

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กรมการท่องเที่ยว. (2562). *สถิตินักท่องเที่ยว 2560*. สืบค้นเมื่อ 5 มกราคม 2562, จาก https://www.mots.go.th/more_news.php?cid=411
- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2561). *ลักษณะทางพฤกษศาสตร์มังคุด*. สืบค้นเมื่อ 1 มกราคม 2562, จาก <https://www.doae.go.th/doae/>
- กรมวิชาการเกษตร. (ม.ป.ป.). *เทคโนโลยีการผลิตมะนาวนอกฤดู*. สืบค้นเมื่อ 18 มิถุนายน 2561, จาก http://www.doa.go.th/learn/index.php?mod=Course&op=lessen_show.
- กรรณิกา ปัญญาวงศ์ และพนัส พงษ์สุนันท์. (2555). *เอกสารประกอบการเรียน SE4001 วิชาการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม = Holistic Health Care*. ขอนแก่น: คณะศิลปศาสตร์ สาขาวิชาการจัดการสุขภาพชุมชน สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน.
- กฤติยา ไชยนอก. (2557). *ทุเรียน ราชาแห่งผลไม้*. สืบค้นเมื่อ 23 กรกฎาคม 2561, จาก <http://www.pharmacy.mahidol.ac.th/th/knowledge/article/208/ทุเรียน-ประโยชน์-สรรพคุณ>.
- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2559). *รายงานภาวะเศรษฐกิจท่องเที่ยว ฉบับที่ 3 ม.ค.-มี.ค. 2559*. กรุงเทพมหานคร: กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา.
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2545). *การท่องเที่ยว*. กรุงเทพฯ.
- จอม. (2560). *พืชผลไม้สมุนไพร*. สืบค้นเมื่อ 27 กรกฎาคม 2561, จาก <https://www.thai-thaifood.com/th/ทุเรียนหอมทอง>.
- จอม. (2559). *มะม่วงน้ำดอกไม้*. สืบค้นเมื่อ 2 ตุลาคม 2561, จาก <http://www.thai-thaifood.com/th/มะม่วงน้ำดอกไม้/>
- จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. (2556). *เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น*. (พิมพ์ครั้งที่ 12). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิรายุทธ สندا. (2557). *ภาพลักษณ์ของการท่องเที่ยว และการรับรู้การประชาสัมพันธ์ทางการตลาดที่ส่งผลต่อการกลับมาเที่ยวซ้ำของนักท่องเที่ยวไทยในจังหวัดจันทบุรี*
- ชัชชญา รักตะกนิษฐ และณัฐหทัย จงเลิศธรรม. (2557). *เอกสารประกอบการเรียนวิชา อาหารหวานยุโรป*. กรุงเทพฯ: ศูนย์บริการและสิ่งพิมพ์กราฟฟิคไซท์.
- ชัยยงค์ พรหมวงศ์ (2546). *การพัฒนาชุดการเรียนรู้ทางอิเล็กทรอนิกส์*. กรุงเทพมหานคร: เอ็มพันธ์.
- ดวงพร สามัตถิยะ. (2540). *การใช้น้ำผลไม้ตระกูลส้มเป็นตัวตกตะกอนต่อคุณภาพเต้าหู้แข็ง*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เดอะบิสซิเนสพลัส. (2560). *Wellness Tourism เทรนด์ใหม่ของการท่องเที่ยวเชิงการแพทย์*. สืบค้นเมื่อ 5 มกราคม 2562, จาก <https://www.thebusinessplus.com/wellness-tourism/>

- ทัตดาว ภาชีผล, ขนิษฐา สีอุตตะ และภัทราวดี สัมผัสเย็น. (2559). งานวิจัยเรื่อง การใช้ไขมันสำรอง เพื่อลดไขมันและน้ำตาลในผลิตภัณฑ์เค้กช็อกโกแลต. สืบค้นเมื่อ 25 เมษายน 2561, จาก http://doi.nrct.go.th/ListDoi/listDetail?Resolve_DOI=10.14456/jsctech.2016.163
- ทัศนีย์ ขาเจียมเจน, พิษญา โพธิ์กัณหะ, นมฤทัย อุไรแข และสิริโสภา เม็ดฝ้าย. (2560). การใช้ลูกสำรองทดแทนไขมันในผลิตภัณฑ์คุกกี้บาร์. *วารสารคหเศรษฐศาสตร์*. 60 (1), หน้า 57.
