

ii

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	i
บทความวารสาร	A1-A22
บทความวิจัย	B1-B9
กฤตภาค / ข่าว	C1-C8
ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต	D1-D3
มาตรฐาน / กฎ ระเบียบ	E1-E2

รายการสิ่งพิมพ์

บทความวารสาร

	หน้า
กาญจนา จินตกานนท์. “ปลาเค็มสดปลอดภัยของของกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลคลองใหญ่ จ.ตราด” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 15, 302 (1 ม.ค. 2546) 107-108	A1
กาญจนา จินตกานนท์. “อภิสา ซีฟู้ด โอท็อป 4 ดาว อาหารทะเลแปรรูป ดีลิเวอรี่” <i>เส้นทางเศรษฐี</i> 19, 323 (เม.ย. 2556) 63-64	A2
“ข้อกำหนดด้านมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และอาหารทะเลที่ส่งออกไปญี่ปุ่น” <i>FOOD FOCUS THAILAND</i> 1, 4 (ก.ค. 2549) 26-27	A3
จักรภพ เมธาวีชัย. “อาหารทะเลสำเร็จรูปแช่แข็ง... อาหารเพิ่มมูลค่า” <i>บริษัทปริทรรศน์</i> 12, 10 (พ.ค. 2535) 14-16	A4
จิรภา รักแก้ว. “PFP ผู้นำการผลิตอาหารทะเลแปรรูปแช่แข็งครบวงจร ประยุกต์แนวทางพระราชดำริ บำบัดน้ำเสีย ผลิตไฟฟ้าจากแก๊สชีวภาพ” <i>GREEN NETWORK ISSUE 75</i> (May.-Jun. 2016) 34-35	A5
เฉลิมพร วงศ์ชื่น. “แนวทางการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารทะเล” <i>FOOD FOCUS THAILAND</i> 1, 4 (ก.ค. 2549) 24-25	A6
เฉลิมพล สังข์สังวาล. “เครื่องตรวจสอบโลหะปลอมปน (Metal Detector) กับอุตสาหกรรมอาหารสด อาหารทะเล และอาหารแช่แข็ง” <i>Food Focus Thailand</i> (July) 2006 : 28-30	A7
ชำนาญ ทองเกียรติกุล. “ปลากระบอกร้าและงานแปรรูปอาหารทะเล งานดีที่ปากพอง” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 21, 456 (1 มิ.ย. 2552) 90	A8
ชูชาติ แก้วก่า. “ไปดูการแปรรูปปลาหมึกที่ตำบลบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี” <i>เส้นทางเศรษฐี</i> 7, 83 (ม.ค. 2545) 58-59	A9
เทศบาลตำบลบางพระ อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี. “โรงเรือนอบแห้งอาหารทะเลด้วยพลังงานแสงอาทิตย์” <i>เกษตรกรรมธรรมชาติ</i> ฉ. 10 (2553) 47-53	A10

	หน้า
“บทบาทของเวย์โปรตีน (Whey Protein) ต่อความคงตัวของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป” <i>ASIA PACIFIC FOOD INDUSTRY THAILAND</i> 2, 7 (May.-Jun. 2004) 40-41	A11
บุรณะศักดิ์ มาตหมาย. “กรณีศึกษาการตรวจวัดและวิเคราะห์การใช้พลังงานในโรงงานผลิตอาหารทะเลกระป๋อง” <i>INDUSTRIAL TECHNOLOGY REVIEW</i> 10, 127 (ส.ค. 2547) 191-194	A12
ปิ่นฉัตร ภัทรสถาพรกุล. “กระบวนการผลิตอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง” <i>วารสารสมาคมเครื่องทำความเย็นไทย</i> 6, 21 (มี.ค. 2550) 27-30	A13
พานิชย์ ยศปัญญา. “เครื่องอบแห้งอาหารทะเลใช้ไอน้ำจากตัวผลิตภัณฑ์ผลงานเด่น มทร. ตะวันออก วิทยาเขตบางพระ” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 20, 421 (ธ.ค. 2550) 21-22	A14
เพ็ญโฉม พจนธารี. “นวัตกรรมใหม่ : บรรจุภัณฑ์อาหารทะเล” <i>วารสารการบรรจุภัณฑ์</i> 12, 2 (ม.ค.-มี.ค. 2547) 28-29	A15
“มาตรฐานที่จำเป็นในการส่งออกอาหารทะเลแช่แข็ง” <i>ผู้ส่งออก</i> 22, 513 (ธ.ค. 2551) 19-21	A16
รวริน เพ็ชรสลักแก้ว. “สร้างรายได้ด้วยการรวมกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเล (หอยหลอด) ของตำบลบางจะเกร็ง” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 16, 327 (1 ม.ค. 2547) 73-74	A17
รัชนิวรรณ กุลจันทร์. “พลิกโฉมบรรจุภัณฑ์อาหารทะเลจากกระป๋องเป็นซองบรรจุกล่อง” <i>วารสารการบรรจุภัณฑ์</i> 9, 4 (ก.ค-ก.ย. 2544) 14-15	A18
วาริต หมดหมาน และ พูนสุข ประเสริฐสรรพ. “ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปวัสดุเศษเหลือโรงงานแปรรูปอาหารทะเลด้วยเทคโนโลยีชีวภาพและการประยุกต์ใช้” <i>วารสารสงขลานครินทร์ ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i> 24, 2 (เม.ย.-มิ.ย. 2545) 341-356	A19
ศมพรัด ทรักษา. “เทคนิคการวิเคราะห์ปริมาณความชื้นในผลิตภัณฑ์อาหารทะเล” <i>FOOD FOCUS THAILAND</i> 3, 24 (Mar. 2008) 26-28	A20
สวนีย์ ฉ่ำเฉลียว. “ฟอร์มาลีนกับอาหารทะเล” <i>ฉลาดซื้อ</i> 9, 50 (ส.ค.-ก.ย. 2545) 67	A21
อุทัย เชื้อเมืองพาน. “แปรรูปอาหารทะเลสร้างรายได้ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลกะไหล พังงา” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 16, 332 (1 เม.ย. 2547) 77	A22

บทความวิจัย

	หน้า
ฐานะรัตน์ วาปิยะ และ พันธุ์ทิพย์ ตันอร่าม. “การสำรวจทางจุลชีววิทยาของหมึกกะตอยแห้งในเขตเทศบาลนครนครราชสีมา” [ออนไลน์], [อ้างถึงวันที่ 24 ตุลาคม 2560] เข้าถึงจาก http://mis.nrru.ac.th/gradjournal/uploadify/uploads/Test/1%2028-01-15%2010-45-14.pdf	B1
ปวีณา ปัญญา และ จำเรียง ปุญญะประสิทธิ์. “การศึกษาเพื่อเฝ้าระวังการปนเปื้อนของ Listeria ในอาหารทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออก” <i>อาหาร</i> 27, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2540) 265-271	B2
ปิยนาด สีวิวัฒน์ และ อัจฉมา ฐานานูวัฒน์. “ศึกษาเปรียบเทียบอาหารเลี้ยงเชื้อรา 2 ชนิด สำหรับการหาปริมาณเชื้อราในอาหารทะเลแห้ง” <i>วารสารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์</i> 29, 3 (ก.ค.-ก.ย. 2530) 213-219	B3
ภัสตรา ทศนบรรจง และ ประเสริฐ หิรัญณรงค์ชัย. “โลหะหนักในผลิตภัณฑ์สาหร่ายทะเล” ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข	B4
วิภารัตน์ ชัยเพชร, ปิยะรัตน์ บุญแสง และ สุเมธ ไชยประพัทธ์. “ผลของการเตรียมตะกอนสลัดจ์สำหรับระบบบำบัดไร้อากาศแบบสองขั้นตอนของน้ำเสียอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง” <i>THAI ENVIRONMENTAL ENGINEERING JOURNAL</i> 22, 3 (Sep.-Dec. 2008) 109-119	B5
สัณห์ชัย กลิ่นพิกุล และ ดาราพรรณ วงษ์สัจจา. “การปรับปรุงประสิทธิภาพของระบบขจัดน้ำทิ้งของโรงงานผลิตอาหารกระป๋องและอาหารทะเลแช่แข็ง” <i>วารสารสงขลานครินทร์</i> 5, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2526) 377-380	B6
สุธาทิพย์ วิทย์ชัยวุฒิวงศ์. “EDTA ในอาหารทะเลกระป๋อง” <i>วารสารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์</i> 36, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2537) 247-252	B7
สุนันทา โอศิริ และ ประมุข โอศิริ. “สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทะเลในภาคตะวันออก” <i>วารสารการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม</i> 32, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2552) 74-86	B8
อัจฉมา ฐานานูวัฒน์ และ อุรารัตน์ วุฒิกรณ์. “คุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องส่งออก” <i>วารสารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์</i> 33, 3 (ก.ค.-ก.ย. 2534) 119-124	B9

กฤตภาค / ข่าว

	หน้า
บุษกร ภู่อ. “เศษปลามีค่า' ในมือนักวิทยาศาสตร์” <i>กรุงเทพธุรกิจ</i> 29, 9938 (8 ธ.ค. 2558) 9 ก16321	C1
ทีมข่าวเกษตร. “นำแปรรูปอาหารทะเล สร้างรายได้ชาว 'รูสมิแล'” <i>คมชัดลึก</i> 14, 4933 (23 เม.ย. 2558) 10 ก15850	C2
“พิษจากอาหารทะเล” <i>สยามรัฐ</i> 41, 13888 (9 เม.ย. 2534) 1-2 ก1519	C3
“ม. เกษตรคิดค้นชุดทดสอบซีฟู๊ดส์ตรวจหาแบคทีเรียสาเหตุท้องเสีย” <i>กรุงเทพธุรกิจ</i> 18, 5986 (11 ก.พ. 2548) 10 ก6119	C4
สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย โครงการเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อมวลชน. “อาหารทะเลดี ต่อสุขภาพ” <i>เดลินิวส์</i> ฉ. 22,095 (11 เม.ย. 2553) 11 ก10697	C5
“อาหารทะเลถึงสำเร็จรูป” <i>ข่าวพาณิชย์</i> 40, 10355/17 (18-24 ก.ค. 2532) 1-4 ก1335	C6
“อาหารทะเลแปรรูปกลุ่มแม่บ้านประมง” <i>เดลินิวส์</i> ฉ. 19,615 (27 มิ.ย. 2546) 1 ก5232	C7
“อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง” <i>ข่าวพาณิชย์</i> 37, 12457 (16 พ.ย. 2530) 1-6 ก1173	C8

ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต

“กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่เยือกแข็ง แช่เย็น และสินค้าที่เกี่ยวข้อง” [ออนไลน์], [อ้างถึงวันที่ 24 ตุลาคม 2560] เข้าถึงจาก http://www.thaiunion.com/th/products-and-brands/our-products/frozen-and-chilled-seafood	D1
“กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป” [ออนไลน์], [อ้างถึงวันที่ 24 ตุลาคม 2560] เข้าถึงจาก http://www.thaiunion.com/th/products-and-brands/our-products/ambient-seafood	D2
“ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปและคุณค่าของสารอาหาร” [ออนไลน์], [อ้างถึงวันที่ 24 ตุลาคม 2560] เข้าถึงจาก https://www.dip.go.th/files/Cluster/8.pdf	D3

มาตรฐาน / กฎ ระเบียบ

	หน้า
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มผช.61/2546, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกะปิ. กรุงเทพฯ : สมอ, 2546	E1
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มผช.98/2553, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนปลาทุบ. กรุงเทพฯ : สมอ, 2553	E2