

วารสาร (ภาษาไทย)

หน้า

- กรมวิทยาศาสตร์บริการ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ. "การศึกษาวิถีการคัดกรองของอาหาร
กระป๋อง". รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์บริการ. ฉ. 61 (2546) 162-164 A1
- กัลย์สุตา จันทร์เอม. "TD & HP Value : เกี่ยวข้องกับอาหารกระป๋องอย่างไร?".
FOOD FOCUS THAILAND. 4, 35 (Feb. 2009) 40-42 A2
- จตุพร วัฒนยากร. "อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง". อุตสาหกรรมสาร. 36, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2536)
23-30 A3
- ทิพาพร อยู่วิทยา. "สารระนำรู้เกี่ยวกับอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ การกำหนดกระบวนการ
ฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Prosess Establishmen)". อาหาร. 22, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2535) 39-50 A4
- นุระศักดิ์ มาดหมาย. "กรณีศึกษาการตรวจวัดและวิเคราะห์การใช้พลังงานในโรงงานผลิตอาหาร
ทะเลกระป๋อง". INDUSTRIAL TECHNOLOGY REVIEW. 10, 127 (ส.ค. 2547)
191-194 A5
- ปรียา วินุลย์เศรษฐ์. "จุลชีววิทยาของอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ". อาหาร. 25, 2
(เม.ย.-มิ.ย. 2538) 127-133 A6
- ปรียา วินุลย์เศรษฐ์. "สารระนำรู้เกี่ยวกับอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำจุลชีววิทยาของอาหาร
กระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ". อาหาร. 25, 3 (ก.ค.-ก.ย. 2538) 200-207 A7
- เปล่งสุรีย์ หิรัญตระกูล. "รู้จักกับอาหารกระป๋องที่เลี้ยงปากท้องคนทั่วโลก". เกษตรแปรรูป.
3, 31 (20 มี.ค.-19 เม.ย. 2548) 72-75 A8
- ภักดี ทรงเจริญ. "โลหะชนิดนิยมที่ใช้ผลิตกระป๋องบรรจุอาหารและเครื่องดื่ม". ข่าวสารการชนิ.
42, 4 (2540) 15-18 A9

- รัชนิวรรณ กุลจันทร์. “พลิกโฉมบรรจุภัณฑ์อาหารทะเลจากกระป๋องเป็นซองบรรจุกล่อง”.
วารสารการบรรจุภัณฑ์. 9, 4 (ก.ค-ก.ย. 2544) 14-15 A10
- รัศมี ศุภศรี. “สารระนำรู้เกี่ยวกับอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ”. อาหาร. 22, 2
(เม.ย.-มิ.ย. 2535) 43-48 A11
- วิลาสินี วุฒิธิรสกล. “กระป๋องบรรจุอาหาร”. เทคโนโลยีวัสดุ. ฉ. 19 (เม.ย.-มิ.ย. 2543) 23-26 A12
- วิวัฒน์ ปฐมโยธิน. “การใช้เครื่องฆ่าเชื้ออาหารกระป๋อง [Still Retort Operation]”. อาหาร. 22, 3
(ก.ค.-ก.ย. 2535) 39-50 A13
- ศิริลักษณ์ นิวิฐจรรยงค์. “สัญญาณเตือนภัย : กระป๋องอาหารเกิดการกักกร่อนขึ้นแล้ว”.
เทคโนโลยีวัสดุ. ฉ. 39 (เม.ย.-มิ.ย. 2548) 57-59 A14
- สมโภช พงนพิมล. “การศึกษาวิธีวิเคราะห์กรดไฟติกในอาหารทะเลบรรจุกระป๋องด้วยวิธี Anion
Exchange”. วารสารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 36, 2 (เม.ย.-มิ.ย. 2537) 97-103 A15
- สิริพร สอนเสาวภาคย์. “สารระนำรู้เกี่ยวกับอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ : การวินิจฉัย
Listeria monocytogenes ในอาหาร”. อาหาร. 24, 2 (เม.ย.-มิ.ย. 2537) 126-134 A16
- สุกัญญา จันทร์เหลือง. “ความปลอดภัยในการผลิตอาหารกระป๋อง”. วารสารสถาบันอาหาร. 4, 19
(ก.ย.-ต.ค. 2544) 64-66 A17
- สุขเกษม สิทธิพนธ์. “สารระนำรู้เกี่ยวกับอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ การปิดผนึกกระป๋อง
อาหาร-เครื่องมือและการตรวจสอบ”. อาหาร. 23, 3 (ก.ค.-ก.ย. 2536) 214-217 A18
- สุชาติ ศาสตร์เวช. “เครื่องนึ่งอาหารบรรจุกระป๋องระบบพ่นน้ำ”. วารสารเทคโนโลยี. 22, 2
(เม.ย.-มิ.ย. 2544) 5-7 A19
- สุชาติพิทย์ วิทย์ชัยวุฒิวงศ์. “EDTA ในอาหารทะเลกระป๋อง”. วารสารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์.
36, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2537) 247-252 A20

- สุภัทรา เจริญเกษมวิทย์. “BADGE ภัยร้ายจากสารเคลือบผิวปกป้องบรรจุอาหาร”. วารสารกรม
วิทยาศาสตร์บริการ. 49, 157 (ก.ย. 2544) 25-27 **A21**
- อรอนงค์ มหัทธพงษ์. “วิธีฆ่าเชื้อโรคอาหารกระป๋องแบบเร็ว”. วารสารสถาบันอาหาร. 8, 47
(พ.ค.-มิ.ย. 2549) 33-35 **A22**
- อาณัติ นิตินทรมยง. “อาหารกระป๋องของคู่กระเช้าของขวัญปีใหม่”. **ฉลาดซื้อ**. 1, 4 (ธ.ค. 2537-ม.ค. 2538)
21-25 **A23**
- เอกคนัย กอกิมพงษ์. “Botulinum toxin ภัยร้ายจากอาหารกระป๋อง”. **LAB TODAY**. 5, 34 (เม.ย. 2549)
59-63 **A24**
- “เชื้อโรคร้าย ภัยจากอาหารกระป๋อง”. **SCIENCE WORLD**. 5, 52 (ส.ค. 2552) 50-51 **A25**
- “ฟายเทคในอาหารทะเลกระป๋องเพื่อส่งออก”. รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์บริการ. 50 (2535)
154-164 **A26**
- “ยกครัวไปพร้อมอาหารกระป๋อง”. วารสารจารย์พา. 8, 63 (พ.ย.-ธ.ค. 2544) 54-58 **A27**
- “สารที่น่ารู้เกี่ยวกับอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ การตรวจหาแบคทีเรียซาลโมเนลลาในอาหาร”.
อาหาร. 24, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2537) 282-290 **A28**