

## เอกสารอ้างอิง

- กรมประมง. 2538. รายงานประจำปี 2538 กรมประมง. กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. บริษัท พี.เอ.ลีฟวิ่ง จำกัด, กรุงเทพฯ.
- กระทรวงสาธารณสุข. 2527. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84 (พ.ศ.2527) เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร.
- งามทิพย์ ภู่วโรตม. 2537. ก้าวกับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิตพัทธ์ แยมแพร. 2541. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูชิแช่แข็งสำเร็จรูปโดยกระบวนการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จิตรา วราอัสวปติ. 2540. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้าแช่แข็ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นงลักษณ์ สุทธิวิช. 2531. คุณภาพสัตว์น้ำ. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2541. วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บริษัท ที.อาร์.ซี. โพลีแพค จำกัด. 2538. เลขที่ 77 หมู่ 8 ตำบล ดอกไม้ เขตประเวศ ถ.บางนา-ตราด (รามคำแหง 2) กรุงเทพฯ .
- ฝ่ายสถิติและสารสนเทศการประมง. 2538. สถิติการประมงแห่งประเทศไทยปี พ.ศ 2536 . กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2529. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หาดใหญ่.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2535. สายพันธุ์ปลั้บที่เหมาะสมต่อการผลิตปลั้บกึ่งแห้ง. วารสารเกษตร. 8(1): 11-21.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2539. อาหารกึ่งแห้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาคผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2536. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย. 2533. คู่มือการใช้พลาสติกเพื่อการหีบห่อ. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2539. กระบวนการทำแห้งอาหาร. ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, หน้า164-172.

- อภิชาติ เตมิวิชชากร, สุนันทา จันท์สมวงษ์, วริษฐา บันไดเพชร, ไศรยา สุขลังการ, กลอย ตาลกุล, รัชฎา ทองย้อย และจันทิมา ชาตรูปมัย. 2539. รายงานประจำปี 2538 กรมประมง. กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. บริษัทเซเว่น พรินติ้งกรุ๊ป จำกัด, กรุงเทพฯ.
- อาทิตย์ นามะสนธิ, กรรณิการ์ อุโฆษกุล, มาริษา สุขประเสริฐ, วริษฐา บันไดเพชร, อาจ อนุวัฒน์ตระกูล, จุฑาทิพ ชัมภรัตน์, กลอย ถึงสุข และจันทิมา ชาตรูปมัย. 2542. รายงานประจำปี 2541 กรมประมง. กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- อาทิตย์ นามะสนธิ, กรรณิการ์ อุโฆษกุล, มาริษา สุขประเสริฐ, วริษฐา บันไดเพชร, อาจ อนุวัฒน์ตระกูล, กลอย ถึงสุข, จันทิมา ชาตรูปมัย. 2541. รายงานประจำปี 2540 กรมประมง. เอกสารฉบับที่ 2/2541. ฝ่ายโครงการและติดตามประเมินผล กองแผนงานและนโยบายประมง.
- อาทิตย์ นามะสนธิ, อภิชาติ เตมิวิชชากร, กรรณิการ์ อุโฆษกุล, วริษฐา บันไดเพชร, ไศรยา สุขลังการ, กลอย ถึงสุข, รัชฎา ทองย้อย และจันทิมา ชาตรูปมัย. 2540. รายงานประจำปี 2539 กรมประมง. หจก. อรุณการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- อำพล พงศ์สุวรรณ และ อารีย์ สิทธิมั่งคั่ง. 2532. คู่มือการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. โครงการพัฒนาประมง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- Amarasinghe, B. D. Y. and Jayaweera, V. 1995. Extension of the Shelf Life of Ambul Thiyal. In *FAO Fisheries Report No.514 Supplement*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, pp. 159–170.
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*, K. Helrich (ed.). Association of Official Analytical Chemists, Inc., USA.
- Barile, L. E., Milla, A. D., Reilly, A. and Villadsen, A. 1985. Spoilage Patterns of Mackerel (*Rastrelliger faughni* Matsui) 1. Delays in Icing. In *FAO Fisheries Report No.317 Supplement*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, pp. 29 – 40.
- Bhandary, C. S. 1989. Studies on Salt Curing and Sun Drying of Tonguesole (*Cyanoglossus senegalensis*). In *FAO Fisheries Report No. 400 Supplement*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, pp. 169–174.
- Chinnamma, G., Muraleedharam, V., Perigreen, P. A . and Gopakumar, K. 1995. Effect of Storage Temperature on the Keeping Quality of Frozen Mackerel (*Rastrelliger kanagurta*). In *FAO Fisheries Report No. 514 Supplement*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, pp. 87–98.
- Clucas, I. J. 1981. *Fish Handling, Preservation and Process in the Tropics. Part I*. Tropical Products Institute, London.

