

บรรณานุกรม

- กัลทิมา พิชัย. (2555). การศึกษาการใช้สารสกัดพืชสมุนไพรบางชนิดในการยับยั้งการเจริญของเชื้อรา สาเหตุโรคพืชที่สำคัญในพื้นที่สะลอง อ.แมริม จ.เชียงใหม่ เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.nalshampoo.com/article/2.19> กรกฎาคม 2559.
- กลุ่มวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2550). ปลา-อาหารคู่ชีวิต. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://nutrition.anamai.moph.go.th/temp/main/view.php?group=2&id=122>. 16 กรกฎาคม 2559.
- เกรียงศักดิ์ เม่งอำพัน, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, สุดาพร ตงศิริ, ชนกันต์ จิตมนัส, วิวัฒน์ หวังเจริญ และ ธนันท์ ศุภกิจจานนท์. (2555). คู่มือการเพาะเลี้ยงปลาบึก ปลาสวาย และปลาลูกผสม (บึกสยาม) เพื่อเพิ่มมูลค่าและการตลาด. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. (2539). เอกสารประกอบการสอนวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ชั้นสูง. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. (2540). การจัดการโรงฆ่าสัตว์. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล และพรธนิภา ศิวะพิรุฬห์เทพ. (2552). เอกสารประกอบการอบรมการแปรรูปเนื้อสัตว์. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ชลลดา วชิรเดชเสถียร. (2546). มะกรูด ใบมะกรูด และสรรพคุณมะกรูด. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : www.puechkaset.com/มะกรูด/. 23 กรกฎาคม 2559.
- ชัยณรงค์ คันธพนิต. (2529). วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช.
- ณัชทิภา คฤหเดชาตนา. (2546). เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาผลิตภัณฑ์สัตว์. กรุงเทพฯ : วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชลบุรี สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา.
- นิชนันท์ ขึ้นกลาง, รณชัย สิทธิไกรพงษ์ และจันทร์พร เจ้าทรัพย์. (2557). เปรอร์เซ็นต์ซากและคุณภาพเนื้อของเป็ดเนื้อและไก่เนื้อ. ใน การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ ครั้งที่ 5 การผลิตเนื้อสัตว์ภายใต้การแข่งขันทางการค้าโลก วันที่ 25-26 กรกฎาคม พ.ศ. 2557 (หน้า 139-143). กรุงเทพฯ : คณะเทคโนโลยีการเกษตร สจล.
- นิรนาม. (2553). พริก. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://eherb.hrdi.or.th/search_result_details.php?herbariumID=259&name=Capsicums. 27 กรกฎาคม 2559.
- บงกช นพผล, เสรี แข็งแอ, วสันต์ จันทรสุนิ และพิทักษ์ น้อยเมธ. (2546). การเสริมตะไคร้ผงในอาหารต่อการเจริญเติบโตของไก่พื้นเมืองลูกผสม. วารสารสมุนไพร, 10 (1), หน้า 19-23.
- บุษกร อุดรภิชาติ. (2552). จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4 ฉบับปรับปรุง. สงขลา : นำศิลป์โฆษณา.

- ประภากร ธาราฉาย. (ม.ป.ป). **การเลี้ยงและการจัดการไก่กระทง.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : www.as.mju.ac.th/E-Book/t_prapakorn/.../การเลี้ยงและการจัดการไก่กระทง.pdf. 10 ธันวาคม 2559.
- พรชัย เหลืองวารี, ถาวร ฉิมเลี้ยง และกุลพร พุทธิ. (2557). **รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่องการใช้เนื้อหมูสามชั้นและชนิดของชิ้นส่วนเนื้อไก่กระทงในผลิตภัณฑ์ไส้อ้วสมุนไพรม.** จันทบุรี : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- พรศิริ โพธาราม. (2556). **การเพาะเลี้ยงปลานิล-รูปร่างลักษณะ.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.fisheries.go.th/fpo-saraburi/index.php?option=com_content&view=article&id=62%3A2013-05-29-07-09-55&catid=11%3A2011-02-24-03-44-22&Itemid=39&limitstart=1. 27 กรกฎาคม 2559.
- ศิริธร ศิริอมรพรรณ. (2557). **สารต้านอนุมูลอิสระในอาหาร.** กรุงเทพฯ : โอ.เอส. พรีนติ้ง เฮ้าส์. ศุภาพรรณ เข้มแอ๊ด, เสาวลักษณ์ รินวงษ์ และธวัชชัย ศุภาวิฑิตพัฒนา. (ม.ป.ป.). **การใช้เห็ดนางฟ้าทดแทนเนื้อหมูในผลิตภัณฑ์ไส้อ้ว.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://readgur.com/doc/2169746/การใช้เห็ดนางฟ้าทดแทนเนื้อหมูในผลิตภัณฑ์ไส้อ้ว>. 20 กรกฎาคม 2558.
- สัณชัย จตุรสิทธา. (2551). **เทคโนโลยีเนื้อสัตว์.** พิมพ์ครั้งที่ 2. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. สายใจ จริญญาเอกภาส. (2550). **การทดแทนเนื้อสุกรด้วยเนื้อไก่และเปรียบเทียบชนิดของไขมันในไส้อ้ว.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.tnrr.in.th/2558/?page=result_search&record_id=126452. 9 ธันวาคม 2558.
- สำนักงานคณะกรรมการการสาธารณสุขมูลฐาน. (2530). **สมุนไพรมในงานสาธารณสุขมูลฐานสำหรับบุคลากรสาธารณสุข.** กรุงเทพฯ : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2547). **ไส้อ้ว มผช. 294/2547.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://app.tisi.go.th/otop/standard/standards.html>. 10 สิงหาคม 2557.
- สุกัญญา พลรัฐธนาสิทธิ์. (2551). **สัตว์จำพวกปลา.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://th.wikipedia.org/wiki/ปลา>. 12 ธันวาคม 2559.
- สุภาพร สุกสีเหลือง. (2557). **การเลี้ยงปลาดุกบักอูย.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.xn--72c2azblnq3c2a1h6dtb.com/การเลี้ยงปลาดุกบักอูย/>. 10 ธันวาคม 2559.
- เสน่ห์ บัวสนธิ. (2553). **การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์ไส้อ้วม้งสวิร์ติ.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://readgur.com/doc/2363212/การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์ไส้อ้วม้งสวิร์ติ>. 10 ธันวาคม 2558.
- โสมศิริ สมถวิล และสุจินดา ศรีวัฒนะ. (ม.ป.ป.). **การใช้สเกลความพอดีในการปรับสูตรไส้อ้ว.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://kucon.lib.ku.ac.th/Fulltext/KC5006020.pdf>. 12 กันยายน 2557.
- อารีรัตน์ งามขำ. (2555). **รู้ทันโรค บริโภคสมุนไพรม.** กรุงเทพฯ : อินส์พัล.
- AOAC. (2000). **Official Methods of Analysis.** (17th Ed.) Washington, DC : The Association of Official Analytical Chemists.

- Devine, C.E., Wahlgren, N.M. and Tornberg, E. (1999). Effect of rigor temperature on muscle shortening and tenderization of restrained and unrestrained beef *m. longissimus thoracicus et lumborum*. **Meat Sci**, 51, pp. 61-72.
- Singhatong, S., Leelarungrayub, D. and Chaiyasut, C. (2010). Antioxidant and toxicity activities of *Artocarpus lakoocha* Roxb. heartwood extract. **Journal of Medicinal Plants Research**, 4(10), pp. 947-953.



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี