

ii

สารบัญ

หน้า

คำนำ

i

วารสาร (ภาษาไทย)

A1-43

กุศลภาค

B1-12

วารสาร (ภาษาไทย)

หน้า

“กลุ่มสตรีสหกรณ์รังนกผลิตปลาร้า-น้ำปลาเป็นสินค้า OTOP อ. สามง่าม จ. พิจิตร”. เพื่อนเกษตร. A1
7, 71 (พ.ศ. 2547) 78-81.

กาญจนा วิวัฒน์เบรษฐ์ และอมร วงศ์รักษ์พานิช. “คุณลักษณะความปลอดภัยของกากานะพลาสติก A2
บรรจุน้ำปลา”. อาหาร. 20, 2 (เม.ย.-มิ.ย. 2533) 115-123.

“การควบคุมการซึ่ดจากการขาดมาตรฐานเหล็กและคงพอกด้วยเกลือสินเชาว์และน้ำปลาที่เสริมด้วย A3
ชาตุเหล็กและไอโอดีนที่จังหวัดศรีษะเกษ”. ข่าวสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
27, 283 (ม.ค. 2529) 8-10.

“การเปรียบเทียบวิธีเตรียมน้ำปลาที่ผลิตขึ้นบริโภคเอง”. ข่าวสำนักงานคณะกรรมการวิจัย A4
แห่งชาติ. 27, 286 (เม.ย. 2529) 4-7.

“การเลือกซื้อน้ำปลา”. เทคโนโลยีชาวบ้าน. 2, 23 (ส.ค. 2533) 47. A5

กองบรรณาธิการ. “น้ำปลา哪儿ซื้อ?”. ตลาดซื้อ. 8, 45 (ต.ค.-พ.ย. 2544) 32-37. A6

ชนิษฐา พิมจันทร์. “น้ำปลา ปลาร้า น้านวลด ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่กงไกรลาศ”. เทคโนโลยีชาวบ้าน. A7
15, 301 (15 ธ.ค. 2545) 18, 20.

“คุณภาพของน้ำปลาในปัจจุบัน”. ข่าวกรมวิทยาศาสตร์บริการ. 102 (พ.ค. 2526) 5-6. A8

“เคล็ดอย่างธรรมชาติ”. เกษตรกรรมธรรมชาติ. ฉ. 5 (2542) 30-31. A9

“เคล็ดอย่างมีคุณค่าด้วยน้ำปลาตรา มอง”. สมอ. สาร. 28, 323 (พ.ค. 2545) 8-9. A10

ธัวชัย วีไลพันธ์. “ทำน้ำปลาใช้เอง”. เทคโนโลยี. 5, 1 (มี.ค. 2527) 26-32. A11

หน้า

- ชาภังราว, นามแฝง. “หัวน้ำปลาไส้ตัน 100%”. เพื่อนโคงาล. 2, 19 (เม.ย. 2548) 77-78. A12
- ช้านาณุ ทองเกียรติกุล. “วิทยาลัยอาชีวะสุโขทัยผลิตน้ำปลาผงอนาคต สะควรต่อการเคลื่อนย้าย”. เทคโนโลยีชาวบ้าน. 19, 404 (1 เม.ย. 2550) 67. A13
- นงนุช รักสกุลไทย. “น้ำปลาถั่วเหลือง (Fish-Soy Sauce)”. อาหาร. 17, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2530) 214-223. A14
- นายโว่จง, นานแฝง. “น้ำปลาสร้อยแท้ของดีที่เหลืออยู่จากเมืองชัยนาท”. เกษตรกรรมธรรมชาติ. ฉ. 2 (2545) 47-50. A15
- “น้ำปลา”. ฉลากบริโภค. 7, 2 (2525) 62-63. A16
- “น้ำปลา”. ทักษะ. ฉ. 68 (ธ.ค. 2527) 74-75. A17
- “น้ำปลา 1 เดือน”. นิกรส. 2, 17 (ส.ค. 2533) 29. A18
- “น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ ชุดเซย์โปรตีนให้ผู้ขาดสารอาหารได้ถึง 7%”. มิติชุมชน. 3, 32 (ม.ค. 2551) 87. A19
- “น้ำปลาอีห้อไหనมีคุณภาพ”. ฉลากซื้อ. 4, 25 (มี.ย.-ก.ค. 2541) 39-41. A20
- “น้ำผักสะทอนน้ำปลาจากใบไม้”. เทคโนโลยีชาวบ้าน. 2, 20 (พ.ค. 2533) 14-15. A21
- บุญศรี จงเรืองจิตต์. “การศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนาการเร่งกระบวนการหมักน้ำปลา”. วารสาร วิทยาศาสตร์. 55, 2 (มี.ค.-เม.ย. 2544) 121-125. A22
- บุปผา มั่นอารมณ์. “น้ำปลาแหล่งสารอาหารของชาวเอเชีย พัฒนาคุณภาพมาตรฐานการผลิตน้ำปลา ไทยจนเป็นที่ยอมรับของตลาดโลก”. เทคโนโลยีชาวบ้าน. 20, 439 (15 ก.ย. 2551) 45-46. A23

