

เอกสารอ้างอิง

กรายาทิพย์ เรือนใจ. 2537. มหัสรรย์พิชสวนคัว การปลูกและการปruzอาหารอย่างรุกคุณค่า.

ต้นธรรม. กรุงเทพฯ

กล้านรงค์ ศรีรอด. 2521. เกลือ : คุณสมบัติและการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2.

ภาควิชาชีวเคมีศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์.

กุลยา จันทร์อรุณ. 2533. เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์การศาสนา กรมศาสนา.

คณะกรรมการวิชาชีวเคมีศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2539. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ
อาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

จักรี ทองเรือง. 2544. ชูริมิ. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ

จุ่มพูน สถาปัตย์ แสงวนิดา ช่องรักษ์. 2542. ปัญหาพิเศษ : การพัฒนาไส้กรอกปลา.

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ สงขลา

ไวน ยอดเพชร. 2542. พิชผักอุตสาหกรรม. พิมพ์ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์อินคอร์น. กรุงเทพฯ.

ธนกร นิยมวิทย์. 2538. องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีภายในอาหาร.

กรุงเทพฯ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ดวงรัตน์ เชี่ยวชาญวิทย์ "กระเทียม" ชีวจิต. ปีที่ 3 ฉบับที่ 55 มกราคม 2544, หน้า 74

ไฟฉาย เหล่าสุวรรณ. 2535. สถิติสำหรับการวิจัยทางการเกษตร. คณะทรัพยากรธรรมชาติ
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. วิศวกรรมแปรรูปอาหาร : การถนอมอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1.
กรุงเทพฯ. โอล.เอส.พริสติงເຊົ້າສ.

วันดี กฤษณพันธ์, เอมอร โสมนะพันธ์ และสาวนี สุริยภานันท์. 2541. สมุนไพรในเครัว
เรือน. พิมพ์ครั้งที่ 1 กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์เมดิคัล มีเดีย.

สุพรรณี สมกำลัง. 2544. ปัญหาพิเศษ : กุนเชียงชูริมิ โปรแกรมวิชาชีวเคมีศาสตร์และเทคโนโลยี
อาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันราชภัฏสงขลา

สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม. 935 - 2533. ชูริมิ.

อรอนงค์ นัยวิกุล. 2540. ข้าวสาลี : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ :
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

A.O.A.C. 1990. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical
Chemistry 14th ed. The Association of Official Analytical Chemistry ,Inc., Virginia.