- ไทย ซีต ไทยฟู้ด ดอท คอม. (2560). *ใบกระวาน*. สืบค้นเมื่อ 1 มกราคม 2562, จาก <https://www.thai-thaifood.com/th/ใบกระวาน/>
- ธนพล วีราสา และคณะ. (2547). *กลยุทธ์ทางการจัดการ นวัตกรรมและเทคโนโลยี และการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์เพื่อให้เกิดนวัตกรรม*. การจัดการนวัตกรรมสำหรับผู้บริหาร. กรุงเทพฯ : สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
- ธนาคารพัฒนาเอเชีย (ADB). *เศรษฐกิจตอนใต้ (Southern Economic Corridor: SEC)*. สืบค้นเมื่อ 5 มกราคม 2562, จาก <https://www.adb.org>.
- ธิดารัตน์ ไกรประสิทธิ์ (2550). *อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว*. กรุงเทพฯ: สถาบันปกเกล้า.
- ธีรนุช ฉายศิริโชติ, นราธิป ปุณเกษม, อรอนงค์ ทองมี, บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์ และนันทพร รุจิขจร. (ม.ป.ป.). *เอกสารประกอบการสอนวิชา เทคนิคการผลิตเบเกอรี่*. กรุงเทพฯ: ศูนย์บริการและสิ่งพิมพ์กราฟฟิคไซท์.
- ธีรนุช ฉายศิริโชติ. (2560). *สารความรู้เรื่องเค้ก*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- ธีรนุช ฉายศิริโชติ, นันทพร รุจิขจร, นราธิป ปุณเกษม, บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์, และบุษราคัม สีดาเหลือง. (2559). *เอกสารประกอบการเรียนวิชา เทคนิคการอบและผลิตเพสตรี*. กรุงเทพฯ: ศูนย์บริการและสิ่งพิมพ์กราฟฟิคไซท์.
- ธีรนุช ฉายศิริโชติ, อดุชิต พันธุ์รักษ์, นราธิป ปุณเกษม, อรอนงค์ ทองมี, บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์, และนันทพร รุจิขจร . (2558). *เอกสารประกอบการเรียนวิชา เทคนิคการผลิตเบเกอรี่*. กรุงเทพฯ: เอ็มแอนด์เอ็ม เลเซอร์พริ้นต์.
- ธีระ วัฒนศิริเวช. (2545). *การศึกษาชนิดและปริมาณสารหอมระเหย น้ำตาลและกรดบางชนิดในมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่มีระยะการสุกและสภาวะการสุกแตกต่างกัน*. มหาวิทยาลัยขอนแก่น: ขอนแก่น.
- น้ำฝน ปิยะตระกูล. (2556). *น้ำสำรองลดความอ้วนได้จริงหรือ?*. สืบค้นเมื่อ 9 พฤษภาคม 2561, จาก http://www.pharmacy.cmu.ac.th/dic/newsletter/newpdf10_3/sumrong.pdf.
- บุญเกื้อ ควรหาเวช (2543). *นวัตกรรมการศึกษา*. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: อาร์.เอส พริ้นติ้ง.
- พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน. (2542). *พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542*. กรุงเทพฯ: อักษรเจริญทัศน์.
- พันธุ์อาจ ชัยรัตน์. (2547). *บทนำเบื้องต้นของการจัดการนวัตกรรม*. การจัดการนวัตกรรมสำหรับผู้บริหาร. กรุงเทพฯ : สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนานนท์. (ม.ป.ป). *ผงฟู*. สืบค้นเมื่อ 1 มิถุนายน 2561, จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0201/baking-powder-ผงฟู>
- พืชเกษตรไทย. (ม.ป.ป.). *มะม่วงน้ำดอกไม้ สรรพคุณ และการปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้*.

- สืบค้นเมื่อ 1 กรกฎาคม 2561, จาก <http://puechkaset.com> /มะม่วงน้ำดอกไม้/
พืชเกษตรไทย. (2561). ทูเรียน สรรพคุณ และการปลูกทูเรียน. สืบค้นเมื่อ 27 กรกฎาคม
2561, จาก <http://puechkaset.com/ทูเรียน>.
- โพสท์ทูเดย์. (2560). *ท่องเที่ยวเชิงการแพทย์ โอกาสทองของไทยในอาเซียน*.
- สืบค้นเมื่อ 5 มกราคม 2562, จาก <https://www.scbeic.com/th/detail/product/3526>
มณฑลพิษณุโลก, วินัย ปิตยรัตน์, วิภา สุโรจนะเมธากุล, กาญจนารัตน์ ทวีสุข และชิตชม ฮิรางะ.
(2544). *องค์ประกอบทางเคมีและสารให้กลิ่นรสของพันธุ์มะม่วงในประเทศที่มีศักยภาพใน
อุตสาหกรรมการแปรรูป*. ประชุมวิชาการของมหาลัทธิวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 39, 5-7
กุมภาพันธ์ 2554. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มิ่งสรรพ ขาวสะอาด, อัครพงศ์ อันทอง, กุลดา เพ็ชรวรรณ, กันต์สินี กันทะวงค์วาร, วราภรณ์ ดวงแก้ว
(2556). *การส่งเสริมศักยภาพอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและแหล่งท่องเที่ยวคุณภาพสูง*. สืบค้น
เมื่อ 27 กรกฎาคม 2561, จาก
https://elibrary.trf.or.th/project_content.asp?PJID=RDG5550048.
- เมตไทย. (2560). *พริกไทย สรรพคุณและประโยชน์ของพริกไทยดำ พริกไทยอ่อน 50 ข้อ!* สืบค้นเมื่อ
1 มกราคม 2562, จาก <https://medthai.com/พริกไทย/>
- รสสุคนธ์ พุ่มพันธุ์วงศ์. (ม.ป.ป.). *ความเป็นกรดและด่างของอาหารธรรมชาติ*. สืบค้นเมื่อ 25 กรกฎาคม
2561, จาก <https://www.gotoknow.org/posts/482566>.
- รัตนะ บัวสนธ์ (2551). *วิจัยเชิงคุณภาพทางการศึกษา*. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์คำสมัย.
- ราณี อธิชัยกุล และรชพร จันท์สว่าง. (2559). *การพัฒนามาตรฐานแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศของ
ประเทศไทย*. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี ปีที่ 11 ฉบับพิเศษ เดือนพฤษภาคม 2560.
- โรงเรียนศรีสวัสดิ์วิทยาการ. (2556). *โครงการวิทยาศาสตร์ ผลของน้ำผลไม้และกรดฟอร์มิกที่มีต่อการ
แข็งตัวของยางพารา*. สืบค้นเมื่อ 30 มิถุนายน 2561,
จาก <http://www.srisawat.ac.th/document/media/rattaporn/page3/html>.
- ลักขิกา คำศรี. (2554). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้พายมะม่วงน้ำดอกไม้*. กรุงเทพฯ:
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วรภัทร์ ภูเจริญ (2550). *การบริหารนวัตกรรมการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนและพอเพียง*. กรุงเทพฯ: สามลดา
ศูนย์การเรียนรู้เพื่ออนุรักษ์ทุเรียนที่บ้านนนทบุรี. (ม.ป.ป.). *ประโยชน์ของทุเรียน*.
สืบค้นเมื่อ 25 กรกฎาคม 2561, จาก <https://www.duriannon.com/15073513/ประโยชน์ของทุเรียน>.