หน้า

“บุตรน้ำปลาโปรดคืนเมืองได้”. เทคโนโลยีชีวานุรักษ์. 2, 22 (ก.ค. 2533) 14-15.

A24

ปฐมพร ฤศิปฐมสุข. “เพิ่มจันทร์น้ำปลาาราสเทอร์ไคลส์เข้าแรกที่ได้รับ อ.บ. ตั้งเป้าเสนอขายต่อเดือน”. A25

FOOD & DRINK THAI BUSINESS (เกษตรแปรรูป). 1 (3), 1 (37) (15 ก.ย.-14 ต.ค. 2548) 71-74.

ปทุม ชูรัตน์. “ความคงตัวของไอโอดีนในน้ำปลา”. อาหาร. 24, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2537) 259-263.

A26

ปราณิศา เชื้อโพธิ์หัก นงนุช รักสกุลไทยและดวงเดือน ภูลิลักษณ์. “ผลการเพิ่มปริมาณออกซิเจนต่อกระบวนการหมักน้ำปลา”. อาหาร. 28, 1 (ม.ค.-มี.ค. 2541) 22-30.

A27

“เปิดใจน้ำปลาไวเคราะห์หาคุณภาพ”. FOOD FOCUS THAILAND. 2, 12 (Mar. 2007) 44-46.

A28

“ผลการวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำปลา”. รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์นริการ. ฉ. 40 (2525)

A29

138-144.

“พบริชีทำน้ำปลาคุณภาพดี”. น่าวสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. 27, 293 (พ.ย. 2529)

A30

17-18.

รังสรรค์ ตี้คงจิตรา และคนอื่น ๆ. “ผลกระทบของการณ์เก็บต่อความคงตัวของสารไอโอดีนในเกลือ น้ำปลา และน้ำดื่มที่เสริมด้วยไอโอดีน”. อาหาร. 28, 1 (ม.ค.-มี.ค. 2541) 31-41.

A31

“ระบุน้ำปลาดี 23 ยี่ห้อนำตัวอย่างวิเคราะห์ใช้เวลาข้อให้ถูกสากล”. น่าวสำนักงานคณะกรรมการ

A32

วิจัยแห่งชาติ. 23, 235 (ม.ค. 2525) 21-22.

วัชรีพร คงวิลาด. “น้ำปลาแท้ น้ำปลาดี โรงงานเขามีวิธีผลิตอย่างไร”. เทคโนกรรณธรรมชาติ.

A33

ฉ. 5 (2542) 32-33.

วิเชียร ลีลาวัฒนาศ. “เทคโนโลยีชีวภาพกับอุตสาหกรรม ตอนที่ 13”. วารสารจารึกฯ. 8, 63

A34

(พ.ย.-ธ.ค. 2544) 16-18.

