

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2564. พริกกะเหรี่ยง. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา: <https://www.doa.go.th/pvp/wpcontent/uploads/2021/03/%E0%B8%9E%E0%B8%A3%E0%B8%B4%E0%B8%81%E0%B8%81%E0%B8%B0%E0%B9%80%E0%B8%AB%E0%B8%A3%E0%B8%B5%E0%B9%88%E0%B8%A2%E0%B8%87.pdf>. (กันยายน 28, 2565)
- จานุลักษณ์ ขนบตี สาวิตร มีจุ้ย และจันทนา จอมดวง. 2559. การปลูกพริกกะเหรี่ยงแบบปลอดภัย. กรุงเทพมหานคร. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. 30 หน้า.
- ไฉไล กองทอง อัมพา เปี่ยมทองคำ และธีรนาฏ ศักดิ์ปรีชากุล. 2555. โครงการวิจัยเพื่อเพิ่มมูลค่าและประสิทธิภาพตลาดผลิตภัณฑ์พริกกะเหรี่ยงและมะแขว่น. รายงานฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน). 305 หน้า.
- ไฉไล กองทอง อัมพา เปี่ยมทองคำ และกรรณิกา ศรีลย์ . 2556. โครงการวิจัยเพื่อเพิ่มมูลค่าและประสิทธิภาพตลาดผลิตภัณฑ์พริกกะเหรี่ยงและมะแขว่น. รายงานฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน). 105 หน้า.
- ณัฐพล ศรีสิทธิโชคกุล. 2548. การพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์สำหรับอบแห้งเครื่องเทศและสมุนไพร. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาฟิสิกส์บัณฑิต วิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร, กรุงเทพฯ.
- ตติยา โชคบุญเปี่ยม. 2550. การศึกษาการทำให้สารแคปไซซินในพริกบริสุทธิ์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- นันทวัน หัตถมาศ ภาณุ เอี่ยมต่อม และพรอารีย์ ศิริผลกุล. 2564. เพิ่มศักยภาพของพริกกะเหรี่ยงด้วยการพัฒนาพริกแกงเขียวหวานสูตรพริกกะเหรี่ยง. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. 23(3): 80-86.
- นิตยา โนคำ เพชรดา อยู่สุข และหนึ่งฤทัย บุญมาลา. 2558. โครงการวิจัยเชิงปฏิบัติการทดสอบเทคโนโลยีโครงการหลวงด้านการผลิตพืชผักในพื้นที่ขยายผลโครงการหลวง. รายงานฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน).
- เบญจา ชุตินทราศรี. 2550. เทคโนโลยีส่วนผสมอาหารสังเคราะห์. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยรามคำแหง. กรุงเทพฯ.
- พชร ว่องไพศาลกิจ กระวี ตรีอำรรค และเทวรัตน์ ตรีอำรรค. 2563. การอบแห้งพริกด้วยเครื่องอบแห้งอุณหภูมิต่ำที่เสริมการทำงานด้วยเครื่องอุ่นอากาศเทอร์โมอิเล็กทริก. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร.14(1): 82-96.
- ภัทรา เขมะประสิทธิ์. 2545. การศึกษาองค์ประกอบพื้นฐานทางเคมีของพริก. ภาควิชาวิทยาศาสตร์ทั่วไปคณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ศูนย์วิทยาศาสตร์. 2554. เครื่องโครมาโทกราฟี ของเหลวสมรรถนะสูง. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา:

http://science.skru.ac.th/ShowToolCame.php?id_skru=skru1234567890.

(กันยายน 28, 2565)

ระพีพรรณ กองตุม ญฐพรภัทร อินทร์ศิริพงษ์ และครองศักดิ์ ภัคชนกนก. 2562. การศึกษาสมบัติบางประการของพันธุ์พริกพื้นเมือง (พริกกะเหรี่ยง) ที่ปลูกในพื้นที่ภาคตะวันตกของประเทศไทย. หน้า 61-69. ใน: รายงานการประชุมสวนสุนันทาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 2 “วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน”. กรุงเทพฯ.

วิภาดา มุรินทร์นพมาศ ชูไรดา วายุ และสุไอลา วาเตะ. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หัวข้าวเกรียบปลารสพริกขี้หนู. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย. 8(2). 242-260.

วีรศิลป์ สอนจรรยา สุมน มาสุชน พรพรรณ พรศิลป์พิทักษ์ และเสาวณี สาธิตวิริยะพงศ์. 2555. กายวิภาคศาสตร์เปรียบเทียบของใบและปริมาณแคปไซซินของพริกกระเหรี่ยง (*Capsicum frutescens* L.). Thai journal of botany (Special Issue): 57-67.

ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเลย (เกษตรที่สูง). พริกกะเหรี่ยง. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา: <http://www.haec02.doae.go.th/academic/Vegetables/chili.pdf>. (กันยายน 28, 2565)

สัมพันธ์ คัมภีรานนท์. 2546. พริกเรื่องเผ็ดร้อนที่น้ำรู้. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา: <http://update.se-ed.com/191/chile.htm>. (กันยายน 28, 2565)

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2553. มาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. 3001-2553 (พริกแห้ง). กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 8 หน้า.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2560. มาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. 3004-2560 (พริกป่น). กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 8 หน้า.

Crapnell, R.D. and Banks, C.E. 2021. Electroanalytical overview: The pungency of Chile and chili products determined via the sensing of capsaicinoids. Analyst. 146: 2769 2783.

Ornelas-Paz, J., De. J., Martínez-Burrola, J. M., Ruiz-Cruz, S., Santana-Rodríguez, V., Ibarra-Junquera, V., & Olivas, G. I. 2010. Effect of cooking on the capsaicinoids and phenolics contents of Mexican peppers. Food Chem. 119. 1619-1625.

Salzer, U. J., Haarmann G., & Reimer, G. 1975. Analytical evaluation of seasoning extracts (oleoresin) and essential oils from seasonings flavours. J. Agric. Food Chem, 6(4), 206-210.

Scoville, W.L. 1912. Note on Capsicums. The Journal of the American Pharmaceutical Association (1912), 1(5), 453-454.

Wall, M. M., & Bosland, P. W. 1998. Analytical methods for colour and pungency of chillis (Capsicum). In D. L. B. Wetzels, and G. Charalambous (Ed.), Elsevier Science (pp.347-373). Amsterdam: Elsevier.

