

เอกสารอ้างอิง

- กมลทิพย์ นิคมรัตน์. 2547. ผลของความร้อนและไนไตรท์ต่อคุณภาพของหมุยกระป๋อง. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย
สงขลานครินทร์. สงขลา. 105 น.
- กรมปศุสัตว์. 2545. กองบำรุงพันธุ์สัตว์. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dld.go.th>
(2 กันยายน 2556)
- กรรวิ พิสันเทียะ. 2559. การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไก่ยอลดฟอสเฟตพร้อมบริโภคใน
รีอร์ทพาซ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 143 หน้า.
- กระทรวงอุตสาหกรรม. 2553. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนไก่ปรุงรสพร้อมบริโภค มผช. 755/2553.
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- กระทรวงอุตสาหกรรม. 2555a. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนไก่ยอ มผช. 1332/2555. สำนักงาน
มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- กระทรวงอุตสาหกรรม. 2555b. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนพายและพายโรต (มผช. 524/2555).
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- กระทรวงอุตสาหกรรม. 2555c. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนลูกชิ้นไก่ มผช. 306/2555. สำนักงาน
มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- กระป๋องนมและผลิตภัณฑ์จากนมกระป๋อง, สืบค้นจาก <https://web2012.hrdi.or.th/> เมื่อ 20
พฤศจิกายน 2562.
- กองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์. 2555. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสัตว์. (ออนไลน์) สืบค้นจาก
<http://extension.dld.go.th>. เมื่อ 1 มกราคม 2557.
- การแช่เยือกแข็ง, สืบค้นจาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2989/การแช่เยือกแข็ง-Freezing> เมื่อ 30 มีนาคม 2563.
- กิริดา แก้วจุ้มพล. 2553. ผลของการเตรียม และการใช้สารทดแทนสารประกอบฟอสเฟตต่อสมบัติ
ทางเคมี กายภาพของเนื้อมี ปลาบดแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ขอนแก่น. 116 น.
- ชนิษฐ์ณิชา ศักดิ์สมบูรณ์ และประภาศรี เทพรักษา. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไก่ยอโดยใช้น้ำมันรำ
ข้าวแช่เยือกแข็งทดแทนมันไก่. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 23 ฉบับที่ 5 (ฉบับ
พิเศษ). หน้า 799-804.
- เครือมาศ มีเกษม. 2554. การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารจานด่วนของบุคคลวัยทำงาน ในเขต
กรุงเทพมหานคร วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยกรุงเทพ. 104 น.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล และจิตติมา กันตนามัลลกุล. 2544. การแปรรูปและการตลาดสุกร. ใน: เอกสาร
การสอนชุดวิชา การจัดการการผลิตสุกรและสัตว์ปีก (หน่วยที่ 7 พิมพ์ครั้งที่ 1). สาขาวิชา
เกษตรศาสตร์และสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. นนทบุรี.

- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2555. เรื่องที่นักสัตวศาสตร์ควรรู้ในห่วงโซ่การผลิตเนื้อคุณภาพ. วารสารแก่นเกษตร, 40 (ฉบับพิเศษ 2): 55-59.
- น้ำผึ้ง เพื่อสุขภาพและความงาม, สืบค้นจาก <https://www.doctor.or.th/> เมื่อ 20 พฤศจิกายน 2562.
- พาร์สลีย์, สืบค้นจาก <https://medthai.com/> พาร์สลีย์ เมื่อ 30 มีนาคม 2563.
- ฟักทองสีส้ม, สืบค้นจาก <https://hkm.hrdi.or.th/knowledge/detail/61> เมื่อ 6 มกราคม 2563.
- มะม่วงนวลคำ, สืบค้นจาก <http://www.Royalprojectmarket.com/> เมื่อ 20 พฤศจิกายน 2562.
- มะเขือเทศ, สืบค้นจาก <https://hkm.hrdi.or.th/> เมื่อ 20 พฤศจิกายน 2562.
- มะเขือเทศโครงการหลวง, สืบค้นจาก <http://www.royalprojectmarket.com/> เมื่อ 20 พฤศจิกายน 2562.
- มะแขว่น เครื่องเทศของชาวเหนือ, สืบค้นจาก <https://www.technologychaoban.com/> เมื่อ 20 พฤศจิกายน 2562.
- วิมลพรรณ เสถียรถาวรวงศ์, 2558. กระบวนการยอมรับผลิตภัณฑ์ใหม่ของผู้บริโภค กรณีศึกษา: ไส้กรอกไขมันต่ำ Betagro Low Fat, คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 103 น.
- ศิริพร กิตติการกุล, กษพร ศิริโกคากิจ, สุขสถิตย์ พวงมาลัย. 2555. การศึกษาการตลาดผลิตภัณฑ์ไก่เนื้อดำตุ๋นยาจีนด้วยการสร้างมูลค่า (Value Creation) และเอกลักษณ์เฉพาะตัว (Identity). ศูนย์วิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีเชิงราย กรมปศุสัตว์. 105 น.
- ศูนย์ศึกษาการพัฒนาภูพาน จังหวัดสกลนคร. 2550. “ข่าวเกี่ยวกับพันธุ์สัตว์: ไก่เนื้อดำภูพาน นาลอง นาล้าง”, [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.phuparnlivestock.net/> (1 กันยายน 2556)
- สุชน ตั้งทวีพัฒน์, บุญล้อม ชีวะอิสระกุล, วิไลพร ทัดทะรักษ์, ณัฐกานต์ มณีทอง, งามอาจ ส่องสี, ภัฏญารัตน์ พวกเจริญ, วิจิต สนลอย และศุภฤกษ์ นาคกิตติเศรษฐ์. 2557 (ก). การคัดเลือกและปรับปรุงสายพันธุ์สัตว์ปีกเพื่อเป็นสัตว์เศรษฐกิจทางเลือกใหม่อย่างยั่งยืนบนพื้นที่สูง. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เสนอต่อสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) กรุงเทพฯ, 207 น.
- สุชน ตั้งทวีพัฒน์, ภัทรา ปฐมรังษิยังกุล, งามอาจ ส่องสี, ณัฐกานต์ มณีทองและวิไลพร ทัดทะรักษ์. 2562. การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์ในพื้นที่โครงการหลวง. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เสนอต่อสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน), 169 น.
- สุชน ตั้งทวีพัฒน์, วิไลพร ทัดทะรักษ์, จริญญา ใจลังกา, วาสนา แก้วโพธิ์, สมเดช วงศ์ชัยพาณิชย์, ศิริพร กิตติการกุล และสมพิศ ชูแสงจันทร์. 2557 (ข). หมู่บ้านไก่กระดูกดำตุ๋นยาจีนดอยแม่สลอง. รายงานฉบับสมบูรณ์เสนอต่อกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรุงเทพฯ, 73 น.
- สุพะยอม นาจันทร์, 2550. ต้นทุนและผลตอบแทนในการลงทุนของกลุ่มหัตถกรรมบ้านชุมพอ ตำบลเกาะแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา. วารสารการประชุมวิชาการด้านมนุษยศาสตร์ระดับชาติ ครั้งที่ 2 “มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ นวัตกรรมสร้างสรรค์สังคม”, 5-6 สิงหาคม 2550, หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา 5 ธันวาคม 2550.

- เห็ดกระดุม สรรพคุณและประโยชน์, สืบค้นจาก <https://www.เกร็ดความรู้จากเห็ด.net/เห็ดกระดุม/> เมื่อ 21 พฤศจิกายน 2562)
- เห็ดหอม, สืบค้นจาก <https://www.pobpad.com/เห็ดหอมประโยชน์และสรรพ> เมื่อ 30 มีนาคม 2563.
- ออริกาน, สืบค้นจาก <https://waterlibrary.com/> เมื่อ 30 มีนาคม 2563.
- เอกสารประกอบการสัมมนาสรุปผลการดำเนินงาน งานพัฒนาและส่งเสริมปศุสัตว์มูลนิธิโครงการหลวง, 2561. มูลนิธิโครงการหลวง, เชียงใหม่.
- Dziedzak, J. D. 1990. Phosphates improve many foods. *Food Technology*, 44 (4): 80-92.
- Hayes, J. E., Desmond, E. M., Troy, D. J., Buckley, D.J. and Mehra, R. 2006. The effect of enhancement with salt, phosphate and milk proteins on the physical and sensory properties of pork loin. *Meat Science*, 72: 380-356.
- Hinkle, B. J. 2010. Acid marination for tenderness enhancement of beef bottom round. M.Sc. Thesis, University of Nebraska. Lincoln, USA.
- Jantawat, P., Runglerdkringkrai, J., Thunpithayakul, C. and Sangguandeekul, R. 1993. Effects of initial nitrite level, heating and storage on residual nitrite and spoilage of canned hamroll. *Journal of Food Quality*, 16:1-11.
- Keeton, J. T. 2001. Formed and emulsion products. *Poultry Meat Processing*. CRC Press. Boca Raton, FL. USA.
- Knpacking. 2017. การซีลสุญญากาศ (vacuum packaging) [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <https://www.knpacking.com/article/25/การซีลสุญญากาศ-vacuum-packaging>. (10 มกราคม 2562)
- Manteuffel-Gross, R. and Ternes, W. 2009. *Fleischwirtschaft International* "Effects of marination on the aroma of pan-fried wild boar meat- Part 1 : Red Wine Marinade" Feb 2009, 24: 55-59.
- May, C.G., and D. Hawksworth. 1982. *British Poultry Standards: Complete Specifications and Judging points of all Standardized Breeds and Varieties of Poultry as Compiled by the Specialist Breed Societies and Recognized by the Poultry Club of Great Britain* 4th ed. Butterworth Scientific, London. UK.
- Medynski, A., Pospiech, E. and Kniat, R. 2000. Effect of various concentrations of lactic acid and sodium chloride on selected physico-chemical meat traits. *Meat Science*, 55: 285-290.
- Molins, R. A. 1991. Antimicrobial uses of food preservatives, In: *Phosphate in food*. Boca Raton, FL: CRC press. USA.
- Prestat, C., Jensen, J., Robbins, K., Ryan, K., Zhu, L. and McKeith, F. K. 2002. Effects of enhancement solution on characteristic of cooked, reheated pork chops. *Journal of Muscle Foods*, 13: 279-288.

- Sheard, P. R. and Tali, A. 2004. Injection of salts, tripolyphosphate and bicarbonate marinades to improve the yield and tenderness of cooked pork loin. *Meat Science*, 68(2): 305-311.
- Skurray, G. R., Perkes, J. M. and Duff, J. 1986. Research note: Effect of marinating with wine, sodium bicarbonate or soysauce on the thiamin content of beef. *Journal of Food Science*, 51: 1059-1060.
- Varnam, H. A. and Sutherland, P. J. 1995. *Meat and Meat Products: Technology, Chemistry and biology*. Chapman & Hall Inc. London, UK.
- Volpato, G., Michielin, E. M. Z., Ferreira, S. R. S. and Petrus, J. C. C. 2007. Kinetics of diffusion sodium chloride in chicken breast (*Pectoralis major*) during curing. *Journal of Food Engineering*, 79: 779-785.
- Wynveen, E. J., Bowker, A. L., Grant, A. L., Lamkey, J. M., Fennewalk, K. J., Henson, L. and Gerrard, D. E. 2001. Pork quality is affected by early post mortem phosphate and bicarbonate injection. *Journal of Food Science*, 66: 886-891.