- Collins, J. L. and Yu, A. K. 1975. Stability and Acceptance of Intermediate Moisture, Deep – Fried Cathfish. *J. Food Sci.* 40 :858–863.
- Eyabi – Eyabi, G. D., Hanson, S. W. and Barlow, P. J. 1989. Quality Changes During the Storage of Hot Smoked Mackerel. In *FAO Fisheries Report No. 400 Supplement*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, London, pp.131–139.
- Geminder, J. J. 1959. Use of Potassium and Sodium Sorbate in Extending Shelf-Life of Smoked Fish. *Food Tech.* 459-461.
- Gibson, D. M. 1994. Preservation Technology and Shelf Life of Fish and Fish Products. In *Shelf Life Evaluation of Foods*. C. M. D. Man and A. A. Jones (eds.). Chapman & Hall, Glasgow, pp.72 – 84.
- Giese, J. 1994. Antimicrobials : Assuring Food Safety. *Food Tech.* June :102-109.
- Harris, P. and Tall, J. 1994. Rancidity in Fish. In *Rancidity in Foods*, J. C. Allen and R. J. Hamilton (eds.). Chapman & Hall, Glasgow, pp. 256–272.
- Horner, W. F. A. 1997. Preservation of Fish by Curing (Drying, Salting and Smoking). In *Fish Processing Technology*, G. M. Hall (ed.). Chapman & Hall, London, pp. 32-73.
- Huss, H. H., Gram, L. and Vibeke. 1995. Biopreservation of Fish Products. In *FAO Fisheries Report No.514 Supplement*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, pp. 99–128.
- Irianto, H. E., Kamallan, M. T., Nasran, S. and Fawzya, Y. N. 1995. Utilization of Cawtail Ray Meat for Kamaboka Manufacture. In *FAO Fisheries Report No. 514 Supplement*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, pp. 251–263.
- Jarvis, B. 1976. Do Mycotoxins Present a Potential Hazard for Intermediate Moisture Foods?. In *Intermediated Moisture Foods*, R. Davies, G. G. Birch and K. J. Parker (eds.). Applied Science Publishers Ltd, London, pp. 239-247.
- Jay, J. M. 1978. *Modern Food Microbiology*. 2<sup>nd</sup> edition, Van Nostrand ,New York.
- Leistner, L. and Rodel, W. 1976. The Stability of Intermediate Moisture Foods with Respect to Microorganisms. In *Intermediate Moisture Foods*, R. Davies, G. G. Birch and K. J. Parker (eds.). Applied Science Publishers Ltd, London, pp. 120-134.
- Lindsay, R. C. 1985. Food Additives. In *Food Chemistry*, O. R. Fennema (ed.). Marcel Dekker, Inc., New York, pp. 646-648.
- Macrae, R., Robinson, R. K. and Sadler, M. J. 1993. *Encyclopaedia of Food Science, Food Technology and Nutrition* . Academic Press Limited, London.
- Minolta camera CO., Ltd. 1991. *Chroma Meter CR-310 Instructure Manual*. Chuo-ku, Osaka, Japan.

