

## บรรณานุกรม

- กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม. 2542. การฝึกอบรมหลักสูตร “การฉายรังสีอาหารและผลิตผลการเกษตร” รุ่นที่ 2 .กรุงเทพมหานคร: สำนักงานพลังงานปรมาณูเพื่อสันติ
- กระทรวงอุตสาหกรรม. 2517. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม: กุ้งแช่เยือกแข็ง มอก. 115 – 2517. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานผลิตภัณฑ์มาตรฐานอุตสาหกรรม.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2521.เกลือ:คุณสมบัติและการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร. กรุงเทพมหานคร: ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เชวงศักดิ์ พรหมภูเบศร์. 2515. การใช้รังสีแกมมาชะลอการบานของเห็ดฟาง. ในรายงานการวิจัยและพัฒนาเลขที่ THAI.AEC – 53. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานพลังงานปรมาณูเพื่อสันติ
- ฉวีวรรณ จิตยพันธุกุล. 2540. ชูคราโลส วัตถุให้ความหวานจัดชนิดใหม่. [Online] Available URL:<http://elib.fda.moph.go.th/library/fulltext1/public/picture.asp?temp=3652>
- คุณหญิง อุดภาพ น่องนุช เจริญกุ และ ศิริจรณา กันภัย. 2554. เทคโนโลยีของคาร์โบไฮเดรต [Online] Available URL:<http://eu.lib.kmutt.ac.th/elearning/Courseware/BCT611/index.html>
- ปรีชา จึงสมานกุล. 2537. Morphology, ecology, epidemiology, pathogenicity and detection of *Listeria monocytogenes*. ในเอกสารประกอบการบรรยายการสัมมนาเรื่อง **Microbiology seminar on Listeria monocytogenes**. กรุงเทพมหานคร: บริษัท เมอร์ค จำกัด.
- นฤพนธ์ เพ็ญศิริ และ กิตติพงษ์ สายหยุด. 2554. เครื่องวัดรังสีและการตรวจสอบสภาพการใช้งาน.. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานปรมาณูเพื่อสันติ
- พูนทรัพย์ วิรุพกุล. 2531. กรรมวิธี คุณภาพ และมาตรฐานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งเพื่อการส่งออก. ในการประชุมสัมมนาทางวิชาการ เรื่อง แนวทางการพัฒนา

- และการลงทุนในอุตสาหกรรมอาหารแช่เยือกแข็ง. สงขลา: ภาควิชาอุตสาหกรรม  
เกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ,ศูนย์วิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่ง  
ประเทศไทย และกรม ประมง.
- ยุทธพงศ์ ประชาสิทธิศักดิ์ และ วชิรา พริ้งศุลกะ. 2537. การใช้วิธีการฉายรังสีแกมมาลด  
การสูญเสียของมะขามหวานระหว่างการเก็บรักษา. การประชุมวิชาการไม้ผล  
แห่งชาติ ครั้งที่ 1 วันที่ 2-5 ส.ค. 2537 จังหวัดระยอง หน้า 296-313
- ยุทธพงศ์ ประชาสิทธิศักดิ์. 2554. กฎหมายอาหารฉายรังสีของประเทศไทย. สถาบัน  
เทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ .[Online] Available  
[www.tint.or.th/nkc/nkc5002/irradiation-food-law-1.pdf](http://www.tint.or.th/nkc/nkc5002/irradiation-food-law-1.pdf)
- ศรีวรรณ หทัยานานนท์. 2553. สารนำรู้เกี่ยวกับเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* . [Online]  
Available URL:[http://weddb.dmsc.moph.go.th/lfc\\_nih\\_1\\_001c.asp?info\\_id=890.6](http://weddb.dmsc.moph.go.th/lfc_nih_1_001c.asp?info_id=890.6)  
กันยายน 2553
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2529. กรรมวิธีการอบแห้ง. กรุงเทพมหานคร: ภาควิชาพัฒนา  
ผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง. 2539. การถนอมและแปรรูปอาหารด้วยการฉายรังสี. ในเอกสาร  
ประกอบชุดวิชาการถนอมและการแปรรูปอาหาร. หน่วยที่ 1 – 7.  
กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- สำนักงานสถิติแห่งชาติ. 2545. สมุดสถิติรายปี ประเทศไทย.กรุงเทพมหานคร:กอง  
คลังข้อมูลและสารสนเทศสถิติ สำนักงานสถิติแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี  
สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ. 2554. การใช้ประโยชน์จากนิวเคลียร์: เทคโนโลยีการ  
ฉายรังสีหมัก .[Online] Available URL:[www.tint.or.th/application/apply-ferment-pork.html](http://www.tint.or.th/application/apply-ferment-pork.html)
- สิริพร สธนเสาวภาคย์.2537. การวินิจฉัย *Listeria monocytogenes* ในอาหาร.วารสาร  
อาหาร. ปีที่ 24 ฉบับที่ 2 หน้า 126 – 133.
- สมณฑา วัฒนสินธุ์. 2539. การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในญี่ปุ่น. วารสารจาร์พา ฉบับที่  
28 หน้า 26 – 31
- วิรุพห์ ดันตะพานิชกุล และ Tamon,H. 2548. เทคโนโลยีอบแห้งในอุตสาหกรรมอาหาร.  
กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี(ไทย-ญี่ปุ่น)  
Exim-Thailand . 2554. สถานการณ์และแนวโน้ม : อาหารทะเลอื่นๆสดแช่เย็นแช่แข็ง  
**Industry Focus**.กรกฎาคม 2554

- ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย. 2543. ลักษณะและรูปแบบการผลิตอาหารทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออก. **ในทิศทางการส่งออกและลงทุน**. เล่ม 3. หน้า 141-143. กรุงเทพฯ : เปรียว
- Adam, M.R. & Moss, M.O. 1996. Bacterial agent of food borne illness. **In Food Microbiology**. 4 th ed. Singapore: Mc Graw-Hill.
- Baker, C. G. J.1997. **Industrial drying of foods**. London: Blackie Academic and Professional, An imprint of Chapman & Hall, 309 p.
- Barbosa-Canovas . G, V . & Vega-Mercado, H. 1996. **Dehydration of foods**. New York: Chapman & Hall.
- Bevilacqua,A.E. & Zaritzky, N.E. 1982. Ice recrystallization in frozen beef. **J. Food .Sci.** 47 : 1410 –1414.
- Blakistone, B. A. 1998. **Principles and applications of modified atmosphere packaging of foods**. 2 d ed. London: Blackie Academic & Professional.
- Boast, M.F.G.1985. The Technology of freezing. **In Microbiology of frozen foods**. London: Elsevier Applied Science.
- Boegh-Soerensen, L. & Jul, M. 1985. Effects of freezing/thawing on foods. **In Microbiological of frozen foods**. London: Elsevier Applied Science.
- Brecht, J. K. 2009. Vegetables. **In Modified and Controlled Atmospheres for the Storage,Transportation, and Packaging of horticultural Commodities**. Edited by Yahia, E. M. Boca Raton: CRC press
- Brennan , J. G., Butters, J. R., Cowell, N. D. & Lilley, A. E. V. 1990. **Food engineering operation**. 3d ed. London: Applied Science.
- Catsberg, C. M.E. & Kempen-van Dommelen ,G. J. M..1990. **Food Handbook**. New York: Ellis Horwood.
- Casas, A & Cunat, P. 1990. Physiological Disorder in citrus fruit Peel produced by Cold Storage and refrigerated transport. **In Chilled Foods : The state of the art**. Edited by Gormley,T.G. London: Elsevier Applied Science
- Ciobanu, A. G., Berceseu. Lascu, V. & Niculescu, L. 1976. **Cooling technology in the food industry**. Kent: Abacus.