<p>ศิริเพ็ญ เวชชารัตน์. “น้ำปลา : อาหารที่ได้จากแบคทีเรีย”. วารสารศูนย์เครื่องมือวิจัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 1, 1 (ม.ค. 2534) 4-5.</p> <p>สถาบันส่งเสริมการสอนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่วนประชาสัมพันธ์. “หนึ่งฤทธิ ยกน้อบ ศึกษาเชื้อแบคทีเรียสกุล Alcaligenes sp. ช่วยเร่งกระบวนการหมักน้ำปลาให้ดีขึ้น”.</p> <p>UPDATE. 21, 231 (ธ.ค. 2549) 6-7.</p> <p>สมนิตย์ เเหล็กอุ่นวงศ์. “พริกแกงเผ็ด-น้ำปลาจากปลาร้า ภูมิปัญญาชาวบ้านลุ่งเขว้า”. เทคโนโลยี ชาวบ้าน. 15, 309 (15 เม.ย. 2546) 24-25.</p> <p>สมบัติ ราชวงศ์. “น้ำปลาจากปลาร้าของดีหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ อ. หนองบูนนาอก”. เทคโนโลยีชาวบ้าน. 15, 303 (15 ม.ค. 2546) 113.</p> <p>สมศรี ดำรงสวัสดิ์วิทย์ และพิพัลย์ จิตตะวิถุ. “คุณภาพน้ำปลาจากแหล่งผลิตในพื้นที่จังหวัด ภาคเหนือตอนล่าง”. วารสารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 45, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2546) 212-218.</p> <p>สายพิณ ไชยนันทน์. “น้ำปลาอาหารหมักพื้นบ้าน”. ขัยพุกน้ำวิทยาศาสตร์. 32, 23 (ธ.ค. 2528) 8-10.</p> <p>สุภาพ สวนปาน. “น้ำปลา กับการศูนย์ครองผู้บริโภค”. ฉลาดบริโภค. 14, 1 (เม.ย. 2532) 30-39.</p> <p>สุรีย์ พอดิสารณ์. “การศึกษาไอล้ออินในน้ำปลา”. วารสารกรมวิทยาศาสตร์บริการ. 41, 133 (ก.ย. 2536) 21-24.</p> <p>อภิวัฒน์ คำสิงห์. “น้ำปลา 'เดี๋ยว' ไม่มีของกลุ่มสตรีต้มน้ำปลาทำถนน จำเป็นต้อง “ไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย”. เทคโนโลยีชาวบ้าน. 22, 483 (15 ก.ค. 2553) 30-31.</p>	<p>หน้า</p> <p>A35</p> <p>A36</p> <p>A37</p> <p>A38</p> <p>A39</p> <p>A40</p> <p>A41</p> <p>A42</p> <p>A43</p>
--	--

กุณฑิภาค

		หน้า
กุณฑิภาค บุญเดือน. “ชุดตรวจน้ำปลาแท้ ไอเดียนสิติจุพา”. กรุงเทพธุรกิจออนไลน์. (21 เม.ย. 2552) 1.	ก9562	B1
กุณฑิภาค บุญเดือน. “น้ำปลาสอง นวัตกรรมคีมนาอกขาว”. กรุงเทพธุรกิจออนไลน์. (10 มี.ค. 2552) 1.	ก9433	B2
“เตือนภัยน้ำปลาไรม่าครูํ”. กรุงเทพธุรกิจ. 16, 5165 (13 พ.ย. 2545) 1-3.	ก4568	B3
“ทำน้ำปลาจากปลารักกินกันเถอะ”. เดลินิวส์. ฉ. 14,308 (14 ธ.ค. 2531) 1.	ก1278	B4
“หากโนโลยีเร่งการหมักน้ำปลา ผลงานจากนักวิทยรุ่นเยาว”. เดลินิวส์. ฉ.20,705 (21 มี.ย. 2549) 12.	ก6876	B5
นวพรรษ บุญชาญ. “น้ำปลาปลอม”. เดลินิวส์. ฉ. 22,143 (29 พ.ค. 2553) 30.	ก10802	B6
“ม. สุรนารีหมักน้ำปลาลดสารก่อภัยแพ”. กรุงเทพธุรกิจ. 21, 7063 (24 ม.ค. 2551) 9. ก8087		B7
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร. “คุณภาพของน้ำปลา”. เดลินิวส์. ฉ. 15,985 (19 ก.ค. 2536) 1. ก1838		B8
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โครงการเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ. “ในน้ำปลามีอะไรบ้าง”. เดลินิวส์. ฉ. 21,536 (29 ก.ย. 2551) 23.	ก8854	B9
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ. “การผลิตน้ำปลาจากเครื่องในปลาทู”. เดลินิวส์. ฉ. 21,038 (20 พ.ค. 2550) 34.	ก7595	B10
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ. “การเร่งกระบวนการหมักน้ำปลาโดยการประยุกตใช้อนไซม”. เดลินิวส์. ฉ. 21,037 (19 พ.ค. 2550) 34.	ก7575	B11
“สวทช. เปิดตัว 'ยากันยุง-น้ำปลาสอง' นาโน”. นิตยสารออนไลน์. (11 มี.ค. 2552) 1.	ก9434	B12