

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2559). *การปรับตัวของธุรกิจในยุค 4.0*. สืบค้น 1 มกราคม 2563, จาก <https://bsc.dip.go.th/th/category/marketing2/sm-adjustbusiness>
- เกษตรวิสัย (Kasetvoice). (2561). “ข้าวล้นยุ้ง” เทวดาปลูกเอง “ของดีบ้านหนองขิม” *จันทบุรี-มีไม่พอขาย!*. สืบค้น 1 มกราคม 2563, จาก <https://www.kasetvoice.com/post/4529> .
- ขจรศักดิ์ วงศ์วิราช และอัจฉราภรณ์ มลิวังค์. (2554). รูปแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนาด แขนไทยบ้านแม่ทะ ตำบลแม่ทะ อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง. *การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัย ระดับชาติ “แม่โจ้-แพร์ วิจัย ครั้งที่ 2 วันที่ 1-2 กันยายน 2554*. สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดลำปาง.
- จอม. (2560). *ข้าวหอมมะลิ*. สืบค้น 1 มกราคม 2563, จาก <https://www.thai-thaifood.com> .
- จิตพนธ์ ชุมเกตุ และคณะ. (2556). *ปัจจัยทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการเลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภคตลาดนัดรถไฟศรีนครินทร์*. คณะวิทยาการจัดการ สาขาการตลาด. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ทิสซอล. (2562). *ข้าวดี ดัชนีความสามารถด้านนวัตกรรมของไทยขยับขึ้นต่อเนื่อง*. สืบค้น 1 มกราคม 2563, จาก <https://techsauce.co/news/global-innovation-index>
- เทคโนโลยีชาวบ้าน online. (2563). *เกษตรมหัศจรรย์ มหัศจรรย์พืชพันธุ์ธัญญาหาร*. สืบค้น 1 มกราคม 2563, จาก 714info.matichon.co.th/techno/techno.php?srctag=05036150256&srcday=&search=no.
- ธนพล วีราสา และคณะ. (2547). *กลยุทธ์ทางการจัดการ นวัตกรรมและเทคโนโลยี และการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์เพื่อให้เกิดนวัตกรรม*. การจัดการนวัตกรรมสำหรับผู้บริหาร. กรุงเทพฯ: สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
- ธารธรรมแก้ว เชื้อเมือง. (2537). *สมุนไพรสำคัญที่ควรรู้*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์กำแก้ว.
- นภารัตน์ จิวาลักษณ์. (2545). *การเตรียมและวัดสมบัติถ่านกัมมันต์จากถ่านหินลิกไนต์ โดยวิธีการกระตุ้นทางกายภาพและทางเคมี*. วิทยานิพนธ์. สาขาวิชาวิศวกรรมเคมี สำนักวิชาวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.

บุญรักษ์ กาญจนวราภรณ์. (2543). *ถ่านปลุกฤทธิ์! ศูนย์เทคโนโลยีโลหะวัสดุแห่งชาติ*.

สืบค้น 1 มกราคม 2563, จาก

http://www.neutron.rmutphysics.com/news/index.php?option=com_content&task=view&id=1606&Itemid=9.

ปาจริย์ เตียวสุวรรณ. (2557). *การศึกษาและออกแบบผลิตภัณฑ์ของตกแต่งดुकกลืนและความชื้นสำหรับใช้ภายในคอนโดมิเนียมโดยใช้คุณสมบัติของถ่านไม้*. วิทยานิพนธ์

สาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์ ภาควิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.

พรรณณี สนวนเพลง, จิราภรณ์ ทองตัน, ชุติมา จักรจรัส, ณิชฐปรีญา โพธิ์พันธุ์ และศรีญา ประเสริฐสุด.

(2561). *การสร้างคุณค่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวคุณภาพ ในจังหวัดเพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์*. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์.

กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

พันธุ์ทิพย์ตอคอม. (2560). *EEC กับ 10 อุตสาหกรรมเป้าหมายที่จะขับเคลื่อนประเทศ*.

สืบค้น 1 มกราคม 2563, จาก <https://pantip.com/topic/36933873>

พันธุ์อาจ ชัยรัตน์. (2547). *การจัดการนวัตกรรมสำหรับผู้บริหาร*. กรุงเทพฯ: งานส่งเสริมภาพลักษณ์องค์กร สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ.

