

## บทที่ 6 เอกสารอ้างอิง

- กันทร์ วิวัฒน์พานิชย์. 2542. แมลง อาหารมนุษย์ในอนาคต. โรงพยาบาลสหัสดิ์. กรุงเทพฯ.  
กองโภชนาการ. 2544. คุณค่าทางโภชนาการ. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพยาบาลสหัสดิ์  
สหัสดิ์. กรุงเทพฯ
- ณัฐกิจ ธรรมเจริญ, ศตพล พลประภาส และปรีชา อ่อนบัตร. 2545. แมลงเศรษฐกิจ. บริษัท ก.พล จำกัด. กรุงเทพฯ.  
ทัศนีย์ แจ่มจรรยา, สุภาพ ณ นคร, พินิจ หวังสมนึก, ไพรัช ทابสีแพร และญาดา พลแสน. 2544. ความหลากหลาย  
ของแมลงที่ใช้เป็นอาหารในเขตจังหวัดขอนแก่น. แก่นเกษตร 29(1), 1-9.
- นฤมล แสงประดับ. 2526. สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. วิทยานิพนธ์ปริญญา  
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- นฤมล แสงประดับ. 2548. แมลงน้ำ. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ขอนแก่น.
- นันทยา จงใจเทศ, พิมพร วัชรังคกุล, ปิยันนท์ แผ่นเมือง และเพ็ญพอยม ประภาศิริ. 2549. คุณภาพโปรตีนและไขมันใน  
แมลงที่กินได้. กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. นนทบุรี.
- นันทยา รัตนจันทร์. 2553. แมลงและแมลงป่องกินได้ที่ตลาดชายแดนไทย-กัมพูชา (ตลาดโรงเกลือ) จังหวัดสระแก้ว.  
วิทยานิพนธ์ กำแหงและแมลง. 8(1): 20-28.
- ประพิมพร สมนาแขง, ผู้การต้น รัฐเขตต์ และสุมาลี รัตนปัญญา. 2529. อาหารตามธรรมชาติของชาวบ้านในหมู่บ้าน  
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. รายงานการวิจัยโครงการศึกษาภาวะเศรษฐกิจและสังคมของกลุ่กรากในระบบเกษตร  
น้ำฝน มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- พงศ์ธร สังข์เพ็อก และประภาศรี ภูเวสตีย์. 2526. คุณค่าของแหล่งอาหารโปรตีนของชาวชนบท: แมลง. โภชนาการ  
สาร 17(1):5-12.
- เพ็ญนภา ทรัพย์เจริญ และกัญจนา ดีวิเศษ. 2542. แมลงอาหารมนุษย์ในอนาคต. สถาบันการแพทย์ไทย กรมการแพทย์  
กระทรวงสาธารณสุข. โรงพยาบาลสหัสดิ์. กรุงเทพฯ.
- ยุพา หาญบุญทรง, อาจินต์ รัตนพันธุ์, ยงยุทธ ไวนกุล และอุ่น ลิวานิช. 2544. การสำรวจแมลงกินได้ในภาค  
ตะวันออกเฉียงเหนือ. แก่นเกษตร 29(1), 35-44.
- รอมลี เจตอเลา, พัชรินทร์ ภักดีฉนวน และ เทวี ทองแดง. 2541. รูปแบบของกรดไขมันในปลาทะเลและปลาเนื้อสีด  
จังหวัดปัตตานี. 33rd Congress on Science and Technology of Thailand.
- วรากร วรารักษ์, จำง วิสุทธิแพทย์ และชูเกียรติ มณีร. 2518. แมลงที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ.
- เอกสารงานวิจัย ฉบับที่ 7 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม. โรงพยาบาลสหัสดิ์. ขอนแก่น.
- ศตพล พลประภาส. แมลงกินได้ในภาคอีสาน. ค้นเมื่อวันที่ 20 กรกฎาคม 2554 จาก <http://www.ku.ac./kaset60/Theme05/theme-05-05/index-05-05.html>.
- ศตพล พลประภาส. 2545. จับแมลงแปลงเป็นแฟร์นไซต์. ค้นเมื่อ 20 กรกฎาคม 2554, จาก  
<http://www.nationjob.com/content/career/richrisk/template.asp?conno=353>
- สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล. 2548. Food Composition Database ND.3 for INMUCAL  
Program. มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สุภาพ ณ นคร, ทัศนีย์ แจ่มจรรยา, พินิจ หวังสมนึก, ไพรัช ทابสีแพร และญาดา พลแสน. 2542. ความหลากหลาย  
ของสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่ใช้เป็นอาหารในเขตจังหวัดขอนแก่น ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ประเทศไทย.

รายงานผลการวิจัยด้านความหลากหลายทางชีวภาพในประเทศไทย (โครงการ BRT). โรงพิมพ์ Work Press: Printing. กรุงเทพฯ.

อุ่ง ลีวนิช, สมหมาย ชั่นราม, นำชัย เจริญเทศประสิทธิ์ และยุพา หาญบุญทรง. 2542. ความหลากหลายของแมลง กินได้ในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. รายงานผลการวิจัยด้านความหลากหลายทางชีวภาพในประเทศไทย (research reports on Biodiversity in Thailand). การประชุมวิชาการประจำปีโครงการ BRT ครั้งที่ 3 วันที่ 11-14 ตุลาคม 2542. โครงการพัฒนาองค์ความรู้และศึกษาよいways การจัดการทรัพยากรีวิวภาพ ในประเทศไทย.

อาจินต์ รัตนพันธุ์. 2543. ความหลากหลายของแมลงกินได้และการศึกษาเซลล์พันธุศาสตร์ของจิโนม สกุล *Brachytrupes* ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

อุษา กลินหอม, ชูศรี ราครีรัตน์ และศุภรัตน์ จิตต์จำنج. 2527. การศึกษาคุณค่าทางอาหาร ปราสิตและ ส่วนประกอบที่เป็นพิษในแมลงบางชนิดที่เป็นอาหารของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. มหาวิทยาลัยศรีนครินทร์ วิโรฒ มหาสารคาม.

Almeida, de J.C., Perassolo M.S., Camargo J.L., Bragagnolo N. and Gross J.L. 2006. Fatty acid composition and cholesterol content of beef and chicken meat in Southern Brazil. *Brazilian J. of Pharm. Sci.* 42: 109-117.

Almeida J.C.D., Perassolo M.S., Camargo J.L., Bragagnolo N., Gross J.L. 2006. Fatty acid composition and AOAC 2000. *Official methods of analysis of AOAC international*. 17<sup>th</sup> ed. Virginia USA: Association of Office Analytical Chemists, Inc.

Ande A.T. 2003. The lipid profile of the pallid emperor moth *Cirina forda* Westwood (Lepidoptera: Saturniidae) caterpillar. *Nigerian Society of Experimental Biology*. 13: 37-41.

Banjo A.D., Lawal O.A., and Songonuga E.A. 2006. The nutritional value of fourteen species of edible insects in southwestern Nigeria. *African Journal of Biotechnology*. 5(3): 298-301.

Bernard J.B. and Allen M.E. 1997. Feeding captive insectivorous animals: *Nutritional aspects of insects as food*. Nutrition advisory group handbook.

De Lorgeril M., Renaud S., Mamelle N., Salen P., Martin J.L., Monjaud I. 1994. Mediterranean a-linolenic acid-rich diet in secondary prevention of coronary heart disease. *Lancet*. 343:1454-9.

DeLong, Dwight. 1960. Man in a World of Insects. *The Ohio Journal of Science*. 60:4

Ekpo K.E. and Onigbinde A.O. 2007. Characterization of lipid in winged reproductives of the termite *Macrotermis bellicosus*. *Pakistan Journal of nutrition*. 6(3): 247-251.

Grundy, S.M. 1997. What is the desirable ratio of saturated, polyunsaturated and monounsaturated fatty acids in the diet. *American Society for Clinical Nutrition*. 66:988s-90s.

Gullan P.J. and Cranston P.S. 2004. The Insect an outline of Entomology. Department of Entomology, University of California, USA. Pharmaceutical Sciences. 42(1).

Koide S.S. 1998. Chitin-chitosan: properties, benefits and risks. *Nutrition Research*. 18 (6): 1091-1101.

Klinhom, U., Rasrirattana, C., and Jitjamonong, S. (1984). An investigation of some nutritive values, some parasites and some toxic components of edible insects in Northeastern Thailand. Srinakarinwirot University, Mahasarakham, Thailand.

- Majeti N.V. and Kumar R. 200. A review of chitin and chitosan applications. **Reactive and Functional Polymers.** 46: 1-27.
- Ramos-Elorduy J., Moreno J.M.P., Prado E. E., Perez M. A., Otero J. L., and Guevara O. L. 1997. Nutritional value of edible insects from the State of Oaxaca, Mexico. **Journal of Food Composition and Analysis.** 10:142–157.
- Ruiz-Lopez N., Martinez-Force E. and Garces R. 2003. Sequential one-step extraction and analysis of triacylglycerols and fatty acids in plant tissues. **Analytical Biochemistry.** 317:247-254.
- Shen L., Li D., Feng F. and Ren Y. 2006. Nutritional composition of *Polyrhachis vicina* Roger (Edible Chinese black ant). **Songklanakarin J. Sci. Technol.** 28(Suppl. 1): 107-114.
- Simopoulos A.P. 2002. The importance of the ratio of omega-6/omega-3 essential fatty acids. **Biomed Pharmacother.** 56:365-379.
- Simopoulos A.P. 2006. Evolutionary aspects of diet, the omega-3/omega-3 ratio and genetic variation: nutritional implications for chronic diseases. **Biomedicine and Pharmacotherapy.** 60:502-507.
- Simopoulos A.P. and Cleland L.G. 2003. Omega-6/omega-3 essential fatty acid ratio: the scientific evidence. **World Rev Nutr Diet.** 92: 324-330.
- Wang D., Zhai S.W., Zhang C.X., Zhang, Q., and Chen, H. 2006. Nutrition value of the Chinese grasshopper *Acrida cinerea* (Thunberg) for broilers. **Animal Feed Science and Technology.**
- Yang L., Siriamornpun S. and Li D. 2006. Polyunsaturated fatty acid content of edible insects in Thailand. **J. Lipid Food.** 13: 277-285.