

ii

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	i
บทความวารสาร	A1-A17
บทความวิจัย	B1-B4
กฤตภาค / ข่าว	C1-C9
ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต	D1-D3

รายการสิ่งพิมพ์

บทความวารสาร

	หน้า
กรมส่งเสริมการเกษตร กลุ่มส่งเสริมการผลิตพืชสมุนไพร. “มะแขว่น เครื่องเทศชาวเหนือ” เทคโนโลยีชาวบ้าน 23, 495 (ม.ค. 2554) 84-85	A1
กองบรรณาธิการ. “เติมรสชาติเพิ่มคุณค่าเครื่องปรุงและเครื่องดื่มด้วยเครื่องเทศ” <i>เกษตรกรรม ธรรมชาติ</i> ฉ. 8 (2547) 47-52	A2
กำพล กาทหลง. “การสกัดน้ำมันจากเครื่องเทศและสมุนไพรไทยด้วยภูมิปัญญาไทย” <i>เกษตรกรรม ธรรมชาติ</i> ฉ. 8 (2547) 53-55	A3
คมสัน หุตะแพทย์. “การสกัดน้ำมันหอมระเหยจากเครื่องเทศและการใช้ประโยชน์” <i>เกษตรกรรม ธรรมชาติ</i> ฉ. 8 (2547) 6-7	A4
คมสัน หุตะแพทย์. “สบู่เครื่องเทศ” <i>เกษตรกรรมธรรมชาติ</i> ฉ. 8 (2547) 1-2	A5
“เครื่องเทศ-เครื่องปรุงอาหาร หัวใจของ R&D” <i>FOOD NEWS</i> ฉ. 4 (2549) 5	A6
“เครื่องเทศไทยยับยั้งสารก่อมะเร็ง” <i>SCIENCE WORLD</i> 5, 51 (ก.ค. 2552) 6	A7
ชัยยุทธ โชติบาล. “โคลัสฟุตยอดเครื่องเทศของชาวโมลุกกะ” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 7, 119 (15 พ.ค. 2538) 52	A8
ทวีศักดิ์ อิติเมธาโรจน์. “Safrole สารก่อมะเร็งที่พบได้ในพืชสมุนไพรและเครื่องเทศ” <i>วารสาร ศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น</i> 13, 3 (กรกฎาคม-กันยายน 2548) 21-25	A9
ปราณี แซ่ไคว้. “วัตถุดิบหินจากเครื่องเทศ (Spices as antioxidants)” <i>วารสารกรมวิทยาศาสตร์ บริการ</i> 44, 142 (ก.ย. 2539) 14-16	A10
พยอม วุฒิสวัสดิ์ และ อัจฉรา สุขสมบุรณ์. “มะแขว่น เครื่องเทศอีกชนิดที่มีอนาคตสดใส ของเกษตรกร จังหวัดน่าน” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 10, 182 (1 ม.ค. 2541) 65	A11

หน้า

ฤกษ์ วรอาภรณ์ และ ฐิติพร อนุชาตานนท์. “เครื่องเทศและสมุนไพรช่วยเสริมศักยภาพส่งออกอาหารไทยสู่ครัวอาหารโลก” <i>วารสารเศรษฐกิจการเกษตร</i> 50, 573 (ส.ค. 2547) 4-6	A12
“ลูกจันทร์และดอกจันทร์ : เครื่องเทศนำเข้าและลู่ทางขยายการผลิตในประเทศ” <i>สรุปข่าวธุรกิจ</i> 18, 18 (16-30 ก.ย. 2530) 1-14	A13
ศักดิ์ดา ศรีนิเวศน์. “เวียดนาม “เจ้าแห่งราชาเครื่องเทศ” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 26, 568 (ก.พ. 2557) 102-103, 106	A14
สายสนม ประดิษฐ์ดวง. “ผลิตภัณฑ์จากพืชเครื่องเทศ” <i>กลีกร</i> 31, 5 (ก.ย.-ต.ค. 2531) 466-468	A15
“หญ้าฝรั่น (Saffron) เครื่องเทศราคาแพง” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 23, 494 (ม.ค. 2554) 68-69	A16
“อบเชยเครื่องเทศที่ใช้แต่ยังไม่ได้ปลูก” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 19, 414 (ก.ย. 2550) 104-105	A17

บทความวิจัย

ดวงใจ ศุขเฉลิม. “ความหลากหลายของพืชให้กลิ่นหอมและเครื่องเทศในประเทศไทย” <i>วารสารวิจัยพืชเขตร้อน</i> 2: (2009) 1-37	B1
พนมพร ภาณุทัต และ สาวิตรี วัฏญญูไพศาล. “ผลของสารสกัดจากเครื่องเทศและสมุนไพรบางชนิดในการยับยั้งแบคทีเรีย <i>Escherichia coli</i> และ <i>Staphylococcus aureus</i> ” สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์. บทความวิชาการประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 28 สมาคมวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทยในประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์	B2
สุนันทา วัฒนสินธุ์ สารศิริ ศิลปวุฒิ และ มยุรา วงษ์ยี่หวา. “สมบัติการเป็นสารยับยั้งแบคทีเรียบางชนิดของเครื่องเทศสดในสูตรเครื่องแกงเผ็ด” ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. บทความวิชาการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 38	B3
สุรีย์ นานาสมบัติ, จิราวรรณ ยี่สิบแสน และ ฉัตรแก้ว ช่วยเกิด. “ผลของน้ำมันหอมระเหยจากเครื่องเทศร่วมกับโซเดียมแลคเตทและการแช่แข็งต่อการยับยั้งการเจริญของ <i>Salmonella Rissen</i> ในระหว่างการทำหมักแทนม” <i>วารสารองค์การเภสัชกรรม</i> 32, 2 (เม.ย.-ก.ย. 2549) 4-15	B4