

บทความวารสาร

	หน้า
“กะปิเคย ของดีที่คลองโคน” เทคโนโลยีชาวบ้าน 4, 54 (1 ก.ย. 2535) 21	A1
“การวิเคราะห์กะปิพื้นเมือง” รายงานกิจกรรมของกรมวิทยาศาสตร์ กระทรวง อุตสาหกรรม ฉ. 31 (ต.ค. 2510-ก.ย. 2515) 99-100	A2
“จับกุ้งมาทำกะปิ งานแปรรูปที่ทำรายได้ดี ของกลุ่มแม่บ้านฯ ที่ดอนสัก” เทคโนโลยี ชาวบ้าน 17, 348 (ธ.ค. 2547) 24-25	A3
จิตต์เลขา ทองมณี. “จุลินทรีย์ในอาหารหมัก” วารสารกรมวิทยาศาสตร์บริการ 49, 157 (ก.ย. 2544) 28-29	A4
ชำนาญ ทองเกียรติกุล. “กะปิผงสำเร็จรูป วิทยาลัยเทคนิคสตูลเพิ่มมูลค่ากะปิสดให้ กลุ่มแม่บ้าน” เทคโนโลยีชาวบ้าน 21, 442 (1 พ.ย. 2551) 105	A5
ชำนาญ ทองเกียรติกุล. “เคย ของ กศน. หัวไทร” เทคโนโลยีชาวบ้าน 16, 322 (1 พ.ย. 2546) 24	A6
ณัชชา บุญแสง. “ระวัง ! สารเคลือบผิวหน้ากะปิ” วารสารสถาบันอาหาร 9, 55 (ก.ย.- ต.ค. 2550) 65-66	A7
“ทำกะปิกินเอง” เกษตรกรรมธรรมชาติ ฉ. 2 (2542) 17	A8
“ผลการตรวจวิเคราะห์กะปิ” รายงานกิจกรรมของกรมวิทยาศาสตร์ กระทรวง อุตสาหกรรม ฉ. 36 (ต.ค. 2520-ก.ย. 2521) 285	A9
“ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำปลาและกะปิ” รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์ บริการ ฉ. 39 (2524) 129	A10

หน้า

- “พบใส่กะปิในอาหารรสเปรี้ยวช่วยลดการสึกกร่อนของฟัน” สารมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ 19, 3 (ก.พ.-มี.ค. 2553) 15 A11
- พัฒนา นรมาศ. “กุ้งเคียบ เคียบกุ้ง กะปิเคียบ รสอร่อยจากเมืองระนอง” เทคโนโลยีชาวบ้าน 21, 449 (15 ก.พ. 2552) 34-35 A12
- พิชญาดา เจริญจิต. “แกงน้ำเคียบหรือแกงเคียบปลา อาหารงานเด็กของคนใต้” เทคโนโลยีชาวบ้าน 25, 537 (15 ต.ค. 2555) 96-97 A13
- “ยกระดับกะปิไทยส่งไปนอก” สมอ. สาร ฉ.169 (ก.ค. 2532) 2-4 A14
- วสันต์ สุขสุวรรณ. “กะปิสูตร โกตุ้ย กะปิคุณภาพดีที่ระนอง” เทคโนโลยีชาวบ้าน 17, 357 (15 เม.ย. 2548) 22 A15
- วสันต์ สุขสุวรรณ. “ชมธรรมชาติ วิถีชีวิตชาวประมง ชาวเล ชนเผ่ามอแกน แวะซื้อ กะปิดีที่เกาะเหลา ระนอง” เทคโนโลยีชาวบ้าน 21, 449 (15 ก.พ. 2552) 95 A16
- วสันต์ สุขสุวรรณ. “วิสุทธิ์ สัทธิเดช คิดเพิ่มเติมค่าจากกะปิธรรมดาเป็นกะปิผง” เทคโนโลยีชาวบ้าน 19, 413 (15 ส.ค. 2550) 20 A17
- “วิธีทำกะปิจากปลาและกุ้ง” ฉลาดบริโภค 2, 2 (พ.ค. 2520) 66 A18
- วิสุทธิ์ สัทธิเดช. “กะปิแลเลนอง กะปิผงเจ้าแรกของไทย” เทคโนโลยีชาวบ้าน 17, 361 (15 มิ.ย. 2548) 24-25 A19
- ศิวาลัย สิริมังครารัตน์. “ยาเชื้อ [กะปิ] ความหวังใหม่” กสิกร 63, 3 (พ.ค.-มิ.ย. 2533) 284-286 A20
- สมยศ ศรีสุโร. “เครื่องอัดกะปิก่อนการอาชีพบ่อไร่” เทคโนโลยีชาวบ้าน 24, 515 (พ.ย. 2554) 18 A21

หน้า

- สวนีย์ จำเริญว. “6 คุณสมบัติของกะปิดี” **ฉลาดซื้อ** 11, 62 (สิงหาคม-กันยายน 2547) 65 A22
- อัสวิน ภัคฆวรรณ. “กะปิ-นูดู เทพาฯ ผลิตภัณฑ์กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่นแห่งชาติ ปี 2551” **เทคโนโลยีชาวบ้าน** 20, 435 (15 ก.ค. 2551) 65 A23
- อุดมศักดิ์ ธรรมาส. “กะปิเคย กับภูมิปัญญาพื้นบ้าน” **BRT NEWSLETTER** ฉ.19 (ส.ค. 2552) 8 A24

บทความวิจัย

- “กะปิ” รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์บริการ ฉ. 48 (2533) 111-120 B1
- เกรียงศักดิ์ สายธนู. “ราคาและคุณภาพทางแบคทีเรียของกะปิ” **วารสารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์** 24, 3 (ก.ค.-ก.ย. 2525) 139-146 B2
- เพ็ญ ทองน้อย. “ส่วนประกอบทางโภชนาการของกะปิ” **วารสารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์** 32, 2 (เม.ย.-มิ.ย. 2533) 85-89 B3

กฤตภาค / ข่าว

- “กะปิในแกงส้มชะลอมพริกอ่อน” **มติชน** 33, 11679 (2 มี.ค. 2553) 10 ก10581 C1
- ทอม แม่โจ้. “คลองโคนแหล่งผลิตกะปิชื่อดังของแม่กลอง” **เดลินิวส์** ฉ. 20,655 (2 พ.ค. 2549) 16 ก6793 C2
- นวพรรษ บุญชาญ. “10 ข้อดีของกะปิ” **เดลินิวส์** ฉ. 22,416 (26 ก.พ. 2554) 28 ก11513 C3
- “รากับกะปิ” **ไทยรัฐ** 50, 15270 (12 พ.ย. 2542) 1 ก3284 C4

ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต

หน้า

- “กะปิ” [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 17 เมษายน 2557] เข้าถึงจาก : D1
<http://www.siamkapi.com/content/14-D1-what-is-shrimp-paste-and-how-to-make>
- “ที่มาและประโยชน์ของกะปิ” [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 17 เมษายน 2557] เข้าถึง D2
จาก : <http://talk.mthai.com/topic/362752>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนาปนนท์. “Shrimp paste / กะปิ” [ออนไลน์] D3
[อ้างถึงวันที่ 17 เมษายน 2557] เข้าถึงจาก :
<http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1424/shrimp-aste>