พิทักษ์ อยู่มี. (2558). การเตรียมถ่านกัมมันต์ที่มีพื้นที่ผิวสูงจากผงถ่านไม้โดยการก่อกัมมันต์ทางเคมีแบบแห้ง. *วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น*. 43(4): 778-798.

พิสุทธิพร ฉ่ำใจ. (2550). *สมุนไพรคุณภาพและประโยชน์เพื่อการนำมาใช้*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์. ต้นธรรม.

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2562). *Lactic acid bacteria / แบคทีเรียผลิตกรดแล็กติก*.

สืบค้น 1 มกราคม 2563, จาก <http://www.foodnetworksolution.com>

มธุรา อุณหศิริกุล, คิตชาย อุณหศิริกุล, เดือนเต็ม ทองเผือก, จันนิภา บ้านเนิน, ฐิติกานต์ ยิ่งประยูร

และ นิลาวัลณ์ จันทะรังษี. (2561). *การผลิตโยเกิร์ตจากข้าวกล้องงอกพันธุ์พื้นเมืองในจังหวัดจันทบุรี*. ว. วิทย. กษ. 49 (3 พิเศษ), 118-124.

ไม่ปรากฏ. (2561). *บทที่ 39 รายละเอียดข้อมูลสารเคมีชีวภาพประเภทกรดแลคติก (Lactic Acid)*

โครงการเพิ่มศักยภาพฐานข้อมูลอุตสาหกรรมฐานชีวภาพ. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. สืบค้น 1 มกราคม 2563, จาก <http://asp.plastics.or.th/>

รวีวรรณ บุญสมปอง. (2557). *การคัดกรองแบคทีเรียกรดแลคติกที่มีประสิทธิภาพและการหาภาวะที่เหมาะสมสำหรับการผลิตกรดแลคติกจากมันเทศ*. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชาจุลชีววิทยา ภาควิชาจุลชีววิทยา มหาวิทยาลัยศิลปากร.

- ลักขณา โชติธรรม, พนิดา สุมานะตระกูล, พนิดา กิ่งชุ่น. (2559). การเตรียมลักษณะจำเพาะและการประยุกต์ใช้ดูดซับตะกั่วของถ่านกัมมันต์จากไม้ตงลิ้มแล้ง. *วารสารมหาวิทยาลัยทักษิณ มหาวิทยาลัยทักษิณ*, 19(2), กรกฎาคม-ธันวาคม
- ศศิธร นนทา, สมพงศ์ โอทอง และนุชนาถ แซ่มซ้อย. (2559). ผลผลิตกรดแลคติกจากกระบวนการหมักเศษผลไม้. *วารสาร มจร. วิชาการ*. 20(39): 1-14.
- สถานนโยบายวิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ. (2560). (ร่าง) ยุทธศาสตร์การวิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2560 – 2579). กรุงเทพฯ: สถานนโยบายวิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ.
- สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์. (2553). นวัตกรรม: ความหมายประเภท และความสำคัญต่อการเป็นผู้ประกอบการ. *วารสาร ปีที่ 33 ฉบับที่ 128 ตุลาคม-ธันวาคม 2553*. คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สยามซีมีค. (2560). *กรดแลคติก (Lactic acid)*. สืบค้น 1 มกราคม 2563, จาก <https://www.siamchemi.com/กรดแลคติก/>
- สุภาพร รัตนพันธ์, เพ็ญญา เฟ็งแจ่ม, และพนิดา กิ่งชุ่น. (2557). การเตรียมและลักษณะจำเพาะของถ่านกัมมันต์จากเปลือกมังคุด. *วารสารมหาวิทยาลัยทักษิณ*. 17(3) ฉบับพิเศษ, หน้า 13-21.
- สมุนไพรรักษาโรค. (2561). กระวาน สมุนไพรรักษาโรคเอ ทัวโลกรู้จัก. *เทคโนโลยีชาวบ้าน*. สืบค้น 1 มกราคม 2563, จาก https://www.technologychaoban.com/bullet-news-today/article_81030.
- สุดาดวง เรืองรุจิระ. (2538). *นโยบายผลิตภัณฑ์และราคา*. กรุงเทพฯ: ประกายพริก
- สุรศักดิ์ ราตรี. (2554). *พรรณไม้หนองระเวียง*. นครราชสีมา: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน
- สุประภา สมนึกพงษ์. (2560). *แนวโน้มและตลาดการท่องเที่ยว 4.0 ประเทศไทย*. *วารสาร Veridian*. ภาษาไทย สาขามนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ และศิลปะ. 10(3) เดือนกันยายน – ธันวาคม 2560. มหาวิทยาลัยศิลปากร กรุงเทพมหานคร.
- สำนักงานคณะกรรมการนโยบายเขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก (สกพอ.). (2561). *โครงการระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก (Eastern Economic Corridor: EEC)*. สืบค้น 1 มกราคม 2563, จาก <https://www.eeco.or.th/>
- สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน. (2561). *เศรษฐกิจขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม*. กรุงเทพมหานคร.
- สำนักงานเลขาธิการสภาผู้แทนราษฎร. (2561). *การพัฒนานวัตกรรมไทย อยู่ตรงไหนในโลก*. สืบค้น 1 มกราคม 2563, จาก <https://library2.parliament.go.th/ebook/content-issue/2561/hi2561-088.pdf>

- สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2562). *แผนพัฒนาภาคตะวันออก พ.ศ. 2560 – 2565*. สืบค้น 1 มกราคม 2563, จาก https://www.nesdb.go.th/ewt_dl_link.php?nid=7527&filename=index
- สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. (2562). *กระวาน 2*. สืบค้น 1 มกราคม 2563, จาก <https://puechkaset.com/shop/>
- องอาจ สุยะพันธ์ และคณะ. (2558). *การพัฒนาวัสดุดูดซับไอระเหยสารโพลีอินจากถ่านไม้. วารสารวิทยาศาสตร์, 3(2) มหาวิทยาลัยขอนแก่น.*
- อมรรัตน์ อนันต์วรพงษ์. (2557). รูปแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนบางหัวเสือ จังหวัดสมุทรปราการ ตามแนวคิดพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียง.” *วารสารศิลปกรรมศาสตร์ วิชาการ วิจัย และงานสร้างสรรค์ ราชชมงคลธัญบุรี 1(2)*, 126-151.
- อัจฉรา มลิวงศ์ และขจรศักดิ์ วงศ์วิราช. (2554). การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน นวดแผนไทยบ้านแม่ทะ อำเภอมะแมะ จังหวัดลำปาง. *การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัย ระดับชาติ “แม่โจ้-แพร์ วิจัย ครั้งที่ 2 วันที่ 1-2 กันยายน 2554*, สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดลำปาง

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- Alexandri, M., Schneider, R. & Venus, J. (2018). Membrane technologies for lactic acid separation from fermentation broths derived from renewable resources. *Membranes*. 8(94): 2-13.
- Ali, S.A. (2008). Cardamom Processing. *Practical action technical brief*. Retrieved March 10, 2020 Available: http://practicalaction.org/practicalanswers/product_info.php?manufacturers_id=17&products_id=76
- Arora, M. & Kapoor, R. (2013). Pharmacognostic and Pharmacological Studies of *Ammomum Subulatum*. *Journal of Biomedical and Pharmaceutical Research*. 2(1), 30-32.
- Artz, K. W., et al. (2010) A longitudinal study of the impact of R & D, patents, and product innovation on firm performance, *Journal of Product Innovation Management*, 27(5), 725-740.

- 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.
- Bhandari, A.K., Bisht, V.K., Negi, J.S. & Baunthiyal, M. (2013). 1, 8-Cineole: A predominant component in the essential oil of large cardamom (*Amomum subulatum* Roxb.). *J. Med. Plants Res.* 7(26), 1957-1960.
- Capon, N.J. et al. (1992). *Profiles of Product Innovators among large U.S. manufactures. Management Science.* 36(2), 157-169.
- Chempakam, B. & Sindhu, S. (2008). Large Cardamom. In: Parthasarathy, V.A., Vhempakam, B. & Zachariah, T.J. (Eds.), *Chemistry of Spices. CAB International*, pp. 59-69. DOI: 10.1079/9781845934057.0059.
- Cooper, R. G. (2011). *Winning at new products; creating value through innovation*, 4th ed.
- Crossan, M. M., & Apaydin, M. (2010). A Multi-Dimensional Framework of Organizational Innovation: A Systematic Review of the Literature. *Journal of Management Studies*, 47, 1154-1191.
- Damanpour, F., & Schineder, M. (2006). Phases of the Adoption of Innovation in Organizations: Effects of Environment, Organization and TOP Managers. *British Journal of Management*, 17(3), 215-236.
- Das, K., Tiwari, R. K. S., & Shrivastava, D. K. (2010). Techniques for evaluation of medicine plant products as antimicrobial agent: current methods and future trends. *Journal of Medicinal Plants Research.* 4(2), 104-111.
- Dechayonta, B., Phuakleea, P., Chunthorng-Orna, J., Poomirata, S., Prajuabjindaa, O., Vilaichoneb, R., & Itharata, A. (2019). Anti-*Helicobacter pylori*, anti-inflammatory and antioxidant evaluation of crude extracts from *Amomum kervanh* fruits. *Science Asia.* 45, 109-115.
- Donau carbon. (2018). Activated carbon and its applications. *Donau carbon.com*. 1-15.
- Drucker, P.F. (1993). *Post-Capitalist Society*. NY: Butterworth Heineman.

