

## บรรณานุกรม

กองโภชนาการ. (2546). ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย ปี 2546

กระทรวงสาธารณสุข,กรมอนามัย [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.thaimtb.com/forum/viewtopic.php?f=64&t=402052>

(22 มีนาคม 2555).

กนกทิพย์ พัฒนาพัวพันธ์. (2543). สถิติเบื้องต้นทางการศึกษา. เชียงใหม่:

ภาควิชาประเมินผลและวิจัยการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กนกวรรณ วิสาสะ.(2553). คุณค่าทางโภชนาการในขนมไทยบางชนิด. วิทยานิพนธ์

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ) บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยมหิดล.

คณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย. (2546).

ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2546.

(พิมพ์ครั้งที่ 3)

คณะอนุกรรมการสาขาโภชนศาสตร์ คณะโภชนาการแห่งชาติ พ.ศ. 2510 ตำราโภชนาการ

(ฉบับแก้ไข) [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

[http://guru.sanook.com/enc\\_preview.php?id=1093&title=%A4%D8%B3%A4%E8%D2](http://guru.sanook.com/enc_preview.php?id=1093&title=%A4%D8%B3%A4%E8%D2)

[B7%D2%A7%E2%C0%AA%B9%D2%A1%D2%C3%A2%CD%A7%CD%D2%CB](http://guru.sanook.com/enc_preview.php?id=1093&title=%A4%D8%B3%A4%E8%D2%B7%D2%A7%E2%C0%AA%B9%D2%A1%D2%C3%A2%CD%A7%CD%D2%CB)

[D2%C3](http://guru.sanook.com/enc_preview.php?id=1093&title=%A4%D8%B3%A4%E8%D2%B7%D2%A7%E2%C0%AA%B9%D2%A1%D2%C3%A2%CD%A7%CD%D2%CB) (22 มีนาคม 2555).

ณัชชา บุญปลื้ม. (2550). การประเมินคุณค่าทางโภชนาการและสารต้านอนุมูลอิสระใน

การทำน้ำเสาวรส. วิทยานิพนธ์. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์. (2545). “ใยอาหารเพื่อสุขภาพ” วสารอาหาร 32(3) ; 157-159.

นิธิยา รัตนานนท์ และวิบูลย์ รัตนานนท์ (2537). โภชนศาสตร์เบื้องต้น. กรุงเทพฯ : โอ.เอส

พรินติ้งเฮาส์.

\_\_\_\_\_. (2543). เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

\_\_\_\_\_. (2551). ศัพท์วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์, 2551.

- ทวีศักดิ์ อักษรทับ. (2549). **คุณค่าทางโภชนาการและใยอาหารล้าหนา**. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์ศึกษา) บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปนัดดา จันทร์อุไร. (2553). **คุณค่าทางโภชนาการของลูกชิ้น**. วิทยานิพนธ์. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์) บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ประภาพรรณ กันธรักษา. (2547). **การเปรียบเทียบคุณค่าทางโภชนาการสำหรับอาหารล้าหนา โดยวิธีการวิเคราะห์ทางเคมีและการคำนวณจากตารางคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย**. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์ศึกษา) บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ประหยัด สายวิเชียร. (2547). **อาหาร วัฒนธรรมและสุขภาพ**. เชียงใหม่ : บริษัทนพบุรีการพิมพ์ จำกัด
- พระพงษ์ บุญศิริ. (2541). **โภชนาการและการออกกำลังกาย**. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช.
- พัทธา นฤคินทร์(2545). **การพัฒนาตำรับอาหารไทยอ้างอิง ประเภทอาหารคาวร่วมสำหรับ และ การศึกษา คุณค่าทางโภชนาการ**. วิทยานิพนธ์. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต(โภชนศาสตร์) บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ภูรินทร์ เทพเทพินทร์. (2553). **ประวัติข้าวซอย**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://muslimchiangmai.net/index.php?topic=629.0> ( 26 มิถุนายน 2554)
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์และนิธิยา รัตนาปนนท์. (2540). **หลักการวิเคราะห์อาหาร**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- วรรณิ ธรรมคุณาวุฒิ. (2542). **การผลิตโยเกิร์ตถ้วยเหลืองเสริมแคลเซียม**. วิทยานิพนธ์. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (โภชนวิทยา) บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.
- วาณี เอี่ยมศรีทอง และ ประหยัด สายวิเชียร. (2538). **อาหารล้าหนา**. เชียงใหม่ : บริษัทกลาง เวียงการพิมพ์จำกัด.
- วิไลภรณ์ สุจา. (2554). [แหล่งที่มา]. **อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ** [http : http://lms.thaicyberu.go.th](http://lms.thaicyberu.go.th) ( 22 มีนาคม 2555)
- ศิริเกต แซ่ลี. (2541). **การเปรียบเทียบคุณค่าอาหารของฟักทองพันธุ์ดำ พันธุ์ลาย และพันธุ์ญี่ปุ่น และการสำรวจ ความนิยมในการบริโภคเมล็ดฟักทอง**. วิทยานิพนธ์. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (โภชนวิทยา) บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. (2545). **โภชนศาสตร์เบื้องต้น**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุชาดา สุพรรณพยัคฆ์. (2545). การพัฒนาตำรับอาหารไทยอ้างอิงประเภทอาหารจานเดียวและอาหารว่างและการศึกษาคุณค่า ทางโภชนาการ. วิทยานิพนธ์. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์) บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.

สมใจ วิชัยดิษฐ. (2551). ใครกินได้. กรุงเทพฯ : บริษัทประยูรวงศ์พรินต์ติ้งจำกัด.

ศักดิ์ดา พริ้งล้าฎ. (2552). เอกสารประกอบการเรียนการสอน วิชาคุณภาพอาหารและโภชนาการ รหัสวิชา 90872 สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

อรรวรรณ กิรติสุทธิสาธ. (2552). คุณค่าทางโภชนาการของโปรตีนในกากถั่วเหลืองที่หมักด้วยเชื้อ *Rhizopus oligosporus* และ *Bacillus subtilis*. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. (อาหารเคมี) บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ. (2555). อาหารไทยสี่ภาค [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thaifoodtoworld.com/home/nativerecipe.php> ( 14 มกราคม 2555)

Akindahunsi A.A. and F.L. Oyetao. (2004). **Nutrient and antinutrient distribution of edible mushroom, *Pleurotus tuberrgium* (fries) singer.**

<http://www.sciencedirect.com/science?> [online].Availade [11 June 2011]

Al-Kanhal MA, al-Mohizea IS, al-Othaimen AI, Khan MA. (2003). **New food composition data on selected ethnic foods consumed in Europe.**

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/> [online].Availade [14 May 2011]

Badrie N., M. Joseph and N. Darbasie, (2003). **Nutritive composition of a street food “Doubles” chana(*Civer arietinum*) burger and its components sold in**

**Trinidad, west I dies.** <http://www.sciencedirect.com/science?> [online].Availade

[28 Dec. 2011]

JH Cho , Kim IH. (2010) **Fish meal - nutritive value.** <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/> [online].Availade [14 May 2011]

L Kaufer , Englberger L, Cue R, Lorens A, Albert K, Pedrus P, Kuhnlein HV. (2010)

**Evaluation of a "traditional food for health" intervention in Pohnpei, Federated States of Micronesia.** <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/> [online]. Availade

[14 May 2011]

- MA al-Kanhal , al-Mohizea IS, al-Othaimen AI, Khan MA. (2003) **Nutritive value of various breads in Saudi Arabia.** <http://www.PubMed.com> .Availade [14 May 2011]
- Nevgiz Cevdet and Iclal Donmez (2003). **Chemical composition and nutritive value of Pinus ponea L seeds.** <http://www.sciencedirect.com/science?> [online].Availade [23 May. 2011]