

บรรณานุกรม

- กฤษดา สมิตะสิริ. (2529). **แบคทีเรียชอบเกลือในการหมักน้ำปลา**. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กรมวิทยาศาสตร์บริการ (2516). “การศึกษาเรื่องวิตามินบี12 ในน้ำปลา” รายงานกิจกรรมของ กรมวิทย์ (33), 45-46.
- จิรวัดน์ ขงสวัสดิกุล, สุรีย์ลักษณ์ รอดทอง และปิยะวรรณ กาสลัก. (2544). **ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณฮีตตามีนในกระบวนการผลิตน้ำปลา**. นครราชสีมา : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- นางนุช รักสกุลไทย. (2530). **กรรมวิธีแปรรูปสัตว์น้ำ**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- _____. (2538). **กรรมวิธีแปรรูปสัตว์น้ำ**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- บุญศรี จงเสรีจิตต์. (2533). **การผลิตโคจี้เพื่อใช้ในการหมักน้ำปลา**. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ประเสริฐ สายสิทธิ์. (2511). “กลิ่นและรสของน้ำปลา,” **วารสารประมง**. 3(21), 467-474.
- พรประภา วงศ์ฝัน, กรรณิการ์ สมบุญ และจรรุวรรณ ดรเถื่อน. (2549). **น้ำปลาจากหอยเชอรี่**. สกลนคร : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน.
- พรรรัตน์ เพชรภักดี. (2539). **การผลิตน้ำปลาจากของเหลือจากระบวนการผลิตปลาหนึ่ง**. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล.
- พวงพร โชติไกร. (2534). **จุลชีววิทยาของอาหารและนม**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- พูนทรัพย์ วิรุพหกุล, วราทิพย์ สมบุญญฤทธิ และจิราภรณ์ รุ่งทอง. (2545). “การศึกษาคุณภาพปลาเกตุที่เก็บรักษาบนเรือและคุณภาพน้ำปลาระหว่างการหมัก,” **วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร**. 33(6), 380-386.

มูลนิธิสารานุกรมไทย. (2542). **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่มที่ 9**. กรุงเทพฯ : สยามเพรส
แมเนทเมนต์ จำกัด.

เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิศิษฐ์, สินีนาถ สระตันดี และระติพร หาเรือนกิจ. (2530). “ศึกษาการใช้เอ็นไซม์
โบรมิเลนในการทำน้ำปลาจากปลาชนิด,” ใน **การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 25 ของมหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์**, (หน้า 129-151). วันที่ 3-5 กุมภาพันธ์ 2530 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วราทิพย์ สมบุญญฤทธิ, พรรณทิพย์ สุวรรณสาครกุล, อรวรรณ คงพันธ์, จณิสตา ภัทรวิวัฒน์ และ
จิราภรณ์ รุ่งทอง. (2546). “คุณลักษณะและคุณภาพน้ำปลาไทย,” ใน **การสัมมนาวิชาการ
ประมง ประจำปี 2546**, (หน้า 117-118). วันที่ 7-9 กรกฎาคม 2546 กรมประมง. กรุงเทพฯ :
กรมประมง.

วิไลลักษณ์ กลมกลาง. (2538). **การศึกษาการหมักน้ำปลาโดยใช้เชื้อแบคทีเรียร่วมกับโคจิ**.
วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สายพิณ ไชยนันท์ และสิทธิพันธุ์ ไชยนันท์. (2526). **วารสารคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมและ
วิทยาศาสตร์**. 2(2)ม 10-13.

สุเวทย์ นิงสานันท์ และจิรวัดน์ ยงสวัสดิ์กุล. (2543). **การเร่งกระบวนการแปรรูปน้ำปลา**.
นครราชสีมา : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.

สำนักงานการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ภาคใต้ เขต 2. (2551). **คู่มือท่องเที่ยวธรรมชาติ ทะเลน้อย
จังหวัดพัทลุง**. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <http://www.oknation.net/blog/print.php?id=257359>. (วันที่ค้นข้อมูล 23 ธันวาคม 2556).

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2545). **ปัญหาและแนวทางการแก้ไขการผลิตน้ำปลา**.
กรุงเทพฯ : กระทรวงสาธารณสุข.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2548). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาตุกร้า เลขที่ มผช.
1029/2548**. กรุงเทพฯ : กระทรวงอุตสาหกรรม.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2547). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำปลาพื้นบ้าน เลขที่ มผช. 673/2547.** กรุงเทพฯ : กระทรวงอุตสาหกรรม.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2545). “เก็บอย่างมีคุณค่าด้วยน้ำปลาตรา มอก.,” **สมอ.สาร.** 28(323), 8-9.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2526). **น้ำปลาพื้นเมือง : ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ 678 (มอก. 3-2526).** กรุงเทพฯ : กระทรวงอุตสาหกรรม.

Alm, F. (1965). **Scandinaanchovies and herring tidbits.** In G. Bogstrom (ed) Fish as Food. Vol.III. New York: Academic Press.

Amano, K. (1962). “The influence of fermentation on the nutritive value of fish with special reference to fermented fish products of south-east asia,” In **Symp. Of Fish in Nutrition,** (pp.180-200). London: Fishing News (Book) Ltd.

Association of official analytical chemistry. (1990). **Official methods of analysis.** (16th ed.). verginia: AOAC.

Beddows, C.G., Ismail, M. and Steinkraus, K.H. (1976). “The use of bromelain in the hydrolysis of Mackerel and the investigation of fermented fish aroma,” **Journal of Food Technology.** 11(4), 379-388.

Dougan, J. and Howard, E.G. (1975). “**Some flavouring constituents of fermented fish sauces,**” **Journal of the Science of Food and Agriculture.** 26(7), 887-894.

Frazier , W.C. (1967). **Food Microbiology .** London : McGeaw – Hill Book Company.

Jones, N.R. (1962). “Browning reaction in dried fish products,” **Res. Adv. Food. Sci.** 2(4), 74-80.

- Kasemsan, B. (1963). **Studies on fish sauce fermentation**. Master of Science Thesis. University of Washington.
- Kumalaningsih, S. (1986). "Study of proteolytic enzyme produced by bacteria isolated during lemura fish fermentation," In **1st Asean Work Shop on fish and Fish Waste Processing and Utilization**, (pp.136-149). October 22-24 , 1986 Indonesia. Jakarta: Group on Food Waste Material.
- Lafont, R. (1950). **Valeur alimentaire des sauces de poisson**. Bangkok : Asian-Pacific Fishery Commission Retrieved March 1, 2013, from <http://www.apfic.org/Archive/techpapers/1954a/17.pdf>
- Lerke, P., Farber, L. and Adams, R. (1967). "Bacteriology of spoilage of fish muscle IV," **Journal of Applied Microbiology**. 15(4), 770-776.
- McIver, R.C., Brooks, R.I. and Reineccius, G.A. (1982). "Flavor of fermentation fish sauce," **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 30, 1017-1020.
- Poosaran, N. (1986). "Fish sauce I: Acid hydrolysis at ambient temperature," **Journal of Songklanakarin**. 8(1), 3-46.
- Rahman, M.S. and Labuza, T.P. (1999). "Water activity and Food Preservation," In **Handbook of Food Preservation**. Eds. Rahman. M.S. Marcel Dekker. USA: Inc. New York.
- Reynold, T.M. (1965). "Chemistry of non-enzymic browning," **Advances in Food Research**. 13,167-283.
- Saisithi, P. (1967). **Studies on the origins and development of the typical flavor and aroma of Thai fish sauce**. Ph.D. Thesis. University of Washington.

- Saisithi, P., Kasemsan, B. and Liston, J. (1966). "Doller microbiology and chemistry of fermented fish," **Journal of Food Science**. 31(1), 105-110.
- Sanceda, N.G., Kurata, T. and Arakawa, N. (1996). "Accelerated fermentation process for the manufacture of fish sauce using hitidine," **Journal of Food Science**. 61(1), 220-285.
- Spinelli, J. (1971). **Biochemical basis of fish freshness**. Process Biochem.
- Stanby, M.E. (1962). **Proximate composition of fish, fish in nutrition**. London: Fishing News (Book) Ltd.
- Subba, R. (1967). **Fish processing in The Indo-Pacific Area**. FAO Regional office for Asia and The Far East: Regional Studied No.4.
- Thanonkaew, A., Chantachote, T., Tangwatcharin, P. Pecharat, S. and Benjakuk, S. (2007) "Influence of sugar and salt on physical, chemical and sensor properties of dry fermented catfish (Pla-duk-ra)," In **10th Asean Food Conference**. August 21-23, 2007. Kuala Lumpur: Malaysia.
- Thongthai, C., Panbangred, W., Khoprasert, C. and Dhaveetiyunund, S. (1989). "Protease activities in the traditional process of fish sauce fermentation," **Journal of Post harvest Technology**. 3, 61-65.
- Visco, S. and Fratoni, A. (1960). "Microbiology and chemistry of fermented fish," **Journal of Food Science**. 31, 105-110.
- Vorskresensky, N.A. (1967). **Salting of herring in fish as food**. In G. Bogstrom (ed) Fish as Food. Vol.III. New York: Academic Press.