- Drucker, P.F. (1985) The Discipline of Innovation. *Harvard Business Review*. 68(4), 67-72.
- Ettlit, J.E. and Reza, E. (1992) Organizational Integration and Process Innovation. *Academy of Management Journal*. 35, 795-827.
- Evan, W.M. (1966) Organizational Lag. *Human Organization*. 25(spring), 51-53.
- 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*. 23(10), pp. 32-43
- Fuller, G.W. (1994). *New product development; Form concept to marketplace*. Boca Raton, FL: CRC Press.
- Gopalakrishnan, S. & Bierly, P. (1997). Organizational Innovation and Strategic Choices: A Knowledge Based View. *Academy of Management Best Paper Proceedings*.
- Herkema, S. (2003). A Complex Adaptive Perspective on Learning within Innovation Projects. *The Learning Organization*, 10(6), pp. 340- 346.
- Hofvendahl, K. & Hahn-Hägerdal. (2000). Factors affecting the fermentative lactic acid production from renewable resources. *Enzyme and Microbial Technology*. 26(2-4), 87-107.
- Hye-Young Shina, Sung-Min Kimb, Ju Hun Leec & Seung-Taik Limb. (2019). Solid-state fermentation of black rice bran with *Aspergillus awamori* and *Aspergillus oryzae*: Effects on phenolic acid composition and antioxidant activity of bran extracts. *Agriculture and Natural Resource*. (272): 227-231.
- John, R.P., Nampoothiri, K.M. & Pandey, A. (2007). Fermentative production of lactic acid from biomass: an overview on process developments and future perspectives. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 74, 524-534.
- Kevin, D., & Dirk, J. (2001). Changing the New Product Development Process: Reengineering or Continuous Quality Improvement? *Measuring Business Excellence*, 5(4), 32-38.

- Khawsuk, W., Semangoen, T., Nuurai, P., Mepan, W., Wingworn, K. (2018). Antioxidant activity of unpolished Riceberry rice (*Oryza sativa*) and the inhibition of calcium oxalate crystal growth and aggregation. *Chula Med. J.* 62(3): 419-434.
- Kumar, G., Chauhan, B. & Ali, M., (2012). Anti-inflammation effect of *Amomum subulatum* Roxb. fruit extract. *International Journal Pharmaceutical Sciences and Research.* 3(12), 4722-4724.
- Kumar, U., Kumar, B., Bhandari, A. & Kumar, Y. (2010). Phytochemical investigation and comparison of antimicrobial screening of Clove and Cardamom. *Inter. J. Pharmaceu. Sci. Res.* 1(12): 138-147.
- Lee, H.D., Lee, M.Y., Hwang, Y.S., Cho, Y.H., Kim, H.W. & Park, H.B. (2017). Separation and purification of lactic acid from fermentation broth using membrane-integrated separation processes. *Eng. Chem. Res.* 56: 8301–8310.
- Li, H., Cao, Y., Wang, X.M., Ge, X., Li, B.Q. & Jin, C.Q. (2017). Evaluation on the production of food crop straw in China from 2006 to 2014. *Bioenergy Research.* 10, 949–957.
- 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.* 26(5), 1055-1085.
- Madhusoodanan, K.J. & Rao, Y.S. (2001). Cardamom (large). *Indian Cardamom Research Institute*, Woodhead publishing Ltd., Kerala. DOI: 10.1533/9781855736450.134.
- McKeown, M. (2008). *The Truth About Innovation*. London, Prentice Hall.
- Mu, J., Peng, G., & MacLachlan, D. L. (2009). Effect of risk management strategy on NPD performance. *Technovation*, 29, 170-180. doi: 10.1016/j.technovation.2008.07.006
- Naka, K., Watarai, S., Inoue, T.K., Kodama, Y., Oguma, K., Yasuda, T. & Kodama, H. (2000). Adsorption effect of activated charcoal on Enterohemorrhagic *Escherichia coli*. *J. Vet Med Sci.* 63(3): 281-285.
- Nunes, L.V., de Barros Correa, F.F., de Oliva Neto, P., Cassia Roberta Malacrida Mayer, C.R.M., Escaramboni, B., Campioni, T.S., de Barros, N.R., Herculano, R.D., Núñez, E.G.F. (2017). Lactic acid production from submerged fermentation of

