

เอกสารอ้างอิง

- กนกวรรณ สุถิ่นนาถ. (2538). **อาหารบรรจุกระป๋อง**. วารสารส่งเสริมการลงทุน 6, 38-42.
กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพาะเห็ดนางฟ้าเพื่อจำหน่าย. (2549, June 24). **เห็ดฟาง**.
URL: http://suratthani.doae.go.th/bannaderm/product_02.htm.
- เกสรีย์ จ้อยชุม. (2547). **การบรรจุหีบห่อและการเก็บรักษา**. กรุงเทพมหานคร: ภาควิชาเทคโนโลยี
การอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยจุฬาลงกรณ์. (2549, June 24). **ผักชี**.
URL: <http://www.pharm.chula.ac.th/.../group4/coriander.jpg>
- จันทร์จนา ต้นสกุล และคณะ. (2547). **ผลของสภาพบรรยากาศตัดแปลงต่อคุณภาพ และการยืดอายุ
การเก็บรักษาวัตถุดิบเครื่องต้มยำกุ้งแปรรูปพร้อมปรุง**. กรุงเทพมหานคร:
หลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- จิรายุพิน จันทร์ประสงศ์. (2523). **เอกสารประกอบการสอนวิชาพืชสวน 461**. กรุงเทพมหานคร:
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (โรเนียว)
- จุมพต สายสุนทร. (2540). **ความตกลงเพื่อการอนุวัติการตามบทบัญญัติแห่งอนุสัญญาสหประชาชาติว่า
ด้วยกฎหมายทะเล วันที่ 10 ธันวาคม 1982 เกี่ยวกับการอนุรักษ์ และการจัดการมวลปลาที่ว่าย
ถิ่นอยู่ระหว่างเขตทางทะเล และมวลปลาที่ว่ายถิ่นอยู่เสมอกับการทำประมงของประเทศไทยใน
ทะเลหลวง**.
URL: <http://www.lawonline.co.th/Document/AcharnJumpot3.doc>
- จูน เจริญเสียง และณัฐพร สังข์แก้ว. (2549, June 28). **รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการศึกษา
ผลกระทบจากการจัดทำเขตการค้าเสรี ไทย – ออสเตรเลีย ฉบับที่ 2 อุตสาหกรรมอาหาร
ทะเลกระป๋องและแปรรูป อุตสาหกรรมหลัก และผลิตภัณฑ์หลัก**.
URL: http://www.thaiita.com/thaiita/Portals/0/File/au_vol2
- ชาญยุทธ์ ภาณุทัต. (2540). **เทคนิคการเพาะเห็ดฟาง**. กองส่งเสริมพืชสวน. กองส่งเสริมการเกษตร.
ตรีสินธุ์ โพธารส. (2546). **การสกัดเพปโตนจากเครื่องในปลาช่อนนำพันโอแลบโดยใช้แบคทีเรียกรด
แลคติก**. กรุงเทพมหานคร: ภาควิชาประมง. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิจศิริ เรืองรังษี. (2542). **เครื่องเทศ**. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
บริษัท น้ำปลาพิชัย จำกัด. (2549, June 28). **น้ำปลา**.
URL: <http://www.pichaifishsauce.com/oldweb/thai/fishsauce.htm>

บัญญัติ สุขศรีงาม. (2527). **เครื่องเทศที่เป็นสมุนไพร**. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์อมรรณการพิมพ์
ประเสริฐ สายสิทธิ์. (2514). **ผลิตภัณฑ์ประมงและหลักการถนอม**. กรุงเทพมหานคร: คณะเกษตร,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พลทรัพย์ วิรุฬหกุล. (2534). **เทคโนโลยีหลังการจับปลาทูน่า**. วารสารการประมง 44 (2):123 – 132

ภูมิพิชญ์ สุชาวรรณ. (ม.ป.ป). **พืชสมุนไพรใช้เป็นยา**. กรุงเทพมหานคร: เล่มที่ 3.

วรรณญา ไชยวินิจ (2549, June 20). **ต้มยำกุ้ง**.

