

## บรรณานุกรม

กนกวรรณ ศรีสุภกรกุล. (2552). การควบคุมภาวะความดันโลหิตสูงแบบองค์รวม . ภาควิชา  
กายภาพบำบัด คณะสหเวชศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร.

กองโภชนาการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2549). รายงานการสำรวจภาวะอาหารและ  
โภชนาการของประเทศไทย ครั้งที่ 5 พ.ศ. 2546. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา  
<http://nutrition.anamai.moph.go.th/> (16 มิถุนายน 2552)

กองโภชนาการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2551). ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของ  
อาหารไทย . [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา  
<http://nutrition.anamai.moph.go.th/FoodTable/Html/frame.html> (1 ธันวาคม 2552)

กองโภชนาการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และคณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.  
(2551). **สำรวจการบริโภคโซเดียมคลอไรด์ของประชากรไทย.**[ระบบออนไลน์].  
แหล่งที่มา <http://kmncd.org/pages/2897/>(16 มิถุนายน 2552)

กัณฑ์มา ลีจันทิก.(2552). แพทย์เตือน ‘กินเค็ม’ เสี่ยงความดันสูง. [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา  
<http://www.thaihealth.or.th/node/9306> (4 ตุลาคม 2552)

คณะกรรมการจัดทำปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย. (2546).  
**ปริมาณโซเดียม โปแตสเซียม และคลอไรด์ที่ควรได้รับประจำวัน.** [ระบบออนไลน์].  
แหล่งที่มา <http://nutrition.anamai.moph.go.th/dri.htm> (11 มีนาคม 2553)

เจนจิต รังคะอุไร. (2552). ภัยจากนมฆ่า. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา  
<http://blog.spu.ac.th/phichayaphat/2009/07/04/entry-1>.(19 มิถุนายน 2552)

ชูชาน เพอร์รี่. (2550). ลดความดันโลหิตสูงอย่างได้ผล. กรุงเทพฯ : ริดเดอร์สโคเจสท์(ประเทศไทย)  
ณัฐจ์ ตุ่มภู. (2552). มันมากับอาหาร ไขมัน แคบหมู. [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา  
<http://www.thaihealth.or.th/node/11018> (11 มีนาคม 2553)

ดลรัตน์ รุจิวัฒนการ.(2548). การบริโภคโซเดียมของผู้ที่เป็นความดันโลหิตสูง.[ระบบออนไลน์].  
แหล่งที่มา <http://mulinet3.li.mahidol.ac.th/thesis/2547/cd372/4536564.pdf>  
(6 กรกฎาคม 2552)

ชิติพัฒน์ ทรุฑรัมย์. (2550). “ลดเค็ม ลดความดัน ป้องกันอัมพฤกษ์อัมพาต”.

[ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา [http://www.gourmetthai.com/newsite/nutrition/nutrition\\_detail.php?content\\_code=CONT063](http://www.gourmetthai.com/newsite/nutrition/nutrition_detail.php?content_code=CONT063) (13 พฤศจิกายน 2552)

นพวรรณ อัสวรัตน์ . (2548). **โครงการประเมินสถานการณ์การจัดการภาวะความดันโลหิตสูง ประชากรวัยทำงาน.สำนักโรคไม่ติดต่อ กรมควบคุมโรค**

นิตยา ศรีวิรัตน์. (2552). **อาหารลดโซเดียม อร่อยครบคุณค่าตามหลักโภชนาการ** .งานโภชนาการ โรงพยาบาลมหาราชนครเชียงใหม่

พรรณทิพย์ ตั้งปรียารักษ์. (2548). **วิเคราะห์ปริมาณธาตุอย่างรวดเร็วด้วยเครื่อง AAS.**

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http:// www.thaiscience.com/lab\\_vol/p39/Volume39.asp](http://www.thaiscience.com/lab_vol/p39/Volume39.asp) (16 มิถุนายน 2552)

มาลัย บุญรัตน์กรกิจและคณะ.(2549). **ความปลอดภัยของอาหาร: บทบาทของศูนย์ประกันคุณภาพ อาหาร** . ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

[http://www.rdi.ku.ac.th/Techno\\_ku60/res-41/index41.html](http://www.rdi.ku.ac.th/Techno_ku60/res-41/index41.html). (26 ตุลาคม 2552)

มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค. (2552). **ขนมถุง อันตรายที่ซ่อนในความเค็ม**. [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา

[http://www.consumerthai.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=543:2009-07-29-08-57-26&catid=13:2008-12-15-07-02-18&Itemid=63](http://www.consumerthai.org/index.php?option=com_content&view=article&id=543:2009-07-29-08-57-26&catid=13:2008-12-15-07-02-18&Itemid=63) (13 พฤศจิกายน 2552)

รังสีนิ โสธรวิทย์. (2550). **เค็มและจุดชี้วิทย์าเบื้องต้นของอาหาร**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วัชรระ ทองเอก ,ชีวนันท์ อมรศรีสัจจะ ,คารารัตน์ ปัญุกัมภ์และธงชัย เชื้อใจ. (2548) . **ชุดคู่มือสื่อ**

**ก่อตั้งธุรกิจ** . คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วัลลภ พรเรืองวงศ์. (2550). **16 วิธีกินเกลือให้น้อยลง**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://gotoknow.org/blog/health2you/6543> (11 พฤศจิกายน 2552)

วิกิพีเดีย. (2552). **ผงฟูทำขนมปัง**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

[http:// www.wikipedia.org/wiki/ผงฟูทำขนมปัง](http://www.wikipedia.org/wiki/ผงฟูทำขนมปัง) (12 พฤศจิกายน 2552)

วีรนุช รอบสันติสุข. (2548). “เครื่องปรุงรสเกลือ-น้ำตาลต่ำ ทางเลือกใหม่ของคนรักสุขภาพ”.

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http:// www.manager.co.th/](http://www.manager.co.th/) (16 มิถุนายน 2552)

ศรีภาดา เกียรติขจร. (2552). การแปรรูปและถนอมอาหาร.[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

[http://www.tkc.go.th/eng/sitedirectory/152/1153/1153\\_6413.\\_food2.doc](http://www.tkc.go.th/eng/sitedirectory/152/1153/1153_6413._food2.doc)

(27 ตุลาคม 2552)

ศูนย์สารสนเทศ กรมปศุสัตว์. (2551). สถิตินำเข้า-ส่งออก สินค้าปศุสัตว์ปี 2550. [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา <http://www.dld.go.th/ict/yearly/yearly50/imex50.html>. (27 พฤษภาคม 2553)

ศูนย์สุขภาพและโภชนาการไทย. (2552). เกลือแร่. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.nutritionthailand.com/nutrition/miniral/337-sodium> (19 มิถุนายน 2552)

ศูนย์อนามัยที่ 9 พิษณุโลก. (2550). การรักษาความดันโลหิตสูงโดยไม่ต้องใช้ยา. [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา [http://203.157.71.172/homenew/index.php?option=com\\_content&task=](http://203.157.71.172/homenew/index.php?option=com_content&task=view&id=74&Itemid=37)

[view&id=74&Itemid=37](http://203.157.71.172/homenew/index.php?option=com_content&task=view&id=74&Itemid=37) (18 มิถุนายน 2553)

สนทยา กริชนวรัถย์ . (2552). สารประกอบสำคัญในผลิตภัณฑ์. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

[http://www.blinkclub.com/tips\\_detail.php?ln=th&id=170](http://www.blinkclub.com/tips_detail.php?ln=th&id=170) (13 พฤศจิกายน 2552)

สันต์ ใจยอดศิลป์. (2551). เรื่องต้องรู้เกี่ยวกับโซเดียม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

[http:// www.health.co.th/.../AboutSodium.html](http://www.health.co.th/.../AboutSodium.html) (16 มิถุนายน 2552)

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. (2551). ระวัง!...กินเค็มจัด เสี่ยงสารพัดโรค.

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thaihealth.or.th/node/2316> (1 ธันวาคม 2552)

สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 11. (2549). ลดเค็มวันนี้ ยืดชีวิตให้ยืนยาว. [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา <http://dpc11.ddc.moph.go.th/daynews/view.php?No=410> (1 ธันวาคม 2552)

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.(2546). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนแคบหมู มผช. 101/

2546 . กรุงเทพฯ : กระทรวงอุตสาหกรรม

สุวิชา เพียรราษฎร์. (2551). “กรูบกรอบกับอาหารเหนือ แคบหมู”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

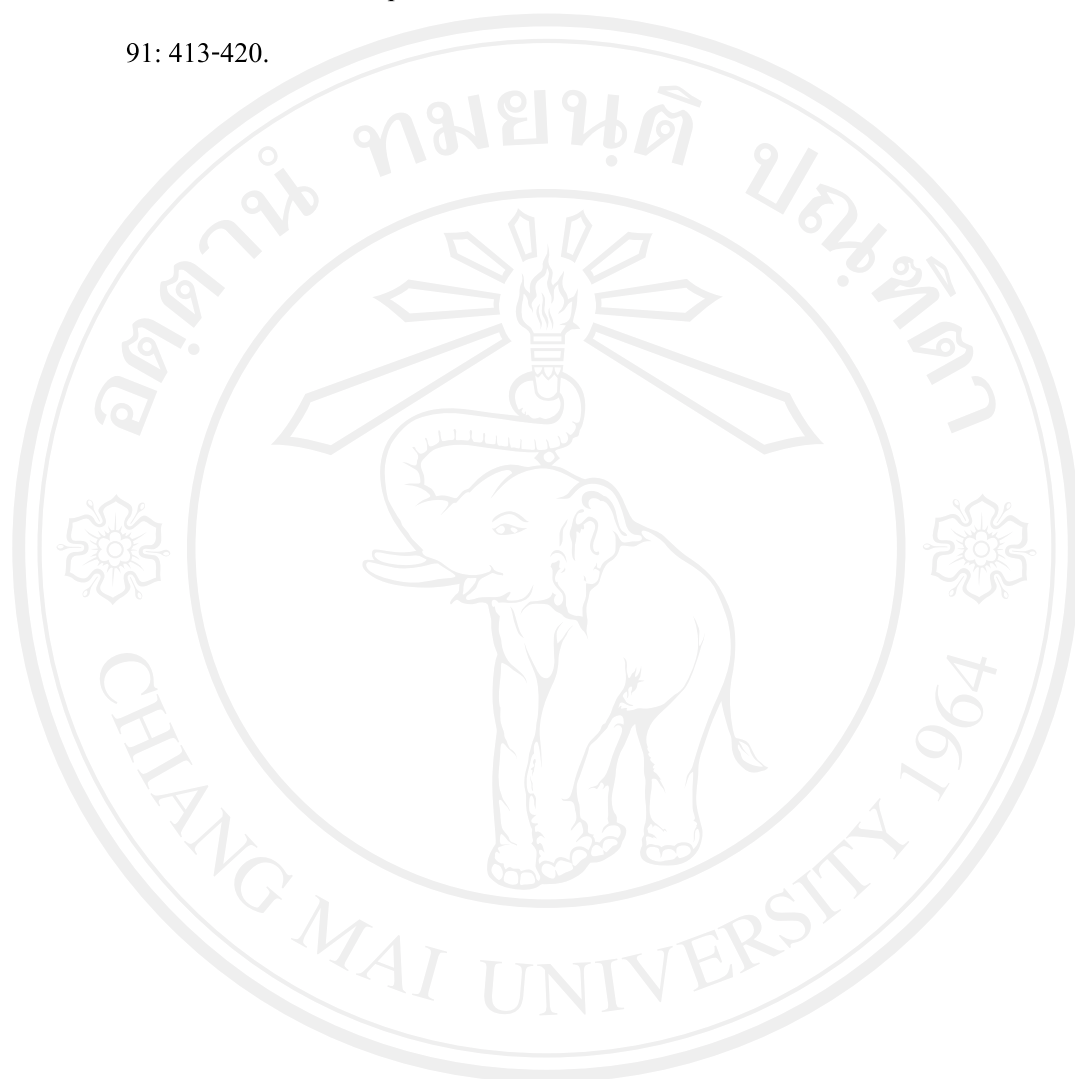
[http:// www.manager.co.th/asp-bin/mgrview.aspx?NewsID](http://www.manager.co.th/asp-bin/mgrview.aspx?NewsID) (16 มิถุนายน 2552)

สุวิมล กิรติพิบูล. (2549). โมนโซเดียมกลูตาเมต. สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร

แห่งประเทศไทย.กรุงเทพฯ : ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอราวิณการพิมพ์.

- อรทัย บุญทะวงศ์และคณะ. (2548). **การผลิตแคบหมูด้วยวิธีการอบ**. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง ศูนย์สารสนเทศ กรมปศุสัตว์
- อรุณา รังผึ้ง. (2550). **รายงานเรื่องสถานะองค์ความรู้โซเดียมเพื่อการป้องกันควบคุมโรคเรื้อรัง**. กรุงเทพฯ : สำนักโรคไม่ติดต่อ กลุ่มเพิ่มคุณภาพระบบบริการ กรมควบคุมโรค.
- อัมเอบ พันสัด. (2549). **บทเรียนบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต**. คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.nsr.u.ac.th/e-learning/meattech/lesson/less11\\_2.html](http://www.nsr.u.ac.th/e-learning/meattech/lesson/less11_2.html) (12 พฤศจิกายน 2552)
- Brown J Ian, Tzoulaki Ioanna, Candeias Vanessa and Elliott Paul. (2009). "Salt intakes around the world: implications for public health". **International Journal of Epidemiology**. 38(3):791-813.
- Cheryl A.M. Anderson and others. (2010). "Dietary sources of sodium in China, Japan, the United Kingdom and the United States, women and men aged 40 to 59 years: the INTERMAP study". **Journal of the American Dietetic Association**. Vol.110(5): 736-745. [online]. Available: [http://www.adajournal.org/article/S0002-8223\(10\)00108-2](http://www.adajournal.org/article/S0002-8223(10)00108-2).(22 March 2010).
- Kremer Stefanie, Mojet Jozina and Shimojo Ryo. (2009). "Salt Reduction in Foods Using Naturally Brewed Soy Sauce". **Journal of Food Science**. Vol. 74: 255-262.
- Pietinen Pirjo, Valsta M Liisa, Hirvonen Tero and Sinkko Harri. (2007). **Labelling the salt content in foods :a useful tool in reducing sodium intake in Finland**. National Public Health Institute, Finland. Department of Health Promotion and Chronic Disease Prevention.
- Umesawa Mitsumasa and others. (2008). "Relations between dietary sodium and potassium intakes and mortality from cardiovascular disease: the Japan Collaborative Cohort Study for Evaluation of Cancer Risks". **American Journal of Clinical Nutrition**. Vol. 88: 195-202.

Webster L Jacqueline, Dunford K Elizabeth and Neal C Bruce. (2009). "A systematic survey of the sodium contents of processed foods". **American Journal of Clinical Nutrition**. Vol. 91: 413-420.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved