

เอกสารอ้างอิง

เพ็ญศรี จุงศิริวัฒน์. 2549. การจัดตั้งโรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ขนาดย่อม. สำนักพัฒนาการปศุสัตว์และถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมปศุสัตว์.

เพิ่มศักดิ์ ศิริวรรณ อภิชัย รัตนวราหะ สุภานันท์ พิมสาร วิจิต สนลอย และศุภฤกษ์ นาคจิตเศรษฐ์. 2547. การศึกษาเบื้องต้นในการพัฒนาและปรับปรุงพันธุ์ไก่กระดุกดำ. วารสารสัตวบาล. 68(14) : 44-53.

รมณี สงวนดีกุล อุบลรัตน์ สิริภักทวารวรรณ เกียรติศักดิ์ ดวงมาลย์ และจิรารัตน์ ทัตติยกุล. 2550. โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากหอยเป่าฮื้อโดยใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปและการบรรจุ. สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย. กรุงเทพฯ.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. วิศวกรรมกรรมแปรรูปอาหาร: การถนอมอาหาร. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.

วชิรา กระตือรื่องาน. 2546. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาสดบรรจุกระป๋อง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต (ผลิตภัณฑ์ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วารุณี วารัญญานนท์ และคณะ. 2547. หลักการผลิตและฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะปิดสนิทด้วยความร้อน Principle of thermally process for food in hermetically sealed container. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สถาบันอาหาร.

วิวัฒน์ ปฐมโยธิน. 2535. การใช้เครื่องฆ่าเชื้ออาหารกระป๋อง. อาหาร. 22(3): 46-48.

สำนักงานข้อมูลสมุนไพร คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. ม.ป.ป. กระเทียม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.medplant.mahidol.ac.th/pubhealth/allium.html> (2 กรกฎาคม 2557).

ศิริลักษณ์ พรสุขศิริ. 2530. การศึกษาลักษณะบางประการของไก่เนื้อดำและลูกผสมเกี่ยวกับการเจริญเติบโต คุณค่าทางอาหาร และลักษณะของเมดสีเมลานิน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 89 หน้า.

ศูนย์สนเทศภาคเหนือ สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. ม.ป.ป. กระเทียม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://library.cmu.ac.th/ntic/lannafood/detail_ingredient.php?id_ingredient=53 (2 กรกฎาคม 2557).

อัศวิน อมรสิน.ม.ป.ป. เอกสารประกอบคำสอนวิชา Principal of process engineering. ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

FDA BAM online. 2001. Examination of Canned Foods, Bacteriological Analytical Manual, Chapter 21A
: US Food and Drug Administration.

Toledo, R. 2007. Fundamental of food process engineering. Springer Science, New York.