URL: <http://www.student.chula.ac.th>

_____ (ม.ป.ป). **พืชสมุนไพรใช้เป็นยา**. กรุงเทพมหานคร: เล่มที่ 7.

เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิเชียร. (2536). **เทคโนโลยีเนื้อ และผลิตภัณฑ์**. กรุงเทพมหานคร: ภาควิชา
อุตสาหกรรมเกษตรคณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร
ลาดกระบัง.

วรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษ. (2546). **สัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์**. กรุงเทพมหานคร: ภาควิชาวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วรรณดา ตั้งเจริญชัย. (2531). **นมและผลิตภัณฑ์นม**. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์โอเดียนสโตร์.

สำนักงานเกษตรอำเภอเสนาให้. (2549, June 20). **ข่า**.

URL: <http://saraburi.doe.go.th/saohai/kha.htm>.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2533). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมขลุ
กึ่งสำเร็จรูป**. มอก. 462-2533.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2536). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำพริกเผา**.
มอก. 1152-2536.

สำนักงานมาตรฐานกระทรวงอุตสาหกรรม. (2536). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
ปลาทูน่ากระป๋อง**. มอก. 142 – 2536.

สำนักบริหารการนำเข้าส่งออกสินค้าทั่วไป. (2549). **กลุ่มวิเคราะห์สินค้า 1**.

สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่ม 3. (2549, August 10). **มะนาว**.

URL: <http://www.student.swu.ac.th/sc481010115/tomyamkung.htm>

สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. (2549, June 20). **ตะไคร้**.

URL: <http://www.tistr.or.th/pharma/Cymbopogon%20citratrus.htm>

สมบัติ ขอทวีพัฒนา. (2529). **กรรมวิธีการอบแห้ง**. กรุงเทพมหานคร: ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์.
คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อารายา เขาว์เรืองฤทธิ์. (2529). **กรมพัฒนาผลิตภัณฑ์แช่เยือกแข็งจากเศษปลาทูน่าปรุงรสห่อด้วยผัก.**
สงขลา: วิทยาลัยปริญาโท. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

อภิญา นันทะโสภา. (2549, June 20). **มะเขือเทศ.**

URL: <http://www.bloggang.com/mainblog>.

BKKMenu. (June, 2549 24). **พริกขี้หนู.**

URL: <http://www.bkkmenu.com/Tips/img/123.jpg>

Kanoh, S., Suzuki, K. Maeyama, T. Takewa, S. Watabe and K. hashimo. (1986).

Comprative studies on ordinary and muscles of tuna fish. Ball. Jap. Soc. Sci.

Fish.52 (10): 1807-1816

Nautilus (2549, July 15). **ปลาทูน่า.**

URL: <http://www.nautilus.co.th/abouttuna/skipjack.asp>

Nautilus. (2549, July 15). **ปลาโอลาย.**

URL: <http://www.nautilus.co.th/abouttuna/skipjack.asp>

Nautilus. (2549, July 15). **ปลาโอตาโต.**

URL: <http://www.nautilus.co.th/abouttuna/skipjack.asp>

Nautilus. (2549, July 15). **ปลาโอกริบเหลือง.**

URL: <http://www.nautilus.co.th/abouttuna/skipjack.asp>

Nautilus. (2549, July 15). **ปลาโอดำ.**

URL: <http://www.nautilus.co.th/abouttuna/skipjack.asp>

Pantip Doungjan. (2549, June 20). **ใบมะกรูด.**

URL: <http://www.wattano.ac.th/pantip/webarhan/baimakoot.htm>

Prasertsan, P., P., Wuttijumnonng, P. Sophanodora and W. Choorit. (1988). **Seafood processing industries within Songkla – Hatyai region: The Survey of basic datd emphasis on wastes.** Songklanakarin J. Sci. Technol. 10: 407 –451

Suyama, M. T. Hirano and T. Suzuki. (1986). **Buffering capacity of free histidine and its related dipeptides in white and dark muscles of yellowfin tuna.** Bull. Jap. Soc. Sci. Fish. 52 (12): 2171 – 2175

Tagushi, T., J.R. Lo, M. Tanaka, Y. Nagashima and K. Amano. (1989). **Thermal activation of actomyosin mg - ATPase from ordinary and dark muscles tuna and sardine.**

J. Food Sci. 54:1521 – 1529