

บรรณานุกรม

- กรมวิชาการเกษตร. 2519. การเพาะเห็ดฟางแบบอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ :
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- กองเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ. 2536. บัญหากุ้งไทยและการแก้ไข. ว. การประมง. 45(5)
: 451-455.
- กันตา จิตตั้งสมบูรณ์. 2536. อาหารไทยสู่งาน Foodex Japan'93. ว. ผู้ส่งออก.
5(114) : 44-54.
- กัลยา เรืองพงษ์. 2536. ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปของประเทศไทย. ว. ผู้ส่งออก.
5(114) : 10-12.
- กัลยาณี ตันติธรรม. 2532. เห็ดฟางแห้งและการประกอบอาหารจากเห็ดฟางแห้ง.
กสิกร. 62(1) : 44-48.
- จรรยา สุบรรณ. 2529. ตำราอาหารโรงแรม. กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์ยูไนเต็ดบุ๊กส์. หน้า
49.
- บรรจง เทียนสงฆ์ธรรม. 2530. การเพาะเลี้ยงกุ้งทะเล. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์อักษร
เจริญทัศน์. 101 น.
- บังอร สายสิทธิ์. 2534. คุณสมบัติกุ้งเพื่อการส่งออก. ว. ฟาร์มกุ้ง. 2(15):4-5.
- บัญญัติ สุขศรีงาม. 2527. เครื่องเทศที่ใช้เป็นสมุนไพร. กรุงเทพฯ: อมรการพิมพ์.
256 น.

- ประจวบ เหล่าอุบล และ สุนันท์ ภัทรจินดา. 2531. การเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำ.
กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 251 น.
- ผ่องเพ็ญ รัตกุล. 2533. การพัฒนาผลิตภัณฑ์. โครงการสัมมนาทางวิชาการอุตสาหกรรม
อาหารเพื่อการส่งออก. โรงแรมวินเซอร์. กรุงเทพฯ. 26-27 เมษายน
2533. หน้า 145-152.
- พงศ์ธร พิทักษ์โกศลพงศ์. 2535. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กุ้งกุลาดำรมควัน. วิทยานิพนธ์
ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พยอม ตันติวัฒน์. 2521. สมุนไพร. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 168 น.
- พลทรัพย์ วิรุฬห์กุล. 2534. การส่งออกสัตว์น้ำ. ว.อุตสาหกรรมเกษตร. 2(2):
79-80.
- ไพศาล เหล่าสุวรรณ. 2535. สถิติสำหรับการวิจัยทางการเกษตร. สงขลา : คณะ
ทรัพยากรธรรมชาติ. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- มยุรี จัยวัฒน์. 2527. การให้ความเป็นผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์. 140 น.
- นรินาม. 2530. อาหารคูปาน. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงดาว. 168 น.
- วิทย์ เทียงบูรณธรรม. 2531. สมุนไพรไทย. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์. 355 น.
- ศิริลักษณ์ สินธวาลัย. 2531. การใช้ Ratio Profile Test ในงานพัฒนาผลิตภัณฑ์
อาหาร. ว.อาหาร. 18(1) : 11-22.
- ศิรสมร คงพันธ์, มณี สุวรรณพ่อง และ จันทร์ ทศานนท์. 2527. ตำราอาหารภัตตาคาร.
กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ยูไนเต็ดบุ๊กส์. หน้า 55.

สุนันท์ พงษ์สามารถ. 2530. การประเมินทางชีวเคมีและทางชีวภาพของคุณภาพทางโภชนาการของเห็ด. ข่าวสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. 28(303):11-22.

สุนิสา ศรีพงษ์พันธ์กุล. 2535. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของกุ่มกูดำระหว่างการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 98 หน้า.

สุวรรณ สุทธิขจรกิจ. 2533. เมืองไทยกับอาหารแช่เยือกแข็ง. ว.อุตสาหกรรมเกษตร. 2(3): 38-40.

สุวรรณ เบญจธรรมนนท์. 2534. ผลของสภาพแวดล้อมและรังควาต์จุลินทรีย์ที่น้อยต่อการเกิดสีฟ้าของกุ่มกูดำในบ่อเลี้ยง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

เสาวภาคย์ ชินะวะนิช. 2531. อาหารไทยไปญี่ปุ่นด้วยวิธีไหนถึงจะขายได้. รายงานตลาดต่างประเทศ. ว.ผู้ส่งออก. 1(2) : 28-29.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2529. มาตรฐานกุ่มกูดำแช่เยือกแข็ง. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม.

อานนท์ เอื้อตระกูล. 2530. การเพาะเห็ดฟางฉบับสมบูรณ์. กรุงเทพฯ:แสงทวีการพิมพ์. หน้า 8

A.O.A.C. 1990. Official Methods of Analysis. The Association of Official Analytical Chemists. 15th ed. Virginia : Arlington.

Adams, J.B. 1981. Blanching of vegetables. Nutrition & Food Sci. 73 : 11-13.

- Best,D. 1987. Microwave formulation : a new wave of thinking. Prepared Foods. 156(11) : 72,74,79.
- Chang,S.T. and Hayes,W.A. 1978. The Biology and Cultivation of Edible Mushrooms. New York : Academic Press.p.819.
- Dore,I. 1989. The New Frozen Seafood Handbook : A Complete Reference for the Seafood Business. Huntington station, NY : Osprey Books.
- Drake,S.R. and Carmichael,D.M. 1986. Frozen vegetable quality as influenced by high temperature short time(HTST) steam blanching. J.Food Sci. 51(50) : 1378-1379.
- Egan, H. , Kirik,T.S. and Sawyer, R. 1981. Pearson's Chemical Analysis of Foods. London : Churchill Livingstone.
- Ellinger,R.H. 1977. Phosphate in food processing . In CRC Handbook of Food Additive. 2nd ed. (ed.T.E.Furia) Vol.1, p.671.Boca Raton : CRC Press,Inc.
- Eskin,N.A. 1980. Biochemistry of food spoilage:enzymatic browning. In Biochemistry of Foods 2nd ed. California : Academic Press pp.401-432.
- Furia,T.E. 1977. The functions and applications of phosphates in food systems.In CRC Handbook of Food Additive 2nd ed. (ed.T.E.Furia) Vol.1,p.56. Boca Raton : CRC Press,Inc.

- Gormly, T.R. and Walshe, P.E. 1982. Reducing shrinkage in canned and frozen mushroom. *J. Food Sci. & Technol.* 6(2) : 165-176.
- Hasegawa, H. 1987. Laboratory Manual on Analytical Methods and Procedures for Fish and Fish Products. Marine Fisheries Research Department. Singapore : SEAFDEC.
- Henson, L.S. and Kowalewski, K.M. 1992. Use of phosphates in seafood. *Infofish International.* 5 : 52-54.
- Ho, M.L. 1989. Effect of phosphate on the muscle proteins of grass shrimp *Penaeus monodon*. *J. Chin. Agric. Chem. Soc.* 27 (3) : 385-390.
- IFT ; Institute of Foods Technologists. 1990. Phosphate improve many foods. *Food Technol.* 44(4) : 80-92.
- Lambert, R. 1990. Value-added shrimp product in Europe. *Infofish International* 4 : 11-14.
- Larmond, E. 1977. Laboratory Method for Sensory Evaluation of Food. Ottawa: Canadian Government Publishing Centre.
- Luh, B.S. and Woodroof, J.G. 1988. Preparing vegetable for processing. In Commercial Vegetable Processing. (ed. B.S. Luh, and J.R. Woodroof) New York : AVI Book. pp.182.
- McArdle, F.J. Kuhn, G.D. and Bleeman, R.B. 1974. Influence of vacuum soaking on yield and quality of canned mushrooms. *J. Food Sci.* 39 : 1026-1028.

- McCord, J.D. and Kilara, A. 1983. Control of enzymatic browning in processed mushroom (*Agaricus bisporus*). *J. Food Sci.* 48 (5) : 1479-1483.
- Presstamo, C. and Fuster, C. 1982. Influence of various treatments and blanching on the quality of frozen mushroom. *Refrigeration Sci. & Technol.* 4:153-162.
- Sandelin, K. 1983. Spice flavours: history, production and application. *Food Flavouring Ingredients Processing Packaging.* 6(2) : 12-17.
- Sugita, H., Ueda, R., Berger, L.R. and Deguchi, Y. 1987. Microflora in the gut of Japanese coastal crustacea. *Nippon Suisan Gakkaishi.* 53 : 1647-1655.
- Shuts, W., Wong, D.W.S. and Teeny, F.M. 1972. Phosphates as food ingredients. In *CRC Handbook of Food Additive*, 2nd ed. (ed. T.E. Furia) Vol. 1, p.671. Boca Raton : CRC Press, Inc.
- Suwanrangsri, S. 1991. Prospects of value-added seafoods products from Thailand. *Thai Fisheries Gazette.* 44(5) : 453-457.
- Van Wazer, J.R. 1971. Chemistry of the phosphates and condensed phosphates. In *Symposium: Phosphates in Foods Processing.* (ed. J.M. Deman and P. Melnychyn), pp.1-35. Westport : The AVI Pub. Co., Inc.
- Wekell, J.C. and Teeny, F.M. 1988. Canned salmon curd reduced by use of polyphosphates. *J. Food Sci.* 53(4) : 1009-1012.