

## บรรณานุกรม

### บรรณานุกรมภาษาไทย

- กัญญาณัฐ อุดรชน กานต์พิชชา ชื่อหมื่อ บุชบา มะโนแสน สุภาวดี ศรีแย้ม และ จิรรัชต์ กันทะขู้. (2555). การศึกษาการแปรรูปน้ำพริกมะกอกป่าอบแห้ง. วารสารวิจัยและพัฒนา มจร. ฉบับพิเศษ ปีที่ 35 ฉบับที่ 1 มกราคม - มีนาคม 2555
- กุลยา ลีมรุ่งเรืองรัตน์ และวิชมณี ยืนยงพุทธกาล. (2554). ผลของสภาวะการทำแห้งต่อคุณภาพของลำไยผง. วารสารวิทย. เกษตร. 42(2) (พิเศษ): 473-476
- กองอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ. (2549). “ปลาร้า”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : [http://www.lsangate.com/local / pladag](http://www.lsangate.com/local/pladag). เมื่อวันที่ 12 กันยายน 2559.
- จิรวรรณ แย้มประยูรและอมรรัตน์ สุขโข. (2542). “ปลาร้าสำเร็จรูปพร้อมปรุงชนิดผง/ก้อน”. วารสารการประมง. 52 (4): 356-361.
- จุฑารัตน์ ทะสระระ สุภววรรณ ภูริระวณิชกุล และ ยุทธนา ภูริระวณิชกุล. (2557). แนวทางการพัฒนาปลาข้าวสารกรอบด้วยการอบแห้งลมร้อนและรังสีอินฟราเรด. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี
- ชาญชัย ผู้เสรีภาพ. (2539) “การผลิตปลาร้า”. ม.ป.ท.
- ชมพูนุช โสมาลย์ สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณ์ เถวียง วิทยา และสุเพ็ญ ต้วงทอง. (2551). การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงปักษ์ใต้ เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมท้องถิ่น : กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่วกลิ้งและเครื่องแกงส้ม. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช วิทยาเขตตรัง
- ชุมพล แนวจำปา. (2535). “ปลาร้า/ปลาแดก: วิญญาณที่ห้าของคนอีสาน”. วารสารศิลปวัฒนธรรม. 13(4): มปป.
- นพพร ราชูโส และพงษ์ภักดี พิมพ์าเลีย. (2555). การศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภค กรณีศึกษา : กลุ่มผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ปลาร้าท่าตุม. สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี
- นภาพร ดีสนาม อรทัย บุญทะวงศ์ ชนิชา จินาการ และวิไลวรรณ ชูเกียรติภิญโญ. การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกอ่องกิ่งสำเร็จรูป. สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
- นฤดี พงศ์กิจวิฑูร สุวิช ศิริวัฒน์โยธิน สายลม สัมพันธ์เวชโสภา และทิพากร อยู่วิทยา. (25544). ปัจจัยการผลิตกล้วยหอมผงโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบลูกกลิ้งหมุน. วารสารวิจัยและพัฒนา มจร. ปีที่ 24 ฉบับที่ 1 มกราคม – เมษายน
- ประภากร แก้ววรรณ. (2549). “การจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นปลาร้าข้ามปี”. อุดรธานี : ศูนย์วิทยบริการ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี.

- พิกุลทอง อัฐนาค และลำไย ไชยเสน. (2545). “การวิเคราะห์หาปริมาณแคลเซียม ฟอสฟอรัสและโปรตีนในปลาข้าว”. โครงการวิจัยปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.
- พูนศิริ ทิพย์เนตร. (2553). มะนาวผงสำเร็จรูปสูตรเข้มข้น. สาขาวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
- พิมพ์จันทร์ กุลพันธ์ และมุกิตา นามทอง. (2556). ศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการทำตาลผงกึ่งสำเร็จรูปโดยใช้วิธีการทำแห้งแบบตู้อบลมร้อน. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
- พงศ์ อำพันวงษ์. (2551). “อาหารสำหรับผู้ป่วยเป็นโรคไต, ชีวิตและสุขภาพ”. 5:73-83. เข้าถึงได้จาก <http://healthnet.md.chula.ac.th/> เมื่อวันที่ 17 กันยายน 2559.
- พรภัทรา ศรีนรคุตร. (2549). “ปลาข้าว”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.horapa.com/content.php>. เมื่อวันที่ 17 กันยายน 2559.
- สรिता มาตุภูมานนท์ และชญาณี ประกอบการ. (2553). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำผักและผลไม้ชนิดผงที่มีโปแตสเซียมสูงและโซเดียมต่ำ. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
- สมจินตนา สุมิตรสวรรค์. (2539). “ผลของเกลือโพแทสเซียมคลอไรด์, กากสับปะรด และรำข้าวสาลีต่อคุณภาพไส้กรอกกิมบอลชั้นที่ลดปริมาณไขมัน”. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร.
- สุภวรรณ ภูริระวณิชกุล สลิลลา ชาญเขียว และยุทธนา ภูริระวณิชกุล. (2556). การอบแห้งใบบัวบกเพื่อผลิตใบบัวบกแห้งซึ่งดื่มด้วยการแผ่รังสีอินฟราเรด: จลนพลศาสตร์ ความสิ้นเปลืองพลังงานและคุณภาพ. ภาควิชาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
- สุมาลี เหลืองสกุล. (2543). “จุลชีววิทยาทางอาหาร”. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร.
- อดิศักดิ์ นันทวงศ์. (2549). “ปลาข้าวไทยคือภูมิปัญญาของโลก”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.Plara.Velocoll.com>. เมื่อวันที่ 2 กันยายน 2559.
- อำนาจ ยอแสง. (2544). “ฮีสตามีนและกลิ่นในระหว่างการหมักปลาข้าวข้าวคั่ว”. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร.
- อุดม สุนทรวิภาตและอารี วานิช. (2515). “การศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีของปลาร้าระหว่างการหมัก”.
- รายงานผลการทดลองแผนกอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ. กระทรวงเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.
- Thaismartdryer. (2018). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการอบแห้ง. [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)