

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	i
บทความวารสาร	A1-A8
บทความวิจัย	B1-B2
กฤตภาค / ข่าว	C1-C5
ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต	D1-D8
มาตรฐาน / กฎระเบียบ	E1-E3

รายชื่อสิ่งพิมพ์

บทความวารสาร

	หน้า
ธนสิทธิ์ เหล่าประเสริฐ. “อาชีพะพิชฌุโลก ไอเดียเจ๋ง คิดเครื่องช่วยทำผลไม้แช่อิ่ม ทำเสร็จพร้อมขายใน 10 นาที” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 23, 501 (เม.ย. 2554) 20	A1
“บอแรกซ์ในผลไม้ดอง” <i>รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์บริการ</i> ฉ. 48 (2533) 108-111	A2
“ผลไม้แช่อิ่ม” <i>วิทยาศาสตร์ไทย</i> 3, 29 (ส.ค. 2521) 31	A3
วิชัย หฤทัยธนาสันต์. “ทำผลไม้แช่อิ่ม” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 5, 61 (15 ธ.ค. 2535) 31	A4
วิเชียร สีลาวัชธมาศ. “อาหารจาก : แลคติกแอซิกแบคทีเรีย (ล.อ.บ.) นานาชาติ (ตอนจบ)” <i>วารสารจารย์พา</i> 5, 40 (ม.ค.-ก.พ. 2541) 55-56	A5
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.). “ผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง” <i>ข่าวเทคโนโลยีสำหรับชาวชนบท</i> ฉ. 94 (ม.ค.-มี.ค. 2549) 1	A6
สายสวาท พระคำยาน. “เครื่องเป่าลมร้อนซิลพลาสติกปิดฝาขวดผลไม้ดอง” <i>ข่าวเทคโนโลยีสำหรับชาวชนบท</i> ฉ. 76 (ม.ค. 2544) 7-8	A7
“อันตรายจากผลไม้แช่อิ่ม” <i>นิตยสารผู้บริโภค</i> 1, 3 (มิ.ย.-ก.ค. 2527) 62	A8

บทความวิจัย

ทัศนีย์ จุฬามรกต และ วันทนีย์ ธนีสสร. “การศึกษาปริมาณซัคคารินในผลไม้ดอง” <i>อาหาร</i> 20, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2533) 277-283	B1
นภาพร เชี่ยวชาญ, ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี และ วลัยพร ศรีชุมพวง. “สารเจือปนในผลไม้ดองที่จำหน่ายโดยผู้ค้าในเขตกรุงเทพมหานครและจังหวัดสมุทรปราการ” <i>อาหาร</i> 36, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2549) 347-355	B2

กฤตภาค

หน้า

- จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ. “การเชื่อมอบแห้ง” *เดลินิวส์* ฉ. 22,021 (27 ม.ค. 2553) 23 ก10478 C1
- จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ. “สารให้กลิ่นรสในผักและผลไม้ ดอง. *เดลินิวส์* ฉ. 19,038 (27 พ.ย. 2544) 1 ก4034 C2
- “เตือนภัยผลไม้สด-ผลไม้ดองสารปนเปื้อนอีก สีสวยยิ่งอันตราย” *เดลินิวส์* ฉ. 22,252 (15 ก.ย. 2553) 2 ก11089 C3
- “ผลไม้เชื่อมบ้านถนนใหม่ สรรพคุณทางยาสารพัดประโยชน์” *สยามรัฐ* 64, 22067 (26 ก.ย. 2556) 16 ก14422 C4
- ภาวิณี เจริญยิ่ง. “ผลไม้เชื่อมขายได้ขายดี เปิดสูตรดั้งเดิมบอระเพ็ดมาแรง” *มติชน* 30, 10752 (18 ส.ค. 2550) 23 ก7990 C5

ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต

- การเชื่อม* [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 20 กันยายน 2559]. เข้าถึงจาก: <http://kpspsstaff.awardspace.com/doythaiweb/food.html> D1
- ของหมัก ดอง อร่อยปาก ลำบากกาย* [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 20 กันยายน 2559]. เข้าถึงจาก: <http://www.manager.co.th/Food/ViewNews.aspx?NewsID=9570000045752> D2
- ครูอักษราวดี โรงเรียนเมืองแงง. *การเชื่อม* [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 20 กันยายน 2559]. เข้าถึงจาก: <https://aksara99.wordpress.com/การเชื่อม> D3
- แปรรูปผลไม้เชื่อม ‘ร้านสนใจ’ สร้างความสำเร็จได้ ด้วยแนวคิด ‘เศรษฐกิจพอเพียง’* [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 20 กันยายน 2559]. เข้าถึงจาก: <http://www.matichon.co.th/news/109090> D4
- ผลไม้ดองมีอันตราย* [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 20 กันยายน 2559]. เข้าถึงจาก: <http://health.kapook.com/view3097.html> D5

	หน้า
ว่าด้วยเรื่องผลไม้ดองน้ำผึ้ง [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 20 กันยายน 2559]. เข้าถึงจาก: http://talk.ict.in.th/64284	D6
สารภี ยวดยง. <i>ผักและผลไม้ดอง</i> [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 20 กันยายน 2559]. เข้าถึงจาก: https://www.doctor.or.th/article/detail/6533	D7
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร. <i>ผลไม้แช่อิ่ม</i> [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 20 กันยายน 2559]. เข้าถึงจาก: http://www.arda.or.th/kasetinfo/north/processing/process_fruit_sp.html	D8

มาตรฐาน / กฎระเบียบ

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มผช.136/2546, <i>มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผลไม้แห้ง</i> . กรุงเทพฯ : สมอ, 2546	E1
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มผช.160/2546, <i>มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผลไม้ดอง</i> . กรุงเทพฯ : สมอ, 2546	E2
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มผช.161/2546, <i>มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผลไม้แช่อิ่ม</i> . กรุงเทพฯ : สมอ, 2546	E3