

บรรณานุกรม

- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. (2543). รายงานการวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร.
[Online]. Available :<http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/food/research.htm>.
[2000, July 27].
- กาทอง รูปหอม. (2541). สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช พิษเฉียบ และยาสัตว์ กับการตกค้างในอาหาร.
อาหาร, 1: 16-19.
- คณะกรรมการมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ภาคเหนือ. (2542). เอกสารประกอบการฝึกอบรมเชิง
ปฏิบัติการเรื่อง มาตรฐานการผลิตพืชผักอินทรีย์ภาคเหนือ (ครั้งที่ 2). ม.ป.ท.
คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
(2543). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ :
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จักรพันธ์ ปัญจะสุวรรณ. (2542). พิษภัยในอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ :
โอเดียนสโตร์.
- ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. (2542).
ออร์แกนิกฟู้ดส์ 2. ม.ป.ท.
- ดำรง สุภาพุฒ. (2541). การถนอมผลผลิตลำไยโดยการอบแห้งของเกษตรกรในเขตกิ่งอำเภอ
ดอยหล่อ จังหวัดเชียงใหม่. การค้นคว้าอิสระ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ทัศนีย์ ภักดีศุภผล และคณะ. (2530). คู่มือส่งเสริมการเกษตรที่ 41 วัตถุประสงค์อาหาร.
กรุงเทพฯ : รุ่งศิลป์การพิมพ์.
- นิธิยา รัตนปนนท์ และวิบูลย์ รัตนปนนท์. (2543). สารพิษในอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1.
กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- พรรัตน์ สิ้นชัยพานิช และจันทร์ฉาย แจ็งสว่าง. (2540). การสำรวจปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์
ตกค้างในลำไย. อาหาร, 2: 100-106.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. (2540). เอกสารการสอนชุดวิชา โภชนาการกับชีวิตมนุษย์
(Human Nutrition) หน่วยที่ 8-15. พิมพ์ครั้งที่ 13. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- ไมตรี สุทธิจิต. (2531). สารพิษรอบตัวเรา. เชียงใหม่ : ดาวคอมพิวกราฟฟิค.

- รัตนา อัดดาปัญญา และอัจฉรา เข็มภักดี. (2542). วิธีการยืดอายุการเก็บรักษาลำไยและการแปรรูปในเชิงพาณิชย์. สกว. สารแม่ผลไม้, 4: 1-4.
- วินัส ภูมินาก และเกศศิณี ตระกูลทิวากร. (2542). แอสพาเทมกับสุขภาพ. อาหาร, 2: 133-136.
- ศิลปชัย คำชู. (2540). ความรู้ในการใช้สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชของชาวกระเหรี่ยงผู้ปลูกลำไยในเขตป่าดงคำ อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่. เชียงใหม่ : สถาบันวิจัยพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศิวพร ศิวเวช. (2535ก). วัตถุเจือปนอาหาร. เกษตรก้าวหน้า, 4: 65-70.
- ศิวพร ศิวเวช. (2535ข). วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. นครปฐม : ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม.
- สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ เจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัยลักษณ์ อัครราชกุมารี. (2543). พระโอรสในพิธีพระราชทานปริญญาบัตรแก่ผู้สำเร็จการศึกษาจากมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 22. 27 กุมภาพันธ์ 2543 .
- สมักร บุรวาศ. (2542). ปัญญาจุดกำเนิดและกระบวนการพัฒนาทางปัญญาของมนุษยชาติ. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : ศยาม.
- สินธนา ลีนาอนุรักษ์. (2542). เอกสารประกอบการสอน ทอ 474 การแปรรูปผักและผลไม้. เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- สิริพันธุ์ จุลรังคะ. (2541). โภชนศาสตร์เบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อภิญา จุฑางกูร. (2541). Organic Food. อาหาร, 2: 134-135.
- อุษณีย์ วินิจเขตคำนวณ. (2535). สารพิษและสารก่อมะเร็งในอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. เชียงใหม่ : ภาควิชาชีวเคมี คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- FAO/WHO commission to set guidelines for organic foods. (2000). **News & Highlights Food and Agriculture Organization of The United Nations.** [Online]. Available : <http://www.fao.org/news/1999/9906080-ehm>. [2000, March 28]
- Soil Association Certification Ltd. (1997). **Standards for Organic Food and Farming.** Bristol.

สัมภาษณ์

จรรยา แสนเดช. (2543). ผู้ผลิตชาสมุนไพร กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนสมุนไพร 86/3 หมู่ 5 ตำบลพระประโทน อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม (เก็บข้อมูลช่วงการศึกษาเรื่องการใช้วัตถุดิบอาหารในการแปรรูปอาหารของเกษตรกรจากระบบเกษตรอินทรีย์ สิงหาคม-กันยายน 2543).

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University