

บรรณานุกรม

- กรมอนามัย. (2549). ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย ปรับปรุงครั้งที่ 3. สืบค้นเมื่อ 18 ธันวาคม 2549. จาก <http://nutrition.anamai.moph.go.th/FoodTable/Htm/main.html>
- นิธิยา รัตนปนนท์. (2543). *เคมีอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ.(2541).*บรรจุภัณฑ์อาหาร*.กรุงเทพฯ : ซีเอ็ดยูเคชั่น.
- มณีฉัตร นิกรพันธ์. (2541). *พริก สนพ.*,กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์
- วราวุฒิ ครุส่ง.(2538). *จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร*.กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- วันเพ็ญ มีสมญา. (2541). *ใยอาหารอันทรงคุณค่า*.28(3) : 213 – 219.
- วิไล รังสาดทอง.(2543). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ : เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัลพับลิเคชัน จำกัด.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง.(2540). *ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรส*.*อุตสาหกรรมเกษตร*.8(3) : 45 – 52
- สำนักงานพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าว. 2550. *ข้าวเหนียว : อนาคต การผลิต และการค้า*. สืบค้นเมื่อวันที่ 18 กรกฎาคม 2551. จาก www.riceproduct.org
- ศุมาลี เหลืองสกุล. (2541). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. กรุงเทพฯ
- อดิศักดิ์ นันทวงศ์. (2549). *ปลาร้าไทยคือภูมิปัญญาโลก*. สืบค้นเมื่อวันที่ 18 ธันวาคม 2549. จาก www.plara.velocall.com
- Ashurst Philip R. (1999). *Food Flavoring*. Third edition. An ASPEN Publication. USA. 460p.
- Aylward, F. and D.R. Haisman.(1969). Oxidation systems in fruits and vegetables their relation to the quality of preserved product, pp. 2-76. In C.O. Chichester and E.M. Mrak (ads.). *Advances in Food Research*. Vol.17. Academic Press, New York.
- Binsted, R. and J.D. Devey. (1970). *Soup Manufacture; Canning, Dehydration & Quick – Freezing*. 3d. ed., Food Trade Press, Ltd., London. 260p.

- Ekechkwu, O. (1999). Review of solar-energy Drying System I : an Overview of Drying Principle and Theory. *Energy Conservation & Management*. 40:593-613.
- Fellow, P.J. (1997). *Food Processing Technology. Principle and Practice*. Wood head Publishing. Cambridge : England.
- Hanlon, J.F. (1984). *Handbook of Package Engineering*. 2 nd ed. McGraw Hi 11 Book Company, New York. 543p.
- Hurrell, R.F. (1982). Millard Reaction in Flavour, pp. 399-437. In I.D. Morton and A.J Macleod (eds.). *Food Flavours*. Elsevier Scientific Publishing Company, New York.
- Paine, F.A. and H.Y. Paine. (1983). *A Handbook of Food Packaging*. Bell and Bain, Ltd., Glasgow, Britain. 394 p.
- Sacharow, S. (1976). *Handbook of Package Material*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut. 243p.
- Tenney, H.W. and D.F. Stewart. (1989). Film, Nylon. *Packaging Encyclopedia*. 634 p.
- Turner, E.W. , W.D. Paynter, E.J. Montie, M.W. Bessert, C.M. Struck and F.C. Olson. (1954). Use of 2-thiobarbituric acid reagent to measure rancidity in frozen pork. *Food Technol.* 8(7) : 326-330.