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ. (ม.ป.ป.). *เอกสารอบรมหลักสูตรขนมอบประยั้ง*. กรุงเทพฯ:
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- ศูนย์วิจัยพืชยืนต้นและไม้ผลเมืองร้อน กลุ่มงานศูนย์วิจัย ฝ่ายวิจัยและบริการ คณะทรัพยากรธรรมชาติ
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. (2561). *ลักษณะทางพฤกษศาสตร์มังคุด*. สืบค้นเมื่อ 1 มกราคม
2562, จาก <http://natres.psu.ac.th/Researchcenter/tropicalfruit/fruit/mangosteen.htm>
- สถาบันทรัพยากรสิ่งแวดล้อมแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. (2560). *รายงานการวิเคราะห์แนวโน้ม
เทคโนโลยีและอุตสาหกรรม อุตสาหกรรมท่องเที่ยวกลุ่มรายได้ดี และท่องเที่ยวเชิง*

- สุขภาพ. สืบค้นเมื่อ 2 ตุลาคม 2561, จาก <https://www.ipthailand.go.th/th/ข้อมูลเผยแพร่/item/รายงานการวิเคราะห์แนวโน้มอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวกลุ่มรายได้ดีและการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ.html>
- สถาบันอาณานิคมศึกษา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. (2559). *เส้นทางเศรษฐกิจสายอาเซียน*. สืบค้นเมื่อ 2 ตุลาคม 2561. จาก <http://www.apecthai.org/index.php/ฉบับกระแสเศรษฐกิจ-2559/12265-เส้นทางเศรษฐกิจสายอาเซียน.html>
- สยามรัฐ. (2559). *รอบรู้การศึกษา / มสด. ชุสปาฮาลาล...ชุมชนบ้านยายม่อม จ.ตราด*. สืบค้นเมื่อ 25 กรกฎาคม 2561, จาก <https://siamrath.co.th/n/654>
- สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์. (2553). นวัตกรรม: ความหมายประเภท และความสำคัญต่อการเป็นผู้ประกอบการ. *วารสาร ปีที่ 33 ฉบับที่ 128 ตุลาคม-ธันวาคม 2553*. คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สิริกร เลิศลักษณ์ธาร, ไพบุลย์ อ่อนมั่ง, ไอยเรศ สิบลับ. (2560). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการท่องเที่ยวเชิงส่งเสริมสุขภาพ สำหรับชาวต่างชาติที่มาท่องเที่ยวในประเทศไทย. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร*, 7(1), 2-8.
- สว่างนภา ต่วนภูษา. (2560). *อาจารย์ มทร.ธัญบุรีแนะนำทำแยมมะม่วงน้ำดอกไม้*. สืบค้นเมื่อ 18 มิถุนายน 2561, จาก <http://www.pr.mutt.ac.th/news/8728>.
- เสน่ห์ จั้วโต. (2546). การบริหารนวัตกรรม: ศาสตร์ใหม่ของการจัดการ. *วารสารการจัดการสมัยใหม่*, 1, 1 (กรกฎาคม): หน้า 35-43.
- แสงแข สพันธุ์พงศ์ และน้องนุช ศิริวงศ์ และศิริพร เรียบร้อย. (2555). *การใช้แบงก์กล้วยน้ำว่าทดแทนแป้งสาลีสำหรับการผลิตทาร์ตคัสตาร์ดกล้วย*. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 50. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ. (2549). *สุดยอดนวัตกรรมไทย*. กรุงเทพฯ: นวัตกรรมแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
- สำนักวิจัยและพัฒนาการป่าไม้, กรมป่าไม้. (ม.ป.ป.). *สำรวจ*. สืบค้นเมื่อ 1 มิถุนายน 2561, จาก [http://forprod.forest.go.th/forprod/techtransfer/document/เกร็ดความรู้/10.%20เศรษฐกิจป่าไม้/สำรวจ%20\(malva%20nut\).pdf](http://forprod.forest.go.th/forprod/techtransfer/document/เกร็ดความรู้/10.%20เศรษฐกิจป่าไม้/สำรวจ%20(malva%20nut).pdf)
- สุขภาพดี. (2559). 10 สรรพคุณ...ประโยชน์ของ “พริกไทยดำ” สมุนไพรเร่งผลผลิต. สืบค้นเมื่อ 1 มกราคม 2562, จาก

- อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล. (2558). *หลักการประกอบอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 12). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อินทาทูธ สรรพพรสถิตย์. (2557). อันตรกริยาระหว่างกลีมนรสและโปรตีน. *วารสาร เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม*. 9(1): 21-30.