- Croci , C.A., & Curzio, O.A. 1983. The Influence of gamma irradiation on the storage of red variety garlic. **J. Food Processing and Preservation.** 7 ,179.
- Curzio, O.A., & Croci,C.A. 1983. Extending onions storage life of gamma irradiation. **J. Food Processing and Preservation.** 7,19.
- Davies, A. R.1995. Advances in Modified-atmosphere packing. **In New Method of food Preservation.** Edited by Gould, G.W. London: Blackie academic & professional
- Desrosier, N.W. 1970. **The Technology of food preservation.** 3d ed. Westport, Connecticut : AVI.
- Eley, A.R. 1996. **Microbial food poisoning.** 2d ed. London: Chapman & Hall.
- Early, R. 1992. **The Technology of dairy products.** New York: VCH.
- Fellow, P. 1993. **Food processing technology; Principles and Practice.** Chichester, England: Ellis Horwood.
- Fennema, O. R. 1975. **Principle of food science. Part II physical principles of food preservation.** New York: Marcel Dekker.
- Fennema, O. R. & Powrie,W.O. 1964 . Fundamentals of low temperature food preservation. **Advan. Food Res.** 13: 219-347
- Fennema,O.R., Powrie,W.D. & Marth, E.H. 1973. **Low temperature Preservation of food and Living Matter.** Newyork : Marcel dekker.
- Forney,C.F.,Mattheis,J.P. & Baldwin,E.A. 2009.Effects on Flavor. **In Modified and Controlled atmospheres for the Storage,Transportation and Packaging of horticultural Commodities.** Edited by Yahia,E.M. Boca Raton:CRC press
- Frazier, W. C. & Westhoff,D. C. 1988. **Food microbiology.** 4 th ed. Singapore: Mc Graw-Hill.
- Gormley, T. R. 1990. **Chilled foods: The State of the art.** 2d ed. London: Elsevier applied science.
- Georalal, D.L. & Davidson,C.M. 1970. Food package. **British Patent.** 1,199,998.
- Hagiwara,T., Wang, H., Suzuki, T. & Takai, R. 2002. Fractal analysis of ice crystal in frozen food. **J. Agri. Food. Chem.** 50(11) : 3085 – 3089

- Hammad , A.A.I., & El-Mongy, T. M. 1992. Shelf life extension and improvement of the microbiological quality of smoked salmon by irradiation. **J of Food Processing and Preservation**.16: 361-370.
- Helman, D.R., & Hartel, R. W. 1997. **Principle of food processing**. New York : Chapman & Hall.
- Holley, R. A., Delouis,P. Rodrigue, N. Doyon, G. Gagnon, J. & Gariepy, C. 1994 . Controlled-atmosphere storage of pork under carbon dioxide. **J. of Food Protection**. 57: 1088-1093
- Hsu, H., Hadziyev, D. & Wood, F. W. 1972. Gamma irradiation effect on the sulfhydryls content of skim milk powder. **Can. Inst . Food Sci .Technol**. 5:191-196.
- James, S. J., & Bailey, C. 1990. Chilling systems for foods. **In. Chilled Food: The state of the art**. Edited by Gormley,T.G. London: Elsevier applied science.
- Jiang, Shann-Tzong & Lee, Tung-Ching. 2004. Freezing seafood and seafood products : Principles and Applications. **In Hand book of Frozen Food**. Edited by Hui,Y.H.,Cornillon,P.,Legaretta,Isabel Guerrero.,Lim,Miang H.,Murrell,K.D., Nip, Wai-Kit. N New York : Marcel Dekker,Inc.735 p.
- Karel, M. 1975. Dehydration of foods. **In Principle of food science. Part II. Physical principle of food preservation**. New york: Marcel Dekker.
- Kaminski, W. & Kudra, T. 2000. Material-moisture Equilibrium for Foods and Biomaterials. **In Developments in drying .Volume 2 .Drying of food and Agro-products**. Edited by : Mujumdar, A. S. & Suvachittanont, S.Thailand : Kasetsart university .242p.
- Kennedy, C. J. 2000. **Managing frozen foods**. England : Woodhead.
- Krokida,M. & Maroulis, Z.2000. Quality changes during drying of food Materials. **In Developments in drying .Volume 2 .Drying of food and Agro- products**. Edited by : Mujumdar, A. S. & Suvachittanont, S.Thailand : Kasetsart university.242p.
- Kyzlink ,V. 1990 . **Principle of Preservation** . Amsterdam: ELSEVIER.

