

บรรณานุกรม

- กิตติศักดิ์ พลอยพานิชเจริญ. (2540). “สถิติสำหรับงานวิศวกรรม”.(พิมพ์ครั้งที่ 2).บริษัท ส.เอเชียเพรส จำกัด
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. (2547). “ชุดตรวจสอบสารฟอร์มาลินในอาหาร”. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/secretary/Homepage/news46/September/8.html> (9 พฤศจิกายน 2553).
- กลุ่มงานพิษวิทยาและสิ่งแวดล้อมสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข.(2544). “พิษภัยของฟอร์มาลดีไฮด์”. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา http://webdb.dmsc.moph.go.th/ifc_toxic/atx_2_001c.asp?info_id=162(9พฤศจิกายน2553).
- กันยารัตน์ จันทระ.(2553). “การวิเคราะห์ปริมาณฟอร์มาลดีไฮด์ในอาหารสดด้วยวิธียูวีวิสิเบิลสเปกโทรโฟโตเมตรี”. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเคมีศึกษา มหาวิทยาลัยบูรพา.
- กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2536). “ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 151 (พ.ศ. 2536)เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร”. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา www.thaipoultry.org/Portals/5/.../Thai%20FDA%20Law%20151.pdf (9พฤศจิกายน2553).
- กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภคสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2553). “ฟอร์มาลิน ภัยร้ายในอาหาร”. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา http://www.fda.moph.go.th/fda_fraud_watch/youngfda/knowledge/page25.shtm
- ชนิพรรณ บุตรยี่.(2551). “ฟอร์มาลินกับอาหาร”. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.doctor.or.th/node/3244>(9พฤศจิกายน2553).
- ชัชวาล โชติมากร. (2552). “ตำราหลักการแปรรูปสัตว์น้ำ”. (พิมพ์ครั้งที่ 1). โรงพิมพ์จอยพริ้นท์
- ดวงสมร ลิ้มปิติ. (2545). HPLC ทฤษฎี เครื่องมือ และการประยุกต์ใช้งานวิเคราะห์ยา. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศุภฎี ตันหัน, สมบัติ คานนท์, มยุรี จัยวัฒน์ และนางนุช รักสกุลไทย. (2550). “การตรวจสอบปริมาณฟอร์มาลินที่ลักลอบใช้ในสัตว์น้ำ”.การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. ครั้งที่ 45, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ทิวาพร เขาสุเมรุ.(2552).“สรุปสถานการณ์สารฟอร์มาลินที่ปนเปื้อนในอาหาร ในเขตภาคเหนือตอนบน”. สาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่.

เทศบาลนครเชียงใหม่.(2554).“รายงานข้อมูลแบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดสดนำชื่อปี 2554”.รายงานประจำปี 2554.

ชัยญารักษ์ นาคยา. (2551). การวิเคราะห์ปริมาณฟอร์มาลดีไฮด์ในอาหารทะเลสดในตลาดสดอำเภอหนองหลวง จังหวัดอุทัยธานี.วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต สาขาเคมีศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยบูรพา.

นพดลวุดินันต์ดวงศ์. (2548). “การตรวจหาสารฟอร์มาลินในเนื้อปลาหมึกสด”.คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.

นवलจิตต์ เชาว์กีรติพงศ์. (2545). “สารพิษในอาหาร”.(พิมพ์ครั้งที่ 4). โรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช จำกัด.

นิธิยา รัตนานนท์ และวิบูลย์ รัตนานนท์. (2543). “สารพิษในอาหาร”.กรุงเทพฯ โอเดียนสโตร์.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 151. (2536). “กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร”.

[ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา<http://www.fda.moph.go.th/fdanet/html/product/food/ntfmoph/ntf151.htm>(11มิถุนายน 2553).

ประดิษฐ์ มีสุข. (2548). “เคมีอินทรีย์เบื้องต้น”. สงขลา. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยทักษิณ

รัฐพงษ์ กันสุทธิ. (2553). “การวิเคราะห์ปริมาณสารฟอร์มาลดีไฮด์ในอาหารทะเลที่จำหน่ายในตลาดเมืองใหม่ จังหวัดเชียงใหม่”. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

โรงพยาบาลสงขลา E-Hospital. (2553). “อย.ตะลึง พบฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบ”.

[ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา<http://www.sk-hospital.com/skmessage/viewtopic.php?t=883> (9พฤศจิกายน2553).

วีรุฒิ อิมสำราญ (2554).“มะเร็งจากซากไก่ใส่ฟอร์มาลิน”.[ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา <http://www.komchadluek.net/detail/20110624/101166/รู้ทันมะเร็งมะเร็งจากซากไก่ใส่ฟอร์มาลิน.html>(25 มิถุนายน 2554).

สุธิตา ต้นสุวรรณ และเกษม ต้นสุวรรณ. (2548). “การหาปริมาณสารฟอร์มาลินในอาหารทะเลโดยวิธีสเปกโตรเมตรี”. คณะวิทยาศาสตร์ ภาควิชาเคมี มหาวิทยาลัยทักษิณ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.(2553).“อันตรายจากฟอร์มาลินในอาหาร”.

[ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา<http://www.fda.moph.go.th/fdanet/html/product/food/formarin.htm>(11มิถุนายน 2553).

ศิริพร วันพั่น. (2550). “รู้จักฟอร์มาลดีไฮด์ สารอันตรายใกล้ตัว”.Industrial Technology Review.13 (171), 116-120.

ศูนย์ข่าวนครราชสีมา. (2550). “ตะลึง! ตลาดสดโคราชพบ “ยาม่าแมลง-ฟอร์มาลิน” ปนเปื้อนกว่า **100 ตัวอย่าง**”. [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา

<http://www.manager.co.th/Local/ViewNews.aspx?NewsID=9490000099070>
(28 กันยายน 2553).

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เชียงใหม่. (2553). “สารฟอร์มาลินกับการปนเปื้อนอาหารในเขตจังหวัด **ภาคเหนือตอนบน**”. [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา

<http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/secretary/Homepage/news46/August/5.html>
(28 กันยายน 2553).

AOAC.(1990). “**Formaldehyde in Food**”. United States of American: Association of Official Analytical Chemists.

British Pharmacopoeia.(2009). “**Formaldehyde**”.British Pharmacopoeia Commission; vol. 1.

Celanese.(2553). “**Formaldehyde Solutions.**” Celanese Chemicals

DHHS.(1981). “**Formaldehyde Evidence of Carcinogenicity**”. Washington, DC: Public Health Services, National Toxicology Program.

EPA.(1999). “**Integrated Risk Information System (IRIS) on Formaldehyde**”. Washington, DC: National Center for Environmental Assessment, Office of Research and Development.

IARC. “**Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans**” :vol. 88. Lyon, France: International Agency for Research on Cancer.

International Programme on Chemical Safety.(2002). “**Formaldehyde**”.United Nations Environment Programme, the International Labour Organization, and the World Health Organization.

Jianrong L., Junli Z.andLifang Y. (2007). “**Determination of Formaldehyde in Squid by**

High Performance Liquid Chromatography”.Asia Pacific JournalClinic Nutrition,16 :127-130.

- Josje A., Monique A.J. Rennen and Cees de Heer. (2006). **“Inhaled Formaldehyde: Evaluation of Sensory Irritation in Relation to Carcinogenicity”** Regulatory Toxicology and Pharmacology, 44(2), 144-160.
- Martin H.F. (2010). **“The Toxic Effects of Formaldehyde and Formalin”**. The Journal of Experimental Medicine. 6(4-6), 487-518.
- Masato N. and Junko N. (2005). **“Risk assessment of Formaldehyde for the General Population in Japan”**. Sciencedirect, 43, 232-248
- Shunping Z., Changsheng X., Zikui B., Mulin H., Huayao L. and Dawen Z. (2009). **“Spoiling And Formaldehyde Containing Detections in Octopus with an E-nose”**. Sciencedirect, 113, 1346-1350.
- Vladimir S. Olha D., Halyna K., Taras H. and Mykhailo G. (2011). **“Alcohol Oxidase and Formaldehyde Dehydrogenase Based Enzymatic Methods for Formaldehyde Assay in Fish Food Products”**. Sciencedirect, 127, 774 - 779
- World Health Organization. (2003). **“Formaldehyde”**. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://whqlibdoc.who.int/hq/2002/a7769.pdf> (20 ตุลาคม 2554).
- Xuan W., Chan Hee C., Hai J. and Dongqing L. (2009). **“Rapid detection of Formaldehyde Concentration in Food on a Polydimethylsiloxane (PDMS) Microfluidic Chip”**. Sciencedirect, 114, 1079-1082.