

บรรณานุกรม

- กรมประมง. (2554). สถิติหน่วยธุรกิจการประมง พ.ศ. 2554 (กลุ่มวิจัยและวิเคราะห์สถิติการประมง) ศูนย์สารสนเทศ. ค้นเมื่อ พฤษภาคม 25, 2557, จาก
<http://www.fisheries.go.th/it-stat>
- กรมประมง. (2557). สถิติเรือประมงไทย พ.ศ. 2555. (กลุ่มวิจัยและวิเคราะห์สถิติการประมง) ศูนย์สารสนเทศ. ค้นเมื่อ มิถุนายน 5, 2557, จาก
<http://www.fisheries.go.th/it-stat>
- กรมวิชาการเกษตร. (2557). มันสำปะหลัง พืชเศรษฐกิจของไทย. ค้นเมื่อ มีนาคม 7, 2558, จาก
<http://www.sukho.info/km/mun.pdf>
- กระทรวงอุตสาหกรรม. (2547). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ลูกชิ้นปลา (มผช.328/2547).
 กรุงเทพฯ : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
- กระทรวงอุตสาหกรรม. (2548). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ก้างปลากรอบ (มผช.1039/2548).
 กรุงเทพฯ : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
- กรณีการ์ รอดเข็ม และชุติพร ประมวลพิมพ์. (2540). งานวิจัยเรื่องก้างปลาปรุงรส. สงขลา :
 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่.
- กัณหา สุขลิ้มสุภาพร พวงไต้ นันทปภัทร์ ทองคำ และ ศุภวรรณ ถาวรชินสมบัติ. (2556). ผลของสารป้องกันการสูญเสียสภาพธรรมชาติของโปรตีนที่มีต่อคุณภาพเจลและลูกชิ้นปลาดาบดาว. กรุงเทพฯ : วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร, 2, 326-337.
- เกรียงไกร ศรีสว่าง และกัมภีร์ วัฒนารัญญากุล. (2550). งานวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ก้างปลาปรุงรสเครื่องเทศไทย. สงขลา : มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่
- จันทร์จิรา ขาวสวน และนิสานครถ กระแสรัชล. (2552). ผลการใช้แป้งบุกและไข่ขาวผงต่อคุณภาพของลูกชิ้นปลาข้างเหลือง. กรุงเทพฯ: วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 1, 437-440.
- จิรวัดน์ ยงสวัสดิ์กุล. (2541). การเกิดเจลในโปรตีนกล้ามเนื้อปลา. กรุงเทพฯ : วารสารอาหาร, 28, 245-254.
- จุฑามาศ ถิระสาโรช และเฉลิมพล ถนอมวงศ์. (2555). การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของซูริมิจากปลาซวาย. ขอนแก่น : วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 40(2) 547-557.

ชุดิมา ไชยเชาวน์. (2545). งานวิจัยเรื่องผลของชนิดและปริมาณของแป้งที่ใช้ต่อคุณภาพของ
ลูกชิ้นปลานิล. พิษณุโลก : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

เชาวนีย์ ลือประเสริฐ ไพศาล วุฒิจำนง วรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษร และนางนุช รักสกุลไทย.

(2544, กุมภาพันธ์). การพัฒนาลูกชิ้นปลาจากซูริมิปลาถิ่นข้างเหลือง.

เอกสารประกอบการประชุมทางวิชาการครั้งที่ 39 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.

ณัฐวดี ร้อยช้าง และมัทธนา เนตรพล. (2554). งานวิจัยเรื่องผลกระทบจากอุทกภัยต่อปริมาณ

สัตว์น้ำเศรษฐกิจชายฝั่ง อำเภอเมืองจังหวัดเพชรบุรี ระหว่างเดือน ตุลาคม 2554 –

กุมภาพันธ์ 2555. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศิลปากร

นทีทิพย์ กฤษณามระ. (2557). แคลเซียมในน้ำสำคัญไหน. ค้นเมื่อ มีนาคม 17, 2558, จาก

<http://www.sc.mahidol.ac.th/usr/?p=294>

นันทยา จงใจเทศ ปิยนันท์ อึ้งทรงธรรม ภัทริยา ยิ่งเลิศรัตนกุล และกานดาวิ มาลีวงศ์. (2554).

งานวิจัยเรื่องปริมาณโซเดียมคลอไรด์ในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีเกลือเป็นส่วนประกอบ.

นนทบุรี : สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

นิธิยา รัตนปนนท์. (2551). เคมี่อาหาร (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

นิธิยา รัตนปนนท์ และวิบูลย์ รัตนปนนท์. (2556). หลักโภชนศาสตร์ (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ :

สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

บัญญัติ ศิริธนาวงศ์ จุฑามาศ ทะแกลัวพันธุ์ ชลิดา ช้างแก้ว ทิพย์สุดา ชงัดเวช และสมศรี น้ำทิพย์.

(2550). งานวิจัยเรื่องการวิจัยและพัฒนาเครือข่ายการจัดการทรัพยากรป่าชายเลน

ตำบลบางขุนไทร อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี. เพชรบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏ

เพชรบุรี.

ประพันธ์ โนระดี. (2550). การบริโภคสัตว์น้ำของไทย. ค้นเมื่อ มีนาคม 17, 2557, จาก

<http://www.fisheries.go.th/foreign/images/pdf/a0654.pdf>

เปรมวดี เทพวงศ์ วันชัย วรรณเมธิกุล และนางนุช รักสกุลไทย. (2549, มกราคม-กุมภาพันธ์).

ผลของเอนไซม์ทรานส์กลูตามีนเอสจากจุลินทรีย์ต่อคุณสมบัติของเจลซูริมิที่ผลิตจาก

ปลาแป้น (*Leiognathus spp.*). เอกสารประกอบการประชุมทางวิชาการครั้งที่ 44

สาขาประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.

พัชรี อ่องดี และอารยา โปรดสกุล. (2555). งานวิจัยเรื่องการพัฒนาลูกชิ้นปลา. เพชรบุรี :

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี.

พิมพ์พร พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนานนท์. (2553). **ศูนย์ข้อมูลเครือข่ายอาหารครบวงจร (Food Network Solution)**. ค้นเมื่อ พฤษภาคม 20, 2557, จาก

<http://www.foodnetworksolution.com/>

พรรณวดี อภิสุกะโชค. (2545). **งานวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นจากปลาดุกอุยเทศ**.
กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

เมธี แก้วเนิน และสันติย์ หวังวรลักษ์ณ์. (2548, กุมภาพันธ์). **สถานภาพการประมงปลาเปิดและ การใช้ประโยชน์เพื่อการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำในประเทศไทย**. เอกสารประกอบการประชุมทางวิชาการครั้งที่ 43 สาขาประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ

เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิสิฐ. (2536). **เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์**. กรุงเทพฯ :

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง.

วรางคณา สมพงษ์. (2542). **การใช้แปรงในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลา**. วารสารอาหาร, 9 (4), 242 – 249.

วุฒิพจน์ ศุภวิริยากร. (2553). **คู่มือปฏิบัติการวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมง**.

เชียงใหม่ : คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

ศศิธร ปุรินทรากิบาล. (2548). **ผลของโคโคซานต่อคุณสมบัติของเจลซูริมิที่ผลิตจากปลาเป็น (*Leiognathus spp.*)**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศิริประภา เปรมเจริญ. (2535). **อนุกรมวิธานของปลาเป็นและปลาดอกหมกในน่านน้ำไทย**.

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สถาบันวิจัยทรัพยากรทางน้ำ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. (2553). **การประมง (ฐานข้อมูลความรู้ทางทะเล)**. ค้นเมื่อ พฤษภาคม 27, 2557, จาก <http://www.mkh.in.th/>

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. (2546). **หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์**.

กรุงเทพฯ : ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สถาบันอาหาร. (2548). **การควบคุมสุขอนามัยและวินิจฉัยคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ**.
กรุงเทพฯ : กระทรวงอุตสาหกรรม.

สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านแหลม. (2556). **แผนพัฒนาการเกษตรระดับตำบล 2556 – 2558**

ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลบางขุนไทร

อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี. เพชรบุรี : กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สำนักงานประมงจังหวัดเพชรบุรี. (2557). **สภาพเศรษฐกิจทางการเกษตร**. ค้นเมื่อ พฤษภาคม 23, 2557, จาก <http://www.phetchaburi.doae.go.th/pb2013/introduction>

สำนักโภชนาการ กรมอนามัย. (2550). ปลา อาหารคู่ชีวิต. คั่นเมื่อ พฤษภาคม 2, 2557

จาก <http://www.nutrition.anamai.moph.go.th/>

สุญณีพร ตูลยพงศ์รัญ. (2551). ดัชนีความสด สมบัติการเกิดเจล และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ
หลังผ่านการแช่เยือกแข็ง-ละลายน้ำแข็งซ้ำของปลาสาวยโมง (*Pangastus* sp.).

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาผลิตภัณฑ์ประมง

คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุทธวัฒน์ เบญจกุล. (2549). ชูริมิ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อปลาสด. กรุงเทพฯ :

สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์

สุทธวัฒน์ เบญจกุล. (2554). เคมี่และคุณภาพสัตว์น้ำ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์

สุธีรา ขันทพันธ์ และ อมราภรณ์ แก้วชะญา. (2556). ผลของการล้างน้ำและสารประกอบฟอสเฟต

ต่อสมบัติของเจลโปรตีนจากเนื้อปลานิล. วารสารวิทยาศาสตร์, 12(2), 39 – 47

สุกเวท มานิช และพัชรีย์ พัฒนาตระกูล. (2550). ไส้กรอก. กรุงเทพฯ : โอ.เอส. พรีเมียม เอ็นเตอร์

สันทกิจ นิลอุดมศักดิ์. (2544). ผลของส่วนประกอบต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของลูกชิ้นปลา.

วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

เสน่ห์ บัวสนธิ. (2554). งานการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าปลานิลของ

อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี. พระนครศรีอยุธยา : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี

ราชมงคลสุวรรณภูมิ.

โสธยา เกิดพิบูลย์ วรรณิกา ขวลิตปัญญา และสุธาร์ตน์ พรหมดวง. (2552). ผลของกระบวนการล้าง

เนื้อปลาสดด้วยสารละลายต่างต่อคุณภาพด้านสีและลักษณะเนื้อสัมผัสของชูริมิที่

ผลิตจากปลาแช่เยือกแข็ง. วารสารอุตสาหกรรมเกษตรพระจอมเกล้า, 1 (1), 34 - 41 .

โสธยา เกิดพิบูลย์. (2545). การศึกษาวิธีการผลิตลูกชิ้นปลาผสมเนื้อหอย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร

มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า

คุณทหารลาดกระบัง

อรทัย เปี่ยมปรีดา และจิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร. (2546). การผลิตลูกชิ้นปลาจากเนื้อปลาสองชนิด.

วารสารอาหาร, 33(1), 35 - 44 .

อรรณ ชินตระกูล. (2543). เกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร. วารสารจารย์พา, 54, 34-38

อรอนงค์ นัยวิกุล. (2532). ข้าวสาลี. กรุงเทพฯ : กราฟฟิคแอนดปรินต์ติ้งเซนเตอร์

AOAC, (2000). **Official Methods of Analysis**. 17th ed., The Association of Official Analytical

Chemists, Washington, D.C. USA.

- Benjakul, S., Visessanguan, W., Thongkaew, C., and Tanaka, M. (2005). Effect of frozen storage on chemical and gel-forming properties of fish commonly used for surimi production in Thailand. **Food Hydrocolloid**. 19(2): 197-207
- Lee, C.M. (1984). Surimi process technology. **Food Technol**. 38 (11) : 69
- Lertwittayanon, K., Benjakul, S., Sajid Maqsood and Angel, B.E. (2013). **Effect of different salts on dewatering and properties of yellowtail barracuda surimi**. International Aquatic Research 2013, 5:10
- Nopianti, R., Huda, N., Fazilah, A., Ismail, N., and Essa, A.M. (2012). Effect of different types of low sweetness sugar on physicochemical properties of threadfin bream surimi (*Nemipterus spp.*) during frozen storage. **International Food Research Journal**. 19(3): 1011-1021.
- Park, J.W. (1994). Functional protein additive in surimi gels. **J. Food Sci**. 59: 525.
- Porcella M.I., Sanchez G., Vaudagna S.R. and Zanelli M.L. (2001). Soy protein isolate Added to vacuum-packed chorizos : effect on drip loss, quality characteristics and stability during refrigerated storage. **Meat Sci**. 57 : 437 – 443.
- Suzuki, T. (1981). **Fish and Krill protein : Processing Technology**. Applied Science Publishers Ltd. London. 260 pp.
- Wang Ying, Zhang Jin-sheng, Cheng Xin, Liu Yu-huan, Ruan Rong-sheng, Wen Ping-wei. (2013). Influence of different rinse process on grass carp surimi by NMR. **J. Science and Technology of Food Industry**. 11 : 255-258.
- Yuan Li-li, Liu Shu-cheng, Xie Wan-cui, Ji Hong-wu, Mao Wei-jie. (2011). Study on gel properties of surimi mixed by shrimp and fish meat. **J. Science and Technology of Food Industry**. 12 : 621-624