

บรรณานุกรม

1. กัญจนภานันต์ ถิ่วนโนมนต์. สารร่าย. คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2527.
2. จันทนา อรรถสถาพร. “สร้างแหล่งผลิตงานสำรองเพื่อตัวเองเมื่อค่าไฟแพง”. นิตยสาร เทคโนโลยี, 27, 155 (ก.พ.-มี.ค. 2544) : 53-54.
3. เจียมจิตต์ บุญสม. ความลับของสารร่ายเกลียวทอง. ผลงานการรักษาโรคที่นายนายแพทย์ชาวญี่ปุ่น คันพบ. งานแปลอันดับที่ 105 สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, 2532.
4. ดาวน์นี่ โภมาธ์ทัต และคณะ ผู้แปล. การบัญชีบริหาร. กรุงเทพฯ : พิสิ吉ส์เซ็นเตอร์, 2547.
แปลจาก Garrison Ray and Noreen Eric. *Managerial Accounting :Basic Cost Management Concepts*. McGraw-Hill, 2002.
5. ทนงเกียรติ เกียรติศิริโจน์. “การแผ่รังสีจากดวงอาทิตย์”. วารสารเทคโนโลยี สดช. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 4, 2 (กรกฎาคม 2535) : 27.
6. ธีรษบ ไชยศิริ, บุญยงค์ วัฒนาโกศัย และวีโรจน์ ใจนวีสูตร. เครื่องอบแห้งกล้วยนำร่องพัฒนาและวิเคราะห์. เชียงใหม่ : ภาควิชาศิวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2532.
7. นฤมล จิยโซค บุญยา บุนนาค และ นรกต ตันติเจริญ. การผลิตสารร่ายเกลียวทองจากน้ำทึ้ง โรงงานแบบมันสำปะหลังในระดับโรงงานต้นแบบ. คณะพลังงานและวัสดุ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2532.
8. บริษัท กรีนไนโตรนด์ จำกัด. คุณค่าทางโภชนาการของ จีดี-1 สารร่ายเกลียวทอง.
เอกสารเผยแพร่.
9. บริษัท สยามแอลจีจำกัด. สารร่ายเกลียวทอง. เอกสารเผยแพร่.
10. ประสงค์ ประณีตพลกรัง และคณะ. การบริหารการผลิตและการปฏิบัติการ. กรุงเทพฯ :
บริษัท ธรรมสาร จำกัด, 2547.
11. ปราณี บุญตนอม. การใช้ชุดอบแห้งแสงอาทิตย์เพื่อการตากแห้ง. เชียงใหม่ : คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2531.
12. พญณุ มูลแดง. การออกแบบและพัฒนาระบบควบคุมอุณหภูมิของเครื่องอบแห้งแบบถูกต้อง.
เชียงใหม่ : ภาควิชาศิวกรรมเกษตร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2541.
13. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เทคโนโลยีพัฒนาและวิจัยระบบทาง
อุณหภูมิ ภาควิชาศิวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546.

14. ยุวดี พิรพรพิศาล สุพัตรา จันทร์ศิริโพธาร และ สุนทรี เปรื่องการ. รายงานการวิจัยเรื่อง คุณค่าทางโภชนาการของสาหร่ายเกลียวทอง (*Spirulina platensis*) ที่เลี้ยงในน้ำภาคส่วนใต้, ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2535.
15. ยุวดี พิรพรพิศาล. สาหร่ายตอนที่ 1 : ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสาหร่าย สาหร่ายสีเขียวแกมน้ำเงิน และสาหร่ายสีเขียว. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2542.
16. ยุวดี พิรพรพิศาล. สาหร่ายสีปูรุลิน่า : การเพาะเลี้ยงสาหร่ายสีปูรุลิน่า. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546.
17. วีรวุฒิ มาเมศิรานนท์. คู่มือวิธีบริหารโครงการธุรกิจ (*Business Project Management*). กรุงเทพฯ : บริษัท เอกซ์เพอร์เน็ท จำกัด, 2542.
18. สงวนลักษณ์ โลห์วนิชย์เจริญ. การตรวจวินิคราะห์ประสิทธิภาพเชิงความร้อนของเครื่องอบแห้งแบบสลับทิศทางลมร้อน. เชียงใหม่ : ภาควิชาชีวกรรมเกษตร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2542.
19. สถาบันประมงน้ำจืดแห่งชาติ. “สาหร่ายเกลียวทอง (*Spirulina spp.*)”. เอกสารเผยแพร่, กุนภาพันธ์ 2530.
20. สมชาย กิจสุวรรณกุล. “การเปรียบเทียบคุณค่าทางโภชนาการระหว่างสาหร่าย *Spirulina platensis* 2 ลักษณะ”. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตรบัณฑิต ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2531.
21. ศุมาลี (อุณหะนันทน์) อิwareมิตร. “การบริหารการเงิน เล่ม 1”. หน้า 233-281. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2544.
22. Venkataraman, L. V. “Bluegreen Alga : Spirulina”, Indian Central Food Technological Research Institute, Mysore , 1983.