

บรรณานุกรม

- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. (2544). คู่มือชุดทดสอบอาหาร 19 ชนิด. กรุงเทพฯ : กระทรวงสาธารณสุข.
- กองควบคุมอาหาร. (2549). “วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://eduhealth.moph.go.th/webcontest/001/contest/ft4.html> (12 มิถุนายน 2549).
- กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค. (2546). “สารปนเปื้อนในอาหาร”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://webnotes.fda.moph.go.th/consumer/csmb/csmb2546.nsf/723dc9fee41b850> (19 มิถุนายน 2549).
- กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2546). “ตารางปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.fda.moph.go.th> (10 พฤษภาคม 2550).
- ฉวีวรรณ ภูษนศรี. (2547). “แนวทางการตรวจสอบทำหลักฐานกรณีพบสารปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่ายในตลาดสด”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://elib.fda.moph.go.th/fulltext2/private/right2.asp?temp=14202&no=11&start=11> (25 กันยายน 2549).
- นงคราญ เรืองประพันธ์ นันทนา ตั้งสมคิด และสุพัตรา พิชัย. (2542). “การสำรวจวัตถุห้ามเจือปนในอาหารที่จังหวัดเชียงใหม่”. วารสารวิชาการสาธารณสุข, 2, 187 – 190.
- นพดล อัครนพหงส์. (2545). การปนเปื้อนสารห้ามใช้ในผลไม้แปรรูปนำเข้าจากประเทศมาเลเซียที่จำหน่ายในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://elib.fda.moph.go.th/fulltext2/word/14667/1.pdf> (30 พฤศจิกายน 2549).
- นภาพร เขียวชาญ ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี และวลัยพร ศรีชุมพวง. (2548). โครงการวิจัยสถานการณ์ความปลอดภัยอาหารด้านผักและผลไม้ กรณีตลาดนัดและรถเร่. กรุงเทพฯ : ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 66. (2525) “แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 55 (พ.ศ. 2524)” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.fda.moph.go.th> (19 มิถุนายน 2549).
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 151. (2536). “กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.fda.moph.go.th> (19 มิถุนายน 2549).

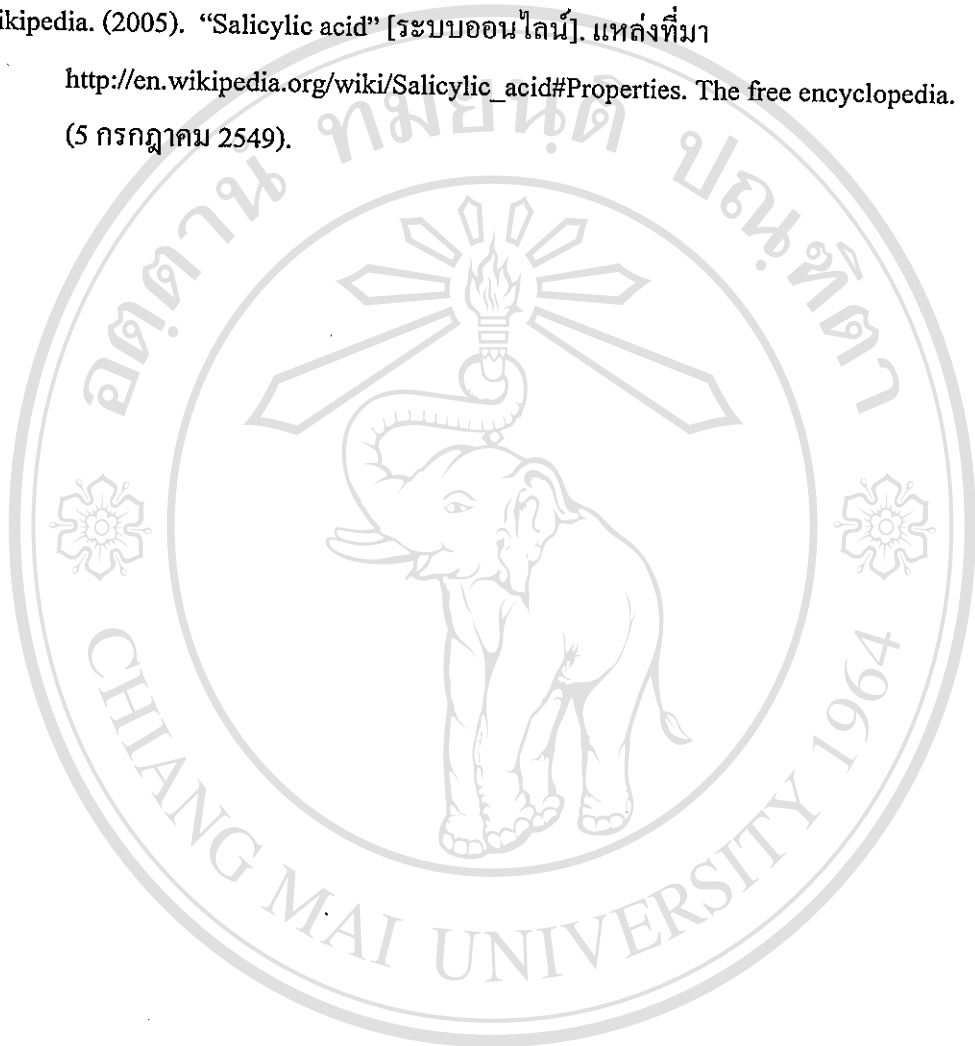
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237. (2544). “การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.fda.moph.go.th/fda-net/html/product/food/mtfmoph/ntf237.htm> (19 มิถุนายน 2549).
- ประหยัด สายวิเชียร. (2547). อาหาร วัฒนธรรมและสุขภาพ. เชียงใหม่: นพบุรีการพิมพ์
- ไพโรจน์ วิริยจารี (2539). อาหารกึ่งแห้ง. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มลิวรรณ์ กิจชัยเจริญ. (2547). การแปรรูปผักและผลไม้. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตน่าน.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ฉบับที่ 136. (2546). ผลไม้แห้ง. กรุงเทพฯ : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ 62. (2540). กำหนดคุณลักษณะสำหรับผลไม้แห้ง. กรุงเทพฯ : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- รพีพร สุทาธรรม. (2544). “วัตถุดิบอาหารมาตรฐานที่ทุกประเทศเข้มงวด”. วารสารสถาบันอาหาร. 16, 26.
- ลัดดาวัลย์ โรจนพรรณทิพย์. (2541). “การพัฒนาชุดทดสอบกรดซาลิซิลิกในอาหาร”. วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 40, 1. 37-48.
- วัลลภ พรเรืองวงศ์. (2550). “ผลไม้ดอง ดองกับอะไร”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://gotoknow.org/blog/health2you/82780> (21 มีนาคม 2550).
- ศราวุธ มณีวงศ์. (2550). กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดลำปาง. การสัมภาษณ์ (15 พฤษภาคม 2550).
- ศักดิ์ดา พริ้งลำภู. (2547). เอกสารประกอบการเรียนกระบวนวิชา คุณภาพอาหาร. สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศุภนิมิต ทิงซุณหเถียร. (2545). “Drugs Used in Disorders of Coagulation”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.med.cmu.ac.th/dept/pharmaco/LearningCenter/Malleya/0002NSAIDS-2.pdf#search=%22salicylism%22> (28 กันยายน 2549).
- ศูนย์ข้อมูลวัตถุอันตรายและเคมีภัณฑ์. (2544). “2-Hydroxy benzoic acid”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://msds.pcd.go.th/searchName.asp?vID=1374#ค่ามาตรฐานและความเป็นพิษ%20\(Standard%20and%20Toxicity\)](http://msds.pcd.go.th/searchName.asp?vID=1374#ค่ามาตรฐานและความเป็นพิษ%20(Standard%20and%20Toxicity)) (26 กันยายน 2549).

- ศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหาร. (2548). “รายงานสถานการณ์และผลการดำเนินงานความปลอดภัยด้านอาหาร ปีงบประมาณ 2548”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.fda.moph.go.th/project/foodsafety/report48.pdf> (23 มีนาคม 2550).
- สถาบันคลังสมองของชาติ(2547). “การศึกษาสถานภาพความปลอดภัยด้านอาหารในกลุ่มสินค้าหลัก (ผักและผลไม้)”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.knit.or.th/foodsafety/docs/ex-summary-gb.pdf> (12 มิถุนายน 2549).
- สมชาย จอมดวง, (2549). เอกสารประกอบการเรียนกระบวนวิชาความปลอดภัยของอาหาร. สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุนทรี สิงหนุตตรา. (2541). พิษรอบตัวเรา การรักษาและการแก้พิษ. กรุงเทพฯ: เอ.ที.แอนด์ เอ็น อินเตอร์เนชั่นแนล.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2548). “แอสไพริน”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www1.fda.moph.go.th/consumer/csmb/csmb2545.nsf/c5fea1b96750d7b880256849004e9ab4/a15a10847e32ed10c7256ccd0025225c?OpenDocument> (11 ตุลาคม 2549).
- อรุณี อภิชาติสร้างกูร. (2549). เอกสารประกอบการเรียนกระบวนวิชา ความปลอดภัยของอาหาร. สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อินทรา วงศ์อัญมณีกุล. (2541). “พ룬ผลไม้บำบัดอาการท้องผูก”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.elib-online.com/doctors/prune.html> (23 มีนาคม 2550).
- AnneCollins. (2006). “Dried Fruit: Diet Nutrition”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.annecollins.com/diet_nutrition/dried-fruit.htm (1 ธันวาคม 2549).
- Arjmandi, H. Bahram and other. (2002). “Dried Plums Improve Indices of Bone Formation in Postmenopausal Women” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.liebertonline.com/doi/abs/10.1089/152460902753473471?cookieSet=1&journalCode=jwh> (30 พฤศจิกายน 2549).
- Balbani Silveira Aracy Pereira, Stelzer Bardella Lucilena and Montovani Cortez Jair. (2006). “Pharmaceutical excipients and the information on drug labels” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.nmkl.org/Engelsk/Newsletter/eng42.htm#sali> (11 พฤษภาคม 2550).
- Food Info Team. (2005). “What is salicylic acid and in which foods does it occur?”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.food-info.net/uk/qa/qa-fi27.htm> (5 กรกฎาคม 2549).

- FTA Watch Group. (2547). “1 ปี เอฟทีเอ ไทย-จีน: ผู้บริโภคเสี่ยงภัย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.ftawatch.org/autopage1/show_page.php?t=6&s_id=5&d_id=5 (19 มิถุนายน 2549).
- Guo-xing, Zheng and other. (2005). “Effect of Salicylic Acid on Potato PPO and Some Microbe” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.xmu.edu.cn/xmupaper/xdb/zrban/lwtgfl.doc> (25 สิงหาคม 2549).
- National Dried Fruit Association UK Ltd. (2006). “Dried Fruits”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.driedfruit-info.com/about/driedfruits.html> (1 ธันวาคม 2549).
- Peng, Litao and Jiang, Yueming. (2006). “Exogenous salicylic acid inhibits browning of fresh-cut Chinese water chestnut” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.aseanfood.info/Articles/11015308.pdf> (17 สิงหาคม 2549).
- Peterson, R. J and other. (2001). “Salicylic acid in the serum of subjects not taking aspirin”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://jcp.bmjournals.com/cgi/content/abstract/54/7/553> (5 กรกฎาคม 2549).
- Rob, Edwards. (2002). “Salicylic acid” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.foodmarketexchange.com/datacenter/product/organic/details/dc_pi_organic_05.htm (5 กรกฎาคม 2549).
- The International Programme on Chemical Safety and the Commission of the European Communities, (2001). “Salicylic acid” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.inchem.org/documents/pims/pharm/pim642.htm> (8 สิงหาคม 2549).
- Vegparadise News Bureau, (2002). “Five a Day Helps Keep a Heart Attack at Bay” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.vegparadise.com/news9.html> (5 กรกฎาคม 2549).
- Veterinary Medicines Evaluation Unit, (1999). “Committee for Veterinary Medicinal Products” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.eudra.org/emea.html> (5 กรกฎาคม 2549).
- Vinson, A. Joe and other. (2005). “Dried Fruits: Excellent *in Vitro* and *in Vivo* Antioxidants”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.jacn.org/cgi/content/abstract/24/1/44> (30 พฤศจิกายน 2549).
- Waterhouse, J.C. (1998). “Salicylates in Other Products and Foods”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://members.aol.com/SynergyHN/13e.html> (21 August 2006).

Wiki Silvergrain. (2004). "Warts, Verrucas Salicylic acid (for warts & verrucae)".
[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.silvergrain.org/wiki/index.php/Biocides>
(8 สิงหาคม 2549).

Wikipedia. (2005). "Salicylic acid" [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
http://en.wikipedia.org/wiki/Salicylic_acid#Properties. The free encyclopedia.
(5 กรกฎาคม 2549).



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved