เอกสารอ้างอิง

กระทรวงสาธารณสุข. 2541. *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่องฉลากโภชนาการ ราชกิจจานุเบกษาฉบับทั่วไป เล่มที่ 115 ตอนที่ 47ง.* [ระบบออนไลน์]. http://www.fda.moph.go.th/fda-net/html/product/food/ntf.182html (25 มีนาคม 2555).

จิรวัฒน์ กันต์เกรียงวงศ์ สุธาสินี ชูจิตร ประเวทย์ ตุ้ยเต็มวงศ์ และ วรพจน์ สุนทรสุข. 2551. ในเรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46: สาขาวิทยาศาสตร์. กรุงเทพฯ.

ชมพูนุช สีห์โสภณ. 2542. การศึกษาสภาวะการเตรียมเจลบุกและการนำไปใช้ประโยชน์. *วารสารพระจอมเกล้าลาดกระบัง*, 7: 16-22.

ฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี อุมาพร ศิริพินทุ์ และ วิจิตรา แดงปรก. 2547. *การผลิตกุนเชียงไขมันต่ำจากบุก.* รายงานผลการวิจัย มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

เดลินิวส์. 2555. *บริโภคอย่างไรเมื่อรู้ว่าไขมันในเลือดสูง.* [ระบบออนไลน์]. http://www.dailynews.co.th/article/236/117481. (2 มิถุนายน 2555).

นภาพร ดีสนาม. 2549. *ผลของการพัฒนาสูตรร่วมกับการเติมเจลบุกและโซเดียมไนไตรท์ต่อคุณภาพของไส้อั่ว.* วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

นิตยา พันธุเวทย์ และธิดารัตน์ อภิญญา. 2553. *ประเด็นสารรณรงค์วันความดันโลหิตสูงโลก.* สำนักโรคไม่ติดต่อ. กรมควบคุมโรค.

นัชนา รัตนากรโกวิท. 2551. *ผลของส่วนผสมต่อสมบัติของผลิตภัณฑ์ไส้อั่วมังสวิรัติ.* วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ปริญญา แสนสูง ไพศิษฏ์ วงศ์อินทร์อยู่ และ วีระพงษ์ งอยปัดพันธ์. 2544. *ผลของการทดแทนไขมันด้วยเจลบุกผสมคาราจีแนนต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ไส้อั่ว*. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง.

ปัทมกร พรหมจรรย์. 2546. *การลดค่าวอเตอร์แอคติวิตีและคุณภาพการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปลาข้างเหลืองกึ่งแห้ง*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

พนอจิต ซองศิริ. 2543. *การใช้แคปปาคาราจีแนน โซเดียมอัลจิเนตและแซนแทนกัมในกุนเชียงไขมันต่ำ*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. 2547. *ไส้อั่ว*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา www.tisi.go.th (28 เมษายน 2555).

มัทนา แสงจินดาวงษ์. 2538. จุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์ประมง. กรุงเทพฯ.

รัตนา พรหมพิชัย. 2542. *ไส้อั่ว*. ในสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคเหนือ (เล่ม 14, หน้า 7257). กรุงเทพฯ : มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.

โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง. 2555. *อาหารเพื่อสุขภาพ*. [ระบบออนไลน์]. http://www.mfu.ac.th/hospital/K_01.php. (10 มิถุนายน 2555).

วิจิตรา แดงปรก. 2551. *เอกสารประกอบการสอน ทอ 445 การแปรรูปเนื้อสัตว์*. คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

วีรศักดิ์ สมพัตร. 2552. *การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการเงินของธุรกิจหมูยอ แหนม แคบหมู และไส้อั่ว ในจังหวัดเชียงใหม่*. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต คณะเศรษฐศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ศรายุทธ การีมี ประเวทย์ ตุ้ยเต็มวงศ์ ฆรณี ตุ้ยเต็มวงศ์ และจิรวัฒน์ กันต์เกรียงวงศ์. 2551. *ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพของน้ำพริกน้ำเงี้ยว*. วิทยานิพนธ์ปริญญาตรี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

ศรีสมร คงพันธุ์. 2535. *อาหารเหนือ*. สำนักพิมพ์แสงแดด. กรุงเทพฯ

ศักดา พรึงลำพู โพธิ์ศรี ลีลาภัทร์ และเรวัต พงษ์พิสุทธินันท์. 2555. *รายงานความก้าวหน้าคุณค่าทางโภชนาการ สถานการณ์การปนเปื้อน และวัตถุเจือปนของไส้อั่วในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ*. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศิวาพร ศิวเวชช. 2546. *วัตถุเจือปนในอาหารเล่ม 1*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

สถาบัน กศน.ภาคกลาง. 2555. *ความหมาย ความสำคัญและลักษณะของการบรรจุภัณฑ์*. [ระบบออนไลน์]. http://www.crnfe.ac.th/packaging/unit1.htm. (12 มิถุนายน 2555).

สุกัญญา วงวาท. 2544. *การผลิตไส้อั่วลดไขมัน*. โครงการวิจัยสาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุจินดา ศรีวัฒนะ. 2547. *เทคโนโลยีผู้บริโภค*. ในนิธิยา รัตนาปนนท์ และไพโรจน์ วิริยจารี (บก.). เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร (หน้า 119 – 134). Trio Advertising & Media Co., Ltd. เชียงใหม่.

สุทัศน์ สุระวัง, ไพโรจน์ วิริยจารี และ ลักขณา รุจนะไกรกานต์. 2541. *โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์แหนมมังสวิรัติ*. ใน รายงานผลงานฉบับสมบูรณ์. เชียงใหม่: สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สุธาทิพย์ ภัทรกุลวณิชย์. 2548. *การยืดอายุการเก็บรักษาทุเรียนกวน*. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

สุนทรี สิงหบุตรา. 2541. *พิษรอบตัว การรักษาและการแก้พิษ*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: เอ.ที. แอนด์ เอ็น อินเตอร์เนชั่นแนล.

สำนักงานคณะกรรมอาหารและยา. 2545. *การประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์ GMP กฎหมายในการผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์*. สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

สำนักงานโรคไม่ติดต่อ, กรมควบคุมโรค, กระทรวงสาธารณสุข. 2549. *รายงานผลการสำรวจพฤติกรรมเสี่ยงโรคไม่ติดต่อและการบาดเจ็บ พ.ศ.2548*. บริษัทพิมพ์สวย. นนทบุรี.

สำนักงานโรคไม่ติดต่อ, กรมควบคุมโรค, กระทรวงสาธารณสุข. 2551. *รายงานผลการสำรวจพฤติกรรมเสี่ยงโรคไม่ติดต่อและการบาดเจ็บ พ.ศ.2550*. สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์, นนทบุรี.

อดิศักดิ์ เอกโสวรรณ. 2538. แป้งบุก การผลิต สมบัติบางประการและการนำไปใช้ประโยชน์. *วารสารอาหาร*, 25: 238-242.

อดิศักดิ์ เอกโสวรรณ. 2540. แป้งบุกศึกษาการใช้แป้งบุกผสมแซนแทนก้มในการทดแทนปริมาณไขมันในไส้กรอกหมู. *อาหาร,* 30: 145-150.

อนุวัตร แจ้งชัด. 2550. *วิธีการทางสถิติและการประยุกต์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์*. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร (หน้า 49-87), พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Altieri, C., Scrocco, C., Sinigaglia, M., and Del Nobile, M. A. 2005. Use of chitosan to prolong mozzarella cheese shelf life. *Journal of Dairy Science*, 88: 2683-2688.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Akon, C.C. 1998. Fat replacers. *Food Technology*, 52: 47-53.

AOAC. 2000. *Official Method of Analysis of AOAC International.* (17th ed). Washington D.C., USA: The Association of Official Analytical Chemists.

AOAC. 2003. *Official Methods of Analysis of the AOAC International.* (17th ed). Arlington, VA: Association of Official Analysis Chemists.

ASTM. Committee E-18. 1968. *Manual Sensory Testing Methods*. American Society for Testing and Materials. Balimore. Md.

Barrett, A.H., Briggs, J., Richardson, M. and Reed, T. 1998. Texture and storage stability of processed beefsticks as affected by glycerol and moisture levels. *Journal of Food Science*, 63: 84-87.

Benedini, R., Parolari, G., Toscani, T. and Virgili, R. 2012. Sensory and texture properties of Italian typical dry-cured hams as related to maturation time and salt content. *Meat Science*, 90: 431-437.

Campos, C.A., Alzamora, S.M. and Gerschensont, L.N. 1995. Sorbic acid stability in meat products of reduced water activity. *Meat Science*, 41: 37-46.

Charunuch, C., Tangkanakul, P., Rungchang, S. and Sonted, V. 2008. Application of mulberry (*Morusalba* L.) for supplementing antioxidant activity in extruded thai rice snack. *Kasetsart Journal (Natural Science)*, 42: 79-87.

Claudia, R. and Francisco, J. 2010. Effect of an argon-containing packaging atmosphere on the quality of fresh pork sausages during refrigerated storage. *Food Control*, 21: 1331-1337.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

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.

Holdsworth, S.D. 1997. Sterilization, pasteurization and cooking criteria. *Thermal Processing of Packaged Foods.* Springer, New York.

Garcia-Esteban, M., Ansorena, D. and Astiasaran, Iciar. 2004. Comparison of modified atmosphere packaging and vacuum packaging for long period storage of dry-cured ham: effects on colour, texture and microbiological quality. *Meat Science*, 67: 57-63.

Gill, A.O. and Holley, R.A. 2000. Inhibition of bacterial growth on ham and bologna by lysozyme, nisin and EDTA. *Food Research International*, 33: 83-90.

Gokoglu, N., Yerlikaya, P., Uran, H. and Topuz, O.K. 2010. The effect of modified atmosphere packaging on the quality and shelf life of frankfurter types-sausages. *Journal of Food Quality*, 33: 367-380.

Laaman, T.R. 2011. Hydrocolloids in Muscle Foods. *Hydrocolloids in Food Processing*, 38-42.

Labuza, T.P. and Hyman, C.R. 1998. Moisture migration and control in multidomain foods. *Trends in Food Sci. & Tech*, 35:463-465.

Lawless, H.T. and Heymann, H. 2010. *Sensory evaluation of food: principle and practices.* 2nd ed. Springer, New York.

Lawrie, J.W. 1928. *GLYCEROL AND THE GLYCOLS.* Chemical Catalog Co., Inc, New York.

Leistner, L. and Gould, G.W. 2002. Hurdle Technologies. Combination Treatments for Food Stability. *Safety and Quality*. Kluwer Academic. New York.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Lin, K.W. and Huang, C.Y. 2008. Physicochemical and textural properties of ultrasound-degraded konjac flour and their influences on the quality of low-fat Chinese-style sausage. *Meat Science*, 79: 615-622.

Martinez, L., Djenane D., Cilla, I., Beltran, J.A. and Roncales, P. 2005. Effect of different concentrations of carbon dioxide and low concentration of carbon monoxide on the shelf-life of fresh pork sausages packaged in modified atmosphere. *Meat Science*, 71: 563-570.

Martinez, L., Djenane D., Cilla, I., Beltran, J.A. and Roncales, P. 2006. Effect of varying oxygen concentrations on the shelf-life of fresh pork sausages packaged in modified atmosphere. *Food Chemistry*, 94: 219-225.

Osburn, W.N. and Keeton, J.T. 1994. Konjac flour gel as fat substitute in low-fat prerigor fresh pork sausage. *Journal of Food Science*, 59: 484-489.

Ozvural, E.B. and Vural, H. 2011. Grape seed flour is a viable ingredient to improve the nutritional profile and reduce lipid oxidation of frankfurters. *Meat Science*, 88: 179-183.

Pascua, S., Casales, M.R. and Yeannes, M.I. 2001. Influence of Water and Glycerol Contents on the aw of Fish Pastes. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 10: 89-100.

Peryam, D.R. and Pilgrim, F.J. 1957. Hedonic scale method of measuring food preferences. *Food Technol*ogy, 11: 9-14.

Pietrasik, Z. and Duda, Z. 2000. Effect of fat content and soy protein/carrageenan mix on the quality characteristics of comminuted, scalded sausages. *Meat Science*, 56: 181-188.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

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.

Rothman, L. 2007. The use of just-about-right (JAR) scales in food product development and reformulation. *Consumer-led food product development*. Woodhead Publishing in Food Science, Technology and Nutrition, U.S.A.

Rothman, L. and Parker, M. J. 2009. Just-About-Right Scales: Design, Usage, Benefits, and Risks. ASTM Manual MNL63, ASTM International, Conshohocken, PA.

Rubio, B., Martinez, B., Garcia-Cachan M.D., Rovira, J. and Jaime, I. 2008. Effect of the packaging method and the storage time on lipid oxidation and colour stability on dry fermented sausage salchichon manufactured with raw material with a high level of mono and polyunsaturated fatty acids. *Meat Science*, 80: 1182-1187.

Ruusunen, M. and Puolanne, E. 2005. Reducing sodium intake from meat products. *Meat science*, 70: 531-541.

Singh, R.P. 1994. Scientific principle of shelf life evalution. *Shelf Life Evalution of Foods*. 2nd ed. Aspen Publishers, Inc, U.S.A.

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: 333-338.

Summo, C., Caponio, F. and Pasqualone, A. 2006. Effect of vacuum-packaging storage on the quality level of ripened sausages. *Meat Science*, 74: 249-254.

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

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Tapia, M.R., Alzamora, S.M. and Chirife, J. 2007. Effects of water activity (a_w) on microbial stability : As a Hurdle in Food Preservation. In Water activity in Foods : Fundamentals and Applications Edit by G. V. Barbosa-Canovas, A. J. Fontana, Jr., S.J. Schmidt and T.P. Labusa. 239-270.

Tye, R.J. 1991. Konjac flour: properties and applications. *Food Technology*, 45: 86-92.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved