**บรรณานุกรม**

**บรรณานุกรมภาษาไทย**

กัญญาณัฐ อุตรชน กานต์พิชชา ซือหมือ บุษบา มะโนแสน สุภาวดี ศรีแย้ม และ จิรรัชต์ กันทะขู้. (2555). การศึกษาการแปรรูปน้ำพริกมะกอกป่าอบแห้ง. วารสารวิจัยและพัฒนา มจธ. ฉบับพิเศษ ปีที่ 35 ฉบับที่ 1 มกราคม - มีนาคม 2555

กุลยา ลิ้มรุ่งเรืองรัตน์ และวิชมณี ยืนยงพุทธกาล. (2554). ผลของสภาวะการทำแห้งต่อคุณภาพของลำไยผง. วารสารวิทย์. เกษตร. 42(2) (พิเศษ): 473-476

กองอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ. (2549). “ปลาร้า”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : http://www. Isangate.com/ local / pladag. เมื่อวันที่ 12 กันยายน 2559.

จิราวรรณ แย้มประยูรและอมรรัตน์ สุขโข. (2542). “ปลาร้าสำเร็จรูปพร้อมปรุงชนิดผง/ก้อน”. วารสารการ ประมง. 52 (4): 356-361.

จุฑารัตน์ ทะสะระ สุภวรรณ ฏิระวณิชย์กุล และ ยุทธนา ฏิระวณิชย์กุล. (2557). แนวทางการพัฒนาปลา ข้าวสารกรอบด้วยการอบแห้งลมร้อนและรังสีอินฟราเรด. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

ชาญชัย ผู้เสรีภาพ. (2539) “การผลิตปลาร้า”. ม.ป.ท.

ชมพูนุช โสมาลีย์ สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณ์ เถวียร วิทยา และสุเพ็ญ ด้วงทอง. (2551). การพัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงปักษ์ใต้ เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ท้องถิ่น : กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่วกลิ้งและเครื่องแกงส้ม. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง

ชุมพล แนวจำปา. (2535). “ปลาร้า/ปลาแดก: วิญญาณที่ห้าของคนอีสาน”. วารสารศิลปวัฒนธรรม. 13(4): มปป.

นพพร ราชูโส และพงษ์ภักดิ์ พิมพาเลีย. (2555). การศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภค กรณีศึกษา : กลุ่ม ผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ปลาร้าท่าตูม. สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี

นภาพร ดีสนาม อรทัย บุญทะวงศ์ ชณิชา จินาการ และวิไลวรรณ ชูเกียรติภิญโญ. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกอ่องกึ่งสำเร็จรูป. สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

นฤดี พงศ์กิจวิทูร สุวิช ศิริวัฒนโยธิน สายลม สัมพันธ์เวชโสภา และทิพากร อยู่วิทยา. (25544). ปัจจัยการ ผลิตกล้วยหอมผงโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบลูกกลิ้งหมุน. วารสารวิจัยและพัฒนา มจธ. ปีที่ 24

 ฉบับที่ 1 มกราคม – เมษายน

ประภากร แก้ววรรณา. (2549). “การจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นปลาร้าข้ามปี”. อุดรธานี : ศูนย์วิทย บริการ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี.

พิกุลทอง อัฐนาค และลำไย ไชยเสน. (2545). “การวิเคราะห์หาปริมาณแคลเซียม ฟอสฟอรัสและโปรตีนใน ปลาร้า”. โครงการวิจัยปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย ราชภัฏมหาสารคาม.

พูนศิริ ทิพย์เนตร. (2553). มะนาวผงสำเร็จรูปสูตรเข้มข้น. สาขาวิชาเคมี คณะวิทยาศษสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพรชบุรี

พิมพ์จันทร์ กุลพันธ์ และมุทิตา นามทอง. (2556). ศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการทำตาลผงกึ่งสำเร็จรูปโดยใช้ วิธีการทำแห้งแบบตู้อบลมร้อน. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

 มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

พงศ์ อำพันวงษ์. (2551). “อาหารสำาหรับผู้ป่วยเป็นโรคไต, ชีวิตและสุขภาพ”. 5:73-83. เข้าถึงได้จาก http://healthnet. md.chula.ac.th/ เมื่อวันที่ 17 กันยายน 2559.

พรภัทรา ศรีนรคุตร. (2549). “ปลาร้า”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.horapa.com/> content.php. เมื่อวันที่ 17 กันยายน 2559.

สริตา มาตุภูมานนท์ และชญาณี ประกอบการ. (2553). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้าผักและผลไม้ชนิดผงที่มี โปแตสเซียมสูงและโซเดียมต่ำ. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

สมจินตนา สุมิตรสวรรค์. (2539). “ผลของเกลือโพแทสเซียมคลอไรด์, กากสับปะรด และรำข้าวสาลีต่อ คุณภาพไส้กรอกอิมัลชันที่ลดปริมาณไขมัน”. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร.

สุภวรรณ ฏิระวณิชย์กุล สลิลลา ชาญเชี่ยว และยุทธนา ฏิระวณิชย์กุล. (2556). การอบแห้งใบบัวบกเพื่อผลิต ใบบัวบกแห้งชงดื่มด้วยการแผ่รังสีอินฟราเรด: จลนพลศาสตร์ ความสิ้นเปลืองพลังงานและคุณภาพ. ภาควิชาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

สุมาลี เหลืองสุกุล. (2543). “จุลชีววิทยาทางอาหาร”. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร.

อดิศักดิ์ นันทวงศ์. (2549). “ปลาร้าไทยคือภูมิปัญญาของโลก”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www>. Plara. Velocoll.com. เมื่อวันที่ 2 กันยายน 2559.

อำนาจ ยอแสง. (2544). “ฮีสตามีนและกลิ่นในระหว่างการหมักปลาร้าข้าวคั่ว”. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยา ศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร.

อุดม สุนทรวิภาตและอารี วานิช. (2515). “การศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีของปลาร้าระหว่างการ หมัก”.

รายงานผลการทดลองแผนกอุตสาหกรรมสัตว์น้า. กระทรวงเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

Thaismartdryer. (2018). ปัจจัยที่มีอิธิพลต่อการอบแห้ง. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก https://www.thaismartdryer.com/content/11734/%

**บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ**

Aitken, F.C. (1976). “Sodium and potassium in nutrition of mammals”. Journal of Food Science. 5(3): 137-141.

Femenia, A., Bestard, M.J., Sanjuan, N., Rossello, C., and Mulet, A. (2000). “Effect of rehydration temperature on cell wall components of Broccoli (Brassica Oleracea L. var. italica) plant tissues”, Journal of Food Engineering, Vol. 46, pp. 157-163.

Food Network Solution (2561).. Drying rate / อัตราการทำแห้ง. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0663/drying-rate

Marabi, A., Jacobson, M., Livings, S.J. and Saguy, I.S. (2004). “Effect of mixing and viscosity on rehydration of dry food particulates”, European Food Research and Technology, Vol.

 218, pp. 339-344.

Rangsatthong, W., 2003, Food Processing Technology, 3rd ed, King Mongkut’s Institute of

 Technology North Bangkok, Bangkok. (In Thai)