- อุลิสสัน พาชีศรีพาพล, รัตนชดา เอี่ยมมกล้า และ ตูลยา จันท์ศิริ. (2552). การใช้ไขมันสำรองทดแทนไขมันในเค้กบราวนี่. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. 40:1 (พิเศษ). หน้า 397-400.
- อุดมลักษณ์ สุขอิตตะ และคณะ. (2549). มหัตศจรรย์จากเปลือกมังคุด. การสกัดและการออกฤทธิ์ยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ของสารสกัดจากเปลือกมังคุด. *บทความวิทยาศาสตร์*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เอสเอ็มอีไทยแลนด์คลับ. (2561). *เปิดกลยุทธ์ Hotel spa สร้างโอกาสทางธุรกิจแบบ win-win*. สืบค้นเมื่อ 5 มกราคม 2562, จาก <http://www.smethailandclub.com/entrepreneur-2738-id.html>

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- Agricultural Research Service. (2018). *Basic Report: 09422, Durian, Raw or Frozen*. Retrieved on June 28 2018, Available: <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/09422>.
- Ampro health. (2018). *Mango*. Retrieved on January 11 2019, Available: <https://amprohealth.com/food/mango/>.
- Association of Official Analytical Chemists. (2016). *Official Methods of Analysis of Association of Official*. (20th ed). Association of Official Analytical Chemists. Gaithersburg, MD.
- Avlonitis, G. J., et al. (1994). Assessing the innovativeness of organizations and its antecedents: Project innovastrat. *European Journal of Marketing*, 28(11), pp.5-28.
- Betje. P. (1998). *Technological Change in the Modern Economy: Basic Topics and New Developments*. Cheltenham: Edward Elgar.
- Capon, N.J. et al. (1992). *Profiles of Product Innovators among large U . S . manufactures. . Management Science*. Vol. 36, no. 2, pp. 157-169.
- Chiang, L. et al. (2014). *Type 1 Diabetes Through the Life Span: A Position Statement of the American Diabetes Association*. *Diabetes Care* 2014 Jun; DC_141140.
- Drucker,P.F. (1993). *Post-Capitalist Society*. NY: Butterworth Heineman.
- Drucker,P.F. (1985) *The Discipline of Innovation*. *Harvard Business Review*. Vol. 68, no. 4, pp. 67-72.
- Elaine M. (2004). *Preparing and Preserving Lemon Curd*. *The National Center for Food Preservation, Department of Food and Nutrition*. College of Family and Consumer Sciences, The University of Georgia, Athens.

- Ettlit, J.E. and Reza, E. (1992) Organizational Integration and Process Innovation. *Academy of Management Journal*. Vol. 35, pp. 795-827.
- Ettlit, J. E. et al. (1984) Organization Strategy and Structural Differences for Radical Versus Incremental Innovation. *Management Science*. Vol. 30, no. 6, pp. 682-695.
- Evan, W.M. (1966) Organizational Lag. *Human Organization*. Vol.25, (spring), pp. 51-53.
- Figoni P. (2008). *How Baking Work: Exploring The Fundamentals of Baking Science*. 2nd edition. New Jersey: John Wiley & son, Inc
- Freeman, C. & Soete, L. (1997). *The Economics of Industrial Innovation*. 3rd ed. London:Continuum.
- Fritz, W. 1989, "Determinants of Product Innovation Activities". *European Journal of Marketing*. Vol. 23, no.10, pp. 32-43.
- Gopalakrishnan, S. & Bierly, P. (1997). Organizational Innovation and Strategic Choices: A Knowledge Based View. *Academy of Management Best Paper Proceedings*.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking*. 6th edition. New Jersey: John Wiley & son, Inc.
- Herkema, S. (2003). A Complex Adaptive Perspective on Learning within Innovation Projects. *The Learning Organization*, 10(6), pp. 340- 346
- Hughes, T. (1989). The Evolution of Large Technological System. In W. Bijker (Ed.), *The Social Construction of Technological Systems: New Directions in the Sociology and History of Technology*. Cambridge, UK: Cambridge University Press.