- broken rice using undefined mixed culture. *World J Microbiol Biotechnol.* 33(79): 1-10.
- Olszewska-Widdrat, A., Alexandri, M., López-Gómez, J.P. Schneider, R., Mandl, M., & Venus, J. (2019). Production and Purification of L-lactic Acid in Lab and Pilot Scales Using Sweet Sorghum Juice. *Fermentation.* 36(6): 2-10.
- Pavonia B., Drusiana D., Giacomettia A. & Zanetteb M. (2006). Assessment of organic chlorinated compound removal from aqueous matrices by adsorption on activated carbon. *Water Research.* 40, 3571-3579.
- Perez-Bustamante, G. (1999). Knowledge Management in Agile Innovative Organizations. *Journal of Knowledge Management,* 3(1), 6-17
- Peterson, L.R. & Shanholtzer, C. J. (1992). Tests for bactericidal effects of antimicrobial agents: technical performance and clinical relevance. *Clinical Microbiology Reviews.* 5(4), 420-432.
- PMI. (2008). *A guide to the Project management body of knowledge (Pmbok guide)*, fourth edition: Project Management Institute.
- Porananond, D., & Thawesaengkulthai, N. (2014). Risk Management for New Product Development Projects in Food Industry. *Journal of Engineering, Project & Production Management,* 4(2), 99-113.
- Prakash, K. D., Brajesh, K., b, Arshad, H., Shikhar, V., & Mala, M. (2012). Evaluation of antioxidant activity of large cardamom (leaves of *Amomum subulatum*). *International Journal of Drug Development & Research.* 4(1), 175-179.
- Prior, R.L., Wu, X. & Schaich, K. (2005). Standardized methods for the determination of antioxidant capacity and phenolics in foods and dietary supplements. *Journal of agricultural and food chemistry.* 53, 4290-4302.
- Rajak, V.K., Kumar, S, Thombre, N.V. & Mandal, A. (2018). Synthesis of activated charcoal from saw-dust and characterization for adsorptive separation of oil from oil-in-water emulsion. *Chemical Engineering Communications.* 205(7): 897-913.
- Razak, D.L.A., Rashid, N.Y.A., Jamaluddin, A., Sharifudin, S.A., Kahar, A.A. & KamariahLong, K. (2017). Cosmeceutical potentials and bioactive compounds of rice bran fermented with single and mix culture of *Aspergillus oryzae* and

- Rhizopus oryzae*. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*. 16(2), 127-134.
- Rashed, M.N. (2013). Chapter 7: Adsorption technique for the removal of organic pollutants from water and waste water. *Organic Pollutants - Monitoring, Risk and Treatment*. 167-194.
- Re, R., Pellegrini, N., Proteggente, A., Pannala, A., Yang, M., Rice-Evans, C. (1999). Antioxidant activity applying an improved ABTS radical cation decolorization assay. *Free Radical Biology and Medicine*. 26(9-10), 1231-1237.
- Rashed, M.N. (2013). Adsorption technique for the removal of organic pollutants from water and wastewater. INTECH Open Access Publisher, New York.
Retrieved March 10, 2020 Available:
https://books.google.co.th/books?hl=th&lr=&id=p3WfDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA167&ots=RrgE599FUJ&sig=jQvKp1Mz4CpffL-3Zw2uUyOV9dk&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- Rothwell, R. (1994). Towards the Fifth - generation Innovation Process. *International Marketing Review*. 11(1), 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*. 20(3), 429-446.
- Salgado, E. G., Salomon, V. A. P., & Mello, C. H. P. (2012). Analytic hierarchy prioritisation of new product development activities for electronics manufacturing. *International Journal of Production Research*, 50(17), 48604866. doi: 10.1080/00207543.2012.657972
- Salavou, H.(2004).The concept of innovativeness: should we need to focus?”. *European Journal of Innovation Management*. 7(1), 33-44.
- Satyral, P., Dosokyb, N.S., Kincerb, B.L. & Setzera, W.N. (2012). Chemical compositions and biological activities of *Amomum subulatum* essential oils from Nepal. *Nat Prod Commun*. 7(9), 1233-1236.
- Sawangwan, T. & Samanb, P. (2016). Prebiotic synthesis from rice using *Aspergillus oryzae* with solid state fermentation. *Agriculture and Natural Resources*, 4: 227-231.

