

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงอุตสาหกรรม. 2533. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม 967.
กระทรวงอุตสาหกรรม. 2533. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม 335.
กรมศุลกากร. 2547. “สถิติการนำเข้า – ส่งออก ประเภทย่อย 0406.100.” [ระบบ
ออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.oicthaigov.go.th/ginfo/> (28
กันยายน 2547).
- นรินทร์ ทองศิริ. 2531. เทคโนโลยีอาหารนม. พิมพ์ครั้งที่ 2. เชียงใหม่ : โรงพิมพ์ดาว
คอมพิวกราฟฟิค., หน้า 103
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส.
ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. การประเมินทางประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการ
พัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่,
หน้า 179-207.
- ยุวดี จอมพิทักษ์. 2537. เครื่องเทศ. สำนักพิมพ์หอสมุดกลาง 09. กรุงเทพมหานคร.
เรณู ปิ่นทอง. 2537. คู่มือจุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เรณู ปิ่นทอง, พิชรีย์ พัฒนากุล, เกตุการ ดาจันทร์, อรุณช สีหามาลา, อัจฉรา เทียม
ภักดี, พนิดา รัตนปิติกรณ์. 2544. รายงานการวิจัยเรื่อง คุณค่าทางอาหาร
และการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์เนยแข็งจากถั่วเหลือง. ภาควิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 6
- รัชณี ตัณฑะพานิชกุล. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ. ฝ่ายตำราและอุปกรณ์การ
ศึกษามหาวิทยาลัยรามคำแหง. หน้า 282-284.
- วรรณภา ศิริพงษ์. 2545. การพัฒนาขนมขบเคี้ยวพืชสมุนไพรรูปแบบ. โครงการวิจัย
วิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วิภา สุโรจนะเมธากุล. 2535 อาหารสมุนไพรประจำบ้าน. อาหาร. ปีที่ 22 ฉบับที่ 3: 56-60
สำนักพัฒนาการปศุสัตว์และการถ่ายทอดเทคโนโลยี กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

2537. “สรุปสถานการณ์โคนมประจำปี 2547 และแนวโน้มปี 2548”.

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา.

<http://www.dld.go.th/transfers/situation/dairy/dairy.dec>. (28 กันยายน 2547).

ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักเศรษฐกิจการเกษตร. 2547. “สถิติการเกษตร.”

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. <http://www.rdi.gro.or.th/htmls/waste.html>.

(28 กันยายน 2547).

อิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2545. การวิเคราะห์ผลทางสถิติ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป สำหรับ
อุตสาหกรรมเกษตร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

Association of Official Analytical. 2000. Official Methods of Analysis. Washington DC.

Ardisson- Korat., A.V., and Rizri, S.S.H. 2004. “Vatless Manufacturing of Low-
Moisture Part-Skim Mozzarella Cheese from Highly Concentrated
Skim Milk Microfiltration Retentates.” J. of Dairy Sci. 87: 3601-3613.

Bertola, N.C., Califano, A.N, Bevilacqua., A.E., and Zaritzky., N.E. 1996.

“Textural Changes and Proteolysis of Low-Moisture Mozzarella
Cheese Frozen Under Various Condition.” Lebensm. Wiss. U. Technol,
29 (5-6) , 470 – 474.

Cheese.com, Inc. 2002-2003. “Catalog.” [Online]. Available. <http://www.cheese.com>.
(25 October 2004).

Codex Alimentarius Commission. 1978. “Volume 12: Milk and Milk Products :

Codex General Standard for Cheese: Cheese Type.” [Online].

Available. <http://www.ianunwin.demon.co.uk>. (25 October 2004).

Dairy Management Inc. 1999. “Innovations in Dairy.” [Online]. Available.

<http://www.dairyinfo.com>. (18 August 2004).

Fox, P.F. 1993. Cheese: Chemistry, Physics, and Microbiology. Galliard (Printers) Ltd.
U.K. pp. 338 – 340.

- International Dairy Foods Association. 2004. "Regulation & Food Safety Standardization : NCI Comments on USDA Specification for Loaf Shredded and Dice Muenster Cheese." [Online]. Available. <http://www.ams.usda.gov/dairy/mozz.pdf>. (25 October 2004).
- John M. Krochta, Elizabeth A. Baldwin, and Myrna O. Nisperos-Carriedo. (1994). Edible Coatings and Films to Improve Food Quality. Technomic Publishing Company, Inc. U.S.A. pp. 3-8
- Kamontip Ekthamasut and Adisak Akesowan. 2003. Effect of Vegetable Oils on Physical Characteristics of Edible Konjac Films., Faculty of Science, The University of the Thai Chamber of Commerce Bangkok, Thailand.
- Potter , Norman N., and Hotchkiss, Joseph H.. 1986. Food Science 4 th., Chapman & Hall. New York, U.S.A., pp.374 – 375.
- Milk Ingredients.ca. 2004. "Mozzarella" [Online]. Available. http://www.milkingredients.ca/DCP/article_e.asp?catid=145&page=741. (11 October 2004).
- National Dairy Council. 2004. Nutrition Of Product Information." [Online]. Available. <http://www.nationaldairycouncil.org/> (20 October 2004).
- Poul L. H. McSWEENEY. 2004 . "Biochemistry of Cheese Ripening". J. Of Dairy Technology. 57 (2/3) , pp.127-144
- Samson, O.A., and Milena, R.T. 2002. "Influence of Australian Native Herbs on The Maturation of Vacuum-packed Cheese." J. Lebensmittel-Wissenschaftund-Technologie, 35(7) : pp.575-583.
- Scott, R., Robinson, P.K. and Wilbey, R.A. 1998. Cheesemaking Practice. Gaithersburg, MD: Aspen Publishers, Inc.
- The George Mateljan Foundation. 2004. "The World's Healthiest Foods." [Online]. Available <http://www.whfoods.com>. (25 October 2004).
- United State Food & Drug Administration. 2001. "Bacteriological Analytical Manual Online." [Online]. Available <http://www.cfsan.fda.gov>. (20 August 2004).