

บรรณานุกรม

- นภาพร ตีสนาม และพีระภา เครือสุน. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบด้วยการเติมปลา
ส้ม. วารสารวิจัยเทคโนโลยีนวัตกรรม. 4(1): 29-39.
- ปริญญา ลิมปวีริยะกุล และนภาพร วรณวิศาล. (2558). ภาชนะบรรจุสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ ใน
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. กรุงเทพฯ. หน้า 336-351 (385 หน้า)
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนานนท์. (2563), ปลาตะเพียนน้ำเค็ม / CHACUNDA
GIZZARD SHAD. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com>, 15
ธันวาคม 2563.
- ภัทรวดี เอียดเต็ม กุรอซียะห์ ยามิรุเต็ง และจรรยา สุขจันทร์. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาสวรรค์
แผ่นกรอบจากปลาหลังเขียว (*Sardinella gibbosa*). วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี,
4(2), 113-121.
- มยุรี ภาคลำเจียก. (2556). **บรรจุภัณฑ์สินค้าอุปโภคบริโภค**. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์หิรัญ.
- รอมลี เจตอเลาะ และสะอาด อาแซ. (2560). บรรจุภัณฑ์และอายุการเก็บรักษามะตะบะฮาลาลพื้น
เมืองสำเร็จรูป. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 22 (1), 78-91.
- สุพิชญา วาสะศิริ และคนอื่น ๆ. (2558). การกลั่นกรองปัจจัยที่มีผลต่อผลิตภัณฑ์ปลาสดแผ่นกรอบที่
เตรียมด้วยเตาอบแบบสายพานและเตาอบไมโครเวฟ. ใน การประชุมทางวิชาการของ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ :
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัดตราด. 2559. **วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวบ้านน้ำเชี่ยว**. (ออนไลน์).
แหล่งที่มา : <https://pr.prd.go.th/trat>, 15 ธันวาคม 2563.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2548). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเรื่องแผ่นปลากรอบ**.
มาตรฐานเลขที่ มผช.1040/2548.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2554). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเรื่องข้าวเกรียบ**.
มาตรฐานเลขที่ มผช.107/2554.
- วิจิตรา เหลียวตระกูล และวชิรญา เหลียวตระกูล. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาสดแดดเดียวทอด
อบกรอบโดยใช้ตู้อบลมร้อน. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏ
อุดรธานี, 9(2), 35-47.

- อดิศรา ตันตสุทธิกุล และณัฐมน เสมือนคิด. (2557). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาปรุงรส. **การเกษตรราชภัฏ**, 13(1), 71-79.
- อัจฉรา โพธิ์ดี. (2555). **การจัดการฟาร์ม**. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- AOAC. (2000). **Official methods of analysis of the association of the official analysis chemists**. Arlington: Association of official analytical chemists.
- Buege, J.A. & Aust, S.D. (1978). **Microsomal lipid per-oxidation**. Methods in Enzymology, 52, 302-310.
- Kotler, Philip and Armstrong, Gary. (2008). **Principle of Marketing: Pearson International Edition**. (12nd ed). New Jersey: Printice Hall, Inc.
- Nurul, H. et al. (2010). Chemical composition, color and linear expansion properties of Malaysian commercial fish cracker (keropok). **Journal of Food and Agro-Industry**, 3(5), 473-482.
- Rungsardthong, V. (2002). **Food Processing Technology**. Bangkok : Agro-Industrial Technology Environmental Technology. (in Thai)
- Rungsardthong, V. (2014). **Food Processing Technology**. King Mongkut's University of Technology North, Text and Journal Publication Co.Ltd., Bangkok, 477 p. (in Thai)
- Rattanapanone, N., (2002). **Food Chemistry**. Bangkok : Odeon Store Publisher.
- Seafood products**. (2017). (Online). Available : <https://www.larsenseafood.com/>. 7 July 2017.
- Siwawej, S. & Supphongsiri, S. (1993). Sorghum chips. **Agricultural Science Journal**, 26 (4-6), 80-87.
- Tangkhanakun, P. (2003). Varieties of crackers. **Food Journal (Thailand)**, 33(3), 162-167.