- Lee, C. J., Barbara, A.R. & Dong, F. M. 1983. Effects of sterilizing doses of gamma irradiation on levels of vitamin A, amino acids in selected dairy products. **J. Food Processing and Preservation**. 17:421-436
- Lee, S. K., MEI, L. & Decker, E.A. 1997. Influence of sodium chloride on antioxidant enzyme activity and lipid oxidation in frozen ground pork. **Meat Science**: 46(4):349-355
- Lee, K. S., Park, I. S. & Lee, D. S. 1996. Modified atmosphere packaging of a mixed prepared vegetable salad dish. **Inter. J. of Food Science and Technology**. 31 :7-13
- Love, R. M. 1968. Ice formation in frozen muscle. In **Low temperature biology of food-stuffs**. Oxford : Pergamon.
- Mallett, C. P. 1994. **Frozen food technology**. London. : Blackie Academic & Professional .
- Master, K. 1995. **Spray drying handbook**. 5 th ed. Harlow, Essex: Longman scientific & Technical.
- Mc. Williams, M. 1997. **Food: Experimental perspectives**. 3d ed. New Jersey: Merrill Prentice Hall.
- Mermelstein, N. H. 1993. Controlling *E.coli* in meat. **Food Tech**. April: 90 –91.
- Murano, E. A. 1995. **Food irradiation: A Sourcebook**. Iowa: Iowa State University Press.
- Nunes, M. C. N., Morais, A. M. M. B., Brecht, J.K. & Sargent, S. A. 1996. Quality of pink tomatoes (cv. Buffalo) after storage under controlled atmosphere at chilling and nonchilling temperature. **J. of Food Quality**. 19: 363-374.
- O'Beirne, D. 1990. Modified Atmosphere Packaging of Fruit and Vegetables. In **Chilled Foods : The state of the art**. Edited by Gormley, T.G. London: Elsevier Applied Science

- Ooraikul, B. 2003. Modified atmosphere packaging (MAP). **In. Food Preservation techniques. Edited by Peter Zeuthen & Leif Bogh-Sorensen**. England: Woodhead Publishing .
- Pancoast, H. M. & Junk, W.R. 1980. **Handbook of sugars**. Westport., Connecticut: AVI.
- Parry, R. T. 1993. **Principles and applications of modified atmosphere packaging of foods**. London: Blackie Academic & Professional.
- Penfield, M. P. 1990. **Experiment food Science**. 3d ed. San Diego: Academic.
- Potter, N. N., & Hotchkiss, J. H. 1995. **Food science**. 5 th ed. New York: Chapman & Hall .
- Pringsulaka, V., Nouchpramool, K., Prachasitthisak, Y., Charoen, S. & Adulyatham, P. 1990. **An efficacy study of the gamma irradiation of mangoes**. Bangkok: Office of Atomic Energy for Peace.
- Rahman, M.S. 1999. **Hand book of food Preservation**. New York: Marcel Dekker. 809p.
- Rhee, K. S., Smith, G.C. & Terrell, R.N. 1983. Effect of reduction and replacement of sodium chloride on rancidity development in raw and cooked ground pork. **J. of. Food protection**. 46(7):578-581
- Robinson, R. K. 1985. **Microbiological of frozen foods**. London: Elsevier Applied Science.
- Seiler, D.A.L. 1980. Equilibrium relative humidity of baked products with particular reference to shelf-life of cakes. **In Antimicrobial food additives; Characteristics, uses, effects**. Berlin: Springer-Verlag.
- Slusar, M., & Vaisey, M. 1970. Effects of irradiation on sensory quality of refrigerated smoked white fish. **Can.Inst. Food Technol.** 3: 162-166.
- Souzu, H., Zato, M. & Mojima, T. 1989. Change in chemical structure and structure and function in *Escherichia coli* cell membrane caused by freeze thawing. II . membrane lipid state and response of cell to dehydration. **Biochim.Biophys.Acta**, 978:112-18

- Sun, Da-W. 2005. **Handbook of Frozen Food Processing and Packaging** .CRC press  
Taylor & Francis group.737.
- Spreer, E. **1998. Milk and dairy product technology**. New York: Marcel Dekker.
- Stringer, M. & Dennis, C. 2000. **Chilled foods : A comprehensive guide**. 2-nd.ed.  
Boca Raton: Woodhead publishing.
- Thakur, B. R. & Arya, S. S. 1993. Effect of sorbic acid on irradiation-induced  
sensory and chemical changes in sweetened orange juice and mango pulp.  
**International Journal of Food Science and Technology**. 28:371-376
- Urbain, W. M. 1986. **Food irradiation**. London :Academic.
- Van Arsdel, W. B., Copley, M. J. & Morgan, A. I. Food dehydration. Vol.1 . Principle.  
2 d ed. Westport Connecticut: AVI.
- Walker และ Betts,2000) Chilled Foods Microbiology.in Chilled foods:A comprehensive  
guide.2-nd.ed. Edited by Stringer,M & Dennis,C.2000. Boca Raton:Woodhead  
publishing.