

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กรมอนามัย. 2544. *ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย*. สำนักพิมพ์กลุ่มงานวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ กองโภชนาการ กรุงเทพมหานคร:กระทรวงสาธารณสุข.
- กองเวชกรรมป้องกัน กรมแพทยทหารเรือ. *การปนเปื้อนอาหารสำหรับการเกิดโรค*
กรมการพัฒนาชุมชน. 2543. *รูปแบบการดำเนินเชิงธุรกิจของกลุ่มอาชีพพัฒนาชุมชน*. กรุงเทพมหานคร : เพาเวอร์พริ้นท์.
- จิรวัดน์ กันต์เกรียงวงศ์และคณะ. 2551. *การลด water activity ผลิตภัณฑ์ขนมโมจิด้วยสารฮิวเมกเตนท์*. บทความทางวิชาการ สาขาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 หน้า 318-325.
- ชาชีวัฒน์ ศรีแก้ว. 2543. *รวมพระราชบัญญัติการกระจายอำนาจสู่ท้องถิ่น*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์พัฒนาศึกษา.
- ชไมพร เพ็งมาก และ เฉลิมพล ถนอมวงศ์. 2542. *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักกรอบจากผัก*. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา.
- น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป .2549. *การพัฒนาคุณภาพอาหารไทย: ลอดช่องหนองกระดิ่ง* รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลย์สงคราม.
- นภาพรรณ ชูเอียด. 2551. *ภูมิปัญญาในการบริหารจัดการและพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านประเภทเนื้อสัตว์เชิงพาณิชย์ จังหวัดกาฬสินธุ์*. วิทยานิพนธ์ (ศศ.ม. วัฒนธรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- นภาพร เขียวชาญ.2556. *คุณภาพความปลอดภัยอันตรายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร*. 25 พฤศจิกายน 2558. <http://digital.lib.kmutt.ac.th/magazine/issue1/cover/quality.html>
- ปกรณ์ อุ่นประเสริฐ. 2532. *การเพาะเลี้ยงปลาน้ำจืด*. กรุงเทพมหานคร:สำนักพิมพ์นลิน.
- ปรุ่งศักดิ์ อัดพุดและวิทยา เมฆขำ. 2550. *การหาผลกระทบการจัดการเทคโนโลยีด้านกระบวนการผลิต และพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี*. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- ประมุข ภาระกุลสุขสถิต. 2549. *การปรับปรุงคุณภาพทางกายภาพ เนื้อสัมผัสและยืดอายุการเก็บรักษาของปลานิลแดดเดียวโดยใช้การ อบแห้งที่อุณหภูมิต่ำร่วมกับไอโซน*. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ . สกว.
- ประทีป ตุ่มทองและคณะ . 2555. *การศึกษาพฤติกรรมการอบแห้งปลานิล Tilapia nilotica (ด้วยลมร้อน) . วารสาร วิทย กษ. 43:3 พิเศษ*.
- พรพาชื่น ชูเชิด, ขมภู ยิ้มโต และประดิษฐ์ หนองคำไผ่. 2550. *การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมุยลดไขมันเสริมสมุนไพรแกงเขียวหวาน*. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
- พรพนซ์ มินประพาฟ. (2553). *การวิเคราะห์ปริมาณยาปฏิชีวนะตกค้างในหมูเนื้อแดง ที่จำหน่ายในตลาดเขตเทศบาลนครเชียงใหม่*. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- พรพร ศุภจริยาวัตร. 2552. การตรวจหาเชื้อ *staphylococcus aureus* ที่สร้างเอนโทโรทอกซิน และดีออกซาและ Vacomycin จากอาหารพร้อมบริโภค ภายในวิทยาเขตบางเขน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์และสี่แยกเกษตร. บทความทางวิชาการ สาขาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 หน้า 431-439
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2556. สิ่งปนเปื้อน. 26 พฤศจิกายน 2558. จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1798/contaminant-%E0%B8%AA%E0%B8%B4%E0%B9%88%E0%B8%87%E0%B8%9B%E0%B8%99%E0%B9%80%E0%B8%9B%E0%B8%B7%E0%B9%89%E0%B8%AD%E0%B8%99>
- ภัทรพร ทองไทย. 2552. การตรวจเชื้อ *Staphylococcus aureus* ในตัวอย่างอาหาร ด้วยวิธี dot-ELISA โดยใช้โพลีโคลนอลแอนติบอดี. ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์)
- ภัทรธิรา ผลงาม. 2551. การพัฒนาศักยภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ OTOP กรณีศึกษาในกลุ่มทอผ้าพื้นเมือง บ้านนาด้วง จังหวัดเลย. รายงานการวิจัย . มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
- ยุพินท วิวัฒน์ชัยเศรษฐ. 2556. การเลี้ยงปลาสด. 21 พฤศจิกายน 2558. จาก http://www.eto.ku.ac.th/neweto/e-book/fish/f_salid.pdf Provincial Star OTOP.
- ลลิตา เต็มพิทยาเวช. 2548. การกระจายตัวและความสัมพันธ์ของการปนเปื้อนเชื้อ *salmonella spp.* ใช้วัตถุุดิบและอาหารผสมสำเร็จรูปสัตว์ปีก. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- วุฒิชชาติ สุนทรสมัย. (2546). พฤติกรรมการซื้อและกระบวนการยอมรับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสมุนไพรของผู้บริโภคในเขตภาคตะวันออกเฉียงใต้: ศึกษากรณีจังหวัดชลบุรี ระยอง ปราจีนบุรีและฉะเชิงเทรา. ชลบุรี: คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- วัฒนา วิชระอาภาไพบูลย์. 2553. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอกที่มีคุณค่าทางอาหารสูง. วิทยานิพนธ์ สาขา วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
- วลัย หุตะโกวิท และคณะ. 2554. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสำเร็จรูปจากแป้งกล้วยด้วยเทคโนโลยีเอนไซม์. การจัดการนิทรรศการผลงานวิจัย และสิ่งประดิษฐ์ มทร.พระนคร ครั้งที่ 2.
- วารุณี จิตอารี และคณะ. (2550). การพัฒนาวิธีตรวจวัดอะบาเมคติน เพื่อใช้ในการติดตามการปนเปื้อนในสิ่งแวดล้อมและอาหาร โดยใช้เทคนิค HPLC: รายงานฉบับสมบูรณ์ (Development Method for Monitoring of Abamectin Contamination in Environmental and Food Samples by Using HPLC). เชียงใหม่: สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 10 จังหวัดเชียงใหม่. 100 หน้า. ตาราง.
- วารุณี วุวรรณจงสถิต. 2546. การปรับปรุงกรรมวิธีการทอดและอายุการเก็บรักษาของปลาสดเค็มทอดกรอบ ปลาสดเค็มทอดกรอบ. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพัฒนาอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร.

- วัฒนา วิรุฒิมกร.2549. การตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์และสารเจือปนในอาหารบริเวณ
โรงอาหารศูนย์กลาง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏ
ธัญบุรี
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ. (2542). การบริหารการตลาดยุคใหม่. กรุงเทพฯ: ซีระฟิล์ม
และไซเท็กซ์.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์. (2542). พฤติกรรมผู้บริโภค ฉบับสมบูรณ์. กรุงเทพฯ: พัฒนาศึกษา.
- ศุภร เสรีรัตน์. (2540). พฤติกรรมผู้บริโภค. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: ดอกหญ้า. สถาบันวิจัยสุดสาย
ชล หอมทองและคณะ.2554. การแพร่กระจายของ staphylococcus aureus และ
Bacillus cereus ในซูชิ . วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. 16(2554)1 : 69-76
- ศิริภัทร์ จันทร์อร่าม. 2551. อิทธิพลของส่วนผสมต่อคุณภาพอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งจากธัญชาติ
และผักผลไม้ผสม. บทความทางวิชาการ สาขาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่
46
- ศรีน้อย ชุ่มคำ. 2549. คุณภาพอาหารปลาสดตามระยะเวลาหลังการผลิตในบรรจุภัณฑ์ต่างลักษณะ.
รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ.
- สภาที่ปรึกษาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. www.nesac.or.th.
- สุมาลี บุญมา,อรุณ บำรุงตระกูลนนท์, นพรัตน์ หมานริมและ ชุมพจน์ อมาตยกุล. 2539. การตรวจหา
เชื้อซัลโมเนลลาในผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ โดยวิธี Standard Conventional และวิธี
Modified Semi solid Rappaport Vassiliadis. วารสารอาหาร ปีที่ 26 ฉบับที่ 2 เม.ย. -
มิ.ย. 2539 หน้า 88-97.
- สุปราณี เย็นสุข. 2548. การผลิตและการตลาดของปลาสดและผลิตภัณฑ์ในจังหวัดสมุทรปราการ.
วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเศรษฐศาสตร์เกษตร.
- สุรกานต์ พัยคมบุตร และคณะ.2521. การศึกษาคุณภาพอาหารทางด้านจุลินทรีย์ที่จำหน่ายในโรง
อาหาร ของสถาบันราชภัฏอุตรดิตถ์. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์.
- อัจฉราวรรณ มณีชาติย์. 2544. หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ นิตยสารท้องถิ่น 41,9 (9) : 52-56.

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- Cochran, W.G. 1953. *Sampling Techniques*. New York : Johe Wiley & Son.
- Rhodename, E.J., Harmon, S.M., Baley, N., Shah, D.B.,& Bennett, R.W. (1998).
Bacteriological Analytical Manual online. January 25, 2009,
www.cfsan.fda.gov/~ebam/bam-toc.html.