

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กรมประมง. 2540. คู่มือเพาะเลี้ยงปลาน้ำจืด. กรมประมง, กรุงเทพฯ.

กระยาทิพย์ เรือนใจ. 2541. ป. ปลาน้ำจืด. ยูโรปา เพลส, กรุงเทพฯ.

กองโภชนาการ กรมอนามัย. 2530. ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม.
กรมอนามัย, กรุงเทพฯ.

กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2535. ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของ
อาหารไทย. โรงพิมพ์องค์การทหารผ่านศึก, กรุงเทพฯ.

กล้าณรงค์ ศรีรอด และ เกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ, 2543. เทคโนโลยีของแปง. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

กาญจนาภรณ์ ลีวโนมนต์. 2521. การศึกษาวงจรชีวิตของสาหร่ายทะเลจำพวกสาหร่ายใบ (Porphyra)
ของไทย. ภาควิชาชีววิทยาประมง คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
(รายงานการวิจัย)

———. 2527. สาหร่าย. คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

จุไรรัตน์ แสงแดง. 2544. หมูยอเต้าหู้แผ่น. แผนงานพิเศษปริญญาตรี, คณะคหกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.

จิตนา แจ่มเมฆ และ อรอนงค์ นัยวิกุล, 2541. เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 5.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

จิตนา แจ่มเมฆ, สายสนม ประดิษฐ์ดวง, ทนง ภัทรพิพันธุ์, ปรีชา วิบูลย์เศรษฐ์, เนื่อทอง วนานุวัธ,
มาลัยวรรณ อารยะสกุล, ศิวาพร ศิวเวช, สมจิต สุรพัฒน์, สุคนธ์ชื่น ศรีงาม, อรอนงค์
นัยวิกุล, วรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษ, โชคชัย ชีรกุลเกียรติ, อนุกุล วัฒนสุข, ธนะบุลย์

สัจจาอนันตกุล, วราภา มหากาญจนกุล, สิริ ชัยเสรี, ปรีศนา สุวรรณภรณ์, วรณิ จิรภักย์กุล, สุธาสาย ศรีวานิช, สงวนศรี เจริญเหรียญ, สิริชัย ส่งเสริมพงษ์, สายพิณ ทานัชนาสัย, วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์, มาศอุบล ทองงาม และ ศศิธร จันทนวางกูร. 2546. **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

จินดา เทียมเมธ. 2514. **มัธยอาหารในโภชนาการ**. ฉบับที่ 4. คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์ศิวกพร, กรุงเทพฯ. (เอกสารเผยแพร่ความรู้)

จำลอง พิสนาคะ. 2538. **อาหาร รักษาโรค**. หอสมุดกลาง 09, กรุงเทพฯ.

ชุมพล พูนยิ่ง. มปป. **สาหร่ายทะเล : อาหารพิเศษ**. หิรินหยาง, กรุงเทพฯ. แปลจาก คาวาบาตะ อะซาโกะ และ มิคาโตะ.

เชาวนีย์ ลือประเสริฐ. 2543. **การพัฒนาลูกชิ้นปลาจากซูริมิปลาสดกุ้งข้างเหลือง**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ณรงค์ นิยมวิทย์. 2537. **การชิมอาหาร : ทฤษฎีและวิธีการปฏิบัติ**. วี.บี.บุ๊คเซนเตอร์ (เก.ยู.), กรุงเทพฯ.

ณัฐวรรณ์ ปภาวสิทธิ์ และ เขียวลักษณ์ อัมพรรัตน์. 2529. **รายงานการวิจัยและวิเคราะห์สถานภาพและศักยภาพการผลิตและการใช้สาหร่ายทะเล รวมทั้งความต้องการในงานวิจัยและพัฒนาในประเทศไทย**. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

ดวงพร สามัตติยะ. 2540. **การใช้น้ำผลไม้ตระกูลส้มเป็นตัวตกตะกอนต่อคุณภาพของเต้าหู้แข็ง**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ครูณี ธนะนันท์กุล. 2534. **เทคโนโลยีในการผลิตอาหาร**. มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ.

คาราวรรณ. 2547. **วิธีการทำเต้าหู้**. ict40@doae.go.th ศูนย์สารสนเทศ. 23 มิถุนายน 2547.

ธนภูมิ อโศกตระกูล. 2547. **มหัศจรรย์แห่งเต้าหู้**. ครีวบ้านและสวน, กรุงเทพฯ.

ธนาคารกสิกรไทย. 2533. อาหารเสริมสุขภาพ. เอกสารวิชาการธนาคารกสิกรไทย ปีที่ 11 (1): 197-217.

ธิดารัตน์ เสวตมงคล. 2544. **เต้าหู้แข็งเสริมปลายีสก**. แผนงานพิเศษปริญญาตรี. คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.

นิรนาม . 2535. **ผลิตภัณฑ์อาหารจากแป้งและเนื้อสัตว์**. ยูไนเต็ด บุ๊คส์, กรุงเทพฯ.

นิติพงศ์ จิตรีโกชน. 2543. **การผลิตแคลเซียมและเจลาตินจากเศษเหลือของโรงงานซูริมิ**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นุช ผลนาค. 2545. **ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหารขบเคี้ยวจากกระบวนการทอด**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

เนื่อน้อง บำราบพาล. 2543. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูปลาบบรรจุกระป๋องโดยใช้เศษเหลือจากกระบวนการปลาแซ่แข็ง**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

บริษัท โบโลโว จำกัด. 2548. **Egg Albumen Powder High Gel (EAP-HG)**, มปท. (เอกสารไม่ได้ตีพิมพ์)

ประเสริฐ สายสิทธิ์. 2524. **ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ**. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

_____. 2527. **ถั่วเหลืองและการใช้ประโยชน์ในประเทศไทย**. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

_____. 2537. **กรรมวิธีอุตสาหกรรมประมง**. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

แผนกผลิตภัณฑ์จุลชีววิทยา. มปป. คู่มือการแปรรูป 3M Petrifilm™. บริษัท 3 เอ็ม ประเทศไทย จำกัด, กรุงเทพฯ. (เอกสารไม่ได้ตีพิมพ์)

พรพล รมย์นุกูล. 2542. การถนอมอาหาร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏนครราชสีมา, นครราชสีมา.

พรรณี เพชรยศ, นันทวรรณ สุเภากิจ, กรรณิการ์ จาปนอม, วนิดา เลาะศิริ และ จิตรา ตีระเมธี. 2532. การศึกษาการเลี้ยงสาหร่ายทะเลสีแดงขนาดใหญ่บางชนิดบริเวณชายฝั่งทะเลตะวันออก. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, กรุงเทพฯ.

พิสมัย หาญมงคลพิพัฒน์. 2545. สถิติและการวางแผนการตลาดทางเกษตร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

เพลินใจ ตังคณะกุล. 2545. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของ...เต้าหู้. วารสารสถาบันอาหาร. ปีที่ 32 (2): 92-97.

_____. 2546. ขอมรับถั่วเหลือง...เป็นหนึ่งในอาหารประจำวันของเรา. วารสารสถาบันอาหาร. 33(1): 11-14.

ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก, นงลักษณ์ สุทธิวนิช, กนก ตีระรัตน์, ไพศาล วุฒิจำนงค์, ไพรัตน์ นาควิโรจน์, ประสิทธิ์ อติวีระกุล และ กนกอร อินทราพิเชฐ. 2520. อุตสาหกรรมเกษตร 1 ทั่วไป. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, สงขลา.

มยุรา ปราณาเปลี่ยน. 2546. การเปลี่ยนแปลงรูปแบบของบรรจุภัณฑ์อาหารทะเล. วารสารสถาบันอาหาร. ปีที่ 5 (31): 11-16.

มัทนา แสงจินดาวงษ์. 2545. ผลิตภัณฑ์ประมงไทย. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ยูเอฟเอ็ม เบคกิง สกูด. 2525. ตำราขนมจากแป้งสาลี เล่ม 3. โรงพิมพ์กรุงเทพฯ, กรุงเทพฯ.

วารุณี สุวรรณจงสถิต. 2546. การปรับปรุงกรรมวิธีการทอดและอายุการเก็บรักษาของปลาสดเค็มทอดกรอบ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วิไล รังสาดทอง. 2545. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าพระนครเหนือ, กรุงเทพฯ.

วันชัย สมจิต. 2525. ถั่วเหลืองและการใช้ประโยชน์ในประเทศไทย. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ศรภา จันธิกุล. 2539. การผลิตกุ้งแช่เย็นจากปลาอุกอุยเทศและการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศรีสมร คงพันธุ์ และ มณี สุวรรณผ่อง. 2544. ตำราอาหารลาว – หวาน เล่ม 3. พิมพ์ครั้งที่ 6. สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพฯ.

ศรีสมร คงพันธุ์, มณี สุวรรณผ่อง และ จันทร ทศานนท์. มปป. ตำราอาหารภัตตาคาร. ยูไนเต็คบุ๊ค, กรุงเทพฯ.

สมชาย ประภาวัต. 2533. เต้าหู้. โฆษณาการสาร. ปีที่ 4 (3): 115-116.

———. 2527. เต้าหู้. วารสารแนวเกษตร. ปีที่ 2 (2): 117-125.

———, วารุณี วารุณยานนท์, สุภารัตน์ เรืองมณีไพฑูรย์, มาลี ประภาวัต และอุดม กาญจนปกรณชัย. 2525. การศึกษาถึงชนิดและปริมาณที่เหมาะสมของตัวตกตะกอนต่าง ๆ ในการทำเต้าหู้หลอด. งานวิจัยสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารประจำปี 2525. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

สมพงษ์ อรพินท์. 2530. การศึกษาและวิเคราะห์สถานภาพและศักยภาพเกี่ยวกับเทคโนโลยีชีวภาพในการผลิตและแปรรูปแป้งมันฝรั่ง. (KU Collection). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

สัมพันธ์ รอดศรี. 2547. การพัฒนาขนมขบเคี้ยวจากแป้งปลายข้าวหอมมะลิผสมแป้งมันเทศและงาดำป่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. อ้างถึง นิรนาม. 2540. บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป : ฟาสต์ฟู้ดแบบไทย. สรุปข่าวธุรกิจธนาคารกสิกรไทย. ปีที่ 19 (3): 8-18.

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. 2546. ถั่วเหลือง. สยามออฟเซต, กรุงเทพฯ.

———. 2546. เทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษานมไทยและอาหารพื้นบ้าน. ปีที่ 5 (29): 67-73.

สุปราณี เข้มพราย. 2539. การผลิตโปรตีนไฮโดรไลเซตจากของเหลือจากโรงงานผลิตซูริมิเพื่อใช้เป็นสารอิมัลซิไฟเออร์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุรางค์ ลาเกลี้ยง. 2534. การปรับปรุงคุณภาพและกรรมวิธีการผลิตข้าวเกรียบอยุธยา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุพรรณพันธ์ ชุมเรียง. 2539. ผลของโปแตสเซียมโบรเมตและไข่ขาวต่อความสามารถในการเกิดเจลของซูริมิ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2532. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเต้าเจี้ยว. มอก. 891-2532.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2533. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเต้าหู้หลอด. มอก. 1004-2533.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. 2548. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเต้าหู้ปลา. มพช. 728/2548. หน่วยสำรวจแหล่งประมง กรมประมง. 2527. สัตว์ทะเลที่เป็นอาหารของคนไทย. กรมประมง, กรุงเทพฯ.

อบเชย อิ่มสบาย. 2543. ถั่วอร่อย. สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพฯ.

อรวรรณ กองพันธุ์, พรรณทิพย์ สุวรรณสาครกุล และ จิราภรณ์ รุ่งทอง. 2541. การตรวจสอบคุณภาพ
ซูริมิ Methods for Measuring the Properties of Surimi. สถาบันวิจัยและพัฒนา
อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง, กรุงเทพฯ.

อภิพรรณ พุกภักดี. 2546. ถั่วเหลือง พืชทองของไทย. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
กรุงเทพฯ.

อาณัติ นิธิธรรมยง. 2543. ถั่วเหลืองกับสุขภาพ. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาอาหาร มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อารีย์ วรรณวุฒิก. 2544. ถั่วเหลือง ถั่วลิสง และละหุ่ง. โรงพิมพ์โชติวงศ์, กรุงเทพฯ.

อักษร ศรีเปล่ง. 2529. อาหารวัย. ฝ่ายสื่อการศึกษา สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ. 2546. บทปฏิบัติการชีวเคมีโภชนาการ ประกอบการเรียนรู้วิชา **Food and
Nutrition Assessment**. มปท., กรุงเทพฯ. (เอกสารไม่ได้ตีพิมพ์)

AOCS. 1999. **Official Methods and Recommended Practices of The American Oil Chemists’
Society. 5th**. The American Oil Chemists’ Society, the United States of America.

Health & Cuisine. 2547. จานอร่อยจากถั่วเหลือง : เต้าหู้ เต้าเจี้ยว มิโสะ. ครั้วบ้านและสวน,
กรุงเทพฯ.