

บรรณานุกรม

- กรุงเทพมหานคร. (2548). สถาบันอาหารปั้นแบรนด์ “โจงฟิช” ทูม 50 ล้านวิจัยปลาเพาะส่งออก. หนังสือพิมพ์กรุงเทพธุรกิจ ฉบับวันที่ 11 มิถุนายน 2548.
- โครงการศูนย์ประสานความร่วมมือเพื่อการพัฒนาศักยภาพอุตสาหกรรมอาหารและอาหารไทยสู่โลกระหว่างสถาบันอาหาร สวทช. และมหาวิทยาลัย. (2551). ปลาสวายโฌ. ห้องประชุม VIP ชั้น 2 อาคารส่งเสริมการส่งออก วันที่ 29 มิถุนายน 2550, หน้า 45 – 46.
- จินตนา วินุทธ์ศิริกุล. (ก.ค.- ธ.ค. 2551). การใช้โอโซนในอุตสาหกรรมอาหาร ทางเลือกเพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในการทำความสะดวกและการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์. วารสารราชภัฏเพชรบุรี. 6(1) : หน้า 1-7.
- ณัฐพล ฟักบุญโญ. (2550). วิทยานิพนธ์. คุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษาปูน้ำจืด (*Scylla serrata* Forskål) โดยใช้โอโซน กรดแอสซิติค กรดแล็กติก กรดแอสคอร์บิก และการเก็บรักษาภายใต้สภาวะปรับบรรยากาศ. วิทยานิพนธ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- ทวีทรัพย์ ศรีนาค. (2542) . การกำจัดกลิ่นโคลนในปลานิล. วารสารควาฟาร์มมิ่ง. 5 : หน้า 30 – 36.
- นฤมล อัสวเกษมณี. (2550). การกำจัดกลิ่นโคลนในเนื้อปลาดุกบิ๊กอุย โดยใช้สารละลายเถ้าจากใบกล้วยนางพญา (*Musa* sp.) ที่ระดับความเข้มข้นแตกต่างกัน. วารสารเกษตรศาสตร์. 3(5) : หน้า 15 – 26.
- นิรนาม. (2550) . ปลาเพาะ. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก [http:// www. google.com](http://www.google.com).
- นิรนาม. (มปป.). เจ้ามัจฉาฟาร์ม เพาะพันธุ์ปลาเพาะลูกผสม พันธุ์เนื้อขาว 100 %. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก [http:// www. google.com](http://www.google.com).
- ฝ่ายประกันคุณภาพกลาง บริษัท ซีพี เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด. (มปป.) . สัมภาษณ์ปัญหาการกลิ่นดิน กลิ่นโคลนในผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจืด. จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (e-mail). (เอกสารอัดสำเนา).
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2547). มกอช. 7001 – 2547 เรื่อง ปลานิล. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก http://www.acfs.go.th/datakm/standard/standard_list_std.html.
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2548). มกอช. 7014 – 2548 เรื่อง ปลาแล่เยือกแข็ง. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://www.acfs.go.th/standard/download/plaice.pdf>.
- รังสิมา อร่ามเรือง, วราริ แก้วน่วม, อรุณศรี ลีจิระจำเริญ และมะนะชัย ธรรมลักษณ์. (มปป.). การลดปริมาณจุลินทรีย์ปนเปื้อนในกุ้งแช่เยือกแข็งโดยการล้างด้วยน้ำโอโซน. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก [http:// www. google.com](http://www.google.com).

- วรพงษ์ นลินานนท์. (2545). การกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ในเนื้อปลานิล. วิทยานิพนธ์หลักสูตร
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วรพงษ์ นลินานนท์, มยุรี จัยวัฒน์, นงนุช รักสกุลไทย และจิราวรรณ เข้มประยูร. (มปป.). การ
กำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ในเนื้อปลานิล.[ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก [http:// www. google.com](http://www.google.com).
- ยุวันดา นะหิมี. (2545). อิทธิพลของโอโซน ไข่ขาวผง และซีเอสทีนต่อคุณภาพเจลของซูริมิที่ทำจาก
ปลาทุบก (Decapterus maruadsi) แซ่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์หลักสูตรวิทยาศาสตร
มหาบัณฑิต ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2529). มอก. 616 – 2529 เรื่อง ปลาสดแช่เยือกแข็ง.
[ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก . http://app.tisi.go.th/standard/cat_thai.html.
- สุญาณีพร ตูลยพงศ์รักษ์ , ปัทมา ระตะนะอาพร และ จิราภรณ์ รุ่งเลิศเกรียงไกร. (2551). การ
เปลี่ยนแปลงคุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยาของปลาสาวยโม่งที่เก็บรักษาในน้ำแข็ง.
[ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก [http:// www. google.com](http://www.google.com).
- สถาบันอาหาร. (2549). สถาบันอาหารเดินหน้าโครงการพัฒนาสัตว์น้ำเศรษฐกิจตัวใหม่ของไทย
เพื่อการส่งออก(ปลาสาวยโม่ง). โครงการพัฒนาสัตว์น้ำเศรษฐกิจ .[ออนไลน์] เข้าถึงได้
<http://nfi.or.th/nfi/fish/Main.htm>.
- สมชาย หวังวิญญ์กิจ. (2551). ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของสาหร่ายสีเขียวแกมน้ำเงิน
Oscillatoria sp. และ *Microcystis sp.* และความสัมพันธ์ของปริมาณสาหร่ายต่อกลิ่นโคลนใน
กุ้งขาวแวนนาไม (*Litopenaeus vannamei*) ในบ่อเลี้ยง. วิทยานิพนธ์หลักสูตรวิทยาศาสตร
ดุสิตบัณฑิต ภาควิชาภาควิชาชีววิทยาประมง บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุทธวัฒน์ เบญจกุล. (2549) . การปรับปรุงสีของซูริมิจากปลาที่มีไขมันสูง. ซูริมิ : วิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีเนื้อปลาสด. กรุงเทพฯ. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. หน้า 65.
- สุทธวัฒน์ เบญจกุล. (2548) .สารให้กลิ่นโคลน. เคมีและคุณภาพสัตว์น้ำ : กรุงเทพฯ. สำนักพิมพ์
โอเดียนสโตร์. หน้า 98.

Box G, and Meyer, R. (2005) An analysis for unreplicated fractional factorials. **Technometrics**.
28 : pp.11–18.

Chen, H. H., Chiu., E. M. , and Huang. J. R..(1997). Color and gel forming properties of horse
mackerel(*Trachurus japonicus*) as related to washing conditions. **J. Food Sci.** 62 :
pp. 985 -991.

- Dew, T. L. (2005). **Ozone Degradation of Off – Flavors in Catfish**. A Thesis Submitted to the Graduate Faculty of The Louisiana State University and Agricultural and Mechanical College. In The Department of Food Science. p. 69 .
- Form, J. , and Horlyck, V. (1984). Site of Uptake of Geosmin a Cause of Earthy – Flavor in Rainbow trout (*Salmo gairdneri*). **Can. J. Fish Aquat. Sci.** 41 : pp.1224 – 1226.
- Graham, D. M. (1997). Use of Ozone for Food Processing. **Food Technology**, 51(6) : pp.72 – 75.
- Gottschalk, J. A., Libra, M. A, and Saupe, K. M. (2000). **Ozonation of Water and Waste Water**. Weinheim. New York. p.189 .
- Huss, H.H. (1988). **Fresh Fish-Quality and Quality Changes**. FAO Fisheries Series no. 29. FAO/ DANIDA Training Programme on Fish Technology and Quality Control, Rome. p.132.
- Jiang, S. T., Wang, Y. T. , and Chen, H. C. (1998). Lysosomal enzyme effects on the post mortem changes in tilapia (*Tilapia nilotica x T. aurea*) muscle myofibrils. **J. Food Sci.** : pp. 277 – 279.
- Johnsen, P.B., and Lloyd, S. W. (1992). Influence of fat content on uptake and depuration of the off-flavors 2 methylisoborneol by channel catfish(*Ictalurus punctatus*). **Can.J. Aquat. Sci.** 49 : pp.2406 – 2411.
- Johnsen , P. B., and Dionigi, C. P. (1994). **Physiological approaches to the management of off-flavors in farm-raised channel catfish, Ictalurus punctatus**. In : Recent developments in *catfish aquaculture*. The Harworth Press, Inc. pp.140 – 160.
- Kaminski, J. C., and Prendiville, P. W. (1996). **Milwaukee's Ozone Upgrade**. Civil Engineering, September : pp.62 – 67.
- Kim, J. G.,Yousef, A.E., and Daves,S.(1999). Application of Ozone for Enhancing the Microbiological Safety and Quality of Foods. **J. of Food Protection**. 62 : pp.1071 – 1087.
- LaShon Dew, T. (2005). **Ozone degradation of off-flavors in catfish**. A Thesis submitted to the graduate faculty of Louisiana State University and Agricultural and Mechanical College. pp. 1- 67.
- Lannelongue et. al. (1982). [online] available :
http://kb.psu.ac.th/psukb/bitstream/2553/2940/6/238170_ch3.pdf.

- Lenth R. (1989). Quick and easy analysis of unreplicated factorials. **Technometrics**. 31: pp. 469–473.
- Mudd, J. B., Leavith, L., Ongun A., and McManas, T.T. (1989). Reaction of ozone with amino acid and protein. **Atoms Environ**. 23 : pp.669 – 674.
- Mohsin, M., Bakar and Selamat, J. (1999).The effect on colour , texture and sensory attributes achieved by washing black tilapia fresh with banana leaf ash solution. Inter. **J. Food. Sci. and Tech**. 34 : pp.359 – 363.
- Ozone. (2008). [online] available:http://www.ozoneapplications.com/info/cd_vs_uv.htm (December 20, 2008).
- Ozone. (2008). [online] available : http://www.ozonesolutions.com/Ozone_Formation.html . (December 5, 2008).
- Ozone. (2008). [online] available : [http:// ozone.meteo.be/meteo/view/en/1547746-Formatio](http://ozone.meteo.be/meteo/view/en/1547746-Formatio). (October 18, 2008).
- Robertson, R. F., Jauncey, K., Beveridge, M. C. M., and Lawton, L. A. (2004) : Depuration rates and the sensory threshold concentration of geosmin responsible for earthy-musty taint in rainbow trout, *Onchorhyncush mykiss*. **J. Aquaculture**. 245: pp.89-99.
- Saadoun, I. M. K., Schrader, K. S., and Blevins, W. T. (2001). Environmental and Nutritional Factors Affecting geosmin Synthesis by *Anabaena* sp.**Water Research**. 35(5) : pp.1209 – 1218.
- Tameka LaShon Dew. (2005). **Ozone Degradation of Off – Flavors in Catfish**. A Thesis M.S. in the Department of Food Science. p. 69 .
- Tomiyasu, H. H., Fukutomi, and Godon, G. (1985). Kinetics and Mechanisms of Ozone Decomposition in Basic Aqueous Solutions. **Inorganic Chem**. 24 : pp.2962 – 2985.
- Yamprayoon, J., and Noomhorm, A. (2000). Geosmin and Off – Flavor in Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*). **J. of Aquatic Product Tech**. 9 (2) : pp.29 - 41.
- Ye K, and Hamada, M.(2000). Critical values of the Lenth's method for unreplicated factorial designs. **Journal of Quality Technology**. 32: pp.57–66