

เอกสารอ้างอิง

กรมวิทยาศาสตร์บริการ. (2550, March 10). **Foil Free Pouch.**

URL: http://www.dss.go.th/dssweb/st-articles/files/bsp_10_2546_retort_pouch.pdf.

กรมอนามัย. (2550, March 10). **อาหารพร้อมปรุง.**

URL: <http://hpc6.anamai.moph.go.th/knowledge/food/select5.doc>.

กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2530). **ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการอาหารไทย.**
โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

คมจิตร คามตะศิลา และคณะ. (2546). **ผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวเปียกถั่วเขียวบรรจุในซองบรรจุภัณฑ์
ทนความร้อน.** กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

เครือข่ายกาญจนาภิเษก (2550, March 10). **รูปใบย่านาง.**

URL: www.kanchanapisek.or.th.

จิตชนา แจ่มเมฆ และคณะ. (2546). **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร.** กรุงเทพมหานคร:
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จริงแท้ ศิริพานิช. (2544). **สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว.** กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ณัฐภัทร ภัทรวรงค์ และคณะ. (2547). **การพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำเร็จรูปบรรจุในภาชนะอ่อนตัวทน
ความร้อนสูง.** กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

เทวี โพธิผละ. (2550, March 10). **อาหารพร้อมปรุง.**

URL: http://elib-online.com/doctors/food_ready01.html.

ธิดารัตน์ กิวิวรรณ และคณะ. (2548). **การศึกษา และพัฒนากระบวนการแปรรูปมะพร้าวกะทิใน
ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท.** นครปฐม: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. วิทยาเขตกำแพงแสน.

นิตดา หงส์วิวัฒน์ และคณะ. (2548). **ผักคุณค่าอาหาร และการกิน 333 ชนิด.** กรุงเทพมหานคร:
สำนักพิมพ์แสงแดดจำกัด.

เบญจวรรณ กาแก้ว และคณะ. (2547). **กระบวนการแปรรูปยอดมะพร้าวอ่อนสำเร็จรูปบรรจุ
กระป๋อง.** ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.

บุษกร ประดิษฐ์นิกุล. (2006, July 25). **รีทอร์ทพาส์.**

URL: http://www.mew6.com/composer/package/package_35.php.

ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์. (2538). **จุลชีววิทยาของอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ.** กรุงเทพมหานคร:
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- พิรพร อินทร์สำเภา และคณะ. (2548). **กระบวนการที่เหมาะสมสำหรับการผลิตข้าวมันปูบรรจุ
ซองรีทอร์ทเพาซ์**. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์. (2529). **กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร**. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์สหมิตรออฟเซต.
- มาโนช วามานนท์ และแพทย์หญิงเพ็ญญา ทรัพย์เจริญ. (2540). **ผักพื้นบ้าน: ความหมาย และภูมิ
ปัญญาของสามัญชนไทย**. กรุงเทพมหานคร: องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- ยูพาพรรณ รักบัว. (2550, March 10). **กระป๋องบรรจุอาหาร**.
URL: <http://ssnet.doae.go.th/ssnet2/Library/library/html/detail/big/big9.htm>.
- ยุพยงษ์ สุทธิธรรม. (2539). **อาหารการกินของไทย 4 ภาค ภาคอีสาน**. กรุงเทพมหานคร: โอ. เอส.
พรินต์ติ้งเฮาส์.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิจ. (2538). **วิศวกรรมอาหารแปรรูปอาหาร**. กรุงเทพมหานคร: โอเดียนสโตร์.
- วิไล รังสาดทอง. (2547). **เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร**. กรุงเทพมหานคร: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
พระนครเหนือ.
- วันชัย สิทธิสุน. (2546). **วิศวกรรมอาหาร 1. ลาดกระบัง: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร
ศูนย์สารสนเทศการค้ำระหว่างประเทศ (2550, March 10). ความรู้เบื้องต้นในการประกอบธุรกิจส่งออก**.
URL: <http://www.depthai.go.th/th/ความรู้ทั่วไป.pdf>.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2533). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมหน่อไม้ใน
ภาชนะบรรจุ. มอก 920- 2533**.
- สุทัศน์ เดชวิสิทธิ์. (2544). **การปลูกไม้ไผ่**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์เกษตรศาสตร์.
- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสกลนคร. (2550, March 10). **รูปหน่อไม้ไผ่รวก**.
URL: [http://www.skko.moph.go.th/public/image/pics%20for%20purpose/
picture%20\(33\)/bamboo.jpg](http://www.skko.moph.go.th/public/image/pics%20for%20purpose/picture%20(33)/bamboo.jpg)
- Stumbo , C.R. 1973. **“Thermobacteriology in Food processing ” 2nd Ed.**Academic press,
New York, 1973.pp.112 – 113.