิจัย). เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.

ทิพย์ธิดา แก้วตาทิพย์, และสงวนศรี เจริญเหรียญ. (2551). ผลของบรรจุภัณฑ์และอัตราการแช่เยือกแข็งต่อการเกิด off-odor ในสับประรดแช่เยือกแข็ง. ใน *การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร* (น. 440-448). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ชนสินี พุกกะณะสุต, จริ่งแท้ ศิริพานิช, และโศรดา วัลภา. (2552). ผลของการบรรจุแบบตัดแปลงบรรยากาศต่อคุณภาพของข้าวโพดฝักอ่อน (ตัดแต่ง). *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 40 (3 พิเศษ), 149-152.

นันทิยา ศรีทัตจันทา. (2557). *แนวทางการพัฒนา YSF ในจังหวัดเลย*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.

นิกร ชิดเชื้อ. (2559). *สรุปผลการดำเนินงานกิจกรรมส่งเสริมและพัฒนา Young Smart Farmer จังหวัดตรัง ปี ๒๕๕๙*.

ตรัง: กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกร สำนักงานเกษตรจังหวัดตรัง.

นิตยา กาสกุล, พัชรีวรรณ ชาวบุญตัน, วิชญ์ วัชรวิภา, นันทน์ภัสส์ แก้วเสงี่ยม, และสุรพัต คำไทย. (2560). ประสิทธิภาพของถุงบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผักกาดหอมตัดแต่ง. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 48(3 พิเศษ), 375-378.

เนตรา สมบูรณ์แก้ว, บุญญวดี จิระวุฒิ, และศุภรา อัดคะสาระกุล. (2559). *บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมในการรักษาคุณภาพและลดการเกิดเชื้อราสำหรับพริกชี้หนูหลังการเก็บเกี่ยว*. (รายงานการวิจัย). กรุงเทพมหานคร: กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร.

_____, สุพี วนศิริกุล, และอมรา ชินภูติ. (2554). *การศึกษานิตบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับมะเขือเปราะตัดขั้วเพื่อการส่งออก*. (รายงานการวิจัย). กรุงเทพมหานคร: สำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร.

บริษัท มุนโดะ จำกัด. (n.d.). *ถุงพลาสติกใสไม่เปื้อนน้ำ สำหรับใส่ผัก ผลไม้ และดอกไม้*. สืบค้นจาก

<https://www.mundo.co.th/bopp-anti-fogging-vegetable-bag.html>

บริษัท เซฟเฟอร์ แพค (ประเทศไทย) จำกัด. (n.d.). *ถุงยืดอายุ/ถุงหายใจได้*. สืบค้นจาก

<https://www.saferpac.co.th/our-products/ถุงยืดอายุ-ถุงหายใจได้-activepak/>

บริษัท ทานตะวันอุตสาหกรรม จำกัด (มหาชน). (n.d.). *ถุงยืดอายุผักและผลไม้*. สืบค้นจาก

<http://www.thantawan.com/thai/map.php>

บุญญรัตน์ กมขุนทด, ยุพิน อ่อนศิริ, อภิตา บุญศิริ, ชีรนุศ ร่มโพธิ์ภักดิ์, และพิชญ บุญศิริ. (2559). การยืดอายุการเก็บรักษาใบมะกรูดด้วยถุงพลาสติกย่อยสลายได้ เพื่อทดแทนถุงพลาสติกพอลิเอทิลีนความหนาแน่นต่ำ. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 47(3 พิเศษ), 377-380.

บุญรักษ์ กาญจนวรรณิษฐ์. (2560). *สารความรู้ : ยืดอายุผักผลไม้สดด้วยบรรจุภัณฑ์ตัดแปลงบรรยากาศ*. สืบค้นจาก

<https://www.mtec.or.th/academic-services/mtec-knowledge/1389->

บุญส่ง วงษ์ฤทธิ์, และนพปฎล ชิงทอง. (2557). *การวิจัยและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อส่งเสริมการตลาด : กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ขนมอบประเภทเบเกอรี่ กลุ่มแม่บ้าน ชุมชนบ้านเข็ญ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา*. (รายงานการวิจัย).

พระนครศรีอยุธยา: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ.

- เบญจมาพร มธุลาภรังสรรค์, อินทิรา ลิจันท์พร, และศิริชัย กัลยาณรัตน์. (2551). ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อการหลุดร่วงของผลของกอง. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 39(3พิเศษ), 261-264.
- เบญจมาพร รัตนชินกร, ปรางค์ทอง กวานห้อง, และศิริกานต์ ศรีธัญรัตน์. (2552). ผลของอุณหภูมิและชนิดของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพการเก็บรักษามังคุด. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 40 (3 พิเศษ), 613-616.
- _____, รัตดา สุทธยาคม, คมจันทร์ สรงจันทร์, ปรางค์ทอง กวานห้อง, ศิริกานต์ ศรีธัญรัตน์, ภาณุมาศ โคตรพงศ์, . . . เนตรา สมบูรณ์แก้ว. (2554). *การเก็บรักษาผลไม้และผัก*. กรุงเทพมหานคร: สำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร.
- ปรางค์ทอง กวานห้อง, และจตุพร สิงห์โต. (2559). ผลของบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผักสลัดรวมตัดแต่งพร้อมบริโภค. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 47(3 พิเศษ), 365-368.
- _____, ศิริกานต์ ศรีธัญรัตน์, และคมจันทร์ สรงจันทร์. (2558). การพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผักและผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค. ใน *รายงานการวิจัยการจัดการคุณภาพผลิตผลสดหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออก* (กิจกรรมงานวิจัย 8, หน้า 418-509). กรุงเทพมหานคร: กรมวิชาการเกษตร..
- ปริญญา จันทศรี. (2558). การยืดอายุหลังเก็บเกี่ยวของเห็ดโคนน้อย. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 46 (3/1พิเศษ), 231-234.
- ปวีณา จินดาเรือง, อภิรดี อุทัยรัตนกิจ, ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์, วาริช ศรีละออง, และอศิรา เพ็ญฟูชาติ. (2556). การศึกษาผลของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 44 (3พิเศษ), 85-88.
- ปิตรีรัตน์ กลิ่นธรรม, บงกช หารารักษ์, ชาริณี วิโนทพรรษ์, นพดล เกิดดอนแฝก, และวรวรรณ ฉินศิริกุล. (2554). การบรรจุเห็ดนางรมฮังการีเพื่อการประยุกต์ใช้งานเชิงพาณิชย์. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 42(1 พิเศษ), 587-590.
- _____, เมธาวดี ธีระลัดดี, ดวงพร ศิริกิตติกุล, และอศิรา เพ็ญฟูชาติ. (2553). การยืดอายุการเก็บรักษาของกล้วยหอมผ่านการบ่มด้วยฟิล์มกำจัดก๊าซเอทิลีน. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 41(1พิเศษ), 171-174.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ, และสมพร คงเจริญเกียรติ. (2541). *บรรจุภัณฑ์อาหาร*. กรุงเทพมหานคร: บริษัทแพคเมทส์ จำกัด.
- ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์, อภิรดี อุทัยรัตนกิจ, ทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย, และวาริช ศรีละออง. (2553). *ผลของการฉายรังสีแกมมา ชนิดบรรจุภัณฑ์ และสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของผลเงาะพันธุ์โรงเรียน*. (รายงานการวิจัย). กรุงเทพมหานคร: ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังเก็บเกี่ยว.
- เพชรวัลย์ เอี่ยมอาภรณ์. (2557). *แนวทางการพัฒนา YSF ในพื้นที่รับผิดชอบของสำนักส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 6 จังหวัดเชียงใหม่*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- พรชัย ราชตะนะพันธุ์, และวิรงรอง ทองดีสุนทร. (2550). การยืดอายุการเก็บข้าวซ้อมมือโดยใช้บรรจุภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ และสารดูดกลิ่นออกซิเจน. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 38(5 พิเศษ), 229-233.
- พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย, เฉลิมชัย วงษ์อารี, และศิริชัย กัลป์ยานรัตน์. (2556). ผลของการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นร่วมกับการเก็บรักษาในสภาพบรรยากาศตัดแปลงต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลพริกชี้หนูแดงพันธุ์ชูเปอร์ฮอท. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 44 (3พิเศษ), 174-177.
- พริมา พิริยางกูร, กนกวรรณ พุ่มนิล, และจุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล. (2558). ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อคุณภาพของใบตำลึง. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 46(3/1 พิเศษ), 307-310.

- พัชรเพ็ญ เพ็ญจำรัส. (2549). *ผลของบรรจุภัณฑ์ที่มีต่อคุณภาพของกาแฟคั่วบดระหว่างการเก็บรักษา*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่.
- พิฑูร ตรีวิจิตรเกษม. (2554). *นวัตกรรมกรรมการตลาดพลาสติกชีวภาพชนิดสลายตัวได้ ตอนที่ 2. Bioplastics*, มกราคม-มีนาคม 2554, 8-9.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, และนิธิยา รัตนานพนธ์. (n.d.). *การเก็บรักษาผักและผลไม้*. สืบค้นจาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2900/การเก็บรักษาผักและผลไม้>
- _____. (n.d.). *การแบ่งกลุ่มผักผลไม้ตามอุณหภูมิแช่เย็นและความชื้นสัมพัทธ์*. สืบค้นจาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2139/การแบ่งกลุ่มผักผลไม้ตามอุณหภูมิแช่เย็นและความชื้นสัมพัทธ์>
- _____. (n.d.). *การเปลี่ยนแปลงของผักและผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว*. สืบค้นจาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3369>
- _____. (n.d.). *การสุกของผลไม้*. สืบค้นจาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1839/fruit-ripening-การสุกของผลไม้>
- _____. (n.d.). *ความชื้น*. สืบค้นจาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0830/moisture-content-ความชื้น>
- _____. (n.d.). *ปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาล*. สืบค้นจาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0745/browning-reaction-ปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาล>
- _____. (n.d.). *สภาวะการเก็บและอายุการเก็บของผักและผลไม้สด*. สืบค้นจาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/สภาวะการเก็บและอายุการเก็บของผักและผลไม้สด>
- _____. (n.d.). *อาการสะท้อนหนาว*. สืบค้นจาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0622/chilling-injury-อาการสะท้อนหนาว>
- พีรเดช ทองอำไพ. (2557). *การสุกของผลไม้*. สืบค้นจาก www.thaikasetsart.com/การสุกของผลไม้/
- แพรววี เคหะสุวรรณ และ อนุสรณ์ มูลป้อม. (2557). *การศึกษามาตรฐานระบบผลิตสำหรับพืชผัก*. กรุงเทพมหานคร: บริษัทนวัตกรรมตากการพิมพ์ (ประเทศไทย) จำกัด.
- ภาณุมาศ โคตรพงศ์, การิตา จงเจือกกลาง, สุวรรณี ชะเอม, และเจนจิรา เชาว์ไว. (2561). *การยืดอายุการเก็บรักษาข้าวโพดฝักอ่อนในสภาพบรรยากาศดัดแปลง*. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 49 (2พิเศษ), 541-544.
- _____, และเบญจมาศ รัตนชินกร. (2558). *ผลของ Modified atmosphere packaging และอุณหภูมิต่อการเก็บรักษาผัก*. ใน *รายงานการวิจัยการจัดการคุณภาพผลผลิตผลสดหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออก* (กิจกรรมงานวิจัย 1, หน้า 9-72). กรุงเทพมหานคร: กรมวิชาการเกษตร.
- _____, ศิริกานต์ ศรีธีร์รัตน์, ปรารค์ทอง กวานห้อง, และคมจันทร์ สรงจันทร์. (2558). *การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออกผักและผลไม้บางชนิด*. ใน *รายงานการวิจัยการจัดการคุณภาพผลผลิตผลสดหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออก* (กิจกรรมงานวิจัย 6, หน้า 330-402). กรุงเทพมหานคร: กรมวิชาการเกษตร.
- ภูวนาท พักเกตุ, วิษณุ คงธนจรัสกุล, ศิริชัย กัลยาณรัตน์, และประสิทธิ์ โนรี. (2548). *ผลของฟิล์มพลาสติกต่อคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายของคะน้าฮ่องกง*. *เอกสารประกอบการประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 5*, ชลบุรี. บทคัดย่อสืบค้นจาก http://www.phtnet.org/research/view-abstract.asp?research_id=ai069

- มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด, ลีริพร สอนเสาวภาคย์, ชิดชม อีรางะ, และพิสมัย ศรีชาเยช. (2558). *การใช้ความร้อนฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ในกระบวนการบรรจุน้ำผลไม้ในขวดพีพี*. กรุงเทพมหานคร: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สืบค้นจาก <https://www3.rdi.ku.ac.th/?p=20777>
- มยุรี ภาคลำเจียก. (2556). *บรรจุภัณฑ์สินค้าอุปโภคบริโภค*. กรุงเทพมหานคร: บริษัทโรงพิมพ์หทัยเฮง.
- _____. (2558). *รอบรู้บรรจุภัณฑ์*. กรุงเทพมหานคร: บริษัทจินดาสาส์นการพิมพ์ จำกัด.
- _____. (2558). กว่าจะมาเป็นบรรจุภัณฑ์ (ตอนที่ 1). *วารสารการบรรจุภัณฑ์*, 24(1), 6-13.
- _____. (2558). กว่าจะมาเป็นบรรจุภัณฑ์ (ตอนที่ 2). *วารสารการบรรจุภัณฑ์*, 24(2), 6-10.
- _____. (2560). *คู่มือบรรจุภัณฑ์มาตรฐานสำหรับผู้ประกอบการอาหาร SME*. กรุงเทพมหานคร: บริษัทจินดาสาส์นการพิมพ์ จำกัด.
- ยุทธนา ฐิระวณิชกุล, และสุภวรรณ ฐิระวณิชกุล. (2560). ปัจจัยของพลาสติกบรรจุภัณฑ์และเงื่อนไขการเก็บรักษาต่อคุณภาพของกล้วยเล็บมือนางอบแห้งด้วยแหล่งพลังงานความร้อนจากเชื้อเพลิงแอลพีจี. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 48 (3พิเศษ), 335-338.
- รัตนากรณ์ มะโนกิจ. (2546). *การปรับปรุงคุณภาพและกรรมวิธีการผลิตพริกป่น*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.
- วิรญา ครองยุติ, และราเชนทร์ ดวงศรี. (2558). การยืดอายุการเก็บรักษาพริกชี้หูอินทรีย์พันธุ์ซุ๊ปเปอร์ฮอทด้วยวิธีการการจุ่มน้ำร้อนร่วมกับการบรรจุในภาชนะบรรจุภายใต้สภาพบรรยากาศดัดแปลง. *การเกษตรราชภัฏ*, 14 (1), 1-11.
- วีรเวทย์ อุทโท, เรวัตติ ชัยราช, อุบล ชินวัง, วรงค์ นัยวินิจ, Cheath Chea, วัชรพงษ์ วัฒนกุล, และอดุลย์ อภินันท์. (2559). การเพิ่มมูลค่าผักสดของเกษตรกรรายย่อยชาวกัมพูชาด้วยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและการบรรจุ. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 47(3 พิเศษ), 385-388.
- ศรัญญา วอชวา. (2558). การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาเห็ดนางฟ้า. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 46 (3พิเศษ), 177-180.
- ศรายุทธ การิมี, ประเวทย์ ดุ้ยเต็มวงศ์, ชรณี ดุ้ยเต็มวงศ์, และจิรวัดณ์ กันต์เกรียงวงศ์. (2551). ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพของน้ำพริกน้ำเงี้ยว. ใน *การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร* (น. 292-300). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศรินญา สังข์สัญญา, นุรฮูดา กามะ, ณัฐนันท์ วรรณกุล และมูทิตา มีนุ่น. (2553). การเปลี่ยนแปลงคุณภาพลองกองเพื่อการส่งออกระหว่างเก็บรักษาโดยใช้อุณหภูมิต่ำร่วมกับบรรจุภัณฑ์. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 41(1 พิเศษ), 145-148.
- ศิริพร ไชยวิรุณรักษ์. (2543). *ระบบฐานข้อมูลรายละเอียดบรรจุภัณฑ์ บริษัทคาโอ อินดัสเตรียล (ประเทศไทย) จำกัด*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพมหานคร.
- ศิริวรรณ ชลาชน. (2554). *เทคนิคการเพิ่มผลผลิตและการศึกษาสภาวะการเก็บรักษาเห็ดแครง*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพมหานคร.
- ศุภณี เรียบเลิศศิริ. (2556). ประเภทของบรรจุภัณฑ์. ใน *เอกสารการสอนชุดวิชา ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์* (หน่วยที่ 2, หน้า 1-64). นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

- ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ. (2559). *บรรจุภัณฑ์ยืดอายุพืชผักผลไม้สดประเภทฟิล์มเจาะรูขนาดไมครอน (Micro-perforated films) ด้วยเลเซอร์*. สืบค้นจาก <https://www.mtec.or.th/mtec-research-and-dev/mtec-research-projects/1514->
- สมชาย กล้าหาญ และนิภาพร ยลสวัสดิ์. (2551). ศึกษาอิทธิพลของภาวะบรรจุและอัตราการไหลของก๊าซ CO₂: O₂ ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากล้วยเล็บมือนาง. ใน *เอกสารประกอบการประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7*, พิษณุโลก. สืบค้นจาก http://www.phtnet.org/research/view-abstract.asp?research_id=mf561
- สมพร คงเกียรติเจริญ (2556). “หลักการพื้นฐานเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์” ใน *เอกสารการสอนชุดวิชา ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์* (หน่วยที่ 1, หน้า 1–66). นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- สมเดช เฉยไสย และ สุธาสิณี บุรีคำพันธ์. (2554). *การพัฒนาบรรจุภัณฑ์สินค้าหัตถกรรมชุมชน เพื่อเพิ่มมูลค่าและโปรแกรมระบบฐานข้อมูลการจัดเก็บในการสืบค้นที่ยั่งยืนผ่านเว็บเพจระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต*. (รายงานการวิจัย). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม.
- สมศักดิ์ ฉินฉินฉาย, และอรุณกร เก่งพล. (2547). การออกแบบระบบฐานข้อมูลวิเคราะห์และควบคุมปริมาณบรรจุภัณฑ์ประเภทหมุนเวียนในโรงงาน กรณีศึกษา : โรงงานฉีดพลาสติก. ใน *การประชุมวิชาการช่างงานวิศวกรรมอุตสาหกรรม ครั้งที่ 13*. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 1521–1528.
- สรวิศ แจ่มจรรย์ (2560). *การยืดอายุผักและผลไม้*. ปทุมธานี: ฝ่ายเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. สืบค้นจาก <http://www.tistr.or.th/tistrblog/?p=1639>
- สิริมา ชินสาร, วิษณีย์ ยืนยงพุทธกาล, และนิสานารถ กระแสร์ชล. (2561). ผลของชนิดบรรจุภัณฑ์และอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของขนุนทอด. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 49(2 พิเศษ), 77–80.
- สุชาดา เลหาศิลป์สมจิตร. (2561). การบรรจุภัณฑ์แอคทีฟสำหรับชาอบแห้ง. *การเกษตรราชภัฏ*, 17 (1), 34–41.
- สุพัตรา เปี่ยมวาริ. (2556). *การวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาเห็ดสดและเห็ดแห้ง*. (รายงานการวิจัย). กรุงเทพมหานคร: สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.
- _____, สรวิศ แจ่มจรรย์, วันทนา สะสมทรัพย์, ธนภัช อินยอด, และสุริวิภา สังขาร. (2554). ผลของการอบแห้งและภาวะบรรจุในการยืดอายุการเก็บรักษาเห็ดเป่าฮือก้านยาว (*Pleurotus abalonus* Han.). *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 42(3 พิเศษ), 665–668.
- สุภาพร อภิรัตน์นุสรณ์, และกฤตภาส จินาภาค. (2556). การพัฒนาบรรจุภัณฑ์น้ำพริกพร้อมบริโภค. *วารสารวิจัยและพัฒนา มจร*, 36(4), 451–464.
- สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ. (2559). *Active PAKTM ถูกหายใจได้ เทคโนโลยีจากหมันสมองคนไทย*. สืบค้นจาก <https://www.nstda.or.th/nstda-r-and-d/22297-active-paktm>
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2559). *แผนพัฒนาการเกษตร ในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 – 2564)* กรุงเทพมหานคร: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม และ ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. *PACKAGING INTELLIGENCE UNIT (ฐานข้อมูลเชิงลึกบรรจุภัณฑ์)*. สืบค้นจาก <https://packaging.oie.go.th/>

- อนงค์นาฏ สมหวังธนโรจน์. (2556). *บรรจุภัณฑ์จากพลาสติกชีวภาพสำหรับยืดอายุผัก ผลไม้*. สืบค้นจาก <http://www.tcdc.or.th/upload/downloads/talent-mobility-eBook.pdf>
- อนุสรรา มูลบ่อ, และแพรววี เคหะสุวรรณ. (2557). *บรรจุภัณฑ์สำหรับผลผลิตทางการเกษตร กรณีศึกษา:บรรจุภัณฑ์สำหรับพืชผักในระบบโรงเรือน (ผักกางมุ้ง) ในเขตปฏิรูปที่ดิน*. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.
- อภิธา บุญศิริ, จิตติมา จิโรทธิธรรม, ยุพิน อ่อนศิริ, และพิษณุ บุญศิริ. (2561). ผลของชนิดบรรจุภัณฑ์พลาสติกต่ออายุการเก็บรักษาเงาะโรงเรียน. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 49(4 พิเศษ), 219–222.
- _____, จิตติมา จิโรทธิธรรม, ยุพิน อ่อนศิริ, สมนึก ทองบ่อ, อนงค์นาฏ สมหวังธนโรจน์, และพิษณุ บุญศิริ. (2556). การชะลอการเปลี่ยนสีและการเสื่อมคุณภาพของผลมะนาวแป้นเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำด้วยถุงพลาสติกโพลีเอทิลีนความหนาแน่นต่ำ. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 44(3 พิเศษ), 33–36.
- _____, จิตติมา จิโรทธิธรรม, ยุพิน อ่อนศิริ, อนงค์นาฏ สมหวังธนโรจน์, และวรรดา สโมสรสุข. (2558). การยืดอายุการเก็บรักษาเห็ดฟางในถุงพลาสติกชีวภาพย่อยสลายได้. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 46 (3/1 พิเศษ), 227–230.
- _____, เจริญ ชุนพรม, สมนึก ทองบ่อ, ยุพิน อ่อนศิริ, พิษณุ บุญศิริ, และสุจริต ส่วนไพโรจน์. (2545). การยืดอายุการเก็บรักษาลองกองภายใต้สภาพดัดแปลงบรรยากาศ. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 33(6 พิเศษ), 115–118.
- อัจฉรา ทักษิณะมณี. (2548). *ผลของการลดอุณหภูมิและภาชนะบรรจุต่อคุณภาพของพริกชี้หูแดงพันธุ์ซูปเปอร์ฮอท*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพมหานคร.
- อัฒทาวุฒิ หิรัญบุรณะ, เกียรติศักดิ์ วงศ์พร้อมรัตน์, ภราดร จุลชาติ, สรรญา อัญโพธิ์, พัฒนรัชต์ นภาสวัสดิ์, พีระภา จิตกรณาวงศ์, . . . นันทวัฒน์ พร้อมภูมิ. (2559). *Plastic Story พลาสติกแสนดี มีอยู่รอบตัว*. กรุงเทพมหานคร: กลุ่มอุตสาหกรรมพลาสติก สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย และ สถาบันพลาสติก.
- อินทรา ลิขจันทร์พร, และชัยรัตน์ เตชวุฒิมิตร (2556). *การรักษาคูณภาพของลองกองพร้อมบริโภคด้วยเทคโนโลยีหลังเก็บเกี่ยว (ระยะที่ 2)*. (รายงานการวิจัย). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- อุดมศักดิ์ ผ่องศรี, และสมชาย กล้าหาญ. (2553). อิทธิพลของภาชนะบรรจุ ระดับอุณหภูมิและระยะเวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วต่อการเปลี่ยนแปลงคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจนในขณะเก็บรักษาและคุณภาพหลังการเก็บรักษากลับหอมทอง. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 41(1 พิเศษ), 255–258.
- อุบลรัตน์ สิริภทวารวรรณ, Harte, Bruce, สุวิสา พงษ์อำไพ, และสุภาภรณ์ ตักกลาส. (2550). *เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคูณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาของชาเขียวใบหม่อน (เพื่อการส่งออก)*. (รายงานการวิจัย). กรุงเทพมหานคร: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อุบลลักษณ์ เพ็ญพินกุล, และรุจิรา ตาปราบ. (2554). ผลของชนิดถุงพลาสติกและวิธีการบรรจุต่อการเก็บรักษาผักไฮโดรโปนิก. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 42(1 พิเศษ), 627–630.
- อำนาจ แซ่เซียง. (2558). *สรุปผลการดำเนินงานกิจกรรมส่งเสริมและพัฒนา Young Smart Farmer จังหวัดตรัง ปี ๒๕๕๘*. ตรัง: กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกร สำนักงานเกษตรจังหวัดตรัง.
- Vo Thi Thuong, ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์, อภิรดี อุทัยรัตนกิจ, กรณ์กนก อายุสุข, และสนทยา ลิ้มมัทวาริรัตน์. (2557). การชะลอการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและคุณภาพของผลมังคุด (*Garcinia mangostana* L.) โดยบรรจุภัณฑ์และ 1-MCP. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 45 (3/1 พิเศษ), 97–100.

บรรณานุกรม
(ภาษาอังกฤษ)

- Abdalkrim, G. M. (2013). The Role of Packaging in Consumer's Perception of Product Quality at the Point of Purchase. *European Journal of Business and Management*, 5(4), 69–82.
- Ahmed, R. R., Parmar, V. and Amin, M. A. (2014). Impact of Product Packaging on Consumer's Buying Behavior. *European Journal of Scientific Research*, 120(2), 145–157.
- Dadras, Abbas. (2015). Impact of Shapes in Packaging Design on Consumer Behaviour in the Lens of Kano's Attractive Quality Theory. *International Journal of Scientific Research and Management Studies*, 2(1), 78–86.
- Danish Technological Institute. (2008). *Guide Packaging Fresh Fruit and Vegetables*. Aarhus: Packaging and Transport, Danish Technological Institute.
- Guillard, V., Buche, P., Destercke, S., Tamani, N., Croitoru, M., Menut, L., Guillaume, C. and Gontard, N. (2015). A Decision Support System to Design Modified Atmosphere Packaging for Fresh Produce Based on A Bipolar Flexible Querying Approach. *Computers and Electronics in Agriculture*, 111, 131–139.
- Hussain, S., Ali, S., Ibrahim M., Noreen, A., and Ahmad S. F. (2015). Impact of Product Packaging on Consumer Perception and Purchase Intention. *Journal of Marketing and Consumer Research*. 10, 1–9.
- McGregor, B.M. (1989). *Tropical Products Transport Handbook*. Washington, DC: United States Department of Agriculture, Office of Transportation.
- Tamani, N., Mosse, P., Croitoru, M., Buche, P., Guillard, V., Guillaume, C. and Gontard, N. (2015). An Argumentation System for Eco-efficient Packaging Material Selection. *Computers and Electronics in Agriculture*, 113, 174–192.