

บรรณานุกรม

- กรมอนามัย. (2539). โภชนาการกับการกีฬา. กระทรวงสาธารณสุข.
- กนกทิพย์ พัฒนาพัวพันธ์. (2543). สถิติเบื้องต้นทางการศึกษา. เชียงใหม่ : ภาควิชาประมินผล
และวิจัยการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- กองบรรณาธิการวารสารตลาดชื่อ. (2537). fasดีฟูดอะไร? ดีกว่ากัน. วารสารตลาดชื่อ,
1(2) : 11-20.
- กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2545). ผลการวิเคราะห์สารอาหาร.
หนังสือพิมพ์ไทยรัฐ ฉบับประจำวันที่ 23 กรกฎาคม 2545
- คณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดสารอาหารประจำวันที่ร่างกายควรได้รับของประชาชนชาวไทย
(2532). ข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันและแนวทางการบริโภคอาหารสำหรับ
คนไทย. กรุงเทพฯ : โรงพยาบาลองค์การสหส่งเสริมสุขภาพ.
- คณะกรรมการจัดงานนิทรรศการอาหารพื้นเมืองเชียงใหม่. (2539). นิทรรศการอาหารพื้นเมือง
เชียงใหม่ 700 ปี และพิธีดำเนินการบดี และคลาจารย์อาวุโส มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ม.ป.ท.
- คณะกรรมการจัดทำรีดเคอร์ส ไดเจสท์ ฉบับภาษาไทย. (2544). รู้คุณรู้โทษโภชนาการ. กรุงเทพฯ : บริษัท
รีดเคอร์ส ไดเจสท์ (ประเทศไทย) จำกัด.
- จาเรณี เหลาภุกุลคิลอก โพธิ์ครี ลีลาภัทร์ ธีระ เหลาภุกุลคิลอก และพิพัตรัตน์ ณีเลิศ. (2537).
คุณค่าทางโภชนาการของอาหารปรุงสำรีในจังหวัดเชียงใหม่. รายงานการวิจัย
สถาบันวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. ม.ป.ท.
- ตลาดชาย ร่มitanนท์ ชาลิต เสถียรพัฒนา ปั๊มดาวดี กสิกรรม และทิพยรัตน์ ณีเลิศ. (2543).
วัฒนธรรมการกินของคนเมือง : น้ำพริกและผักพื้นบ้านล้านนา. เชียงใหม่ :
โรงพิมพ์นิจเมืองเชียงใหม่.
- ดวงจันทร์ เงงสวัสดิ์. (2545). “ ใจอาหารเพื่อสุขภาพ ” วารสารอาหาร ปีที่ 32 ฉบับที่ 3
กรกฎาคม- กันยายน. 2545. หน้า 157 – 159.
- นงเยาว์ ตุ้ยคัมภีร์ สมพิศ พรหมขิตแก้ว และสมศรี สายอะโน. (2546). การศึกษาองค์ความรู้การ
ดูแลรักษาสุขภาพโดยภูมิปัญญาด้านอาหารการกินของชาวล้านนา. รายงานการวิจัย
โครงการวิจัยองค์ความรู้หมอมเมือง สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

นิธิยา รัตนาปนนท์ และวินูลย์ รัตนาปนนท์ (2537). โภชนาศาสตร์เบื้องต้น. กรุงเทพฯ : ไอ.เอส พรินติ้ง เอส.

. (2543). เคมีอาหาร. ภาควิชาชีวเคมีและเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ประภาพรณ กันธริกา. (2547). การเปรียบเทียบคุณค่าทางโภชนาการคำรับอาหารล้านนา โดยวิธีการวิเคราะห์ทางเคมีและการคำนวณจากตารางคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ไทย. การกันคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาศาสตร์ศึกษาบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ประหยด สายวิเชียร. (2538). การศึกษาร่วมคำรับอาหารไทย ซึ่งเป็นที่นิยมของชาวต่างประเทศ. รายงานการวิจัยภายใต้ความช่วยเหลือและสนับสนุนด้านงบประมาณจากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปี 2538. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

. (2547). อาหาร วัฒนธรรมและสุขภาพ. เชียงใหม่ : บริษัทพนบุรีการพิมพ์ พานิพันธุ์ พัตรอ่าไฟวงศ์, สุธิดา รัตนวนิชย์พันธุ์ และมาดี ทวีวุฒิอมร. (2544). “การศึกษาภูมิปัญญาพื้นบ้าน.” กรณีศึกษาอาหารพื้นบ้านไทยภาคกลาง. รายงานการวิจัย. กรุงเทพฯ : บริษัท พี. เพรส จำกัด.

พิกุล บุญญาภรณ์. (2544). การศึกษาคำรับอาหารพื้นบ้านชาวย่อง. การกันคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พีระพงศ์ บุญศิริ. (2541). โภชนาการและการออกกำลังกาย. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช.

โพธิ์ศรี ลีลาภัทร. (2537). คู่มือการตรวจวิเคราะห์คุณค่าของสารอาหารในอาหารทั่วไป. งานฝ่ายวิเคราะห์อาหาร ฝ่ายวิจัยชีวเคมี. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

75 หน้า

มนี พยอมยงค์ (2529). วัฒนธรรมล้านนาไทย. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช.

ไมตรี สุทธิชิตต์. (2542). “อาหารหลัก 4 หมู่เพื่อสุขภาพของคนไทย.” สถาบันธุรกิจและการบริการแห่งประเทศไทย (บก.). วิถีสุขภาพแห่งชีวิต (หน้า 56-62), กรุงเทพฯ : ฟ้าอภัยจำกัด.

ลักษณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. (2533). หลักการวิเคราะห์อาหาร.

(พิมพ์ครั้งที่ 2.) ภาควิชาชีวเคมีและเทคโนโลยีอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

瓦ณี เอี่ยมศรีทอง และประหยด สายวิเชียร. (2538). อาหารล้านนา. เชียงใหม่ : บริษัทกลางเวียง

การพิมพ์ จำกัด.

ศิริลักษณ์ สินชวาลัย. (2533). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาศาสตร์. กรุงเทพฯ : ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศูนย์ข้อมูลสารอาหารแม่โจนลัค. (2547). “ข้อมูลโภชนาการ” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.Mcthai.co.th>. [14 พฤษภาคม 2006].

สมศรี เจริญเกียรติกุล และวงศ์วิจันธ์. (2541). คุณค่าและประโยชน์ของอาหารไทยที่อาจจะส่งเสริมการเมื่อยุ่งนิยาม. รายงานการวิจัย สถาบันวิจัยโภชนาการมหาวิทยาลัยมหิดล. _____ (2545). คุณค่าอาหารไทยเพื่อสุขภาพ. รายงานการวิจัย กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.

สมใจ วิชัยดิษฐ์. (2536). น้ำสุขภาพและภาวะโภชนาการ : น้ำกับภาวะโภชนาการ. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการ ประจำปี 2536. เรื่อง อาหารโภชนาการและสิ่งแวดล้อม. วันที่ 28-29 มิถุนายน 2536 ณ โรงแรมเช็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว.

ศิริพันธุ์ จุลกรังก์. (2545). โภชนาศาสตร์เบื้องต้น. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
เสาวนีย์ จักรพิทักษ์. (2542). หลักโภชนาการปัจจุบัน. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพาณิชจำกัด.
อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูลผลสกุล. (2544). หลักการประกอบอาหาร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อัมพิกา นรินทร์กุล ณ อุณยา. (2546). คุณค่าทางโภชนาการของข้าวพัน โน๊กโคลัมเบีย จังหวัดอุตรดิตถ์. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชา โภชนาศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

A.A. Akindahunsi and F.L. Oyetayo. (2004). Nutrient and antinutrient distribution of edible mushroom, *Pleurotus tuberrgium* (fries) singer.

<http://www.sciencedirect.com/science?> [11 June. 2005].

Cevdet Nevviz and Iclal Dommez (2003). Chemical composition and nutritive value of *Pinus pinea L* seeds. <http://www.sciencedirect.com/science?> [23 May. 2003].

Punna Ramulu and Paruchuri Udayasekhara Rao. (2003). Total, insoluble and soluble dietary fiber contents of Indian fruit. <http://www.sciencedirect.com/science?> [12 Dec. 2005].

N. Badie , M. Joseph and N. Darbasie. (2003). Nutritive composition of a street food “Doubles” channa (*Civer arietinum*) burger and its components sold in Trinidad, West Indies. <http://www.sciencedirect.com/science?> [28 Dec. 2005].

Valivel V. and Janardhanan (2005). Plant Foods for Human Nutrition.

<http://www.sciencedirect.com/science?> [15 Oct. 2005].