- Schilling, M. A. (2008). *Strategic management of technological innovation (2nd ed.)*. New York: McGraw-Hill Education.
- Shankaracharya, N.B., Raghavan, B., Abraham, K.O. & Shankaranarayana, M.L. (1990). Large cardamom chemistry, technology and uses. *Spice India*. 3(8), 17-25.
- Sharma, M., Lohia, N., Handa, V., & Baranwal, M. (2017). Amomum sublatum seed extract exhibit antioxidant, cytotoxic and immune-suppressive effect. *Indian Journal of Biochemistry & Biophysics*. 54, 135-139.
- Singh, G., Kapoor, I.P.S., Singh, B., Isidorov, V. & Szczepaniak, L. (2008). Chemistry, antifungal and antioxidant activities of cardamom (*Amomum subulatum*) essential oil and oleoresins. *Int J Essential Oil Ther*. 2, 29-40.
- Sinitha, K. & Thoppil, J.E. (2017). Evaluation of antioxidant, anti-inflammation and chemical composition of methanolic extract of Amomum masticatorium Thwaites (Zingiberaceae). *International Journal of Pharmacognosy*. 4(12), 413-418.
- Smith, David. (2006). *Exploring Innovation*. Berkshire: McGraw-Hill Education.
- Smith, R. (2002). Innovation studies in the 21th century: Questions from a user's Perspective. *Technological Forecasting & Social Change*, 69(2), pp. 861-883.
- Sripo, K., Phianmongkhon, A., & Wirjantoro, T.I. (2016). Effect of inoculum levels and final pH values on the antioxidant properties of black glutinous rice solution fermented by *Lactobacillus bulgaricus*. *International Food Research Journal*, 23, 2207-2213.
- Thaicrudedrug.com. (2561). *ฐานข้อมูลเครื่องยาสมุนไพร. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี*. Retrieved March 10, 2020 Available: <http://www.thaicrudedrug.com/main.php?action=viewpage&pid=11>,
- Tiwari, P., Kumar, B., Kaur, M., Kaur, G., & Kaur H. (2011). Phytochemical screening and extraction: a review. *Internationale Pharmaceutica Science*. 1(1), 98-106.
- Tion Sinitha, K., & Thoppil, J. E. (2017). Evaluation of antioxidant, anti-inflammation and chemical composition of methanolic extract of Amomum masticatorium thwaites (Zingiberaceae). *International Journal of Pharmacognosy*. 4(12), 413-418.
- 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.M. (1994). *Mastering the Dynamics of Innovation*. Boston, MA: Harvard Business School Press.
- 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*. 7(4), 303-313.
- Winarsi, H. & Susilowati, S.S. (2018). Functional-drink rich in antioxidant cardamom-rhizome (*Amomum cardamomum* Willd) suppressed inflammation and improves lipid profile. *Earth and Environmental Science*. 102, 1-9.
- Xin, J., Yeung, A., & Cheng, T. (2008). Radical innovations in new product development and their financial performance implications: An event study of US manufacturing firms. *Operations Management Research*, 1(2), 119.
- Yan, T. & Dooley, K. (2014). Buyer-Supplier Collaboration Quality in New Product Development Projects. *Journal of Supply Chain Management*, 50(2), 59-83.
- Zhou, J., Shang, J., Ping, F., Zhao, G. (2012). Alcohol extract from *Vernonia anthelmintica* (L.) willd seed enhances melanin synthesis through activation of the p38 MAPK signaling pathway in B16F10 cells and primary melanocytes. *J. Ethnopharmacol*. 143(2), 639-647.