

บรรณานุกรม

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2552). **ฉลากโภชนาการ...**

ประโยชน์ที่ไม่ควรมองข้าม. [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา

http://www.oryor.com/oryor/admin/module/fda_pub_leaflet/file/f_19_11268808933.pdf (18 กรกฎาคม 2553).

คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (2539). **เข้าน้ำก่ำกิน: อาหารล้านนา.** เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

โครงการพิพิพภัณฑ์อาหารไทย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. (2548). **ตำรับอาหารไทย 4 ภาค.**

[ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา http://www.suandusitcuisine.com/food4/central/originalfood_index.php (12 พฤศจิกายน 2555)

จรรยา เศษกุญชร. (2552). **อาหารไทยภาคเหนือ.** กรุงเทพฯ : บริษัทวี. พรินท์ (1991) จำกัด

จำลอง ครูอุตสาหะ. (2545). **VB.NET ฉบับโปรแกรมเมอร์.** กรุงเทพฯ : บริษัท เคทีพี คอมพ์ แอนด์ คอนซัลท์ จำกัด.

ดวงดาว บุญชัย. (2552). **การรับรู้และการใช้ฉลากโภชนาการของนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่.**

การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. (2541). **อาหารกับสุขภาพ ในแนววัฒนธรรม.** (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ :

บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด.

ทวีศักดิ์ อักษรทับ. (2549). **คุณค่าทางโภชนาการและใยอาหารของอาหารล้านนา.**

การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ธาริน สิทธิธรรมชาวี. (2548). **สร้างโปรแกรมบน Windows ด้วย Microsoft Visual Basic 6.0.**

กรุงเทพฯ :บริษัท ซัคเซส มีเดีย จำกัด.

ธีรวัฒน์ ประกอบผล. (2553). **คู่มือการเขียนโปรแกรม Visual Basic 2008.** กรุงเทพฯ :

สำนักพิมพ์ ชิมพลิฟาย.

ธีรชัย จำลอง. (2549). **“ฐานข้อมูล (Database) คืออะไร”, มีโอใหม่ Access 2003 ใช้งาน**

อย่างมือโปรฯ. กรุงเทพฯ : บริษัท ซีเอ็ดดูเคชั่น จำกัด (มหาชน).

นงคราญ คำวิชัย. (2553). ระบบควบคุมการรับประทานอาหารของผู้ป่วยโรคเบาหวานบนโทรศัพท์เคลื่อนที่. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมซอฟต์แวร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นงคราญ วิเศษกุล. (2552). การพัฒนาโปรแกรมอินเทอร์เน็ตเพื่อส่งเสริมสุขภาพการบริโภคอาหารในเด็กวัยรุ่นไทยตอนต้น. วิทยานิพนธ์ พยาบาลศาสตรดุษฎีบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นันทน์ แขวงโสภา. (2553). “ฐานข้อมูลคืออะไร”, คู่มือ Access 2007 ฉบับสมบูรณ์ (2009 – 2010). (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ : บริษัท โปรวิชั่น จำกัด.

ประภาพรรณ กันธรักษา. (2546). การเปรียบเทียบคุณค่าทางโภชนาการในตำรับอาหารล้านนาโดยวิธีการวิเคราะห์ทางเคมีและการคำนวณจากตารางคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พิมพ์ใจ มณีนาถและชูศรี ไตรสนธิ. (2529). ผลไม้ป่าในภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย. งานวิจัย ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

มุกิตา พันภัยพาล. (2552). การพัฒนาและทดสอบความสามารถในการใช้งานโปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อการเรียนรู้ด้วยตนเอง เรื่องการออกกำลังกายสำหรับผู้สูงอายุ โดยอาสาสมัครสาธารณสุข. วิทยานิพนธ์ พยาบาลศาสตรดุษฎีบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เรวัตร ธรรมมาภิรมย์. (2546). เริ่มต้น Microsoft Visual Basic.Net. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ เอส.พี.ซี. บุ๊คส์.

วันดี ณ สงขลา. (2532). วิธีปรุงอาหารไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://guru.sanook.com/encyclopedia/วิธีปรุงอาหารไทย/#ref> (12 พฤศจิกายน 2555).

วาณี เอี่ยมศรีทอง และประหยัด สายวิเชียร. (2538). อาหารล้านนา. เชียงใหม่ : บริษัท กลางเวียงการพิมพ์ จำกัด.

ศิริลักษณ์ อิทสโร. (2552). การเขียนโปรแกรมคอมพิวเตอร์. ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตขอนแก่น.

ศุภชัย สมพาณิชย์. (2551). Database Programming ด้วย VB 2008 & VC# 2008. นนทบุรี : อดีซี อินโฟ ดิสทริบิวเตอร์เซ็นเตอร์.

ศูนย์สนเทศภาคเหนือ สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (2550). อาหารพื้นบ้านล้านนา.

[ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา <http://library.cmu.ac.th/ntic/lannafood>

(15 มกราคม 2554).

สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล. (2553). โปรแกรม INMUCAL-Nutrients สำหรับ

คำนวณสารอาหาร. [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา

<http://www.inmu.mahidol.ac.th/th/news/form/inmucal53.pdf> (18 กรกฎาคม 2553).

สมพร ภูติยานันต์. (2551). สมุนไพรใกล้ตัว เล่มที่ 13 ว่าด้วย สมุนไพรแต่งสี กลิ่น รส.

(พิมพ์ครั้งที่ 4). เชียงใหม่ : เอร่าวันการพิมพ์.

สิริกัทร สิริบรรสพ. (2547). ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการนำความรู้เรื่องฉลาดโภชนาการ

ไปใช้ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา สถาบันราชภัฏเชียงใหม่. การค้นคว้าแบบอิสระ

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2552). ฉลาดโภชนาการ...ประโยชน์ที่ไม่ควรมองข้าม.

[ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา [http://www.oryor.com/oryor/admin/module/](http://www.oryor.com/oryor/admin/module/fda_pub_leaflet/file/f_19_1268808933.pdf)

[fda_pub_leaflet/file/f_19_1268808933.pdf](http://www.oryor.com/oryor/admin/module/fda_pub_leaflet/file/f_19_1268808933.pdf) (18 กรกฎาคม 2553).

สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2546). กินตามวัย ให้พอดี. กรุงเทพฯ :

องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

_____. (2546). ตารางคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. กรุงเทพฯ :

องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

_____. (2546). ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย.

กรุงเทพฯ : องค์การสงเคราะห์ ทหารผ่านศึก.

สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. (2550). โภชนศาสตร์เบื้องต้น. (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ :

สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุรัสวดี วงศ์จันทร์สุข. (2549). คู่มือใช้งาน Access 2003 ฉบับสมบูรณ์. นนทบุรี : ไอดีซี อินโฟ

ดิสทริบิวเตอร์เซ็นเตอร์.

หน่วยวิจัยด้านโภชนาการ ศูนย์วิจัยด้านวิทยาศาสตร์สุขภาพประยุกต์ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์

สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (2552). ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร

ภาคเหนือ. เชียงใหม่ : หจก.ลานนาบรรจุกภัณฑ์ / ลานนากราฟฟิค.

อรอนงค์ ทองมี. (2551). อาหารเหนือ. กรุงเทพฯ : บริษัท สำนักพิมพ์แม่บ้าน จำกัด.

- อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ. (2550). **เมนูอาหารไทยสี่ภาค**. [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา <http://www.thaifoodtoworld.com/home/nativerecipe.php> (8 พฤศจิกายน 2555).
- BSCS. (2005). **The Science of Energy Balance:Calorie Intake andPhysical Activity**. [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา http://science.education.nih.gov/supplements/nih4/energy/guide/nih_energy_curr-supp.pdf (15 มกราคม 2554).
- CarlsenH. Monica and others. (2010). “Evaluation of energy and dietary intake estimates from a food frequency questionnaire using independent energy expenditure measurement and weighed food record”. **Carlsen et al. Nutrition Journal 2010**. 9, 37, 1 – 9.
- ES Anderson-Bill, RA Winett, JR Wojcik and SG Winett. (2011). “Web-based guide to health: Relationship of theoretical variables to change in physical activity, nutrition and weight at 16-months”. [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา <http://www.jmir.org/2011/1/e27/> (20 มีนาคม 2554).
- Franko Debra L. and others. (2008). “Motivation, self-efficacy, physical activity and nutrition in college students:Randomized cotrolled trial of an internet-based education program”. **Preventive Medicine**.47, 369 – 377.
- Gebhardt E.Susan and Thomas G. Robin.(2002). **Nutritive Value of Food**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/Data/HG72/hg72_2002.pdf (15 มกราคม 2554).
- HS Costa and others. (2010). “New nutritional data on traditional foods for European food composition databases”. [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/21045855> (15 มกราคม 2554).
- JL Chen and others. (2011). “The efficacy of the Web-Based childhood obesity prevention Program in Chinese American adolescents (Web ABC study)”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/21783046> (20 มีนาคม 2554).
- Lifestyles Technologies Inc. (2009). **DietMaster 2100**. [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา http://www.dietmastersoftware.com/dietmaster_2100_nutrition-software.html (18 กรกฎาคม 2553).
- Nydahl Margaretha, Gustafsson Inga-Britt, Mohsen Rawya andBecker Wulf. (2009). “Comparison between optical readable and open-ended weighed food records”. **Food & Nutrition Research 2009**. 53, 1 – 8.

Painter Jim and others. (1999). **Nutrition Analysis Tool 2.0**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://www.myfoodrecord.com/mainnat.html> (18 กรกฎาคม 2553).

Rowett Institute of Nutrition and Health. (2002). **Energy expenditure**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
www.rowett.ac.uk/edu_web/sec_pup/energy_expenditure.pdf (23 มิถุนายน 2553).

Thompson Janice and Manore Melinda. (2009). Nutrition (An Applied Approach).
Benjamin-Cummings Publishing Company. USA.

Whitney Ellie, Debruyne Linda K., Pinna Kathryn and Rolfes Sharon R. (2007). **Nutrition for Health and Health Care**. Thomson Wadsworth. USA.