

บรรณานุกรม

- กรมส่งเสริมสหกรณ์ ใน แผนพัฒนาโคนม. 2550. [Online]. Available :
<http://www.cpd.go.th/cpd/cpdinter/index.html>. [2550, มีนาคม 10].
- เชิดชัย เขียววีรกุล. 2528. การผลิตโปรตีนจากมันสำปะหลัง. วิทยาศาสตร์. 11: 83-91.
- ณรงค์ฤทธิ์ วงศ์สุวรรณ. 2552ก. คู่มือการเลี้ยงโคนม ใน การพัฒนาการเลี้ยงโคนมในประเทศไทย. สระบุรี : ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยี สำนักงานเทคโนโลยีการเลี้ยงโคนม องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย.
- ณรงค์ฤทธิ์ วงศ์สุวรรณ. 2552ข. คู่มือการเลี้ยงโคนม ใน ข้อควรพิจารณาในการประกอบกิจการโคนม. สระบุรี : ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยี สำนักงานเทคโนโลยีการเลี้ยงโคนม องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย.
- นิโรจน์ ทรสูงเนิน. 2551. เอกสารประกอบการฝึกงานหน่วย 3 หมวดโคนม. ขอนแก่น : ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- วิชัย หฤทัยธนาสันต์. 2523. การเพิ่มโปรตีนในมันสำปะหลังโดยการหมัก. วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 12: 19-22.
- สวัสดิ์ ธรรมบุตร, สิรี สุวรรณเขตนิคม, กฤษณา จันทร์ศรี, และเสริมชาติ ฉายประสาธ. 2516. การเพิ่มปริมาณโปรตีนของมันสำปะหลังให้สูงขึ้นเพื่อประโยชน์ทางอาหารไก่กระตัง. รายงานประจำปี พ.ศ. 2516. สำนักงานวิจัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ สำนักงานปลัดกระทรวง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สิทธิศักดิ์ คำผา. 2551. การเลี้ยงสัตว์ : โคนม. มหาสารคาม : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ใน แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่.(2550).
[Online]. Available : <http://www.nesdb.go.th/Default.aspx?tabid=89>. [2550, มกราคม 15].
- อดุลย์ วิงตาล. 2550. บทวิเคราะห์อุตสาหกรรมโคนมไทยกับการแข่งขันในอนาคตและการปรับตัวของเกษตรกร. วารสารโคนม, 24 (2), 13-14.
- องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย. 2550. ประวัติความเป็นมาของการเลี้ยงโคนมในประเทศไทย. [Online]. Available : <http://www.thaidanskimilk.com/mcontents/marticle.php?headtitle =mcontents&id=26650>. [2550, ตุลาคม 20].

- Adegbola, A. A. 1978. Methionine as an additive to cassava-based diet. Abstracted in Abstracts on cassava. Vol. IV. Cassava Information Center, CIAT. 1978.
- Eggum, B. O. 1970. The protein quality of cassava leaves. *Journal of nutrition*. 24: 761-762.
- Okafor, N. 1987. Studies on the contributions of microorganisms on the organoleptic properties of gami, fermented food derived from cassava, *Manihot esculenta* Crantz, by microbial inoculation. *Poultry Science*. 69: 241-268.
- Oyewole, O. B. 1990. Characterization and distribution of lactic acid bacteria in cassava fermentation during 'fufu' production. *Journal of Applied Bacteriology*. 68: 145-152.
- Oyewole, O. B. 2001. Characterization and significance of yeast involvement in cassava fermentation for 'fufu' production. *Journal of Food Microbiology*. 65: 213-218.
- SAS. 1998. *User's Guide: Statistic, Version 5. Edition*. Inst Cary, NC. p. 119.
- Wanapat, M. 2003. Manipulation of cassava cultivation and utilization to improve protein to energy biomass for livestock feeding in the Tropics. *Asian-Australasian Journal of Animal Science*, 16 (2), 463-472.