

บรรณานุกรม

เกตุชูลี ถึงจื่อหอ. 2555. การสกัดน้ำตาลนอนรีตีวซึ่งจากขนุนในระดับห้องปฏิบัติการ ระดับโรงงาน ทดลอง และการประเมินสมบัติการทนต่อการย่อยในระบบทางเดินอาหารจำลอง. รายงาน การวิจัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ขนุน. (ม.ป.ป). (กรกฎาคม, 1). Available URL; <http://pirun.ku.ac.th/~b521010235/%E0%B8%82%E0%B8%99%E0%B8%B8%E0%B8%99.html>

จาริณญา สุทธิ. 2554. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นหมูลดไขมันและโซเดียม. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

จันทนา ชัดตา, พรพรรณ ไตรปิ่นเพชร และ กิตติพงษ์ ห่วงรักษ์. 2544. การเสริมใยอาหารจากชัง ขนุนผง ในผลิตภัณฑ์ขนมปัง เค้ก และคุกกี้. รายงานการวิจัย วารสารเกษตรพระจอมเกล้า

จันทร์จรัสศรี สุขสวัสดิ์และ จุฑามาศ ศรีลาพันธ์. ม.ป.ป. ชังขนุนรสลาบ. รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ประสงค์ เทียนบุญ. 2556. (กรกฎาคม, 1). ใยอาหาร. (ออนไลน์). Available URL : <http://www.med.cmu.ac.th/dept/nutrition/DATA/COMMON/cmunit-deptped/ped601-prasong/ped601-fiber%20PNST%202549-prasong.pdf>.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม 1009. 2533. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ลูกชิ้นเนื้ออ้ว ลูกชิ้นหมู และ ลูกชิ้นไก่. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวง อุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. 2556. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนลูกชิ้นหมู ฉบับ 304 พ.ศ.2547. (online). Available URL; http://app.tisi.go.th/otop/pdf_file/tcps304_47.pdf

สัญญา จตุรสิทธา. 2543. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: ภาควิชาสัตวศาสตร์, คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

Chacónb, G. Aliertac, S. García-Belenguerb, S. Listea, G. Maríaa, G.A. Olletaa, J.L.

Sañudoa, C. and Villarroela, M. 2013. (July, 2) Effect of lairage duration on

rabbit welfare and meat quality. (Online). Available URL :

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0309174008004178>.

Ismail, Y. 2013. (July, 2) Effects of rye bran addition on fatty acid composition

and quality characteristics of low-fat meatballs. (Online). Available URL ;

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0309174003002791?np=y>.