

## เอกสารอ้างอิง

- กรมการค้าภายใน สำนักงานส่งเสริมการค้าสินค้าเกษตร. 2554. รายงานภาวะสินค้ากุ้ง: ประจำเดือนตุลาคม 2554 แหล่งข้อมูล [ออนไลน์]: [http://www.dit.go.th/agriculture/product/agri\\_9/agri\\_9\\_1050.pdf](http://www.dit.go.th/agriculture/product/agri_9/agri_9_1050.pdf).
- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2554. รายงานภาวะเศรษฐกิจการเกษตรปี 2553 ภาพรวมกุ้ง แหล่งข้อมูล [ออนไลน์]: <http://www.oae.go.th/download/document/shrimp51.pdf>.
- กนกร ปิยธำรงรัตน์. 2546. เนื้อเยื่อวิทยา. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- กิตติยา สุวัฒน์สังข์. 2544. การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์กุ้งที่เสริมโปรตีนและแคลเซียมจากสัตว์น้ำ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- กุลยา ลิมรุ่งเรืองรัตน์ นภลัย ประสิทธิ์เชษฐ์กิจ และอนิชา สุขสมบูรณ์. 2011. ผลของเอนไซม์กลูตามิเนสต่อคุณภาพของบะหมี่เสริมโบทินมผง. ว.วิทยาศาสตร์เกษตร. ปีที่ 42 ฉบับที่ 2 (พิเศษ): 497-500
- เกรียงศักดิ์ นิติพงษ์สกุล. 2533. ศึกษาคุณสมบัติบางอย่างของแป้งชนิดต่างๆในการทำข้าวเกรียบ. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- กฤษณา สุทธิสาร. 2552. กากถั่วเหลืองมีคุณค่าโปรตีนอย่างไร. แหล่งที่มา: [www.ubnricethailand.go.th](http://www.ubnricethailand.go.th), 15 กุมภาพันธ์ 2557.
- จรรณี จิตสังข์พงศ์. 2552. ผลของเปลือกกุ้งปนต่อสมรรถนะการผลิต การเปลี่ยนแปลงประชากรจุลินทรีย์และการตอบสนองภูมิคุ้มกันของไก่เนื้อ วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- จรรยารัตน์ ตั้งเสนาะ. 2546. เอกสารประกอบการสอนรายวิชาเบเกอร์รี่เบื้องต้น. วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม, สมุทรสงคราม.
- จิตธนา แจ่มเมฆ และ อรอนงค์ นัยวิกุล. 2541. เบเกอร์รี่เทคโนโลยีเบื้องต้น. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ดวงใจ กอร์ปไพบูลย์. 2533. ประสิทธิภาพของเปลือกกุ้งสำหรับการตกตะกอนสารแขวนลอยในน้ำผิวดิน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ดวงใจ มาลัย ชุตินถน ชัยชวลิต สุพรรณษา จันทร์เพ็ญ และสุชานุช ไหมละเอียด. 2013. การพัฒนาบะหมี่สดโดยการเติมผงแก่นตะวัน. ว.วิทยาศาสตร์เกษตร. ปีที่ 44 ฉบับที่ 2 (พิเศษ): 269-272.
- ธิดานุช ทรัพย์มูล. 2550. การเพิ่มแป้งข้าวเจ้าหอมนิลและเศษเหลือจากกุ้งในขนมทองพับ. วิทยานิพนธ์สาขาคหกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- นพวรรณ ฉิมสังข์ นิพัรีชา เจ๊ะเลาะ พรพิมล พิมลรัตน์ และ ชุตินมา ตันตีกิตติ. 2549. ผลของหัวกุ้งปนในอาหารต่อการเจริญเติบโต ประสิทธิภาพการใช้อาหารและสีของปลานิลแดงแปลงเพศ (*Oreochromis niloticus* x *O. mossambicus*). ว. สงขลานครินทร์ วทท. 28(5): 951-964.

- นฤมล พงษ์รามัญ สิริพันธ์ พันภัย และกุลยา ลี้มรุ่งเรืองรัตน์. 2011. ผลของการเติมผักโขมผงต่อคุณภาพของบะหมี่แห้ง. ว.วิทยาศาสตร์เกษตร. ปีที่42 ฉบับที่ 2 (พิเศษ): 477-480
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2549. วิทยาศาสตร์ไขมันและน้ำมัน. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 126 น.
- นิรนาม. 2557. ทำไมกึ่งโดนความร้อนแล้วเป็นสีแดง. แหล่งข้อมูล: [www.dek-d.com/board/view/1977656](http://www.dek-d.com/board/view/1977656), 18 กรกฎาคม 2557.
- ประจวบ หล้าอุบล. 2527. เอกสารคำสอนวิชากุ้ง. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 237 น.
- ปรีชา กันทรากกริตติ. (2552). ภาพรวมอุตสาหกรรมอาหารของไทย (อุตสาหกรรมกุ้งของไทย). ว. **ธุรกิจอาหารสัตว์**. 26(124): 18-72.
- ปิยวรรณ ศุภวิฑิตพัฒนา. 2541. ขนมปังสมุนไพรกระเจี๊ยบ. ภาควิชาอุตสาหกรรม คณะเกษตรและอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม, พิษณุโลก. 82 น.
- เพียงใจ หาญวัฒนาวุฒิ. 2537. การศึกษาการใช้ประโยชน์จากของเสียจากกุ้ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- รุ่งนภา วิสิษฐุตรการ. 2540. การประเมินอายุการเก็บของอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- วรรณ ศรีนุตตระกูล. มปป. จากเปลือกกุ้งและกระดองปูสู่ไคโตซาน. กลุ่มวิจัยและพัฒนาชีวเคมีภัณฑ์ สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน). แหล่งข้อมูล [ออนไลน์]: <http://www.tint.or.th/nkc/nkc53/content/nstkc53-062.html> (15 กันยายน 2555)
- วีไล เสรณีปราการ. 2532. ไคตินและไคโทซานสารมหัศจรรย์. เทคนิค 6 (55) 113-117 น.
- ศันสนีย์ อุดมอ่าง. 2549. เอกสารประกอบการสอนรายวิชาขนมอบ. คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์, เพชรบูรณ์. 146 น.
- ศิริลักษณ์ สีนธวาลย์. 2535. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร, กรุงเทพฯ.
- ไศรดา วัลภา กุลรภัส วชิรศิริ ดำรงชัย สิทธิสำอางค์ และฐิติชญา สุวรรณทัฬ. 2553. ผลของการเสริมใยอาหารจากเปลือกทุเรียนต่อคุณภาพของขนมปังขาว. ฝ่ายเทคโนโลยีการอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. ปทุมธานี.
- สิริพันธ์ จุลกรังคะ. 2547. โภชนศาสตร์เบื้องต้น. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 290 น.
- สุพาณี จตุรภูษารณ. 2543. การใช้เศษเหลือจากกุ้งเพื่อเสริมแคลเซียมในข้าวเกรียบ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สุภารัตน์ เรืองมณีไพฑูรย์. 2547. การผลิตบะหมี่ระดับพื้นฐาน. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2527. ข้าวเกรียบกุ้ง. วารสารสมอ. 27 (111) :3.
- อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล. 2544. หลักการประกอบอาหาร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- อภิญา มานะโรจน์. 2542. ขนมถาด. พิมพ์ครั้งที่ 2. แม่บ้านจำกัด, กรุงเทพฯ.

- อภิญา มานะโรจน์. 2546. ทองม้วน ทองพับ. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชนิเวช, กรุงเทพฯ.
- อรธพร แสงฉาย กัญศิญา กาวีระ และกุลยา ลีรุ่งเรืองรัตน์. 2553. ผลของการเสริมไบโม่รุมผงต่อคุณภาพของขนมปัง. ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยบูรพา,ชลบุรี.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2538. คุณสมบัติและการเปลี่ยนแปลงของวัตถุบิในผลิตภัณฑ์เบเกอร์และการคำนวณเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ขนมอบ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2540. ข้าวสาลี : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- อำนวย โชนิญาณวงษ์. 2524. การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ประมง. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 210 น.
- AOAC. 1990. Official Method of Analysis. 15 th ed. Association of Official Analytical Chemistry. Washington. D.C, 1298 p.
- A.O.A.C. 2000. Official Method of Analysis of AOAC Internation. 14th Ed, Association of official Analysis Chemists, Virginia.
- Austin, P. R., Brine, C. J., Castle, J. E., and Zikakis, J. P. 1981. Chitin: New facets of research. Science. 212: 898-904.
- Chen, H. C., Chang, C. C., Mau, W. J., and Yen, L. S. 2002. Evaluation of *N*-acetylchitooligosaccharides as the main carbon sources of the growth of intestinal bacteria. FEMS Microbiol Lett. 209: 53-56.31
- Collins, M. D., and Gibson, R. G. 1999. Probiotics, prebiotics, and synbiotics: approaches for modulating the microbial ecology of the gut<sup>1</sup>. Am. J. Clin Nutr. 69(suppl): 1052S-1057S.
- Dlabac, V., and Kawasaki, N. 1994. Mannan-binding protein-like activity in the sera of newborn piglets. Immunobiology. 190: 399-410.
- Fanimu, A. O., Mudama, E., Umukoro, T. O., and Oduguwa, O. O. 1996. Substitution of shrimp waste meal for fish meal in broiler chicken rations. Trop. Agric. (Trinidad) 73(2): 201-205.
- Hornung, D. E., and Stevenson, J. R. 1971. Changes in the rate of chitin synthesis during the crayfish molting cycle. Comp. Biochem. Physiol. 40B: 341-346.
- Jeuniaux, C., and Cornelius, C. 1978. Distribution and activity of chitinolytic enzyme in The digestion tract of bird and mammals. In Proceeding of the First International Conference on Chitin/Chitosan (pp 542-549). R.A.A. Muzzarelli and E.R Pariser, ed. MIT Press, Cambridge, M. A.

- Khempaka, S., Mochizuki, M., Koh, K., and Karasawa, Y. 2006a. Effect of chitin in shrimp meal on growth performance and digestibility in growing broilers. *Poult. Sci.* 43: 339-343.
- Khempaka, S., Koh, K., and Karasawa, Y. 2006b. Effect of shrimp meal on growth performance and digestibility in growing broilers. *Poult. Sci.* 43: 250-254.
- Kobelke, D.N. 1990. By-products from crustacean wastes - Chitin production. *Food Australia* 42 (1): 18-19.
- Kreag, R. and F. Smith. 1975. Seafood solid waste in Oregon: Disposal or recovery, pp. 112. *Cited by S. Revah-Moiseer. Conversion of enzymatic hydrolysate of shell - fish waste chitin to single cell protein.* *Food Technol.* 23: 1067-1078.
- Kruger, J.E., R.B. Matsuo, and J.W. Dick. 1996. *Pasta and Noodle Technology.* The American Association of Cereal Chemists. USA.
- Mathur, N. K., and Narang, C. K. 1990. Chitin and chitosan, versatile polysaccharides from marine animal. *J. Chem Educ.* 67: 938-942.
- Meyers, S. P., Rutledge, J. M., and Sonu, S. C. 1973. Variability in proximate analysis of different processed shrimp meals. *Feedstuffs.* 45: 34-35.
- Mourya, V. K., and Inamdar, N. N. 2008. Chitosan-modifications and applications: Opportunities galore. *React Funct Polym.* 68: 1013-1051.
- Ngoan, L. D., Lindberg, J. E., Ogle, B., and Thomke, S. 2000. Anatomical proportions and chemical and amino acid composition of common shrimp species in central vietnam. *Asian-Aust. J. Anim. Sci.* 13: 1422-1428.
- Oduguwa, O. O., Fanimo, A. O., Olayemi, V. O., and Oteri, N. 2004. The feeding value of sundried shrimp-waste meal based diets for starter and finisher broilers. *Arch. Zootec.* 53:87-90.
- Oh, N.H., P.A.Seib, C.W.Deyoe, and A.B.Ward. 1983. Measuring The Textural Characteristics of Cooked Noodle. *Cereal Chem.* 60(6) ; 433-438
- Okawa, Y., Kobayashi, M., Suzuki, S., and Suzuki, M. 2003. Comparative study protective effects of chitin, chitosan, and *N*-acetyl chitohexaose against *Pseudomonas aeruginosa* and *Listeria monocytogenes* infection in mice. *Biol. Pharm. Bull.* 26(6): 902-904.
- Ramachandran, N. K. G., Mathew, P. T., Madhavan, P., and Prabhu, P. V. 1987. Chitin as a feed additive for broiler chicken. *Indian J. Poult. Sci.* 22(1): 40-44.33
- Van der Wielen, P. W. J. J., Biesterveld, S., Notermans, S., Hofstra, H., Urlings, B. A. P., and Van Knapen, F. 2000. Role of volatile fatty acids in development of the cecal microflora in broiler chickens during growth. *Appl. Environ. Microbiol.* 66: 2536-2540.