

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กองเศรษฐกิจการประมง. 2547. สถิติการประมงแห่งประเทศไทยปี พ.ศ. 2544. ฝ่ายสถิติและ
สารสนเทศการประมง, กรมประมง, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2542. สารให้ความหวาน. จาร์พาเทคเซ็นเตอร์. กรุงเทพฯ.

งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2537. ก๊าซกับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

จารุรัตน์ นิยมเกียรติกุล. 2529. ผลของบิวทิเลตไฮดรอกซีอะนิโซล บิวทิเลตไฮดรอกซีโทลูอิน
และซอร์เบต ต่อคุณภาพของหมูสวรรค์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ธรา จินดา และกนกวรรณ แก้วกาญจน์. 2544. สมุนไพรชั้นยอด รักษาโรค 58 ชนิด โหระพา ข่า
ตะไคร้ มะกรูด กะเพรา แมงลัก. สำนักพิมพ์น้ำฝน จำกัด, กรุงเทพฯ.

ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. บรรจุภัณฑ์อาหาร. โรงพิมพ์หิโอง จำกัด,
กรุงเทพฯ.

ปรีชา วิบูลย์เศรษฐ์. 2528. อาหารและอาหาร IMF. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร,
คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. อาหารกึ่งแห้ง. คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่,
เชียงใหม่.

มยุรา ปรรณนาเปลี่ยน. 2546. การเปลี่ยนแปลงรูปแบบของบรรจุภัณฑ์อาหารทะเล. วารสาร
สถาบันอาหาร 5 (31): 11-16.

เขาวัดถ้ำเขื่อน จิตต์ภักดี. 2543. แบคทีเรียที่ทำให้เกิดฮิสตามีนในปลาอินทรีเค็ม. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

รังสรรค์ ชุณหวรารณ. 2545. พืชสมุนไพร. <http://www.bs.ac.th>. วันที่ 26 มิถุนายน 2549.

รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. 2540. พืชเครื่องเทศและสมุนไพร. โอ.เอส. พรินต์ติ้งเฮาส์, กรุงเทพฯ.

วัลย์ดา หงส์ทอง และนฤมล รื่นไวย. 2533. คู่มือการหีบห่อ: คู่มือการใช้พลาสติกเพื่อการหีบห่อ ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, กรุงเทพฯ.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนปลาปรุงรสพร้อมบริโภค. 301/2547.

สวามินี ชีระวุฒิ. 2546. การพัฒนาแปดตีปลาแห้งจากปลาอุกเทศ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุพจน์ ศิลาณภัส. 2543. สมุนไพรเครื่องเทศและพืชปรุงแต่งกลิ่นรส. สำนักพิมพ์ประพันธ์สาส์น จำกัด, กรุงเทพฯ.

อำนวย โชติญาณวงศ์. 2524. การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ประมง. ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

Ababouch, L. 1991. Histamine food poison: an update. **Fish. Tech. News.** 11(1): 3-9.

Access to Energy Newsletter Archive. 1996. Sweet and Dangerous. **Sucrose**. Available Source: <http://www.accesstoenergy.com/view/ate/s41p844.html>. June 22, 2006.

Allain, P. 2004. Metabolism. **Histamine**. Available Source: [http://www.pharmacorama.com/Rubriques/Output/Histamine 2.](http://www.pharmacorama.com/Rubriques/Output/Histamine%20) June 20, 2006.

AOAC. 1995. **Official Methods of Analysis**. 16th ed., Association of Official Analytical Chemists, Arlington, Virginia.

Arnold, S.H. and W.D. Brown. 1978. Histamine toxicity from fish products. **Adv. Food Res.** 24: 114-154.

Beuchat, L.R. 1981. Microbial stability as affected by water activity. **Cereal Food World** 26: 345-348.

Bone, D.P. 1969. Water activity, its chemistry and applications. **Food Prod. Devel.** 3: 81.

Brockmann, M.C. 1969. Proceedings of Symposium on Feeding the Military Man. Cited By D.A. Ledward. 1981. Intermediate moisture meat, 157-191. *In* R. Lawrie, ed. **Developments in Meat Science-2**. Applied Science Publishers, London.

_____ 1970. Development of intermediate moisture foods for military use. **Food Technol.** 24: 896-900.

Burt, S. 2004. Essential oil: their antibacterial properties and potential applications in food-a review. **Int J. Food Microbiol.** 94: 223-253.

Chirife, J., F.C. Ferro and E.A. Benmergui. 1980. The prediction of water activity in aqueous solution in connection with intermediate moisture foods, IV. A_w prediction in aqueous non electrolyte solution. **J. Food Technol.** 15: 59-70.

Corry, J.E.L. 1976. The safety of intermediate moisture foods with respect to Salmonella, pp. 215-238. *In* R. Davies, G.G. Birch and K.J. Parker, eds. **Intermediate Moisture Foods**. Applied Science Publishers Ltd., London.

- David, E.G. 1970. Evaluation and selection of flexible film for food packaging. **Food Technology in Australia**. 22(2): 62-67.
- Destura, F.A. and N.F. Haard. 1999. Development of intermediate moisture fish patties from minced rockfish meat (*Sebastes* sp.). **J. Aquatic Food Product Technol.** 8: 71-94.
- Emanuel, M.B. 1999. Histamine and the anti-allergic antihistamine: a history of their discoveries. **Clinical and Experimental Allergy**. 29: 1-11.
- Emodi, A. 1978. Xylitol-The properties and food application. **Food Technol.** 32: 28-32.
- _____. 1982. Polyols: Chemistry and application, pp. 49-61. *In* D.R. Lineback and G.E. Inglett, eds. **Food Carbohydrates**. The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.
- FishBase. 2006. Search FishBase. **Bonito**. Available Source: <http://www.fishbase.org/home.htm>. June 20, 2006.
- Forster, H. 1974. Comparative metabolism of xylitol, sorbitol and fructose, pp. 259-278. *In* H.L. Sipple and K.W. McNutt, eds. **Sugars in Nutrition**. Academic Press, New York.
- Frimodt, C. 1995. **Multilingual Illustrated Guide to the World's Commercial Warmwater Fish**. Fishing News Books, Oxford.
- Fritsch, C.W. and J.A. Gale. 1977. Hexanal as a measure of oxidative deterioration in low fat foods. **J. Am. Oil Chemists Soc.** 54: 225.
- Holley, R.A and D. Patel. 2005. Improvement in shelf-life and safety of perishable foods by plant essential oils and smoke antimicrobial. **Food Microbiol.** 22: 273-292.

Janeway C.A., P. Travers, M. Walport and J.D. Capra. 1999. **Immunobiology: the Immune System in Health and Disease**. 4th ed. London: Current Biology Publication.

Kaplow, M. 1970. Commercial development of intermediate moisture foods. **Food Technol.** 24: 889-893.

Karel, M. 1976. Technology and application of new intermediate moisture foods, pp. 4-31. *In* R. Davies, G.G. Birch and K.J. Parker, eds. **Intermediate Moisture Foods**. Applied Science Publishers Ltd., London.

Kondo, K. 1990. Plastic Containers, pp. 117-145. *In* T. Kadoya, ed. **Food Packaging**. Academic Press, Inc., San Diego.

Labuza, T.P. 1980. The effect of water activity on reaction kinetics of food deterioration. **J. Food Technol.** 34(4): 34-41.

_____ 1982. **Shelf-life Dating of Foods**. Food & Nutrition Press, Inc., Westport, Connecticut.

Ledward, D.A. 1981. Intermediate moisture meats, pp. 159-194. *In* R. Lawrie, ed. **Developments in Meat Science-2**. Applied Science Publishers, London.

Leistner, L., W. Rodel and K. Krispien. 1981. Microbiology of meat and meat products in high and intermediate-moisture ranges, p. 855. *In* L.B. Rockland and G.F. Stewart, eds. **Water Activity: Influences on Food Quality**. Academic Press, New York and London.

Nelson, J.S. 1994. **Fishes of the World**. 3rd ed. John Wiley & Sons, Inc. New York.

- Pawsey, R. and R. Davies. 1976. The safety of intermediate moisture foods with respect to *Staphylococcus aureus*, pp. 182-202. In R. Davies, G.G. Birch and K.J. Parker, eds. **Intermediate Moisture Foods**. Applied Science Publishers Ltd., London.
- Plitman, M., Y. Park, R. Gomez and A.J. Sinskey. 1973. Viability of *Staphylococcus aureus* in the intermediate moisture meat. **J. Food Sci.** 38: 1004-1008.
- Robson, J.N. 1976. Some introductory thoughts on the intermediate moisture foods, pp. 32-42. In R., Davies, G.G. Birch and K.J. Parker, eds. 1976. **Intermediate Moisture Foods**. Applied Science Publishers Ltd., London.
- Scott, W.J. 1957. Water relationship of food spoilage microorganisms. **Adv. Food Res.** 7: 83.
- Shinnhuber, R.O. and T.C.Yu. 1958. 2-Thiobarbituric acid method for the measurement of rancidity in fishery products. **Food Technol.** 12: 9-12.
- Sikorski, Z.E. 1990. **Seafood:Resources Nutritional Composition and Preservation**. CRC Press Inc., Florida.
- Sloan, A.E., D. Schlueter and T.P. Labuza. 1997. Effect of sequence and method of addition of humectants and water on a_w lowering ability in an IMF system. **J. Food Sci.** 42 (1): 94-96.
- _____ and T.P. Labuza. 1975. Investigating alternative humectants for use in foods. **Food Prod. Dev.** 9: 75-78.
- Subasinghe, S. 1992. Retail packaging of fish and fishery products. **Infofish Technical Handbook**. 5: 32.
- Tanikawa, E. 1985. **Marine Products in Japan**. 2nd ed. Kaseisha-Kasukaku Co., Tokyo.

- Tarladgis, B.G., B.M. Watts, M.T. Younathan and L. Dugen. 1960. A distillation method for the quantitative determination of malonaldehyde in rancid foods. **JAOCS**. 37: 44-48.
- Taylor, R.J. 1980. **Food Additives**. John Wiley and Sons, New York.
- Troller, J.A. and J.H.B. Christian. 1978. **Water Activity and Food**. Academic Press, New York.
- Williams, J.C. 1976. Chemical and non-enzymic changes in intermediate moisture foods. p. 100- 119. *In* R. Davies, G.G. Birch and K.J. Parker, eds. **Intermediate Moisture Foods**. Applied Science Publishers Ltd., London.