

# สารบัญ

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
|                                      | หน้า |
| คำนำ                                 | i    |
| รายชื่อเอกสารอ้างอิง สาหร่าย (Algae) | iii  |

# รายชื่อเอกสารอ้างอิง

## สาหร่าย (Algae)

หน้า

- กาญจนภานันท์ ลีวมนนต์. สาหร่าย (Algae). กรุงเทพฯ : คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2527, หน้า 11, 16-17, 28-35, 39. (589.3 ก 23 2527) A1
- กาญจนภานันท์ ลีวมนนต์. สาหร่ายบางชนิดของไทยที่รับประทานได้ (Some Edible Algae of Thailand). *วิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์*, 2521, 12(2), หน้า 119-129. A2
- กฤษณา อองอาจ. “Marimo” สาหร่ายใหม่ที่คนไทยแห่เลี้ยง [ออนไลน์]. สถาบันวิจัยการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง สงขลา กรมประมง, 2557. [อ้างถึงวันที่ 17 สิงหาคม 2558]. เข้าถึงได้จาก :  
[http://www.nicaonline.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1514:marimo-&catid=39:2012-02-20-02-59-03&Itemid=121](http://www.nicaonline.com/index.php?option=com_content&view=article&id=1514:marimo-&catid=39:2012-02-20-02-59-03&Itemid=121) A3
- จิราพร ศรีสาขะ และคณะ. รายงานวิจัยเรื่องการพัฒนาคุณภาพทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารว่างไทยเสริมสาหร่ายพมวง. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย, 2554, 127 หน้า.  
(เอกสารฉบับเต็มแนบไว้ท้ายแฟ้มในรูปแบบ CD) A4
- จงกล พรหมยะ. การเพาะเลี้ยงสาหร่าย [ออนไลน์]. คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 2552. [อ้างถึงวันที่ 7 สิงหาคม 2558]. เข้าถึงได้จาก :  
<http://www.fishtech.mju.ac.th/e-learning/FA422/> A5
- ชวนพิศ เรืองพันธ์. วิทยานิพนธ์เรื่องผลของสภาวะการอบแห้งต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและกิจกรรมต้านอนุมูลอิสระของสาหร่ายเทาน้ำอบแห้งปรุงรส. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2555, 156 หน้า. (เอกสารฉบับเต็มแนบไว้ท้ายแฟ้มในรูปแบบ CD) A6
- ธีรภัทร์ เสนะเปรม. สาหร่ายวากาเมะ ลดความอ้วนได้จริงหรือ? [ออนไลน์]. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2557. [อ้างถึงวันที่ 7 สิงหาคม 2558]. เข้าถึงได้จาก :  
[http://www.pharmacy.mahidol.ac.th/dic/knowledge\\_full.php?id=11](http://www.pharmacy.mahidol.ac.th/dic/knowledge_full.php?id=11) A7

- ปริญญ์ วิรุณราช. อรุ่น.....บำบัดน้ำ. ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน อันเนื่องมาจากพระราชดำริ, สิงหาคม 2557, 2 หน้า. **A8**
- กัมทิลา อุดร. *สไปโรโรจรา (เทาน้ำ)* [ออนไลน์]. สาขาชีววิทยา สถาบันส่งเสริมการสอนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 2557. [อ้างถึงวันที่ 17 สิงหาคม 2558]. เข้าถึงได้จาก : <http://biology.ipst.ac.th/?p=971> **A9**
- ยุวดี พิรพรพิศาล. ศักยภาพของสาหร่ายน้ำจืดขนาดใหญ่. วารสารนานาชาติตัวน้ำ, ม.ป.ป., 8(2). หน้า 20-21. **A10**
- ศัลยา คงสมบูรณ์เวช. สาหร่ายวากาเมะกับการป้องกันมะเร็งเต้านม. *Cerebos Nutrition Update*, กรกฎาคม - กันยายน, 2556, 15(84). หน้า 1. **A11**
- ศูนย์วิจัยความหลากหลายทางชีวภาพ เฉลิมพระเกียรติ 72 พรรษา บรมราชินีนาถ. *ระบบนิเวศแหล่งน้ำกับสาหร่าย* [ออนไลน์]. มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. [อ้างถึงวันที่ 11 สิงหาคม 2558]. เข้าถึงได้จาก : <http://lumphaya.stkc.go.th/pdf/ebook/014.pdf> **A12**
- สถานีโทรทัศน์ไทยพีบีเอส. นักวิจัยสหรัฐฯ พัฒนาสาหร่ายทะเลพันธุ์ใหม่ รสเหมือน "เบคอน" คุณค่าเหมือน "ผัก" [ออนไลน์]. กรกฎาคม, 2558. [อ้างถึงวันที่ 12 พฤศจิกายน 2558]. เข้าถึงจาก : <http://news.thaipbs.or.th/content/นักวิจัยสหรัฐฯ-พัฒนาสาหร่ายทะเลพันธุ์ใหม่-รสเหมือน-เบคอน-คุณค่าเหมือน-ผัก> **A13**
- สุพล ดันสุวรรณ และคณะ. สาหร่ายพวงองุ่น "Green Caviar" [ออนไลน์]. สถาบันวิจัยอาหารสัตว์น้ำชายฝั่ง กรมประมง, 2556. [อ้างถึงวันที่ 17 พฤศจิกายน 2558]. เข้าถึงได้จาก : [http://www.fisheries.go.th/cf-coastal\\_feed/images/stories/pdf/การเพาะเลี้ยงสาหร่ายพวงองุ่นเชิงพาณิชย์.pdf](http://www.fisheries.go.th/cf-coastal_feed/images/stories/pdf/การเพาะเลี้ยงสาหร่ายพวงองุ่นเชิงพาณิชย์.pdf) **A14**
- สรวิศ เผ่าทองสุข. *สาหร่าย ศักยภาพการวิจัยและพัฒนาเพื่อการใช้ประโยชน์จากสาหร่ายในประเทศไทย*. กรุงเทพฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2543, หน้า 1, 7, 112, 115, 151, 153. (579.8072 ส 17 2543) **A15**
- สำนักข่าวสารญี่ปุ่น สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย. วัฒนธรรมอาหารของญี่ปุ่นวะโซกุ. *จากญี่ปุ่น*, 2557, ฉบับที่ 2, 16 หน้า. **A16**

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 4 พฤศจิกายน 2558].  
เข้าถึงจาก : <http://app.tisi.go.th/otop/otop.html> **A17**
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มพช. 482/2547, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนน้ำสำหรับสไปรูไลนา.  
กรุงเทพฯ: สมอ. 2557, หน้า 1. **A18**
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มพช. 515/2547, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสำหรับทะเลอบ.  
กรุงเทพฯ: สมอ. 2557, หน้า 1. **A19**
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มพช. 516/2547, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสำหรับน้ำจืดอบ.  
กรุงเทพฯ: สมอ. 2557, หน้า 1. **A20**
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มพช. 540/2549, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสำหรับสไปรูไลนาผง  
สำเร็จรูป. กรุงเทพฯ: สมอ. 2557, หน้า 1. **A21**
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มพช. 542/2549, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสำหรับสไปรูไลนาแห้ง.  
กรุงเทพฯ: สมอ. 2557, หน้า 1. **A22**
- อาภรณ์ มหาจันทร์. สำหรับ...มากคุณค่า... โอซารส. กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่ง  
ประเทศไทย, 2547, 50 หน้า. (579.8 อ 26 2547) **A23**
- อาภรณ์ มหาจันทร์ และคณะ. การศึกษาคุณสมบัติด้านอาหารของสำหรับ "เห็ดลาบ". วิทยาศาสตร์และ  
เทคโนโลยี, มกราคม-มีนาคม, 2549, 20(1), 69-73. **A24**
- BURRI, B. J. Beta-carotene and human health : a review of current research. *Nutrition research*, 1997, 17(1),  
547-580. **A25**
- CHAPMAN, V. J. Occurrence and distribution of seaweeds. In: *Seaweeds and their uses*, 2<sup>nd</sup> ed. London :  
Methuen & Co. Ltd., 1970, pp. 1-2. (589.3 CHA 2nd ed.) **A26**

DUDDINGTON, C. L. The brown seaweeds. In: *Seaweeds and other algae*. London : Faber and Faber Limited., 1966, pp. 104. (589.3 DUD) **A27**

HABIB, M. A. B., PARVIN, M., HUNTINGTON, T. C. and HASAN, M. R. *A review on culture, production and use of spirulina as food humans and feeds for domestic animals and fish*. Food and agriculture organization of the united nations, 2008, 41p. **A28**

NULL, G., *Beta-carotene : powerful antioxidant*. Share guide : Holistic Health Magazine & Resource Directory [Online]. July/August, 2009. [Cited 14 August 2015]. Available from: <http://www.encognitive.com/files/Beta-Carotene:%20Powerful%20Antioxidant.pdf> **A29**

Oregon State University. OSU researchers discover the unicorn – seaweed that tastes like bacon! [online]. July, 2015. [Cited 12 November 2015]. Available from: <http://oregonstate.edu/ua/ncs/archives/2015/jul/osu-researchers-discover-unicorn--seaweed-tastes-bacon> **A30**