

ii

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	i
บทความวารสาร	A1-A8
บทความวิจัย	B1-B9
กฤตภาค / ข่าว	C1-C9
มาตรฐาน / กฎระเบียบ	D1

รายการสิ่งพิมพ์

บทความวารสาร

	หน้า
กองบรรณาธิการ. “หมุยอกก็ไม่พันสารกันบูด” ฉลาดซื้อ 15, 95 (ม.ค. 2552) 31-34	A1
ชนิษฐา ฉิมจันทร์. “หมุยอก 4 รส อาชีพสร้างรายได้ของอัญชลี สวงวงศ์ที่เมืองสอง” เส้นทางเศรษฐี 8, 39 (พ.ย. 2545) 56-57	A2
ณรังสรรค์ อรัญมิตร. “ผลิตภัณฑ์หมุยอก น้ำพริกสมุนไพร อาหารไทยสู่ครัวโลก” เทคโนโลยีชาวบ้าน 16, 334 (1 พ.ค. 2547) 22	A3
บานเย็น, นามแฝง. “ແໜ່ນແລະໝູ່ຍອກລຸ່ມແມ່ບ້ານເຂດກຣກທ່າຕຳ ການເສຣີມອາຊີພາວັງຜາ” เทคโนโลยีชาวบ้าน 12, 246 (1 ก.ย. 2543) 74	A4
บุปผา มั่นอารมณ์. “หลามหมุยอกอุทลวงสูตรพิเศษ 'ไหมทอง' มหัศจรรย์ผงไหมในอาหารแปรรูปเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการผลิตภัณฑ์หลามหมุยอกอุทลวง 'ไส้กรอกลูกชิ้นและโดนัท'” เทคโนโลยีชาวบ้าน 22, 479 (15 พ.ค. 2553) 94-95	A5
มีชัย เมธามาลี. “การแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์” เกษตรแปรรูป 3, 29 (15 ม.ค.-14 ก.พ. 2548) 120-123	A6
“หมุยอกในกระบอกไม้ไผ่” เพื่อนเกษตร 9, 106 (ส.ค. 2550) 86-91	A7
“หม่ำหมุยอกให้ปลอดภัยจากสารกันบูด” อาหาร 39, 2 (เม.ย.-มิ.ย. 2552) 160	A8

บทความวิจัย

หน้า

- ทัศนาศรี สรสระหลวง. “ไนโตรซามีนในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์” *โภชนาการสาร* 22, 2 (เม.ย.-มิ.ย. 2531) 164-186 B1
- ทิพากร ยี่ตัน และ มาราดรี สวัสดิ์. “หมุยอัมังสวิรัตสูตรพริกแกง” เพชรบุรี : คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันราชภัฏเพชรบุรี, 2545. (56 หน้า) B2
- นงคราญ เรืองประพันธ์ และ นิตยา พันธุ์บัว. “การสำรวจคุณภาพทางจุลชีววิทยาของแหนมและหมุยอัมที่ผลิตในจังหวัดภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย” *อาหาร* 22, 2 (เม.ย.-มิ.ย. 2535) 32-39 B3
- ประภาศรี เทพรักษา นณีน อ่อนหวาน และ อุทัยวรรณ ทองทั้งวงศ์. “การใช้ลูกสำรองทดแทนไขมันในผลิตภัณฑ์หมุยอัม” *อาหาร* 36, 3 (ก.ค.-ก.ย. 2549) 238-246 B4
- ประภาศรี เทพรักษา นภาพร กาญจนพิทักษ์กุล และ สุชาดา ยืนสารนนท์. “การใช้ Omega-3-Fatty Acid ในผลิตภัณฑ์หมุยอัมลดไขมัน” *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์* 13, 2 (พ.ค.-ส.ค. 2548) 35-41 B5
- ประยูร วงศ์สกุลวิวัฒน์. “ประสิทธิผลของการให้ความรู้และวิธีการใช้วัตถุดิบเสียกับผู้ประกอบการผลิตหมุยอัมในจังหวัดมุกดาหาร” *วารสารอาหารและยา ฉบับ Supplement* 15, 1 (ม.ค.-เม.ย. 2551) 121-128 B6
- สมชาย จอมดวง จารุณี มีจ้อย และ สิริพร แก้วสุริยะ. ใน: *รายงานการวิจัย เรื่อง ศึกษาการพัฒนาคุณภาพหมุยอัม, สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา, 2531 หน้า 27-45* B7
- หัตยา แยมไสว. “รายงานการวิจัยทางเคมี การวิเคราะห์หาปริมาณบอแรกซ์ในผลิตภัณฑ์หมุยอัมโดยใช้เทคนิค ยูวี-วิสิเบิลสเปกโตรโฟโตเมทรี” นครปฐม : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม, 2547. (60 หน้า) B8
- อารยา อารมณฤทธิ และคนอื่นๆ. “รายงานการวิจัยเรื่อง การหาสัดส่วนที่เหมาะสมที่สุดของส่วนผสมในการผลิตหมุยอัมโคเลสเตอรอลต่ำโดยใช้แผนการ ทดลองแบบการสร้างพื้นผิวสอง” ขอนแก่น : ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2544. (41 หน้า) B9

กฤตภาค-ข่าว

	หน้า
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย คณะวิทยาศาสตร์ ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ. “หมุยผลิตภัณฑอาหารพื้นบ้านของไทย” เดลินิวส์ ฉ. 15,519 (8 เม.ย. 2535) 1 ก1566	C1
ดวงแก้ว ผุงเพิ่มตระกูล. “ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนสในหมู” ไทยรัฐ (2 พ.ค. 2546) 7 ก5131	C2
“เดือนกินหมุยอระวังพิษโบทูลินัม ถึงขั้นเสียชีวิตเนะตัมเดอดก่อนปรุง” คมชัดลึก 10, 3558 (18 ก.ค. 2554) 11 ก11869	C3
บุษกร ภู่แส. “สแน็กหมุยอนบับ 'อัมม่อน'” กรุงเทพธุรกิจ 28, 9715 (29 เม.ย. 2558) 9 ก15755	C4
“ผลิตหมุยอนวัตกรรมใหม่” เดลินิวส์ออนไลน์ (19 มิ.ย. 2551) 1 ก8427	C5
ศิริโรจน์ ศิริแพทย์ และบดินทร์ ศักดาเยี่ยงยงค์. “หมุยอกล้วยน้ำว่า ไอเดียน่าสน-น่าต่อ ยอด” เดลินิวส์ ฉ. 21,548 (11 ต.ค. 2551) 21 ก8956	C6
“หมุยอไทยมันใจไม่เป็นโรคซาลโมเนลโลซิส” ไทยรัฐ (30 พ.ค. 2546) 7 ก5173	C7
“ห่ม้าหมุยอให้ปลอดภัยจากสารกันบูด” ไทยรัฐออนไลน์ (14 ก.พ. 2552) 1 ก9296	C8
“อันตรายถึงชีวิต-เนะตัมก่อนกิน พบสารพิษโบทูลินัมปนเปื้อนในหมุยอ” มติชน 34, 12182 (18 ก.ค. 2554) 1, 13 ก11868	C9

มาตรฐาน/กฎระเบียบ

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มผช.102/2555, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนหมุยอ. กรุงเทพฯ : สมอ, 2555	D1
---	----