

บรรณานุกรม

- กองควบคุมโรค. (2559). ยุทธศาสตร์การลดการบริโภคเกลือและโซเดียมในประเทศไทย(พ.ศ. 2559-2568). (ออนไลน์). แหล่งที่มา :<http://www.thaincd.com/document/file/info/non-communicable-disease/ยุทธศาสตร์ลดบริโภคและโซเดียมฯ.pdf>. 9 เมษายน 2563.
- ชาติชาย วิลัยลักษณ์ และ สุจินดา ศรีวัฒนะ. (2553). ผลของการทดแทนการใช้เกลือโซเดียมคลอไรด์ด้วยเกลือโปแทสเซียมคลอไรด์ในไส้กรอกแฟรงค์เฟอร์เตอร์. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. หน้า 1-8.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 182. (2541). ฉลากโภชนาการ. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://food.fda.moph.go.th/law/announ_moph151-200.php. 30 ตุลาคม 2562.
- แผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ. (2556). ความจริงของโซเดียม ความจริงที่คุณและครอบครัวต้องรู้. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.fhpprogram.org/media/pdfs/newsletter/b10bfe9dd52ff989aaed9378445c16bd.pdf>. 9 ธันวาคม 2561.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนานนท์. (ม.ป.ป) . ผลของโพแทสเซียมในร่างกาย. (ออนไลน์). แหล่งที่มา: <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/7041>. 19 มีนาคม 2563.
- _____. (ม.ป.ป) . Yeast Extract / สารสกัดจากยีสต์. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1378/wheat-flour-5>. 19 มีนาคม 2563.
- _____. (ม.ป.ป) . Disodium 5' Inosinate Nucleotide (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2046/disodium-5-inosinate-nucleotide-imp>. 19 มีนาคม 2563.
- วรรณดี มหรรณพกุล และ จันท์ฉาย ยศศักดิ์ศรี. (2561). การพัฒนาสารทดแทนเกลือเพื่อลดปริมาณโซเดียมในผลิตภัณฑ์ซूपเห็ดสำเร็จรูปและผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://lib3.dss.go.th/fulltext/bulletin_science/BAS_8_2561_9.pdf. 9 เมษายน 2563.
- วันพูนีย์ เกรียงสินยศ. (2555). ลดโซเดียมยึดชีวิต. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://tnfc.fda.moph.go.th/file/fileDoc/2015-04-29_6645.pdf. 9 ธันวาคม 2561.

- วิฑูรย์ ปริญาวิวัฒน์กุล และสุจินดา ศรีวัฒนะ. (2556). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเวียนนาลดโซเดียม**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www3.rdi.ku.ac.th/wp-content/uploads/2013/12/Final-Report-of-Reduced-Na-Sausage.pdf>. 9 ธันวาคม 2561.
- ศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล กุลพร พุทธิมี และรัชตภา จำปาศรี. (2556). **การพัฒนาเพิ่มประสิทธิภาพและคุณภาพผลผลิตข้าวเกรียบหอยนางรมดิบแห้ง กลุ่มหอยนางรมครบวงจรคั้งกระเบน ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนอันเนื่องมาจากพระราชดำริ**. รายงานวิจัย คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2554). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ข้าวเกรียบ**. กรุงเทพฯ : สำนักงานฯ.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. (2540). **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุริยงค์ ขวัญกวิน. (2554). **การพัฒนาผงซูปรสไร้ไขมันไม่มีผงชูรสและลดโซเดียม**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อุมาพร สุนรัตน์. (2540). **ข้าวเกรียบใบหม่อนและข้าวเกรียบกากสับปะรด**. รายงานการวิจัย คณะเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- AOAC. 2000. **Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists**. 17th Edition. Association Official Analytical Chemists, Washington DC.
- BAM. 2001. Bacteriological Analytical Manual online, Chapter 12 on Staphylococcus aureus. U.S. Food and Drug Administration. [Online]. Available: <http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm071429.htm>. [สืบค้นวันที่ 10 มีนาคม 2561]
- BAM. 2013. Bacteriological Analytical Manual online, Chapter 4 on Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria.U.S. Food and Drug Administration. [Online]. Available: <http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm064948.htm>. [สืบค้นวันที่ 10 มีนาคม 2561]
- Desmond, E. 2006. **Reducing Salt: A Challenge for Meat Industry**. Meat Science,74(1),188-196. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2006.04.014>