

เอกสารอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ 2546. เทคโนโลยีของแปรง สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2540. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จงกล ปาลานุพันธ์ และคณะ 2540. รายงานเรื่องซูริมิ วิทยาลัยประมงดินสุตานนท์ สงขลา.
- จิราวรรณ แยมประยูร, พรรณทิพย์ สุวรรณสาครกุลและปรทิพย์ เกียรติกังวาฬไกล. 2523. ศึกษาคุณภาพลูกชิ้นปลาในการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ รายงานวิชาการและการทดลองประจำปี 2523. กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง กรุงเทพฯ 190 น.
- โชติวัฒน์ ปุเวกิจ และคณะ 2537. ปัญหาพิเศษการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความเหนียวของลูกชิ้นปลา. วิทยาลัยประมงดินสุตานนท์ สงขลา.
- ดวงรัตน์ นาคสด. 2538. การผลิตและการปรับปรุงคุณภาพลูกชิ้นปลาหมักแช่เยือกแข็ง.
- ธวัชชัย นาคกุล และพิมพ์ิกา จันละบุตร. 2541 สัมมนาเรื่องลูกชิ้นปลาเปิดและปลาน้ำจืด. วิทยาลัยประมงดินสุตานนท์. สงขลา.
- ธีรภัทร วงศ์พิเชษฐ และวสิน ดับโศก 2541. โครงการงานนักศึกษากการผลิตลูกชิ้นปลาจากเม็ดขนุน มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ สงขลา.
- นงลักษณ์ สุทธิวิช 2531. คุณภาพสัตว์น้ำ ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- นฤดม บุญหลง. 2532. วิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลา (ของกรมประมง, 2529) ในรายงานสถานการณ์อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา และผลิตภัณฑ์ทะเล. ศูนย์ข้อมูลอุตสาหกรรมชนบท กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม กรุงเทพฯ.
- บุญรัตน์ นามจินา และสุนทร ลิ่มนิจสรกุล 2534. การปรับปรุงทำลูกชิ้นปลา กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง กรุงเทพฯ.
- พัชรินทร์ สะละหมัด. 2540 รายงานประกอบวิชาภาษาไทยเพื่ออาชีพเรื่อง ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ วิทยาลัยประมงดินสุตานนท์. สงขลา.

- พิมลพรรณ อ้นไพศาล 2535. การปรับปรุงคุณภาพลูกชิ้นปลาแช่เยือกแข็ง วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก 2529. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ไพโรจน์ วิริยารีย์. 2535. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพศาล เหล่าสุวรรณ. 2535. สถิติสำหรับการวิจัยทางเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- มยุรี จัยวัฒน์ 2532. การใช้ความเย็นในผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ 2535. พืชเครื่องเทศและสมุนไพร ภาคพัฒนาตำราและเอกสารวิชาการ หน่วยการศึกษาพิเศษและการฝึกหัดครู นครปฐม
- วรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษกร. 2529. เทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์ประมง. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วีรพงศ์ สนธิเมือง และวิสุทธิ์ นวนตั้ง. 2540. ปัญหาพิเศษผลของใยอาหารต่อความหนืดของผลิตภัณฑ์ทาหน้าขนมปังที่ใช้ซูริมิ. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ สงขลา.
- ศิวาพร ศิวเวช 2529. วัตถุเจือปนอาหารเล่ม 1 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.
- _____. 2535. วัตถุเจือปนในผลิตภัณฑ์อาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง 2540. ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุง วารสารอุตสาหกรรม 8 : 3, 7
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลา (มผช 368 / 2547) กระทรวงอุตสาหกรรม กรุงเทพฯ.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม 2523. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นเนื้อวัว ลูกชิ้นหมู และลูกชิ้นไก่ (มอก. 1009 – 2533) กระทรวงอุตสาหกรรม กรุงเทพฯ.
- สุทธวัฒน์ เบญจกุล. 2536. การใช้ฟอสเฟตในอาหารทะเล คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

- สุวิมล กิรติพิบูล. 2543. ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น) กรุงเทพฯ.
- อมรรัตน์ สวัสดิ์ทัต 2531. กรรมวิธีการบรรจุหีบห่อ คุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็งเพื่อการส่งออก การประชุมสัมมนาทางวิชาการเรื่องแนวทางการพัฒนาและการลงทุนในอุตสาหกรรมอาหารแช่เยือกแข็ง มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- เอกชัย พุก่อง และคณะ 2543. ปัญหาพิเศษทางเทคโนโลยีอุตสาหกรรมประมง การเปรียบเทียบทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลาหมึกจากปลาหมึกกล้วยและปลาหมึกสาย. วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์. สงขลา.
- A.O.A.C., 1990. Official Method of Analysis. The Association of official Chemistry 14th ed. Assoation of official Chemist Washington D.C.
- Banks, H. Nickelson R. and Finne, G 1980 Shelf life studies on co₂ packaged fin fish from the gulf of Mexico. J Food Sci. 45 : 157 – 162.
- Borgstorm. 1968. Principle of Food Science Collier – Maemillann London.
- Bourne, M.C. 1968. Texture profile of ripening pears J.Food Sci 33 : 223.
- Bourne, M.C. 1982. Food Texture and Viscosity : Concept and Measurement (Steward, G.F) Schweigert B.S. and Hawthorn, J. Eds) New York : Academic Press Inc
Cited by : Brady P.L., Mckeith F.K. and Hunecke, M.E. 1985. Comparison of Sensory and instrumental texture profile techniques for the evaluation of beef and beef – soy leaves J. Food Sci. 50 : 1537 – 1539.
- Connell J.J. 1980. Control of fish quality Fishing News book Ltd., Farmham Burrey England.
- Hasegawa, H. 1987. Laboratory Manual on Analytical Method and Procedures for fish and Products Marine Fisherees Research Department SEAFDEC Singapore.
- Jiang, S.T. 1986. Effect of modified starch on the quality of frozen minced fish products Department of Marine Food Science, National Taiwan College Marine Science and Techno, Taiwan

- Knight, J.w. 1969 The Starch industry Pergamon Press pp 7 – 11.
- Lawrence, R, F. Consalation and P. Jelen. 1986. Formation of structured protein foods by freeze texturization. Food Technol. 40 : 70 – 82.
- Leung, H.K. 1987. Influence of water activity on chemical reactivity. *In water Activity : Theory and Application to food.* (Rockland, L.B. and Buvchat, L.R. Eds.) p 27-50. New York : Marcel Dekker, Inc.
- Okada, m 1985. Ingredients on gel texture, pp 515 – 528. In R.E. Martin and R.L. Collette Zeds) Proceedings of the internation Symposium on Engineered Seafood Including Surimi National Fisheries Institute, Washington D.C.
- Santos E.E.M., and Regenstein J.M. 1990 Effect of Vacuum Packing Glazing and Erthorbic Acid on the shelf – life of Frozen hake and Mackerel J. of Food Sci. 55 : 64 – 70
- Speck, Ml. 1984. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food 2nd ed. Washington D.C. American Public Health Association.
- Tanika wa, E 1971 Marine Products in Japan Kosesha Koseikaku Co. Tokyo p 340 – 368