

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงสาธารณสุข. 2550. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 3539) พ.ศ.2549 เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไส้กรอกแฟรงค์เฟิร์ต ~~2550 (2550)~~. *ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 124 ตอนพิเศษ 26 ง. หน้า 12*. กระทรวงอุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ.
- กมลวรรณ โรจน์สุนทรกิตติ. 2550. *วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร. คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- กรมปศุสัตว์. 2546. *ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์*. สำนักพัฒนาการปศุสัตว์และถ่ายทอดเทคโนโลยี. กรมปศุสัตว์. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.
- กรุงเทพธุรกิจออนไลน์. 2549. “ระวังคนชอบกินแซ่บ จะป่วยน้อยกว่าคนปกติ”. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา http://www.bangkokbiznews.com/2006/07/25/1006_107458.php?news_id=107458 (20 มกราคม 2552).
- ไทยโพสต์. 2552. “ซีพี”อัดเงิน 100 ล้านบาทเปิดศึกไส้กรอก. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thaipost.net/news/170209/420> (6 มีนาคม 2553).
- ประชาชาติธุรกิจ. 2550. *พรานทะเลเชื้อซู่ติดตลาดรุกแมสโปรดักต์ดันจุดขายทะเลทูพันแห่ง*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://agro.psu.ac.th/index.php?option=com_content&task=view&id=785&Itemid=113 (20 มกราคม 2552).
- ผู้จัดการออนไลน์. 2551. “สร.เผยสำรวจปชช.พบว่าครึ่งเป็นโรคอ้วน-เสี่ยงความดันสูงชนิด” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.moph.go.th/show_hotnew.php?idHot_new=16918. (20 มกราคม 2552).

เพ็ญขวัญ ชมปรีดา. 2550. *การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภค: Sensory Evaluation and Consumer Acceptance*. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เขवालักษณ์ สุรพันธุ์พิศิษฐ์. 2536. *เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร. คณะเทคโนโลยีการเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ.

ศิริวรรณ เสรีรัตน์ สมชาย หิรัญกิตติ วลัยลักษณ์ อัครีรวงศ์ จิระศักดิ์ จิยะจันทร์ ขวลิต ประภวานนท์ และ ณดา จันทร์สม. 2541. *การวิจัยธุรกิจ: Business Research*. กรุงเทพฯ: เอ. เอ็น. การพิมพ์.

สุจินดา ศรีวัฒนะ. 2547. *เทคโนโลยีผู้บริโภค*. ใน นิธิยา รัตนานพนธ์ และ ไพโรจน์ วิริยจารี (บก.), *เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร* (หน้า 119 – 134), เชียงใหม่: Trio Advertising & Media Co., Ltd.

สุจินดา ศรีวัฒนะ. 2548. *แบบจำลองและสูตรอาหารที่เหมาะสม (Modeling and Optimization for Food Formulation)*. อาหาร, 35: 168-176.

อนุวัตร แจ่มชัด. 2550. *วิธีการทางสถิติและการประยุกต์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์*. ใน รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต (บก.), *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร* (หน้า 49-87), พิมพ์ครั้งที่ 2, กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

AOAC. 2000. *Official Methods of Analysis*. 17th ed. Association of Official Analytical Chemist. Maryland, USA.

ASTM, Committee E-18. 1992. *Manual on descriptive analysis testing for sensory evaluation*, ASTM Manual series: MNL 13. American Society for Testing and Materials., Philadelphia.

- Charunuch, C., Tangkanakul, P., Rungchang, S. and Sonted, V. 2008. Application of mulberry (*Morus alba* L.) for supplementing antioxidant activity in extruded thai rice snack. *Kasetsart Journal (Natural Science)*, 42: 79-87.
- Colmenero, F. J., Ayo, M.J. and Carballo. J. 2004. Physicochemical properties of low sodium frankfurter with added walnut: effect of transglutaminase combined with caseinate, KCl and dietary fibre as salt replacers. *Meat Science*, 69: 781 -788.
- Crehan, C.M., Troy, D.J. and Buckley, D.J. 2000. Effect of salt level and high hydrostatic pressure processing on frankfurters formulated with 1.5 and 2.5% salt. *Meat Science*, 55: 123-130.
- Deshpande, R.P., Chinnan, M.S. and McWatter, K.H. 2008. Optimization of a chocolate flavored, Peanut-soy beverage using response surface methodology (RSM) as applied to Consumer acceptability data. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, 41: 1485-1492.
- Dutcosky, S.D., Grossmann, M.V., Silva, R.S.S.F. and Welsch, A.K. 2006. Combined sensory optimization of a prebiotic cereal product using multicomponent mixture experiments. *Food Chemistry*, 98: 630-638.
- Gacula, M.C. 1993. *Design and Analysis of Sensory Optimization*. Connecticut: Food & Nutrition Press.
- Gacula, M.C. and Singh, J. 1984. *Statistical method in food and consumer research*. London: Academic Press.
- Gelabert, J., Gou, P., Guerrerol, L. and Arnau, J. 2002. Effect of sodium chloride replacement on some characteristics of fermented sausages. *Meat Science*, 65: 833-839.
- Gerhard, F. 2006. *Meat Products Handbook*. Woodhead Publishing Limited, England.

