

บรรณานุกรม

- กรมประมง. 2550. สถิติการประมงปลาน้ำจืด. สืบค้นวันที่ 16 มกราคม 2550, จาก
http://www.fisheries.go.th/it-stat/data_2547/Yearbook-2004/T3.3.pdf.
- กฤษดา กาวิวงศ์. 2544. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กุ้งเชียงจากปลา : การใช้เครื่องเทศเป็นสารกันหืน.
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 108 หน้า.
- กองโภชนาการ. 2541. โคลเลสเตอรอลและกรดไขมันในอาหารไทย. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข,
กรุงเทพฯ. 24 หน้า.
- กาญจนารัตน์ ทวีสุข มณฑาทิพย์ บุษบงลาด ชิดชม วิทวัสวงศ์ และน้อย สาริภะภูติ. 2532. กุ้งเชียงจาก
เนื้อผสมโปรตีนเกษตร. ว.อาหาร. 19(1): 1-6.
- งามพันธ์ เตยถิ่นเที่ยง และอรวรรณ สิริพันธ์. 2546. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กุ้งเชียงโดยใช้เห็ดนางฟ้า.
ปัญหาพิเศษปริญญาตรี สถาบันราชภัฏนครสวรรค์. 58 หน้า.
- พนอจิต ของศิริ. 2543. การใช้แคปปาการราจีแนน โซเดียมอัลจิเนต และแซนแทนกัมในกุ้งเชียงไขมัน
ต่ำ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 102 หน้า.
- เยาวพา นมัสศิลา. 2549. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กุ้งเชียงปลาแซลมอน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- เยาวภา นมัสศิลา. 2549. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กุ้งเชียงจากปลาแซลมอน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 102 หน้า.
- ศรภา ฉันทิกุล. 2539. การผลิตกุ้งเชียงปลาดุกอุยเทศและการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 102 หน้า.
- ศูนย์ปฏิบัติการจังหวัดพิษณุโลก. 2549. ผลิตภัณฑ์มวลรวมจังหวัด. สืบค้นวันที่ 4 ตุลาคม 2550, จาก
http://eprovince.pitlok.net/_2005/database/Report/D-20.aspx
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2539. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกุ้งเชียงหมู / ใ้
(มอก.914-2539).
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2546. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกุ้งเชียงปลา (มพช.
104/2546).
- สุวรรณ สุภิมารส. 2543. เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและซ็อกโกแลต. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- AOAC. 1990. Official methods of analysis. Washington, D.C.: Association of Official of Analytical
Chemists.
- Chattong, U., Apichartsrangkoon, A. and Bell, A. E. 2007. Effect of hydrocolloid addition and high

- pressure processing on the rheological properties and microstructure of a commercial ostrich meat product “Yor” (Thai sausage). *Meat science*. 76: 548 – 554.
- Huang, C.C. and Lin, C.W. 1995. Change quality of Chinese style sausage inoculate with lactic acid bacteria during storage at 3 °C and 25 °C. *Food Prot.* 58: 1227-1233.
- Imerson, A. 1992. Thickening and gelling agent for food. Chapman and Hall. London. 258 p.
- Khalid, I.S. 2007. Chemical, sensory and shelf life evaluation of sliced salmon treated with salts of organic acids. *Food Chemistry*. 101: 592-600.
- Kinsella, J.E. 1988. Food lipid and fatty acids: Importance in food quality, nutrition and health. *Food Technol.* 42(10): 124-145.
- Ma, L. and Barbosa-Canovas, G.V. 1997. Viscoelastic properties of xanthan gels interaction with cations. *J. Food Sci.* 62: 1124-1128.
- Montero, P., Hurtado, J. and Perez-Mateos, M. 2000. Microstructure behaviour and gelling characteristic of myosystem protein gels interaction with hydrocolloids. *Food hydrocolloids*. 14: 455-461.
- Morin, L.A., Temelli, F. and McMullen, L. 2004. Interactions between meat proteins and barley (*Hordeum* spp.) β -glucan within a reduced – fat breakfast sausage system. *Meat science*. 68: 419 – 430.
- Nettleton, A.J. 1995. Omega-3-Fatty Acid and Health. Chapman & Hall, New York. 359 p.
- Nussinovitch, A. 1997. Hydrocolloid Application. Blackie Academic & Professional. London. 354 p.
- Perez-Mateos, M., Hurtado, J.A., Montero, P. and Fernandez-Martin, F. 2001. Interactions of *K*-carrageenan plus other hydrocolloids in fish myosystem gels. *Journal of food science*. 66: 838 – 843.
- Ramirez, J.A., Barrera, M., Morales, O.G. and Vazquez, M. 2002. Effect of xanthan and locust bean gums on the gelling properties of myofibrillar protein. *Food hydrocolloids*. 16: 11 – 16.
- Tan, F.J., Liao, F.Y., Jhan, Y.J. and Liu, D.C. 2006. Effect of replacing pork backfat with yam (*Dioscorea alata*) on quality characteristic of Chinese sausage. *Food Eng.*
- Wang, F.S., Jaing, Y.N. and Lin, C.W. 1995. Lipid and cholesterol oxidation in Chinese style sausage using vacuum and modified atmosphere packaging. *Meat Sci.* 40: 93-100.
- Weiss, T.J. 1970. Food oils and their uses. AVI publishing company, Connecticut. 224 p.