

บรรณานุกรม

- กรมปศุสัตว์. (2543). รายงานการวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารในผลิตภัณฑ์เนื้อที่จำหน่ายตามท้องตลาด. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- เกสร นันทจิตและดวงพร วินิจกุล. รายงานการวิจัยเรื่องการตรวจหาปริมาณไนเตรทและไนไตรท์ในผักสดที่ซื้อจากตลาดในจังหวัดเชียงใหม่และผักที่ปลูกเองโดยไม่ใช้ปุ๋ยวิทยาศาสตร์. (2537). เชียงใหม่ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จารุวรรณ วิริยะหิรัญไพบูลย์ และ มณี เขม้นเขตรการ. (2542). รายงานการปนเปื้อนสารไนไตรท์ในก๊วยเตี๋ยวลาดหน้าหมู. เชียงใหม่เวชสาร. 38, (3-4), 113-116.
- ชัยณรงค์ คันธพนิต. (2529). วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. กรุงเทพฯ:ไทยวัฒนาพานิชย์จำกัด.
- ดวงพร วินิจกุล ดวงพร เหลียวไชยพันธุ์ และ วราภรณ์ ปิ่นฉวี. (2528). รายงานวิจัยการตรวจหาปริมาณไนเตรทและไนไตรท์ในอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ขายในอำเภอเมือง จ. เชียงใหม่. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ดำรงฤทธิ์ สายสุด. (2530). ไนโตรซามีน. ปัญหาพิเศษ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิตยา รัตนাপนนท์ และวิบูลย์ รัตนูปนนท์. (2543). สารพิษในอาหาร. กรุงเทพฯ:โอเดียนสโตร์.
- เพ็ญศรี จุงศิริวัฒน์. (2541). เอกสารทางวิชาการ เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์. กรุงเทพฯ : กรมปศุสัตว์.
- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. (2542). ปัจจัยเสี่ยงการเกิดโรคมะเร็งหลอดอาหาร.
<http://www.geocities.com/apinop.hospital/esoanees> (16 พฤษภาคม 2544).

- มณฑาทิพย์ บุนนาค. (2539). กรดแอสคอร์บิกและกรดอิริทรอเบท/แอนติออกซิแดนท์. วารสารอาหาร, 26(1), 7-13.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์. (2533). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วรรณมา ตั้งเจริญชัย. (2538). รายงานประกอบการฝึกอบรมเทคโนโลยีเนื้อสัตว์. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ศิวาพร ศิวเวช. (2529). วัตถุดิบอาหารเล่ม 1. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2541). เอกสารประกอบการฝึกอบรมหลักสูตร “ผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่าจากเนื้อสุกร” .
- ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เชียงใหม่. (ม.ป.ป.). เอกสารวิธีการวิเคราะห์ปริมาณไนเตรทและไนไตรท์ในอาหาร. อำเภอเมือง เชียงใหม่.
- อุษณี วินิจเขตคำนวณ พูลศักดิ์ สัมภาวะผล และไมตรี สุธิจิตต์. (2522). การตรวจหาไนเตรทและไนไตรท์ และไนโตรซามีนอาหารชนิดต่างๆในจังหวัดเชียงใหม่โดย Thin Chromatography. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Donovan JW. (1989). Nitrates/nitrites/nitroglycerin methemoglobinemia. In : Noji EK , Kelen G.D, editors. G.D, editors. Manual of toxicologic emergencies Chicago: Year Book Medical Publisher.
- F D A (amendment to the federal food , Drug and Cosmetic Act). **Ingredients of cured meat.**
[http://www. Animal. ufe. edu/ ans 2002/ Ppt \(2002 , June 14 \) .](http://www. Animal. ufe. edu/ ans 2002/ Ppt (2002 , June 14) .)

Kramlich. W.E., A. M. Pearson, and F. W. Tauber. (1973). **Processed meat**. AVI Publ., Westport.

Martin Feelisch and Jonathan S. Stamler. (1996). **Method Nitric Oxide Research**. in John Wiley and Sons Ltd.

Margret Bragadottir. (1998). **Redfish Colour – Processing Improvements on Board Freezing Trawlers**. Icelandic Research Council.

[http:// www. Rfisk. is/utgafa/pdf/Skyrsla 11-98. Pdf](http://www.Rfisk.is/utgafa/pdf/Skyrsla_11-98.Pdf) (2001,December 2).

Soo Hyun Kim; John. S. Wishnok and Stever R. Tannenbaum. (1984). Formation of N-nitrosodimethylamin in Korean Seafood Sauce. **Journal of Agriculture Food Chem** , 33.