

บรรณานุกรม

- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2549). สมุนไพรไทย. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.anamai.moph.go.th>. เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2550.
- กองวิจัยทางการแพทย์. (2526). สมุนไพรพื้นบ้าน ตอนที่ 1. กรุงเทพฯ : รมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข.
- กองอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ. (2549). ปลาร้า. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.Isangate.com/local/pladag>. เมื่อวันที่ 9 มกราคม 2551.
- กิติพงษ์ ห่วงรักษา. (2540). กระบวนการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีเกษตร : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง.
- เกรียงศักดิ์ บัณลือ. (2548). การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาร้าผง. ม.ป.ท. : มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- จิตชนา แจ่มเมฆ, สายสนม ประดิษฐดวง, อรอนงค์ นัยวิกุล และคณะ. (2539). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ฉัตรชัย หนูพรหม. (2549). มะกูดสรรพคุณยาไทย. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : http://www.Geocities.com/splant/ps_seminar_Chatchai.htm. เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2550.
- ชาญชัย ผู้เสรีภาพ. (2539). การผลิตปลาร้า. ม.ป.ท. : ม.ป.พ.
- ชัยสิงห์ ยังเจริญ. (2548). การใช้ตะไคร้รักษาอาการแน่นจุกเสียด. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.lampang.doae.go.th/Vegetable/www/Plant/takrai.htm>. เมื่อวันที่ 9 มกราคม 2551.
- เชษฐา พยากรณ์. (2525). สมุนไพรในชีวิตประจำวัน. กรุงเทพฯ : บางกอก ออฟเซท.
- ดำรง พงศ์พุทธชาติ. (2543). ผลยับยั้งของพืชสมุนไพรบางชนิดต่อเชื้อราที่ทำให้เกิดโรคผิวหนัง. ม.ป.ท. : สถาบันการแพทย์แผนไทย.
- รวิศชัย ไบสศ. (2549). ตะไคร้. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : http://www.Elibrary.Abcm.ac.th/section/scc4_social/veget/00519.html. เมื่อวันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2550.
- ธีติกา จินดาพร. (2542). การประเมินความปลอดภัยทางจุลชีววิทยาและการอยู่รอดของจุลินทรีย์อาหารเป็นพิษในอาหารบาทวิถี (ส้มตำ). วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาจุลชีววิทยา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

- นฤดม บุญหลง. (2528). การพัฒนากรรมวิธีผลิตและคุณภาพปลาหมักพื้นบ้านสำหรับ
อุตสาหกรรมขนาดเล็ก : การพัฒนากรรมวิธีผลิตปลาร้า. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ.
- บัญญัติ สุขศรีงาม. (2527). เครื่องเทศที่ใช้เป็นสมุนไพร. กรุงเทพฯ : อมรการพิมพ์.
- ประกาย บริบูรณ์ และคณะ. (2547). โครงการศึกษาคุณภาพความปลอดภัยของส้มตำ : กรณี
กรุงเทพมหานคร และปริมณฑล. สำนักงานคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร.
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. กระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพฯ.
- ประภากร แก้ววรรณ. (2549). การจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นปลาร้าข้ามปี.
อุดรธานี : ศูนย์วิทยบริการสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี.
- พรภัทรา ศรีนรบุตร. (2549). ปลาร้า. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : [http:// www.horapa.com/
content.php](http://www.horapa.com/content.php). เมื่อวันที่ 14 ธันวาคม 2550.
- พระเทพวิมลโมลี. (2524). ตำรายากลางบ้าน. กรุงเทพฯ : มงกุฏราชวิทยาลัย.
- ไพโรจน์ วิริยะจารี. (2545). หลักการวิเคราะห์จุลินทรีย์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พิกุลทอง อัฐนาค และลำไย ไชยเสน. (2545). การวิเคราะห์หาปริมาณแคลเซียม ฟอสฟอรัส
และโปรตีนในปลาร้า. โปรแกรมวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี :
มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.
- พูลทรัพย์ วิรุฬหกุล, จีรวรรณ เข้มประมุข และอมรรัตน์ สุขโข. (2542). ศึกษาเทคโนโลยีการ
ผลิตปลาร้า. วารสารการประมง. 52 (6) : 580-585.
- แพรวพรรณ ห้องทองแดง. (2522). การศึกษาจุลชีววิทยาของอาหารหมักพื้นเมือง : ปลาร้า.
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์. (2536). จุลชีวปฏิบัติการ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
มนตรี กุริรัตนประพิน. (ม.ป.ป.). การวิเคราะห์คุณค่าอาหารในปลาร้า. ภาควิชา เคมี คณะ
วิทยาศาสตร์ : มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ยุวดี สมิตทราวาส. (2542). ประโยชน์ของกระเทียม. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :
http://www.elib-online.com/doctors/herb_garlic.html. เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2550.
- รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. (2535). พืชเครื่องเทศและสมุนไพร. กรุงเทพฯ : กรมการศาสนา.
- วัชระ ผลแก้ว. (2533). การปรับปรุงคุณภาพด้านกลิ่น รส ของปลาร้าผง โดยใช้เครื่องเทศ.
ภาควิชา เทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี : มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

- วิลาวัลย์ เจริญจิระตระกูล. (2536). ผลิตภัณฑ์อาหารหมักจากจุลินทรีย์. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ศมนีย์ สุขรุ่งเรือง. (2536). การพัฒนาแม่ใช้เป็นยารักษาโรคกลาก ภาค 1 การทดสอบฤทธิ์ การต้านเชื้อรา และพิษของฆ่าสกัด. ม.ป.ท. : มหาวิทยาลัยมหิดล.
- _____ . (2536). หนังสือรวบรวมผลงานการวิจัย โครงการพัฒนาการใช้สมุนไพร และยาไทยทางคลินิก. มหาวิทยาลัยมหิดล : ม.ป.ท.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. (2529). กรรมวิธีการอบแห้ง. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สรีด สุปิ่นนุช, รินธิวา ดวงสนิท และวสวีย์ พิชัย. (2549). ปลาร้าก๊อมนสมุนไพรบรรจุกระป๋อง. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ : มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2546). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาร้า 37/2546. กรุงเทพฯ
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและ สหกรณ์. (2541). การผลิตการตลาด ปลาร้า ปลาสาม และน้ำปลาร้า จังหวัดขอนแก่น ปี 2539. ขอนแก่น: เขตเกษตร เศรษฐกิจที่ 4 จังหวัดขอนแก่น
- สุมาลี เหลืองสกุล. (2543). จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ : ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- เสีี่ยม พงษ์บุญรอด. (2508). ไม้เทศเมืองไทยสรรพคุณของยาเทศและยาไทย. กรุงเทพฯ : ไทยเทอดธรรม.
- หัวเชียงไค. (นามแฝง). ตะไคร้. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.tistr.or.th/pharma/Cymbopogon%20citratatus.htm>. เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2550.
- อดิศร เสวตวิวัฒน์, ปรีชา จึงสมานกุล และอรุณ บ่างตระกูลนนท์. (2541). เอกสารประกอบการฝึกอบรมสัมมนา เรื่อง การพัฒนางานตรวจวินิจฉัยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำ เป็นสื่อที่มีปัญหา. ม.ป.ท. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข.
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. นครราชสีมา.
- อดิศักดิ์ นันทวงศ์. (2549). ปลาร้าไทยคือภูมิปัญญาโลก. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.plara.velocoll.com>. เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2550.

- อรพิน ภูมิภมร. (2526). จุลินทรีย์ในเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์และอาหารหมักพื้นบ้าน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- อรุณ ป่างตระกูลนนท์และคณะ. (2547). เชื้อโรคอาหารเป็นพิษในอาหารหมักดองพื้นบ้านพร้อมบริโภครวม (กุ้งจ่อม ปูคอง ปลาจ่อม ปลาจ่อม). สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : www.webdb.dmsc.moph.go.th. เมื่อวันที่ 1 มิถุนายน 2549.
- อำนาจ ขอแสง, มยุรี จัยวัฒน์ และนางนุช รักสกุลไทย. (2545). การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดกลิ่นและฮีสตามีนในปลาจ่อม. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. ปีที่ 33. ฉบับที่ 6 (พิเศษ). พฤศจิกายน-ธันวาคม 2545. กรุงเทพฯ.
- อำนาจ ขอแสง. (2544). ฮีสตามีนและกลิ่นในระหว่างกระบวนการหมักปลาจ่อมข้าวคั่ว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อุดม สุนทรวิภาต และอารีย์ วานิช. (2515). การศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีของปลาจ่อมระหว่างการหมักดอง. รายงานผลการทดลองแผนกอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ. กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- AOAC. (1995). *Official Method of Analysis 16th ed.*, Association of Official Analytical Chemists, Arlington, Virginia.
- AOAC International. (1998). *Bacteriological Analytical Manual (BAM)*. 8th edition Revision A, Published and distributed by AOAC International, USA.
- National Research Council of Thailand. (1982). *Report on Thai traditional fermented food research project phase I*.
- Yamahara X. and Eilerman R.G. (2541). Pungent principle of *Alpinia gala* (L.) Swartz and its application. *Journal of Agricultural and Food chemistry*. 47 : 1657-1622