- Parry, R. T. 1993. Introduction. In *Principles and Applications of Modified Atmosphere Packaging of Food*, R. T. Parry (ed.). Chapman & Hall, Glasgow, pp.1-18.
- Phillips, C. A. 1996. Review : Modified Atmosphere Packaging and Its Effects, on the Microbiological Quality and Safety of Produce. In *International Journal of Food Science and Technology*, 31:463–479.
- Poernomo, A. and Utomo, B. S. B. 1990. Review of Studies on Salting and Drying of Sardines. In *FAO Fisheries Report No. 401 Supplement*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, pp. 133–152.
- Pomeranz, Y. and Meloan, C. E. 1994. *Food analysis*. Chapman & Hall, New York.
- Potter, N. N. and Hotchkiss, J. H. 1995. *Food Science*. Chapman & Hall, New York.
- Prior, E. and Löliger, J. 1994. Spectrophotometric and Chromatographic Assays. In *Rancidity in Foods*, J. C. Allen and R. J. Hamilton (eds.). Chapman & Hall, Glasgow, pp. 104–127.
- Reddy, N. R., Schreiber, C. L., Buzard, K. S., Skinner, G. E. and Armstrong, D. J. 1994. Shelf Life of Fresh Tilapia Fillets Packaged in High Barrier Film with Modified Atmospheres. *J. Food Sci.* 59(2) :260–264.
- Roberts, D., Hooper, W. and Greenwood, M. 1995. *Practical Food Microbiology*. Public Health, London.
- Robson, J. N. 1967. Some Introductory Thoughts on Intermediate Moisture Foods. In *Intermediate Moisture Foods*, R. Davies, G. G. Birch and K. J. Parker (eds.). Applied Science Publishers Ltd, London, pp.32-42.
- Rubbi, S. F., Muslemuddin, M., Jahan, S. S. and Begum, M. 1983. Storage of Solar – Tent Dried Pomfret (*Stomateus* spp.). In *FAO Fisheries Report No. 279 Supplement*, D. James (ed.). Food and Agriculture Organization of the United Nations, London, pp.93 – 100.
- Seiler, D. A. L. 1976. The Stability of Intermediate Moisture Foods with Respect to Mould Growth. In *Intermediate Moisture Foods*, R. Davies, G. G. Birch and K. J. Parker (eds.). Applied Science Publishers Ltd, London, pp. 166–181.
- Sher, A. M. 1985. Rapid Quantitative Method for Simultaneous Determination of Benzoic Acid, Sorbic Acid, and Four Parabens in Meat and Nonmeat Products by Liquid Chromatography. *J. Assoc. Off. Anal. Chem.* 68(3):488-492.
- Sofos, J. N. and Busta, F. F. 1993. Sorbic Acid and Sorbates. In *Antimicrobials in Foods*, P. M. Davidson and A. L. Branen (eds.). Marcel Dekker, Inc., New York, pp.49-94.

- Sophonphong, K. 1991. Effects of Modified Atmosphere Packaging on Storage Stability of Dried Salted Sardines (*Sardinops neopilchardus*). In *Proceeding of the Seminar on Advances in Fishery Post – Harvest Technology in Southeast Asia*, H. K. Kuang, K. Miwa and M. B. Salim (eds.). pp. 151–169.
- Statham, J. A., Bremner, H. A. and Quarmby, A. R. 1985. Storage of Morwong (*Nemadactylus macropterus* bloch and schneider) in Combinations of Polyphosphate, Potassium Sorbate and Carbon Dioxide at 4°C. *J. Food Sci.* 50 :1580–1584,1587.
- Tilbury, R. H. 1976. The Microbial Stability of Intermediate Moisture Foods with Respect to Yeasts. In *Intermediate Moisture Foods*, R. Davies, G. G. Birch and K. J. Parker (eds.). Applied Science Publishers Ltd, London, pp. 138-165.
- Troller, J. A. and Christian, J. H. B. 1978. *Water activity and Food*. Academic Press, Inc., New York.
- Williams, J. C. 1976. Chemical and Non – Enzymic Changes in Intermediate Moisture Foods. In *Intermediate Moisture Foods*, R. Davies, G. G. Birch and K. J. Parker (eds.). Applied Science Publishers Ltd, London, pp. 100–119.
- Zamora, M. C. and Zaritzky. 1987. Potassium Sorbate Inhibition of Microorganisms Growing on Refrigerated Packaged Beef. *J. food sci.* 52(2):257–262.