

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง. (2554). *การแปรรูปสัตว์น้ำ*. นนทบุรี. บริษัทคุณาไทย จำกัด.
- คำปุ่น จันโนนม่วง. (2545). *แบบแผนการบริโภคและคุณค่าทางโภชนาการของอาหารว่าง ระหว่างเด็กขาดสารอาหารและเด็กปกติ อายุ 2-6 ปี ในจังหวัดร้อยเอ็ด*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาเอกโภชนวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพฯ.
- ชลดา เรืองรักษ์ลิขิต. 2552. *ภาพยี่ห้อเครื่องควาหวาน ภาพยี่ห้อตราตราตรา*. กรุงเทพฯ. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. (2554). *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม 5 (พิมพ์ครั้งที่ 7)*. กรุงเทพฯ. โรงพิมพ์เด็อนตุลา.
- นุชรินทร์ กาพเนตร และ อารยา อารมณฤทธิ. (2554). ผลของสารเติมแต่งบางชนิดต่อคุณภาพเจลจากเนื้อปลานิลสดและแช่แข็งที่ผ่านการทอด และการแช่แข็ง-ละลาย. *วารสารวิจัย มช. (บค)*. 11 (2). 1-12.
- พงศธร สังข์เผือก, ประภาศรี ภูเสถียร และ ครรชิต จุดประสงค์. (2535). *คุณค่าทางโภชนาการในปลาที่นิยมบริโภค : สารอาหารหลัก กรดไขมัน และ โคเลสเตอรอล*. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์) ทุนอุดหนุนวิจัยของมหาวิทยาลัยมหิดลประจำปี 2535.
- พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม และ มาริน สาลี. (2544). *การพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทยในพิธีการต่างๆ*. ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. กรุงเทพฯ.
- พัชรินทร์ เล็กสวัสดิ์, อรพินท์ บรรจง, พัศมัย เอกก้านตรง, พัฒนา นาคทอง, กุศลรัตน์ ไชยพรม, นภาพร ศรีบุญเรือง, ฉลองชัย สกลวสันต์, ศุภวรรณ นันทवास, ยุพา ภัทรเคหะ และ กุลวิไชยยา. (2549). *การพัฒนาตำรับอาหารและอาหารว่าง สำหรับเด็กวัยก่อนเรียนในภาคเหนือ*. กลุ่มพัฒนาความร่วมมือทันตสาธารณสุขระหว่างประเทศ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- พัศมัย เอกก้านตรง, อรพินท์ บรรจง และ พัชรินทร์ เล็กสวัสดิ์. (2549). *ตำรับอาหารกลางวันและอาหารว่างภาคเหนือ วัยแก่ง วัยชน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก*. สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์. (2523). *ตำรับสายเยาวภา ของ สายปัญญาสมาคม (พิมพ์ครั้งที่ 5)*. กรุงเทพฯ. สวีชาญการพิมพ์.

- สุวลี โลวีกรรณ์, เบญจา มุกตพันธุ์, กฤติยา พลาวงวัน และ วิภาณี ขุนภูมิแพทย์. (2553). ผลของการให้โภชนศึกษาในการส่งเสริมการบริโภคอาหารของบุคลากรสายสนับสนุน. คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. *วารสารวิจัยสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น*. 3 (1). น. 21-30
- สำนักพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีประมง กรมประมง. (2553). *การเพาะเลี้ยงปลานิล*. กรุงเทพฯ. โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.
- สำนักนโยบายและยุทธศาสตร์ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข. *ข้อมูล สถิติการตายปี 2549-2553*. Access online: <http://bps.ops.moph.go.th/index.php?mod=bps&doc=5>. Retrieved on 7/08/2557.
- หม่อมหลวงเต็บ ชุมสาย. (2512). *ตำรับอาหารว่างของหม่อมหลวง เต็บ ชุมสาย อนุสรณ์วันอาหารว่าง ของ สายปัญญาสมาคม (ในพระบรมราชูปถัมภ์)*. กรุงเทพฯ. ห้างหุ้นส่วนจำกัด โรงพิมพ์แสงเมือง.
- วรพงษ์ นลินานนท์, มยุรี จัยวัฒน์, นงนุช รักสกุลไทย, และ จิราวรรณ แยมประยูร. (2545). การกำจัดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ในเนื้อปลานิล. *ว.วิทย. กษ.* 33: 6 (พิเศษ): 387-390.
- วรภรณ์ วิทยาภรณ์. (2555). *การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวเชื่อมผสมข้าวกล้องคั่ว สำหรับการผลิตในระดับครัวเรือน*. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- Ahmed,T., Choudhury,N., Hossain, I.M., Tangsuphoom, N., Islam, M.M., Pee de, S., Steiger, G., Fuli, R., Sarker,S.A.M., Parveen, M., West K.P.Jr., and Christian,P. (2014). Development and acceptability testing of ready-to-use supplementary food made from locally available food ingredients in Bangladesh. *BMC Pediatrics*. 14(164). pp. 2-8.
- Chizzolini, R., Zanardi, E., Dorigoni, V., and Ghidini, S.rmal. (1999). Calorific value and cholesterol content of normal and low-fat meat and meat product. *Trend in food science & technology*. 10. pp. 119-128.
- Devi, L.N., Aparna, K. and Kalpana, K. (2013). Utilization of fish minces in formulation and development of pasta products. *International Food Research Journal* 20(1). pp. 219-224.
- Hu, B.F and Willett, C.W. (2002). *Optimal diet for prevention of coronary heart disease*. *JAMA*. 288; 2569-2578.
- Kamari, S., and Shabanpour, B. (2013). Development and sensory evaluation of silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) fish based snack food. *World journal of fish and marine sciences* 5 (6). pp. 670-673.

- Lim, J. (2011). *Hedonic scaling: A review of methods and theory*. Food quality and preference 22. pp. 733 – 747.
- Ng'ong'ola-Manani, T.A., Mwangwela, A.M., Sch€uller, R.B., Østlie, H.M., Wicklund,T. (2013). Sensory evaluation and consumer acceptance of naturally and lactic acid bacteria-fermented pastes of soybeans and soybean – maize blends. *Food science & Nutrition*. 2(2). pp. 114-131.
- Oehlenschlager, J. (2006). *Seafood research from fish to dish*. Wageningen academic publisher, Netherland.
- Oliviera , A.C.M., Himelbloom,B.H., Montazeri,N., Davenport,M., Biceroglu, H., Brenner,K.A., Thomas, S.R., and Crapo, C.A. (2012). Development and characterization of fish sausages supplemented with salmon oil. *Journal of Food Processing and Preservation*. ISSN 1745-4549. pp. 1-12.
- Pattaya Maruekin. (2002). *Development of reference recipe for commonly consumed Thai dishes and their nutritive value*. Master of science thesis (Nutrition). Faculty of graduate studies Mahidol university.
- Pearson, T.A., Blair, N.S., Daniels, R.S., Eckel, H.R., Fair, M.J. et al. (2002). AHA Guidelines for Primary Prevention of Cardiovascular Disease and Stroke: 2002 Update : Consensus Panel Guide to Comprehensive Risk Reduction for Adult Patients Without Coronary or Other Atherosclerotic Vascular Diseases. *Circulation*. 106; 388-391.
- Ramdath, D.D., Hilaire, G.B., Brambilla, A., and Sharma, S. (2011). Nutritional composition of commonly consumed composite dishes in Trinidad. *International journal of food science and nutrition*. 62(1). pp. 34-46.
- Sekiyama, M., Roosita, K., and Ohtsuka, R. (2012). *Snack foods consumption contributes to poor nutrition of rural children in West Java, Indonesia*. Asia Pac J Clin Nutr. 21. pp. 558-567.
- Shaheen Nazma, Abu Torab MA Rahim., Md. Mohiduzzaman., Md. Latiful Bari, and SM Mizanur Rahman. (2013). *Development of a food composition table for bangladesh*. Institute of Nutrition and Food Science (INFS), Centre for Advanced Research in Science (CARS). University of Dhaka, Dhaka, Bangladesh.
- Suchada suphanpayak. (2002). *Development of reference recipes for commonly consumed Thai one-plate dishes and snacks and their nutritive values*. Master of science thesis (Nutrition). Faculty of graduate studies Mahidol university.
- WHO. (2003). *Diet nutrition and the prevention of chronic disease*. WHO report series: 916.

WHO. (2013). *Death from NCDs*. Access online:

http://www.who.int/gho/ncd/mortality_morbidity/ncd_total/en/index.html.

Retrieved on 8/09/2557.

Yeh, L.L., Kim, O.K., Chompreeda, P., Rimkeeree, H., Yau, N.J.N, and Lundahl, S.D. (1998). Comparison in use of the 9-point hedonic scale between American, Chinese, Koreans and Thai. *Food quality and preference*. 9(6). pp. 413 – 419.