

## บรรณานุกรม

- กมลชนก แบริตนะ และ รัฐพร บุญปก. 2552. การพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกแกงเผ็ดก้อน. ปัญหาพิเศษ. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 46 หน้า.
- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2553. กลิเซอรีนและคุณสมบัติของกลีเซอรีน. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์โอเอสดีพับลิชชิง. 64 หน้า.
- กระทรวงอุตสาหกรรม. 2553. วารสารวิชาการสภาอุตสาหกรรม. กรุงเทพมหานคร : เทคโนโลยีอุตสาหกรรม. 69 หน้า.
- กรมส่งเสริมการส่งออก. 2548. ข้อมูลการส่งออกอาหารไทย. กรมส่งเสริมการส่งออก, กระทรวงพาณิชย์.
- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. 2543. เครื่องปรุงชนิดผง. กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, กระทรวงอุตสาหกรรม. (15 มกราคม 43)
- กิตติพงษ์ ห่วงรักษ์. 2540. กระบวนการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์โอ เอส พรินติ้ง เฮาส์. 764 หน้า.
- คมชัดลึก. 2552. อ้าพลฟู๊ดส์ชู “รอยไทย” รุกตลาด. หนังสือพิมพ์คมชัดลึก, กรุงเทพฯ. (15 มิถุนายน 2552)
- จรินทร์ สว่างแจ้ง. 2544. การพัฒนาซูปรักสำเร็จรูปรสกุ้งจากหัวกุ้ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 77 หน้า.
- ไชยา ผลิตธารรักษ์. 2548. เทคโนโลยีอบแห้งในอุตสาหกรรมอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์สมาคมส่งเสริมไทย-ญี่ปุ่น. หน้า 123-124.
- ทวีศักดิ์ เกตุประทุม. 2550. น้ำพริก อาชีพเก่าแก่. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แม่บ้าน. 122 หน้า.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2551. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ โอ เอส พรินติ้ง เฮาส์. 504 หน้า.
- บริษัท บาร์โธ จำกัด. 2553. สูตรโมเลกุลกลีเซอรีน. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก [www.barco-isyss.com](http://www.barco-isyss.com) (12 พฤศจิกายน 2553)
- บริษัท ปตท. เคมีคอล จำกัด (มหาชน). 2553. สมบัติของโพรพิลีนไกลคอล. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก [www.pttchem.com](http://www.pttchem.com) (15 พฤศจิกายน 2553)
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2551. หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 341 หน้า.

- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และ สมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. บรรจุภัณฑ์อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร : บริษัทโรงพิมพ์หิโงะ จำกัด. หน้า 22-28.
- ไพโรจน์ วิริยาริ. 2545. การประเมินทางประสาทสัมผัส. พิมพ์ครั้งที่ 1. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 412-413.
- มดิชน. 2551. ข้าวฐานทรัพยากรอาหาร: ครอบครัวไทย 50% ใช้ชุปก้อนปรุงรส. หนังสือพิมพ์ มดิชน, กรุงเทพฯ. (11 กรกฎาคม 2551).
- มนัญญา งามศักดิ์. 2554. การทดสอบความชอบและการยอมรับ. พิมพ์ครั้งที่ 1, กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์เหลืองเส็ง. หน้า 18-23.
- ระจิตร สุวานิช. 2552. ชนิดของวัสดุภัณฑ์. เอกสารประกอบการเรียนวิชาหลักการออกแบบ บรรจุภัณฑ์. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 15 หน้า.
- ราชบัณฑิตยสถาน. 2546. พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน 2542. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แพรวพิทยา. 451 หน้า.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2549. อายุการเก็บรักษาอาหาร ใน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 108-115.
- วัชรินทร์ เขจรวงศ์. 2548. ภูมิปัญญานักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาร้อยเอ็ด: ชุปก้อนแกงเลียงเพื่อแม่บ้านยุคใหม่. วารสารเทคโนโลยีชาวบ้าน: 17(350).
- วิไล รังสาดทอง. 2547. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด, กรุงเทพมหานคร. หน้า 19-54, 273-307.
- วิวัฒน์ ตันทะพานิชกุล, Tamon Havjime, Furuta Takeshi, Adachi Shuji and Shuichi Yamada. 2548. เทคโนโลยีอบแห้งในอุตสาหกรรมอาหาร. สำนักพิมพ์ ศ.ส.ท. สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี, กรุงเทพมหานคร. : 183 หน้า.
- วุฒิชัย นาครักษา. 2547. หลักการบรรจุ. พิมพ์ครั้งที่ 1. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพมหานคร. หน้า 1-7.
- ศูนย์อัจฉริยะเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร. 2552. อาหารไทยกับการส่งออก. ศูนย์อัจฉริยะเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร, สถาบันอาหาร.
- สมพงษ์ เฟื่องอารมณ์. 2550. บรรจุภัณฑ์กับการส่งออก. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร : จามจุรีโปรดักส์. 480 หน้า.
- สุพจน์ ประทีปอินทอง. 2547. บรรจุภัณฑ์สำหรับเครื่องแกงประเภท Paste และประเภทผง. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ร่วมการค้า. 149 หน้า.
- สุเมธนา วัฒนสินธุ์, สมโภช พงษ์พิมล และ วรางคณา สมพงษ์. 2544. การพัฒนาเทคโนโลยีการเก็บรักษาเครื่องแกงเผ็ดและน้ำปรุงรสผัดไทย. วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์: 43(4):308-322.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2553. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

น้ำพริกแกงแห้ง (มผช. 734/2548). [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก [www. library.tisi.go.th](http://www.library.tisi.go.th)

(15 ตุลาคม 2553).

อิทธิพัทธ์ สุยะ. 2554. สถิติงานพัฒนาผลิตภัณฑ์. เอกสารประกอบการเรียนวิชาการพัฒนา  
ผลิตภัณฑ์. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 23 หน้า.

Master, K. 1988. Migration of toxicants, flavor and odor-active substances from flexible  
packaging materials to food: A scientific status summary by the Institute of Food  
Technologists' expert panel on food safety and nutrition. Food Technol. 42(7):  
95-102.

Mauron., J. 1982. Effect of processing on nutritive value of food : protein. In M. Rechcigl (ed.),  
Handbook of the nutritive value of process food, Vol.1. CRC Press, Boca Raton, Florida,  
p. 429-472.

## ภาคผนวก



(1)



(2)



(3)

ภาพที่ 12 (1) คือ ปุ๋ยคอกแห้ง 60 °c

(2) คือ ปุ๋ยคอกแห้ง 70 °c

(3) คือ ปุ๋ยคอกแห้ง 80 °c



(1)



(2)



(3)

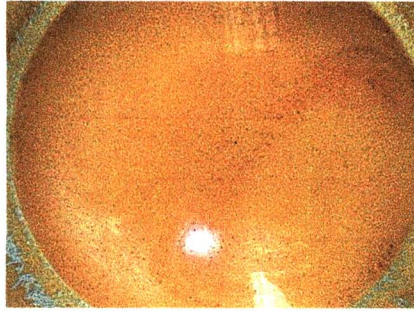
ภาพที่ 13 (1) คือ ปุ๋ยคอกแห้งก่อนผสมกลีเซอรีน 15%

(2) คือ ปุ๋ยคอกแห้งก่อนผสมโพรพิลีนไกลคอล 30%

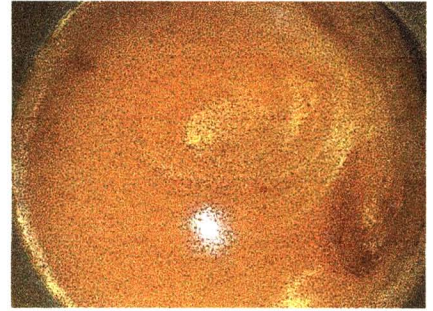
(3) คือ ปุ๋ยคอกแห้งก่อนผสมมอลโตเด็คซ์ทริน 12%



(1)



(2)



(3)

- ภาพที่ 14 (1) คือ แกงเผ็ดก้อนผสมกลีเซอรีน 15%
- (2) คือ แกงเผ็ดก้อนผสมโพรพิลีนไกลคอล 30%
- (3) คือ แกงเผ็ดก้อนผสมมอลโตเด็คซ์ทริน 12%



(1)



(2)

ภาพที่ 15 การผลิตพริกแกงเผ็ดสดแล้วนำไปอบเพื่อเตรียมเป็นพริกแกงแห้ง

- (1) คือ ส่วนผสมเครื่องแกง
- (2) คือ เครื่องบดพริกแกงระดับ upscale



(2)

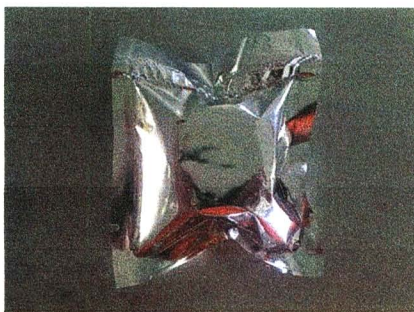
(3)

ภาพที่ 16 อุปกรณ์ในการผลิตและผลิตภัณฑ์ซูปปริกแกงก้อน

(1) คือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการอัดก้อนซูปปริกแกงก้อน

(2) คือ ซูปปริกแกงก้อน 1 ก้อน

(3) คือ ซูปปริกแกงก้อนระดับ upscale



ภาพที่ 17 บรรจุภัณฑ์ของซูปปริกแกงก้อน



ภาพที่ 18 บรรยากาศการทำ Home Use Test

