

เอกสารอ้างอิง

กรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ. (2548). “มาตรการส่งออก/นำเข้าของไทย : นมและผลิตภัณฑ์นม.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.thaifita.com/pp_milk.pdf (15 มิถุนายน 2548).

กรมปศุสัตว์. (2548). “แผนปฏิบัติการด้านปศุสัตว์(โคนม).” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dld.go.th/planning/dairy%20cattle.htm> (20 มิถุนายน 2548).

กลุ่มศึกษาข้อตกลงเขตการค้าเสรีภาคประชาชน. (2548). “ข้อตกลงเขตการค้าเสรี กับ ผลกระทบต่อประเทศไทย.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.ftawatch.org/autopage1/show_page.php?t=2&s_id=16&d_id=16 (15 มิถุนายน 2548).

เกษม นันทชัย. (2526). เนยแข็ง. เกณฑ์เกษตร. 11(3) : 209 – 210

เครือข่ายกาญจนาภิเษก. 2547. “เนยแข็ง : เนยแข็งเชดคาร์.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://kanchanapisek.or.th/kp1/data/37/> (30 สิงหาคม 2547).

จิตธนา และคณะ. (2546). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 528 น.

ศุติดา วงศ์ไวยวรรณ. (2548). การพัฒนาสูตรเนยแข็งมอซซาเรลลาเกลือรสสมุนไพร. เชียงใหม่ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 165 น.

ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร. 2547. “ข้อมูลการเกษตร : โคนมและผลิตภัณฑ์.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.baac.or.th/information/dcows.htm> (30 สิงหาคม 2547).

บัญญัติ สุขศรีงาม. (2536). เครื่องเทศที่ใช้เป็นสมุนไพรเล่ม 1. โรงพิมพ์อมรรการพิมพ์. กรุงเทพมหานคร. หน้า 71-76

บัญญัติ สุขศรีงาม. (2536). เครื่องเทศที่ใช้เป็นสมุนไพรเล่ม 2. โรงพิมพ์อมรรการพิมพ์. กรุงเทพมหานคร. หน้า 39-44

- บริษัท ศูนย์วิจัยกสิกรไทย จำกัด. 2544. “มองเศรษฐกิจ, ปีที่ 7 ฉบับที่ 843 วันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2544.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.foodmarketexchange.com/datacenter/industry/article_th/6_pig/detail_th_44_02_1.htm (30 สิงหาคม 2547)
- ปิยวรรณ อยุ่ดี. (2548). การพัฒนาสูตรเนยแข็งกัวดาร์สสมุนไพร. เชียงใหม่ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 134 น.
- ประพันธ์สาส์น. 2547. “คุยเฟื่องเรื่องสมุนไพร : หอมเล็ก.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.praphansarn.com/herb/herb35.php> (30 สิงหาคม 2547).
- ประพันธ์สาส์น. 2547. “คุยเฟื่องเรื่องสมุนไพร : ข่า.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.praphansarn.com/herb> (30 สิงหาคม 2547).
- ประพันธ์สาส์น. 2547. “คุยเฟื่องเรื่องสมุนไพร : ตะไคร้.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.praphansarn.com/herb/herb17.asp> (30 สิงหาคม 2547).
- พระราชบัญญัติอาหาร. 2522. “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 209 (พ.ศ. 2543) เรื่องเนยแข็ง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.qmaker.com/fda/new/web_cms/subcol.php?SubCol_ID=46&Col_ID=9 (20 กุมภาพันธ์ 2550)
- ไพโรจน์ วิริยะจารี. (2539). การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 412 น.
- ยุวดี จอมพิทักษ์. (2537). เครื่องเทศ. สำนักพิมพ์หอสมุดกลาง 09. กรุงเทพมหานคร. หน้า 89-94, 125-127.
- เรณู ปิ่นทอง. (2537). คู่มือปฏิบัติการจุลินทรีย์ในอาหาร. เชียงใหม่ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 77 น.
- เรณู ปิ่นทอง และ พัชรินทร์ ระวีขันธ์. (2547). ข้อเสนอโครงการคุณภาพของเนยแข็งรสสมุนไพร และการบำบัดน้ำเวย์เหลือทิ้งเพื่อใช้ผลิตแซนแทนกัม และ ไบโอสเลกุลโลส. เชียงใหม่ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 16 น.
- เรณู ปิ่นทอง และ พัชรินทร์ ระวีขันธ์. (2548). รายงานความก้าวหน้าโครงการคุณภาพของเนยแข็งรสสมุนไพรและการบำบัดน้ำเวย์เหลือทิ้งเพื่อใช้ผลิตแซนแทนกัม และ ไบโอสเลกุลโลส. เชียงใหม่ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 16 น.
- ศิริวัฒนา นันทุรานนท์. (2534). การผลิตหอมหัวใหญ่อบแห้ง. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 21 น.

- สถิติการเกษตรแห่งประเทศไทย. 2547. “จำนวนโคนม และปริมาณน้ำนมดิบ เป็นรายภาค.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.oae.go.th/statistic/yearbook/2002-03/\(30 สิงหาคม 2547\)](http://www.oae.go.th/statistic/yearbook/2002-03/(30%20สิงหาคม%202547)).
- สุรพล อุปดิษฐกุล. (2537). สถิติการวางแผนการตลาด เล่ม 2. กรุงเทพมหานคร : สหมิตรอพเพชท์.
- สำนักพัฒนาการปศุสัตว์และถ่ายทอดเทคโนโลยี กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2537. “สรุปสถานการณ์โคนมประจำปี 2547 และแนวโน้มปี 2548.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.dld.go.th/tramsfer/rp_dairy_1_7_46.html (30 สิงหาคม 2547)
- สำนักพัฒนาการปศุสัตว์และถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมปศุสัตว์. 2546. “รายงานสถานการณ์ปศุสัตว์โคนม.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.dld.go.th/situa/rp_dairy_1_7_46.html (30 สิงหาคม 2547)
- ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักเศรษฐกิจการเกษตร. 2547. “สถิติการเกษตร.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.rdi.gro.or.th/htmls/waste.html>. (30 สิงหาคม 2547)
- อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูนผลกุล. (2547). หลักการประกอบอาหาร. กรุงเทพมหานคร : ศูนย์หนังสือมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 163 น.
- Adegoke, G. O. and Odesolo, B. A. (1996). Storage of maize and cowpea and inhibition of microbial agent of biodeterioration using the powder and essential oil of lemon grass (*Cymbopogon citratus*). *International Biodeterioration & Biodegradation*, 81 – 84.
- Agboola, O. S. And Milena, R. T. (2002). Influence of australian native herb on the maturation of vacuum – packed cheese. *Lebensm – Wiss. u – technol.*, 35 , 575 – 583.
- Alfa-Laval AB. (2002). *Dairy Handbook*. Sweden : Dairy and food Engineering Division. pp. 207 – 226.
- A.O.A.C. (2000). Official Methods of Analysis of the A.O.A.C. 17th ed. Analysis Association of Official Analytical Chemists. Marryland.U.S.A. chapter 33 : 1 – 82.
- Barik, B. R., Kunda, A. B. and Dey, A. K. (1987). Two phenolic constituents from *Alpinia galanga* rhizomes. *Phytochemistry.*, 26, 2126-2129.
- Cheeselink. 2001. “Product for cheesemaking.” [Online]. Available <http://www.cheeselinks.com.au/products.html> (12 December 2004).
- CODEX STAN C-1-1966. 1996. “CODEX INTERNATIONAL INDIVIDUAL STANDARD FOR CHEDDAR.” [Online]. Available http://www.codexalimentarius.net/download/standards/186/CXS_C01e.pdf (12 February 2007).
- De Pooter, H. L., Omar, M. N., Coolsaet, B. A. and Schamp, N. M. (1985). The essential oil of greater galanga (*Alpinia galanga*) from Malaysia. *Phytochemistry.*, 24, 93-96.

- Fox, P. F. (1993). *Cheese: Chemistry, Physics, and Microbiology*. Galliard (Printers) Ltd., U.K., p. 338-340.
- Ganesan, B., Seefeldt, G., Koka, C., Dias, B. and Weimer, B. C. (2004). Monocarboxyl acid Production bt lactococci and lactobacilli. *Int. J. Dairy.*, 14, 237-246.
- Guenther, E. (1950). The essential oils Vol. 3. D. Van Nostrand Company, Inc., p. 278.
- Guinee, T. P. (1994). Salting and the role of salt in cheese. *Int. J. Dairy Technology.*, 57, 99-103.
- Hannon, J. A., Wilkinson, M. G., Delahunty, C. M., Wallace, J. M., Morissey, P. A. and Beresford, T. P. (2003). Use of autolytic starter to accelerate the ripening of cheddar cheese. *Int. J. Dairy.*, 13, 313-323.
- Ismail, A., Marjan, Z. M. and Foong, C. W. (2004). Total antioxidant activity and phenolic content in selected vegetables. *Food Chemistry.*, 87 , 581 – 586.
- Joshi, V. K. and Pandey, A. (1999). : “Fermented milk products.” In *Biotechnology Food fermentation*, 2nd ed. New delhi. Erakulan. Calcutta., India, p. 781 – 863.
- Kheadr, E. E., Vuillemed, J. C. and El-Deeb, S. A. (2003). Impact of liposome-encapsulate cocktail on cheddar cheese ripening. *Food Research International.*, 36, 241-252
- Kosikowski, F. (1982). *Cheese and Fermented Milk Foods*. Brooktonadale. New York. 711 p.
- Onawunmi, G. O., Yisak, W. A., and Ogunlanu, E. O. (1984). Antibacterial constituents in the essential oil of *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf. *J. Ethanopharmacology.*, 12, 279 – 286.
- Peter, K. V., (2001). Handbook of herbs and spices. Woodhead Publishing Ltd. Englang. 21, 1 - 12.
- Rynne, N. M., Beresford, T. P., Kelly, A. L. and Guinee, T. P. (2004). Effect of milk pasteurization temperature and in situ whey protein danaturation on the composition, texture and heat- induced functionality of half-fat cheddar cheese. *Int. J. Dairy.*, 14, 989-1001.
- Scott, R. (1981). *Cheesemaking Practice*. Applied science publisher Ltd. England : Galliard Ltd. 478 p.
- Seisa, D., Osthoff, G., Hugo, C., Hugo, A., Bothma, C. and Merwe, V. D. (2004). The effect of low-dose gamma irradiation and temperature on the microbiological and chemical changes during ripening of cheddar cheese. *Radiation Physics and Chemistry.*, 69, 419 – 431.
- Tetra Pak Processing System AB. (1995). *Dairy Processing Handbook*. LP Grafiska AB. Sweden, pp. 287-329.
- Vanderzant, C., and Splittstoesser, D. F. (1992). *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food*. USA: American Public Health Association.
- Wills, E. D. 1956. Enzyme inhibition by allicin, the active principle of garlic. *Biochemical Journal.*, 63, 514-519.