- Katsube, Y., Tabata, H, Ohta, Y., Yamasaki, Y., Anuurad, E., Shiwaku, K. and Yamane, Y. (2004). Screening for Antioxidant Activity in Edible Plant Products: Comparison of Low-Density Lipoprotein Oxidation Assay, DPPH Radical Scavenging Assay, and Folin-Ciocalteu Assay. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 52 (8): pp. 2391-2396.
- Laohakunjit, N., Kerdchoechuen, O., Matta, F.B., Silva, J.L. and Holmes, W.E., (2007) Postharvest Survey of Volatile Compounds in five Tropical Fruits Using Headspace-solid Phase Microextraction (HS-SPME), *Hort Science*, 42 (2): pp. 309-314.
- Lyon et al. (2000). Lyon, D. et al. 2000, Enhancing Entrepreneurial Orientation Research: Operationalizing and Measuring a Key Strategic Decision -making Process. *Journal of Management*. Vol. 26, no.5, pp. 1055-1085
- Lookmhee. (2560). "เปลือกมังคุด" สรรพคุณยอดเยี่ยม มีประโยชน์เกินคาด!! Retrieved on January 11 2019, Available: <http://www.lookmhee.com/news/115726>
- Perez-Bustamante, G. (1999). Knowledge Management in Agile Innovative Organizations. *Journal of Knowledge Management*, 3 (1), pp. 6-17
- Rogers, Everett M. (1983). *Diffusion of Innovation*. New York : The Free Press.

- Rothwell, R. (1994) Towards the Fifth - generation Innovation Process. *International Marketing Review*. Vol. 11, no. 1, pp.7-31.
- Rutherford, M.W. & Holt, D.T. (2007) Corporate Entrepreneurship: An empirical look at the innovativeness dimension and its antecedents. *Journal of Organizational Change*. Vol. 20, no. 3, pp. 429-446.
- Salavou, H. (2004) The concept of innovativeness: should we need to focus?. *European Journal of Innovation Management*. Vol.7, no. 1, pp. 33-44
- Schumpeter, J. (1994). *The Theory of Economic Development* . (reproduced, New York: Cambridge : Harvard University Press.
- Schilling, M. A. (2008). *Strategic management of technological innovation (2nd ed.)*. New York: McGraw-Hill Education.
- Shimp, (2010). Advertising, Promotion, and Other Aspects of Integrated Marketing Communications, 8th edition
- Smith, David. (2006). *Exploring Innovation*. Berkshire: McGraw-Hill Education. Tidd et al, 2001.
- Smith, R. (2002). Innovation studies in the 21th century: Questions from a user's Perspective. *Technological Forecasting & Social Change*, 69(2), pp. 861-883.
- Speek, A.J., Temalilwa, C.R. and Schrijver, J. (1986). Determination of β -carotene Content and Vitamin A Activity of Vegetables by High-Performance Liquid Chromatography and Spectrophotometry. *Food Chemistry*. 19 (1): pp. 65-74.
- Srinukoon K. (2016). *Development of a High Fiber Mango Jam*. Rajabhat Rajanagarinda University, Chachoengsao, Thailand.
- The Pastry Department. (2015). *How To Make Custard*. Retrieved on June 28 2018, Available: <http://thepastrydepartment.com/how-to-make-custard/>
- Tushman, M.L. & Nadler, D. (1986) Organizing for Innovation. *California Management Review*. Vol. 28, no. 3, pp. 74-92.
- Utterback, J.M. (2004). Radical innovation and corporate regeneration. *Research Technology Management*. Vol. 37, no. 4, p. 10.
- Utterback, J. and F. Suarez. (1994), Innovation, competition, and industry structure, *Research Policy*, 22 (1): pp. 1-21.
- Utterback, J. M. (1971), The process of technological innovation within the firm. *Academy of Management Journal*, 14(1): pp. 75-88.
- Wang, C.L. & Ahmed, P. K. (2004) "The Development and Validation of the organisational Innovativeness Construct Using Confirmatory Factor Analysis. *European Journal of Innovation Management*. Vol. 7, no. 4, pp. 303-313.