- Gou, P., Guerrero, L., Gelabert, J. and Arnau, J. 1996. Potassium chloride, potassium lactate and glycine as sodium chloride substitutes in fermented sausages and in dry-cured pork loin. *Meat Science*, 42: 531–541.
- Guardia, M.D., Guerrero, L., Gelabert, J., Gou, P. and Arnau, J. 2008. Sensory characterisation and consumer acceptability of small calibre fermented sausages with 50% substitution of NaCl by mixtures of KCl and potassium lactate. *Meat Science*, 80: 1225-1230.
- Hu, R. 1999. *Food Product design: A Computer-Aided Statistical Approach*. Florida: CRC Press LLC.
- Kawai, M. and Hayakawa, Y. 2005. Complex taste – taste of D-amino acid. *Chemical Senses*, 30: 240-241.
- Keast, R.S. and Breslin, P.A. 2002. An overview of binary taste – taste interactions. *Food Quality and Preference*, 14: 111-124.
- Keeton, J. T. 1984. Effect of potassium chloride on properties of country-style hams. *Journal of Food Science*, 49: 146-148.
- Kilcast, D. and Angus, F. 2007. *Reducing salt in foods :Practical strategies*. Woodhead Publishing Limited, England.
- Meilgaard, M., Civille, G. and Carr, B. 2007. *Sensory Evaluation Techniques 4th ed.* Boca Raton : Taylor & Francis, USA.
- Ogawa, T., Nakamura, T., Tsuji, E., Miyanaga, Y., Nakagawa, H., Hirabayashi, H. and Uchida, T. 2004. The combination effect of l-Arginine and NaCl on bitterness suppression of amino acid solutions. *Chemical and Pharmaceutical Bulletin*, 52 : 172—177.
- Pearson, A.M. and Gillett, T.A. 1999. *Processed Meats*. Aspen Publishers, Inc. Maryland.

Peryam, D.R. and Pilgrim, F.J. 1957. Hedonic scale method of measuring food preferences.

Food Technology, 11: 9-14.

Prinyawiwatkul, W., McWatters, K.H., Beuchat, L.R. and Phillips, R.D. 1997. Optimizing acceptability of chicken nuggets containing fermented cowpea and peanut flours.

Journal of Food Science, 62 : 889-893 & 905.

Ruusunen, M. and Puolanne, E. 2005. Reducing sodium intake from meat products.

Meat Science, 70: 531–541.

Schiffmacher, A. (no date). *Naturklar, Austrian Quality: Product* [Online]. Available:

<http://naturklar.com/eng/produkt-e.html> [2010, March 6].

Sofos, J.N. 1983. Effect of reduced salt (NaCl) levels on sensory and instrumental evaluation of

Frankfurter. *Journal of Food Science*, 48: 1692-1699.

SPSS Inc. 2004. *SPSS 13.0 for Windows*. LEAD Technologies, Inc. United States.

Sriwattana, S., Laokuldilok, N. and Prinyawiwatkul, W. 2008. Sensory optimization of broken-rice based snacks fortified with protein and fiber. *Journal of Food Science*, 73:

S333-S338.

Stat-Ease. 2000. *Design-Expert version 6.0.2*. Stat-Ease, Inc. Minneapolis, Minnesota.

SuSense. 2008. *SuSense version 2008. 01. 19*. Silpakorn University, Nakhonpathom, Thailand.

