

บรรณานุกรม

- กนกวรรณ สารโจนวงศ์. (2560). **ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด**. ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการปกครองท้องถิ่น, มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- เกรียงศักดิ์ เม่งอำพัน และคนอื่น ๆ. (2555). **คู่มือการเพาะเลี้ยงปลาบึก ปลาสวาย และปลาอุกผสม (บึกสยาม) เพื่อเพิ่มมูลค่าและการตลาด**. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. (2539). **เอกสารคำสอนวิชาวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ชั้นสูง**. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. (2540). **การจัดการโรงฆ่าสัตว์**. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล และพรธัญญา ศิวะพิรุฬห์เทพ. (2552). **เอกสารประกอบการอบรมการแปรรูปเนื้อสัตว์**. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ญาดา ตูลารักษ์. 2560. **การใช้ฟริกแกงแสนดีต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไส้อ้วสมุนไพรมะพร้าวจากเนื้อหมู**. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร, มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- ประภากร ชารานาย. (ม.ป.ป). **การเลี้ยงและการจัดการไก่กระທง**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : www.as.mju.ac.th/E-Book/t_prapakorn/.../การเลี้ยงและการจัดการไก่กระທง.pdf. 10 ธันวาคม 2560.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมวงศ์ และนิธิยา รัตนานพนธ์. 2556. **แอคติวิตีของน้ำ**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/water-activity>. 6 กุมภาพันธ์ 2563.
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (ม.ป.ป). **แฮมเบอร์เกอร์**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://th.wikipedia.org/wiki/แฮมเบอร์เกอร์>. 25 ตุลาคม 2562.
- สัญญาชัย จตุรสิทธิ์ธา. (2551). **เทคโนโลยีเนื้อสัตว์**. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2548). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม น้ำฟริกแกงและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส มอก. 429-2548**.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2555). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนไส้กรอกไก่ มผช. 331/2555**.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2556). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนน้ำฟริกแกง มผช. 129/2556**.
- สุนี คักดาเดช. (2549). **อาหารท้องถิ่น**. จันทบุรี : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- สุพิศตรา ชินสมบุญ. (2561). **การใช้ไขมันหมูต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ไส้อ้วสมุนไพรมะพร้าวโดยใช้ฟริกแกงแสนดี**. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร, มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

AOAC. (2000). **Official Methods of Analysis**. (17th Ed.) Washington, DC : The Association of Official Analytical Chemists.

Devine, Wahlgren and Tornberg. (1999). Effect of rigor temperature on muscle shortening and tenderization of restrained and unrestrained beef *m. longissimus thoracicus et lumborum*. **Meat Sci**, 51(1), 61-72.



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี