

## เอกสารอ้างอิง

- กองโภชนาการ. (2530). ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม. กรุงเทพฯ: กองโภชนาการ กรมอนามัย.
- กุลวดี ตรีทองพาณิชย์, รัศมี สุขศรี, อุไร เผ่าสังข์ทอง. (2535). ผักดองกระป๋องจากเศษวัสดุเหลือใช้จากข้าวโพดฝักอ่อน : ตั้งฉาย. กรุงเทพฯ: โครงการวิจัย (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์) สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิรนาม. (2549). ไม้รวก. 16 ก.ย. 2549. แหล่งที่มา: <http://www.forest.go.th/Private/bamboo7.htm>.
- นิรัชชา เต็มสกุลวงศ์. (2547). มาตรฐานหน่อไม้ในภาชนะบรรจุ. สำนักบริการมาตรฐาน 3, สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- พัชรา วีระกะลีส. (2541). เอนไซม์. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พนิดา วงศ์ศิริรังสี. (2541). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักดองชนิดโซเดียมต่ำ. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. ภาควิชาอาหาร และโภชนาการเพื่อการพัฒนา มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ภาวิณี จาดเกิด และศิริพร จ้อยเจริญ. (2548). การพัฒนาผลิตภัณฑ์โคนหน่อไม้ฝรั่งดองในน้ำซอสปรุงรส. ปัญหาพิเศษ. หลักสูตรวิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- วิไล รังสาดทอง. (2546). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา กระทรวงสาธารณสุขร่วมกับ สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล. (2541). คู่มือวิธีการผลิตอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทสำหรับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2516). มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม-น้ำตาลทราย. มอก. 56-2516.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2530). มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม-แคลเซียมคลอไรด์. มอก. 665-2530.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2532). มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม-ผักกาดดองในภาชนะบรรจุ. มอก. 69-2532.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2539). มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม-น้ำซอสปรุงรส. มอก. 8-2539.

- สำนักงานมาตรฐานกระทรวงอุตสาหกรรม. (2539). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม-หน่อไม้ในภาชนะบรรจุ**. มอก. 920-2533.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2544). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม-เกลือบริโภค**. มอก. 2085-2544.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2547). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม-ผักกาดดอง**. มผช. 284-2547.
- อรพิน สีนสมบูรณ์. (2523). **ผลิตภัณฑ์อาหารหมักดอง**. กรุงเทพฯ:คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- AOAC. (2000). **Official Methods of Analysis of AOAC International, 17<sup>th</sup> ed.** AOAC International, Gaithersburg, Maryland.
- Grant, Luna Gutzan et al., (1999). **Chemistry and Materials Science**.