Tuomilehto, J., Jousilahti, P., Rastenyte, D., Vladislav, M., Tanskanen, A. and Pietinen, P. 2001. Urinary sodium excretion and cardiovascular mortality in Finland: a prospective

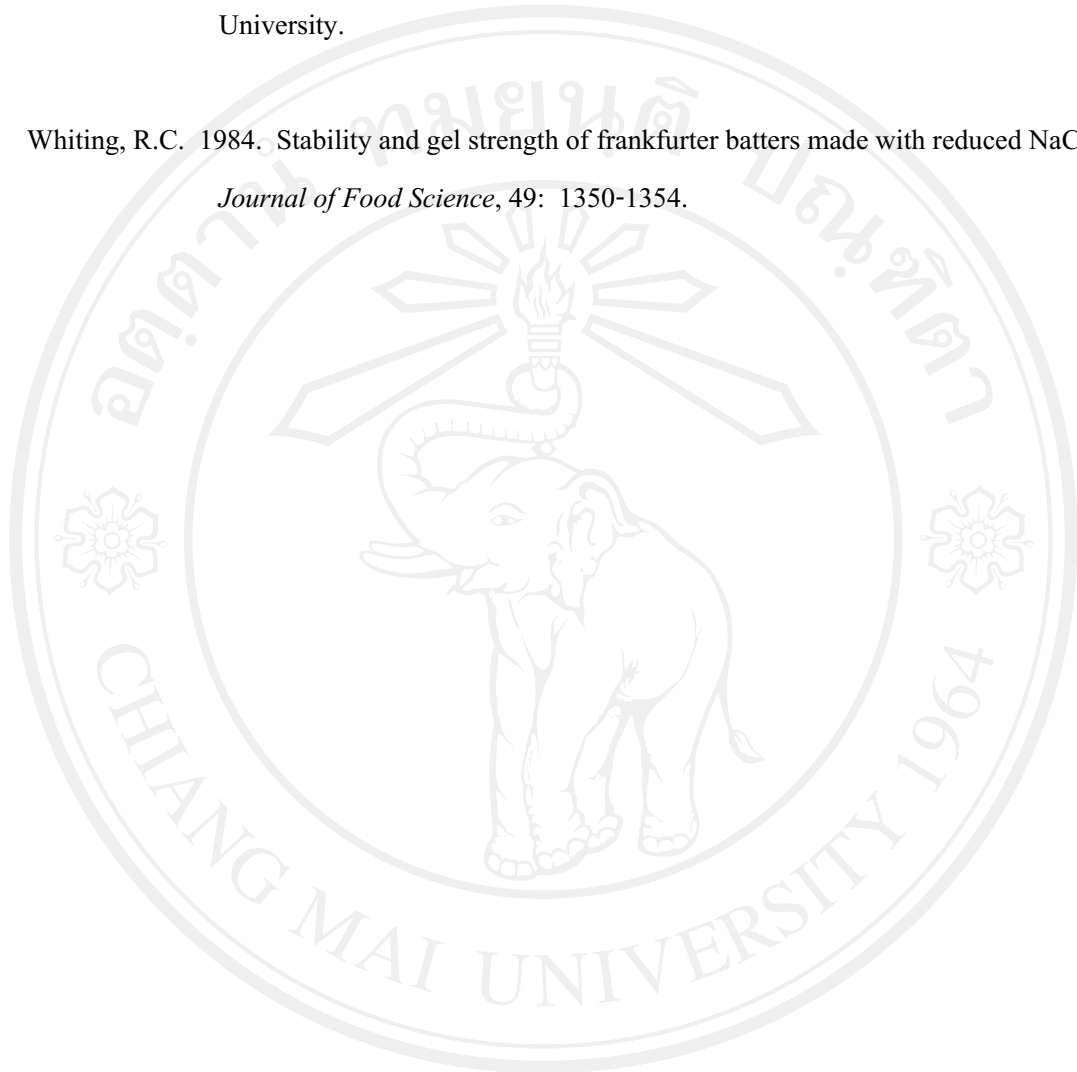
study. *The Lancet*, 357: 848–851.

Vikram. 2009. *Twenty Dollars Purveyors of the Pointless* [Online]. Available:

<http://twentydollars.wordpress.com/2009/12/08/yes-we-can-istan/> [2010, March 6].

Waimaleongora-Ek, P. 2006. *Sensory characteristics of salt substitute containing l-arginine*. Master's thesis. The Department of Food Science. Louisiana State University.

Whiting, R.C. 1984. Stability and gel strength of frankfurter batters made with reduced NaCl. *Journal of Food Science*, 49: 1350-1354.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved