

ii

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	i
วารสาร (ภาษาไทย)	A1-80
กฤตภาค	B1-18

วารสาร (ภาษาไทย)

หน้า

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ. “การตรวจวัดปริมาณสารปนเปื้อนในน้ำตาลทราย”.

สรุปผลงานเด่น วศ. ฉ. 3/2548 (มี.ย.- ก.ย. 2548) 24-25.

A1

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ. “การตรวจวัดปริมาณสารปนเปื้อนในน้ำตาลทราย”.

รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์บริการ. ฉ. 63 (2548) 169-170.

A2

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ. “การวิเคราะห์น้ำตาลชนิดต่าง ๆ ในตัวอย่างอาหาร

และเครื่องดื่มโดยเทคนิคไฮเพอร์ฟอร์แมนซ์ ลิกวิด โครมาโตกราฟี”. รายงานกิจกรรมกรม

วิทยาศาสตร์บริการ. ฉ. 62 (2547) 234-235.

A3

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ. “การวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาล ฟรักโทส กลูโคส

ซูโครส และแลคโทส โดยเทคนิคไฮเพอร์ฟอร์แมนซ์ ลิกวิด โครมาโตกราฟี (High Performance

Liquid Chromatography)”. รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์บริการ. ฉ. 63 (2548) 165-166.

A4

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ. “การวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลฟรักโทส กลูโคส

ซูโครสและแลคโทส โดยเทคนิคไฮเพอร์ฟอร์แมนซ์ลิกวิดโครมาโตกราฟี”. สรุปผลงานเด่น วศ.

ฉ. 1/2548 (ต.ค. 2547-ม.ค. 2548) 2-3.

A5

กระทรวงอุตสาหกรรม กลุ่มประชาสัมพันธ์และเผยแพร่. “ปุ๋ยอินทรีย์จากเศษวัสดุเหลือใช้โรงงานน้ำตาล

ผลผลิตแห่งความภูมิใจของจังหวัดอุทัยธานี”. เทคโนโลยีชาวบ้าน. 17, 364 (1 ส.ค. 2548) 24-25.

A6

“กระษาสารน้ำตาลโดนดของค้ออำเภอวัดโบสถ์ พิษณุโลก”. เทคโนโลยีชาวบ้าน. 15, 300 (1 ธ.ค. 2545)

24-25.

A7

กองบรรณาธิการ. “การวิเคราะห์น้ำตาลด้วยเทคนิค ELSO”. LAB. TODAY. 1, 6 (ก.ย.-ต.ค. 2545)

55-59.

A8

กัญญารัตน์ อินทร์แก้ว. “เคี้ยวหมากฝรั่งป้องกันฟันผุได้จริงหรือ”. เส้นทางเศรษฐี. 14, 216 (พ.ย. 2551)

89.

A9

- กาญจนา สุทธิกุล. “ผลของน้ำตาลในน้ำยาปักแจกันต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของดอกว่านนางค่อม”.
วารสารเกษตร. 16, 2 (มี.ย. 2543) 177-183. A10
- “การเก็บเกี่ยวและการขนส่งอ้อยในฟิลิปปินส์”. วารสารน้ำตาล. 34,5 (ก.ค.-ต.ค. 2541) 27-38. A11
- “การใช้ประโยชน์ของกากอ้อย”. วารสารน้ำตาล. 34, 4 (ก.ค.-ส.ค. 2541) 17-25. A12
- “การใช้ประโยชน์ของกากอ้อย”. วารสารน้ำตาล. 34, 3 (พ.ค.-มิ.ย. 2541) 4-22. A13
- “การศึกษาการทำลายเชื้อจุลินทรีย์สำหรับการอุตสาหกรรมน้ำตาลและอาหาร โดยเครื่องทำลายเชื้อชนิดใช้
แสงอุลตราไวโอเลต”. วารสารข่าวสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2, 4
(มี.ย. 2541) 6. A14
- คุณวุฒิ สุวพานิช. “สุรากลั่นจากกากน้ำตาล”. เกษตรแปรรูป. 3, 29 (15 ม.ค.- 14 ก.พ. 2548) 97-103.
A15
- คุณวุฒิ สุวพานิช. “สุรากลั่นจากกากน้ำตาล 21 : บทส่งท้ายสุรากลั่นน้ำตาล”. เกษตรแปรรูป. 3, 31
(20 มี.ค.-19 เม.ย. 2548) 90-96. A16
- จรงค์ แก้วประสิทธิ์. “การหาอัตราการเปลี่ยนน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์ในไวน์ผลไม้”. วารสารจาร์พา.
10, 75 (พ.ย.-ธ.ค. 2546) 32-34. A17
- จรงค์ แก้วประสิทธิ์. “การหาอัตราการเปลี่ยนน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์ในไวน์ผลไม้”. วารสารจาร์พา.
12, 85 (ก.ค.-ส.ค. 2548) 66-68. A18
- เจริญ เชื้อมไรสง. “น้ำตาลสำหรับเกษตรกรชาวไร่อ้อย”. วารสารน้ำตาล. 34, 2 (มี.ค.-เม.ย. 2541)
13-17. A19
- ชัชวัญ ทรัพย์มณี. “มาบริโภคน้ำตาลทรายแดงกันเถอะ”. ฉลาดซื้อ. 4, 20 (ส.ค.-ก.ย. 2540) 47-48.
A20

- ดวงเนตร พิพัฒน์สถิตพงศ์. “การเตรียมสารควบคุมคุณภาพชนิดซีรัมแห้งสำหรับการตรวจวิเคราะห์น้ำตาลกลูโคส”. วารสาร มจร. วิชาการ ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 7, 14 (ม.ค.-มิ.ย. 2547) 15-26. A21
- “ตลาดสินค้าน้ำตาลในรัสเซีย”. วารสารน้ำตาล. 34, 4 (ก.ค.-ส.ค. 2541) 26-30. A22
- ทวีศักดิ์ นิยมบัณฑิต. “ผลของการใช้กากเนื้อเมล็ดในปาล์มเสริมด้วยกรดอะมิโนและกากน้ำตาลแทนปลายข้าวในอาหารสุกรรุ่น-ขุน”. วารสารสงขลานครินทร์. 22, 3 (ก.ค.-ก.ย. 2543) 301-309. A23
- ทัศนีย์ แน่นอุดร. “ซีเรียล อาหารเข้มน้ำตาลมากไปไหม”. ฉลาดซื้อ. 13, 76 (2550) 34-38. A24
- ทัศนีย์ วัฒนาชัยยงค์. “Sugar Substitutes : Low-Cabohydrate Sweetener”. ASIA PACIFIC FOOD INDUSTRY THAILAND. 4, 23 (Jan.-Feb. 2007) 42-45. A25
- ธนุสรา เหล่าเจริญสุข. “การหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตวุ้นสวรรค์จากน้ำตาลโตนดโดยใช้ *Acetobacter xylinum* TISTR 107”. วารสารสงขลานครินทร์ ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 27, 6 (พ.ย.-ธ.ค. 2548) 1253-1261. A26
- รัช ละเอียดประยูร. “การใช้ปุ๋ยหมักกากน้ำตาลปรับปรุงบำรุงดิน”. เกษตรกรรมธรรมชาติ. ฉ. 2 (2544) 33-35. A27
- ธราดว ทองแก้ว. “รสหวานความอร่อยที่พึงประเมิน”. หมอชาวบ้าน. 24, 285 (ม.ค. 2546) 17-24. A28
- ธัญญา จรรยาชัยเลิศ. “ใน 1 วัน กินน้ำตาล...ช้อ้นชา?”. หมอชาวบ้าน. 29, 345 (ม.ค. 2551) 18-25. A29
- “น้ำตาลกับการรักษาชีวิต”. AJINOMOTO 'S SCIENCE AND TECHNOLOGY NEWSLETTER. ฉ. 55 (2543) 1. A30
- “น้ำตาลแคลอรีต่ำ”. วารสารจารย์พา. 5, 43 (ก.ค.-ส.ค. 2541) 11. A31
- “น้ำตาลปีบผลิตภัณฑ์เด่นจากสองมือของกลุ่มแม่บ้านดาวโค้ง”. เทคโนโลยีชาวบ้าน. 16, 327 (15 ม.ค. 2547) 64-65. A32

- “น้ำตาลแหล่งพลังงานใหม่ของโทรศัพท์มือถือ”. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. 22, 3 (ก.ค.-ก.ย. 2550)
38-39 A33
- “แนวทางในการเลิกใช้สาร Lead Subacetate ในอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทราย”. *วารสารน้ำตาล*.
33, 2 (มี.ค.-เม.ย. 2540) 1-3. A34
- บังอร บุญชู. “น้ำตาลและความหวานที่ไร้น้ำตาล”. *บทความวิทยุกระจายเสียงรายการสาระยามบ่าย*.
ครั้งที่ 42 (เม.ย. 2547) 1-4. A35
- บุญยงค์ เกศเทศ. “น้ำตาลโตคนในวิถีเมืองเพชร”. *เทคโนโลยีชาวบ้าน*. 19, 394 (1 พ.ย. 2549) 111-112.
A36
- ประภาพรณ พรหมหิรัญกุล. “การศึกษาความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์น้ำตาลซูโครสในนมด้วยวิธี
High Performance Liquid Chromatography”. *วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์*. 47, 1
(ม.ค.-มี.ค. 2548) 37-44. A37
- ปริญญา อรุโณทยานันท์. “ผงน้ำตาลเกลือแร่ สูตรลดคออสโมลาริตี้”. *R & D NEWSLETTER*.
12, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2548) 7-11. A38
- ปาริชาติ เขียรโชติ. “ทางเลือกของความหวานและพลังงานทดแทน”. *วารสารสถาบันอาหาร*. 8, 47
(พ.ค.-มิ.ย. 2549) 36-49. A39
- “ผลคิของน้ำตาลในเครื่องดื่มต่อความจำ”. *AJINOMOTO SCIENCE & TECHNOLOGY
NEWSLETTER*. ฉ. 54 (2543) 1-2. A40
- “ผู้ป่วยเบาหวานระวังแผ่นตรวจน้ำตาลในเลือดปลอม”. *ฉลาดซื้อ*. 13, 76 (2550) 7. A41
- ฝ่ายเทคโนโลยีและประสานการควบคุม. “กฎหมายสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับโรงงานน้ำตาล”.
วารสารน้ำตาล. 34, 5 (ก.ค.-ต.ค. 2541) 1-3. A42
- พรทิพย์ ทศกร. “อิเล็กโตรเคมีคัลสำหรับวัดน้ำตาลฟรุคโตสและกลูโคสในผลไม้”. *LAB. TODAY*.
1, 2 (ต.ค.-พ.ย. 2544) 47-52. A43

- พัฒนา นรมาศ. “ปาดตาล...อาชีพคนไทยที่ยังเหลืออยู่คู่วัฒนธรรมไทย”. เทคโนโลยีชาวบ้าน. 15, 311 (15 พ.ค. 2546) 105-106. A44
- เพ็ญโฉม พจนธารี. “กาวกินได้จากน้ำตาล”. วารสารการบรรจุภัณฑ์. 12, 2 (ม.ค.-มี.ค. 2547) 42. A45
- ไพบุลย์ สมหอม. “การวิเคราะห์คุณภาพอ้อยโดยไม่ใช้สารตะกั่ว”. น้ำตาล. 34, 3 (พ.ค.-มิ.ย. 2541) 1-3. A46
- มณชัย เดชสังกรานนท์. “เทคโนโลยีชีวภาพกับวิถีไทยสู่ครัวโลก ฟันสวยยิ้มหวานด้วยน้ำตาลไซลิทอล”. เกษตรแปรรูป. 3, 29 (15 ม.ค.-14 ก.พ. 2548) 116-117. A47
- มานพ อ่างรุ่ง. “ตาลโตนด”. เทคโนโลยีชาวบ้าน. 20, 428 (1 เม.ย. 2551) 76-78. A48
- รพีพร สุทาธรรม. “ลูกกวาดผลิตภัณฑ์ข่อยคณิคมจากน้ำตาล”. วารสารสถาบันอาหาร. 8, 47 (พ.ค.-มิ.ย. 2549) 20-25. A49
- “ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร”. วารสารน้ำตาล. 34, 2 (มี.ค.-เม.ย. 2541) 29-35. A50
- ตินจง สุขคำภู. “การทดแทนน้ำตาลซูโครสด้วยซอร์บิทอลในสับปะรดเต็มแวนบรรจุกระป๋อง”. อาหาร. 31, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2544) 268-278. A51
- วงสวาท โกศลวัฒน์. “ดัชนีน้ำตาล”. อาหาร. 33, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2546) 260-262. A52
- วัชรินทร์ คงวิลาด. “ตาลโตนด : ความหวานพื้นบ้านปราศจากสารพิษ”. เกษตรกรรมธรรมชาติ. 5 (2542) 28-29. A53
- เวชยันต์ ชนบดีภัทร. “การประยุกต์มาตรฐานใหม่ ISO 22000 : 2005 กับอุตสาหกรรมน้ำตาลของประเทศ ไทย”. FOOD FOCUS THAILAND. 2, 19 (Oct. 2008) 42-45. A54
- เวณิกา เบ็ญจพงษ์. “การใช้สารซัลไฟต์ในการผลิตน้ำตาลมะพร้าวและการปรับปรุงกรรมวิธีการผลิตให้ปลอดภัยต่อการบริโภค”. อาหาร. 37, 2 (เม.ย.-มิ.ย. 2550) 163-171. A55

- ศุภชัย นิรวานิช. “เตาเคี้ยวน้ำตาลโตนดหรือมะพร้าวประสิทธิภาพสูง”. *เทคโนโลยีชาวบ้าน*. 11, 223 (15 ก.ย. 2542) 35-36. **A56**
- สกุลรัตน์ แสนปุตะวงษ์. “ผลของสารควบคุมการเจริญเติบโต น้ำตาล และผงวุ้น ต่อการสร้างโพทาคอร์มของกล้วยไม้เหลืองจันทร์”. *วารสารสงขลานครินทร์ ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. 29, 3 (พ.ค.-มิ.ย. 2550) 647-654. **A57**
- สมปอง หมั่นแจ้ง. “จากตะกอนโรงงานน้ำตาลมาเป็นปุ๋ยอินทรีย์”. *กสิกร*. 81, 2 (มี.ค.-เม.ย. 2551) 84-85. **A58**
- สราวุธ วงศ์สุวรรณ. “ไปเกาะเรือโคลนดูชาวบ้านทำน้ำตาลเลี้ยงครอบครัว”. *เทคโนโลยีชาวบ้าน*. 15, 315 (15 ก.ค. 2546) 38-40. **A59**
- สัมฤทธิ์ เฟื่องจันทร์. “ความรู้เรื่องตาล”. *กสิกร*. 73, 5 (ก.ย.-ต.ค. 2543) 509-518. **A60**
- สาโรจน์ ศิริคันสนียกุล. “น้ำตาลแลกโตซูโครส”. *ส่งเสริมเทคโนโลยี*. 25, 138 (เม.ย.-พ.ค. 2542) 171-174. **A61**
- สำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย. “กฎกระทรวงแบ่งส่วนราชการสำนักงาน คณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย กระทรวงอุตสาหกรรม พ.ศ. 2545”. *ราชกิจจานุเบกษา*. 119, 103 ก (เล่มที่ 3) (9 ต.ค. 2545) 120-124. **A62**
- สุรชาติภ ภมรประวัตติ. “ฟักทองลดน้ำตาลในเลือด”. *หมอชาวบ้าน*. 29, 348 (เม.ย. 2551) 34-37. **A63**
- สุรชาติภ ภมรประวัตติ. “มะเขือเปราะลดน้ำตาลในเลือด”. *หมอชาวบ้าน*. 30, 351 (ก.ค. 2551) 28-30. **A64**
- สุพัฒน์ กุมพิทักษ์. “อุ สาโท น้ำตาลเมา เหล้าดื่ม เหล้าพื้นบ้านไทย”. *เกษตรกรรมธรรมชาติ*. 8 (2545) 12-17. **A65**
- สุรพล จันทร์เรือง. “ตาลโตนด”. *กสิกร*. 74, 1 (ม.ค.-ก.พ. 2544) 31-52. **A66**
- สุรพล จันทร์เรือง. “น้ำตาลจากตาลโตนด”. *กสิกร*. 75, 1 (ม.ค.-ก.พ. 2545) 81-86. **A67**

- เสาวคนธ์ ตันสิทธิพันธุ์. “การบริโภคน้ำตาลทรายเป็นผลเสียต่อสุขภาพจริงหรือ”. **ฉลาดบริโภค**.
26 (ม.ค.-ธ.ค. 2544) 66-67. **A68**
- เสาวลักษณ์ จิตรบรรเจิดกุล. “ผลของวัตถุดิบชนิดต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนด”. **วารสาร
สงขลานครินทร์**. 11, 2 [2546] 161-165. **A69**
- “หวานปราศจากสารพิษ”. **เกษตรกรรมธรรมชาติ**. ฉ. 5 (2542) 25-27. **A70**
- อดิศักดิ์ เอกโสวรรณ. “ผลของการลดปริมาณน้ำตาลที่มีต่อลักษณะทางคุณภาพของเค้กและคุกกี้ลด
พลังงานด้วยแป้งบุก ซอร์บิทอลและโพลีเดกซ์โตรส”. **อาหาร**. 32, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2545) 291-299.
A71
- อมรศรี ดุ้ยระพิงค์. “ผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรขวัญใจพัฒนา”. **เทคโนโลยีชาวบ้าน**.
13, 258 (1 มี.ค. 2544) 22-23. **A72**
- อรพิน เกิดชูชื่น. “โลหะหนักสะสมในผักกาดหอมที่ปลูกโดยใช้น้ำทิ้งจากโรงงานผลิตน้ำตาลทราย”.
วารสารสภาสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 3, 5 (มิ.ย.-ก.ค. 2546) 47-54.
A73
- อาทร อนัคนเวช. “อิกนานเท่าใดอินเดียถึงจะเปลี่ยนระบบการบริหารน้ำตาลเสียที”. **วารสารน้ำตาล**.
34, 4 (ก.ค.-ส.ค. 2541) 31-41. **A74**
- อาธร สิทธิสาร. “นักวิจัย มก. คิดสูตรแยมมะละกอกลิ่นมะนาวน้ำตาลต่ำเพื่อคนรักสุขภาพ”.
เทคโนโลยีชาวบ้าน. 21, 441 (15 ต.ค. 2551) 72. **A75**
- อุบลวรรณ พึ่งฉิม. “The Essential Ingredients for Healthy Heart “. **FOOD FOCUS THAILAND**.
4, 34 (Jan. 2009) 39-41. **A76**
- อุบลวรรณ พึ่งฉิม. “สารผสมอาหาร : ทางเลือกใหม่สำหรับนักกีฬา”. **FOOD FOCUS THAILAND**.
3, 28 (Jul. 2008) 25-27. **A77**
- “LOW / No / Reduced Sugar : ความท้าทายของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกอมและขนมหวาน”
FOOD FOCUS THAILAND. 1, 4 (ก.ค. 2549) 42-43. **A78**

“Palatinose น้ำตาลสุขภาพ”. **AJINOMOTO SCIENCE & TECHNOLOGY NEWSLETTER.**

ฉ. 96 (2548) 1-2.

A79

“Texture and Quality in Sugar Free Gum”. **ASIA PACIFIC FOOD INDUSTRY THAILAND.**

5, 27 (Sep.-Oct. 2007) 24-25.

A80