

เอกสารอ้างอิง

1. กรมโรงงานอุตสาหกรรม, 2551, **หลักปฏิบัติเทคโนโลยีการผลิตที่สะอาด อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง** [ออนไลน์], แหล่งที่มา: www.diw.go.th/หลักปฏิบัติเทคโนโลยีการผลิตที่สะอาด.pdf [12 มกราคม 2555].
2. การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย, ไม่ปรากฏปีพิมพ์, **การจัดการด้านการใช้ไฟฟ้า** [ออนไลน์], แหล่งที่มา: <http://www.dsm.egat.co.th/index.php?option=com> [1 มีนาคม 2555].
3. บริษัท ไตรรุ่งเจริญกิจวิสาหกิจ จำกัด, ไม่ปรากฏปีพิมพ์, **ระบบการจัดการพลังงาน** [ออนไลน์], แหล่งที่มา: <http://www.trirung.com/index.php/2010-05-25-13-14-48/2011-01-04-07-09-27.html> [1 มีนาคม 2555].
4. กระทรวงพลังงาน, 2552, **หลักการบริหารจัดการพลังงาน** [ออนไลน์], แหล่งที่มา: <http://www.dede.go.th/dede/fileadmin/upload/nov50/oct52/3.pdf> [7 กุมภาพันธ์ 2555].
5. Bureau Veritas (Thailand), **ประกาศใช้มาตรฐานการจัดการพลังงาน ISO 50001:2011** [Online], แหล่งที่มา: <http://www.bureauveritas.co.th/dOC/ISO%2050001%20Announcement.pdf> [11 เมษายน 2555].
6. Energy Quality Service, **มาตรฐานการจัดการพลังงาน ISO 50001** [Online], แหล่งที่มา: www.energy-quality.com/pdf/iso50001.pdf [12 เมษายน 2555]
7. ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ, **การประเมินวัฏจักรชีวิต (Life Cycle Assessment)** [Online],แหล่งที่มา:http://www.mtec.or.th/ecodesign2010/index.php?option=com_content&view=frontpage&Itemid=1 [15 เมษายน 2555].
8. กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, **โครงการส่งเสริมการใช้ฉลากคาร์บอนสำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน** [Online], แหล่งที่มา: <http://www.ertc.deqp.go.th/ertc/images/stories/user/ct/ERTC20Y/CarbonLabel.pdf> [12 เมษายน 2555]
9. เทคโนโลยีทำความเย็น, ไม่ปรากฏปีพิมพ์, **ระบบทำความเย็น** [ออนไลน์], แหล่งที่มา: http://teenet.tei.or.th/Knowledge/Paper/012_EEH.pdf [12 มกราคม 2555].
10. Codex Alimentarius, 1995, **Codex Standard for Quick Frozen Shrimps or Prawns** [Online], Available: http://www.codexalimentarius.net/web/more_info.jsp?id_sta=107 [12 มกราคม 2555].
11. สำนักเทคโนโลยีความปลอดภัย กรมโรงงานอุตสาหกรรม, 2547, **คู่มือการอนุรักษ์พลังงานในโรงงานอุตสาหกรรมประเภทห้องเย็น**, กรุงเทพมหานคร, หน้า 10 ถึง 24.
12. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2549, **มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร**

แห่งชาติ มกอช. 7017-2549 กู้ยืมเชิง [ออนไลน์], แหล่งที่มา:

13. Mahlia, T.M.I. and Saidur, R., 2010, "A Review on Test Procedure, Energy Efficiency Standards and Energy Labels for Room Air Conditioners and Refrigerator-Freezers", *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, Vol. 14, No. 7, pp. 1888-1900.
14. Altwies, J.E. and Reindl D.T., 2001, "Passive Thermal Energy Storage in Refrigerated Warehouse", *International Journal of Refrigeration*, Vol. 24, No. 1, pp. 149-157.
15. Saidur, R. and Mahlia, T.M.I., 2010, "Energy Economic and Environment Benefit of Using High-Efficiency Motor to Replace Standard Motor of Malaysian Industries", *Energy Policy*, Vol. 24, No. 8, pp. 4617-4625.
16. Tassou, S.A. and Ge, Y. and Hadawey, A. and Marriott, D., 2011, "Energy Consumption and Conservation in Food Retailing", *Applied Thermal Engineering*, Vol. 31, No. 3, pp. 147-156.
17. Dampsey, P. and Bansal, P., 2012, "The Art of Air Blast Freezing: Design and Efficiency Considerations", *Applied Thermal Engineering*, Vol. 41, pp. 71-83.
18. Grein, A. and Peht, M., 2011, "Load Management for Refrigeration System: Potentials and barriers", *Energy Policy*, Vol. 39, No. 9, pp. 5598-5608.
19. Limmeechokchai, B. and Chungpaibulpatana, S., 2001, "Application of Cool Storage Air-Conditioning in The Commercial Sector: An Integrated Resource Planning Approach For Power Capacity Expansion Planning and Emission Reduction", *Applied Energy*, Vol. 68, No. 3, pp. 289-300.
20. Liu, D.-Y. and Chang, W.R., and Lin, J.-Y., 2004, "Performance Comparison With Effect of Door Opening on Variable and Fixed Frequency Refrigerators/Freezers", *Applied Thermal Engineering*, Vol. 24, No. 14-15, pp. 2281-2292.
21. 24. Hackett, B., Chow, S. and Ganji, A.R., 2005, **Energy Efficiency Opportunities in Fresh Fruit And Vegetable Processing/Cold Storage Facilities** [Online], Available: http://www.eceee.org/conference_proceedings/ACEEE_industry/2005/Panel_1/p1_8 [12 มีนาคม 2555].
22. Carbon Trust, 2006, **Food and drink processing**, England, pp. 3-9.
23. Zaroni, S. and Zavanella, L., 2011, "Chilled or Frozen? Decision Strategies for Sustainable Food Supply Chains", *International Journal of Production Economics*, Vol. xxx, No. xxx, pp. xxx. (Inpress)

24. Roy, P. and Orikasa, T. and Thammawong, M. and Nakamura, N. and Xu, Q., 2012, "Life Cycle of Meats: An Opportunity to Abate the Greenhouse Gas Emission From Meat Industry In Japan", **Journal of Environmental Management**, Vol. 93, No. 1, pp. 218-224.
25. Iribarren, D. and Vázquez-Rowe, I. and Hospido, A. and Moreira, M.T. and Feijoo, G., 2010, "Estimation of The Carbon Footprint of The Galician Fishing Activity (NW Spain)", **Science Of The Total Environment**, Vol. 408, No. 22, pp. 5284-5294.
26. Calderón, L. A. and Iglesias, L. and Laca, A. and Herrero, M. and Díaz, M. , 2010, "The Utility of Life Cycle Assessment in The Ready Meal Food Industry", **Resources, Conservation and Recycling**, Vol. 54, No. 12, pp. 1196-1207.
27. Roy, P. and Nei, D. and Orikasa, T. and Okadome, H. and Xu, Q., 2009, "A Review of Life Cycle Assessment (LCA) on Some Food Products", **Journal of Food Engineering**, Vol. 90, No. 1, pp. 1-10.
28. Kimura, A. and Wada, Y., and Kamada, A. and Masuda, T. and Okamoto, M. and Goto, S.-S. and Tsuzuki, D. Cai, D. and Oka, T. and Dan, I., 2010, "Interactive Effects of Carbon Footprint Information and Its Accessibility on Value and Subjective Qualities of Food Products", **Appetite**, Vol. 55, No. 2, pp. 271-278.
29. Vázquez-Rowe, I. and Villanueva-Rey, P., and Mallo, J. and osé De la Cerda, J. and Teresa Moreira, M. and Feijoo, G., 2010, "Carbon footprint of a Multi-Ingredient Seafood Product From a Business-to-Business Perspective", **Journal of Cleaner Production**, Vol. 44, No. 2, pp. 200-210.
30. Mungkung, R. and Gheewala, S.H., and Kanyarushoki, C. and Hospido A. and Werf, H.V.D.. And Poovarodom, N. and Bonnet, S. and Aubin, J. and Moreira, M. T. and Feijoo, G., 2012, "Product Carbon Footprinting in Thailand: A Step Towards Sustainable Consumption and Production? ", **Environmental Development**, Vol. 3, No. 1, pp. 100-108.