

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กฤษ เหลือลมัย. (2559). คั่วกลิ้ง – ดากิง. *ศิลปวัฒนธรรม*, 37(11), 62-65.
- กฤษ เหลือลมัย. (2559). “ผัดพริกขิง” ใส่หรือไม่ใส่ขิง. *ต้นสายปลายจวัก ศิลปวัฒนธรรม*, 37(10), 62-65.
- กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง. (2554). *การแปรรูปสัตว์น้ำ*. นนทบุรี: คุณาไทย.
- คำปุ่น จันโนนม่วง. (2545). *แบบแผนการบริโภคและคุณค่าทางโภชนาการของอาหารว่าง ระหว่างเด็กขาดสารอาหารและเด็กปกติ อายุ 2-6 ปี ในจังหวัดร้อยเอ็ด* (วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยมหิดล, คณะสาธารณสุขศาสตร์, สาขาวิชาเอกโภชนาการ.
- ชลดา เรืองรักษ์ลิขิต. (2552). *ภาพย์แห่งเครื่องคาวหวาน ภาพย์เห็นิราศแรมรสร้าง*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ฉัตรชนก บุญไชย และผุสดี ขจรศักดิ์ศิริกุล. (2556). *ยำ ลาบ ปลา*. เอกสารประกอบการสอน. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- เต็บ ชุมสาย, ม.ล. (2512). *ตำรับอาหารว่างของหม่อมหลวง เต็บ ชุมสาย อนุสรณ์วันอาหารว่างของสายปัญญาสมาคม (ในพระบรมราชูปถัมภ์)*. กรุงเทพฯ: แสงเมือง.
- ธเนศ พุ่มทอง. ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยประมงชายฝั่งประจวบคีรีขันธ์ ศูนย์วิจัยประมงชายฝั่งประจวบคีรีขันธ์. (วันที่ 5 กรกฎาคม 2557). สัมภาษณ์.
- นิธิวัฒน์ วงศ์วิวัฒน์. (2553). *การศึกษาการเจริญเติบโตของปลานวลจันทร์ทะเล (Chanos chanos Forskal, 1775) ที่เลี้ยงด้วยอาหารเม็ดในบ่อดิน* (ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต). มหาวิทยาลัยแม่โจ้, คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ, สาขาวิชาการประมง.
- นุชรินทร์ กาพเนตร และอารยา อารมณฤทธิ. (2554). ผลของสารเติมแต่งบางชนิดต่อคุณภาพเจลจากเนื้อปลานิลสดและแช่แข็งที่ผ่านการทอด และการแช่แข็ง-ละลาย. *วารสารวิจัย มช (ฉบับบัณฑิตศึกษา)*, 11(2), 1-12.
- เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. (2554). *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม 5* (พิมพ์ครั้งที่ 7). กรุงเทพฯ: เดือนตุลา.
- พงศธร สังข์เผือก, ประภาศรี ภูวเสถียร, และครรชิต จุดประสงค์. (2535). *คุณค่าทางโภชนาการในปลาที่นิยมบริโภค : สารอาหารหลัก กรดไขมัน และ โคเลสเตอรอล*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยมหิดล.
- พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม และมาริน สาลี. (2544). *การพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทยในพิธีการต่างๆ*. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, คณะคหกรรมศาสตร์, ภาควิชาอาหารและโภชนาการ.
- พรดารา เขตต์ทองคำ. (2554). *ตำรับอาหารไทย*. เอกสารประกอบการฝึกอบรมวิชาชีพการประกอบอาหาร เพื่อรองรับโครงการจัดตั้งศูนย์พัฒนาวิชาชีพด้านผู้ประกอบการอาหาร (Cook Academy) รุ่น 2. กรุงเทพฯ: กรมราชทัณฑ์ร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

- พรตารา เขตต์ทองคำ. (2555). *เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารไทย 1 (อาหารไทยดั้งเดิม)* (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: โครงการสวนดุสิต กราฟฟิคโซฟท์.
- พัชรินทร์ เล็กสวัสดิ์, อรพินท์ บรรจง, พัศมัย เอกก้านตรง, พัฒนา นาคทอง, กุศลรัตน์ ไชยพรม, นภาพร ศรีบุญเรือง, ... กุล วิไชยยา. (2549). *การพัฒนาตำรับอาหารและอาหารว่าง สำหรับเด็กวัยก่อนเรียนในภาคเหนือ*. กรุงเทพฯ: กระทรวงสาธารณสุข.
- พัศมัย เอกก้านตรง, อรพินท์ บรรจง, และพัชรินทร์ เล็กสวัสดิ์. (2549). *ตำรับอาหารกลางวันและอาหารว่างภาคเหนือ วัยแก่ง วัยชน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก*. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- เพ็ญขวัญ ชมปรีดา. (2556). *การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภค*. กรุงเทพฯ: ม.ป.พ.
- ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่งประจวบคีรีขันธ์. (2559). *วิธีถอดก้างปลานวลจันทร์ทะเล*. สืบค้น 10 ตุลาคม 2559, จาก <http://www.fisheries.go.th/cf-prachuap/oldversion/thodkang.html>
- สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชินูปถัมภ์. (2523). *ตำรับสายเยาวภา ของ สายปัญญาสมาคม* (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ: สวีชาญการพิมพ์.
- สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล. (2560). *ผลการทดสอบปลานวลจันทร์ทะเล*. กรุงเทพฯ: สถาบันโภชนาการ, มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สมล ว่องวงศ์ศรี. (2557). *जानอร้อยจากปู่ย่า สูตรโบราณ 100 ปี* (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ: สารคดี.
- สุวลี โลวีกรรณ์, เบญจา มุกตพันธ์, กฤติยา พลาวัน และวิภาณี ขุนภูมิแพทย์. (2553). ผลของการให้ความรู้โภชนศึกษาในการส่งเสริมการบริโภคอาหารของบุคลากรสายสนับสนุน คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. *วารสารวิจัยสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น*. 3(1), 21-30.
- สุรเศรษฐ์ มีศิลป์. (2557). ปลาเด็ด 77 จังหวัด. *Aquarium biz*. 4(43), 67.
- สำนักพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีประมง กรมประมง. (2553). *การเพาะเลี้ยงปลานิล*. กรุงเทพฯ: ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- สำนักนโยบายและยุทธศาสตร์ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข. *ข้อมูล สถิติการตายปี 2549-2553*. สืบค้น 7 มกราคม 2558, จาก <http://bps.ops.moph.go.th/index.php?mod=bps&doc=5>
- วรพงษ์ นลินานนท์, มยุรี จัยวัฒน์, นงนุช รักสกุลไทย และจิรารวรรณ แยมประยูร. (2545). การกำจัดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ในเนื้อปลานิล. [ฉบับพิเศษ]. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 33(6), 387-390.
- วรภรณ์ วิทยาภรณ์. (2555). *การพัฒนากระบวนการผลิตชาเขียวผสมข้าวกล้องคั่ว สำหรับการผลิตในระดับครัวเรือน*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วุฒิชัย อ่อนเอี่ยม, ลิขิต ชูชิต และเทพบุตร เวชกามา. (2553). ผลของความเค็มต่างระดับต่อการอนุบาลลูกปลานวลจันทร์ทะเล (*Chanos chanos*, Forskal) ในถังไฟเบอร์. *วารสารการประมง*. (63)1, 13-17.

วัชรี้ คงรัตน์ และอรรพรรณ คงพันธุ์. (2558). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลานวลจันทร์ทะเล*. กรุงเทพฯ: กองวิจัยและพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- Ahmed, T., Choudhury, N., Hossain, I. M., Tangsuphoom, N., Islam, M. M., Pee de, S.,... 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), 2-8.
- AOAC. (2016). *Official Method of Analysis of AOAC International* (20th ed). USA: Ash of seafood.
- Bagarinao, T. U. (1999). *Ecology and Faming of Milkfish-Manual*. Iloilo city, Philippines: SEAFDEC Aquaculture Department.
- Bayaga, C., & Deveza, F. G. (2005). Milkfish (*Chanos chanos* Forskaal) Consumption in the Philippines and the Docosahexaenoic Acid Level of the Cooked Fish. *Food science & technology*, 11(1), 127-130.
- Belton, B., & Thilsted, S. H. (2014). Fisheries in transition: Food and nutrition security implications for the global south. *Global Food Security*, 3(1), 59-66.
- Chizzolini, R., Zanardi, E., Dorigoni, V., & Ghidini, S. (1999). Calorific value and cholesterol content of normal and low-fat meat and meat product. *Trend in food science & technology*, 10(4-5), 119-128.
- Devi, L. N., Aparna, K., & Kalpana, K. (2013). Utilization of fish minces in formulation and development of pasta products. *International Food Research Journal*, 20(1), 219-224.
- FAO. (2006). *Culture aquatics species information programme Chanos chanos (Forsskal, 1775)*. Retrieved July 12, 2014, from http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Chanos_chanos/en#tcNA002B
- Hu, B. F., & Willett, C. W. (2002). Optimal diet for prevention of coronary heart disease. *Jama network*, 288(20), 2569-2578.
- Kamari, S., & 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), 670-673.
- Lim, J. (2011). Hedonic scaling: A review of methods and theory. *Food quality and preference*, 22(8), 733 – 747.

- Lin, Y. M., Chen, C. N., & Lee, T. H. (2003). The expression of gill Na, K-ATPase in milkfish, *Chanos chanos*, acclimated to seawater, brackish water and fresh water. *Comparative Biochemistry and Physiology*, 135(3), 489–497.
- Maruekin, P. (2002). *Development of reference recipe for commonly consumed Thai dishes and their nutritive value*. (Master's thesis). Mahidol university, Faculty of graduate studies, Nutrition.
- Nazma, S., MA Rahim, A. T., Mohiduzzaman, M., Bari, L., & Rahman, S. M. (2013). *Development of a food composition table for Bangladesh*. Dhaka, Bangladesh: Institute of Nutrition and Food Science (INFS), Centre for Advanced Research in Science (CARS). University of Dhaka.
- Ng'ong'ola-Manani, T. A., Mwangwela, A. M., Schuller, 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), 114-131.
- Oehlenschläger, J. (2006). *Seafood research from fish to dish*. Netherland: Wageningen academic
- Oliviera, A. C. M., Himelbloom, B. H., Montazeri, N., Davenport, M., Biceroglu, H., Brenner, K. A., ... Crapo, C. A. (2012). Development and characterization of fish sausages supplemented with salmon oil. *Journal of Food Processing and Preservation*, 38(4), 1641-1652.
- Pearson, T. A., Blair, N. S., Daniels, R. S., Eckel, H. R., Fair, M. J., Fortmann, S. P.,... Taubert, K. A. (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(3), 388-391.
- Pianjing, P., Vites, J., & Santijanyabhorn, J. (2016). Utilization of Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) in Development of Fish Based Thai Snacks. *International Food Research Journal*, 23(6), 2564 – 2570.
- Ramdath, D. D., Hilaire, G. B., Brambilla, A., & Sharma, S. (2011). Nutritional composition of commonly consumed composite dishes in Trinidad. *International journal of food science and nutrition*, 62(1), 34-46.
- Sekiyama, M., Roosita, K., & Ohtsuka, R. (2012). Snack foods consumption contributes to poor nutrition of rural children in West Java, Indonesia. *Asia Pacific journal of clinical nutrition*, 21(4), 558-567.

- Suphanpayak, S. (2002). *Development of reference recipes for commonly consumed Thai one-plate dishes and snacks and their nutritive values* (Master's thesis). Mahidol university, Faculty of graduate studies, Nutrition.
- USDA. (2014). *Fish, milkfish, raw*. National Nutrient Database for Standard Reference Release 26 Software v.1.4. The National Agricultural Library.
- WHO. (2003). *Diet nutrition and the prevention of chronic disease*. Switzerland: Report of a joint World Health Organization.
- WHO. (2013). *Death from NCDs*. Retrieved September 8, 2014, from http://www.who.int/gho/ncd/mortality_morbidity/ncd_total/en/index.html
- Yeh, L. L., Kim, O. K., Chompreeda, P., Rimkeeree, H., Yau, N. J. N., & 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), 413 – 419.
- Yap, W. G., Villaluz, A. C., Soriano, M. G. G., & Santos, M. N. (2007). *Milfish production and processing technologies in the Philippine*. Philippines: Department of Agriculture - Bureau of Agricultural Research (BAR), University of the Philippines in the Visayas (UPV).