

บรรณานุกรม

- กรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง. (2553). การจัดการป่าจากในลุ่มน้ำปากพนัง. กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. กรุงเทพฯ.
- กุลธิดา มังกรไชยา. (2551). ภูมิปัญญาชุมชนบ้านบุในการผลิตชั้นลงหินเพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- คณิตดา พัฒนาภา. (2553). การพัฒนากระบวนการผลิตส้มสายน้ำผึ้งแช่อิ่มอบแห้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จินตนา ศรีผุย. (2546). การแปรรูปผักและผลไม้แช่อิ่ม. วารสารศูนย์บริการวิชาการ. 11(1): 58-64.
- จิรพร สวัสดิการ และสาวิณี แก้วเกตุ. (2558). การพัฒนาเครื่องต้มสมุนไพรฝางเสริมคอลลาเจน. การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ “สร้างสรรค์และพัฒนา เพื่อก้าวหน้าสู่ประชาคมอาเซียน” ครั้งที่ 2 วันที่ 8-19 มิถุนายน 2558 ณ วิทยาลัยนครราชสีมา อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา : ภาคโปสเตอร์.
- จุฑามาศ นิวัฒน์. (2542). การทำแห้งสับประรดด้วยวิธีออสโมซีระบบต่อเนื่อง. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.
- ชลิตา เพียรสร้าง. (2554). การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนตามแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง กรณีศึกษา: อำเภอสุวรรณภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด. รายงานวิจัยอิสระ. คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ช่อนกลีน บุญเข้ม. (2558, 14 พฤษภาคม). สัมภาษณ์. ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านนาเกลือ ตำบลแหลมฟ้าผ่า อำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ.
- ธเนศ ศรีวิชัยลำพันธ์. (2556). เอกสารประกอบการสอนวิชาการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน. คณะเศรษฐศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำส้มสายชูหมัก (มผช. 326/2547). เข้าถึงเมื่อวันที่ 2 กรกฎาคม 2557 จาก: http://app.tisi.go.th/otop/pdf_file/tcps326_47.pdf

ราชบัณฑิตยสถาน (2524). พจนานุกรมศัพท์ สังคมวิทยาอังกฤษไทย. กรุงเทพมหานคร : อมรินทร์
พริ้นติ้งกรุ๊ป.

นพรัตน์ บำรุงรักษ์. (2540). การศึกษาด้านนิเวศวิทยา ประโยชน์ใช้สอย และการขยายพันธุ์ต้นจาก
ในพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช. รายงานการวิจัยสำนักงานคณะกรรมการ
วิจัยแห่งชาติ.

นพรัตน์ บำรุงรักษ์ และช่อทิพย์ ปุรินทรวงกุล. (2545). วิธีการปลูก การเจริญเติบโตและการเร่ง
น้ำหวานเพื่อการผลิตน้ำตาลของต้นจากในพื้นที่นาทุ่งรังของลุ่มน้ำปากพนัง.
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

นพรัตน์ บำรุงรักษ์ และช่อทิพย์ ปุรินทรวงกุล. (2549). การปลูกต้นจากในพื้นที่นาข้าวที่ได้รับผล
กระทบจากความเค็ม. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

นวลระหง เทพวิวัฒน์จิต. (2559). การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก. กรุงเทพฯ:
มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

นันทวัน เทอดไท. 2551. การออกแบบกระบวนการทางอุตสาหกรรมเกษตร. สำนักพิมพ์โอเดียน
สโตร์. กรุงเทพมหานคร. 160 หน้า.

นิธยา รัตนาปนนท์. (2553). เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพมหานคร.
504 หน้า.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 204) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำส้มสายชู. เข้าถึงเมื่อวันที่ 2
กรกฎาคม 2557 จาก: <http://law.longdo.com/law/686/sub45846>

ปราณี นิมิบุตร. (2552). รายงานการวิจัยเรื่อง การผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากน้ำส้มสายชูหมัก.
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก.

ปรัชญาณี ัญญาดี. (2546). ภูมิปัญญาพื้นบ้านหัตถกรรมจักสานตำบลจากมุงหลังคากับการพัฒนา
เศรษฐกิจชุมชนพึ่งตนเอง : ศึกษาเฉพาะกรณี หมู่ 2 บ้านวัดบางโปรง ตำบลบางโปรง
อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสังคมศาสตร์
เพื่อการพัฒนา โครงการบัณฑิตศึกษา. สถาบันราชภัฏธนบุรี.

พระมหาภูษิต อคฺควณโณ (ปล้นรัมย์). (2556). การพึ่งตนเองของชุมชนในตำบลบ้านบัว อำเภอ
เมือง จังหวัดบุรีรัมย์. วิทยานิพนธ์พุทธศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาสังคม
มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย.

- พัชรี หล้าแหล่ง. (2555). แนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของกลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟจังหวัดชุมพร จำกัด. Veridian E-Journal, SU Vol.5 No. 1 January – April 2012.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. (ม.ป.ป.1). Vinegar/น้ำส้มสายชู. เข้าถึงเมื่อวันที่ 21 กันยายน 2557 จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1183/vinegar-น้ำส้มสายชู>.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนาปนนท์ (ม.ป.ป.2). Dietary fiber / เส้นใยอาหาร. เข้าถึงเมื่อวันที่ 5 กันยายน 2559 จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1102/dietary-fiber>.
- วรรณรัตน์ สีสุขสวัสดิ์ อนุวัตร แจ่มชัด และนันทวัน เทอดไทย. (2554). ผลของการลวกต่อกิจกรรมของเอนไซม์พอลิฟีนอลออกซิเดสในมังคุดและผลของสารละลายชูโครสร่วมกับกรดซิตริกในการถนอมผลระหว่างการออสโมซิส. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วนิดา สระทองคำ. (2543). การทำแห้งฟักทองด้วยวิธีออสโมซิส. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วิชมณี ยืนยงพุทธกาล. 2556. ปัจจัยที่มีผลต่อการดองน้ำออกด้วยวิธีออสโมซิสของผักและผลไม้. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. 18 (2556) 1 : 226-233.
- วิไล รังสาดทอง. (2546). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. กรุงเทพมหานคร.
- สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. (2556). Fruit Vinegar Drink เครื่องดื่มจากน้ำส้มสายชูผสมน้ำผลไม้. เข้าถึงเมื่อวันที่ 21 กันยายน 2556 จาก <http://ifrpd.ku.ac.th/th/products/ifrpd-fruit.php>
- สมชาย วงศ์สุริยศักดิ์ และสุวิทย์ โชติฉินนันท. (2556). การพัฒนาเครื่องดื่มสมุนไพรจากดอกอัญชันในเชิงพาณิชย์. เข้าถึงเมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม 2559 จาก <http://j-com-dev-and-life-qua.oop.cmu.ac.th/uploads/file/bcdfkpru1269.pdf>

- สันติ อิศรพันธุ์. (2550). วัฒนธรรมป่าจาก ชุมชนลุ่มน้ำปากพ่อง: กรณีศึกษาบ้านบางพระ ตำบลปากแพรก อำเภอปากพ่อง จังหวัดนครศรีธรรมราช วิทยานิพนธ์ ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชนบทศึกษาและการพัฒนา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. (2546). กระบวนการทำแห้งอาหาร. ใน *คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บรรณาธิการ)*. พิมพ์ครั้งที่ 4. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. กรุงเทพมหานคร.
- สำนักงานเกษตรอำเภอพระสมุทรเจดีย์. [ม.ป.ป.]. (แผ่นพับ)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2546). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผลไม้แช่แข็ง. มพช. 161/2546. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2550). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผลไม้แห้ง. มพช. 136/2550. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.
- สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม. (2555). การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการลงทุนผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากสับปะรด. เข้าถึงเมื่อวันที่ 21 กันยายน 2556 จาก <http://www2.oie.go.th/vcpineapple/index.php/value/vl05>
- อนุสรานา นาคี. (2554). จลนพลศาสตร์การอบแห้งใบเตยด้วยรังสีอินฟราเรดร่วมกับลมร้อน. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา ครั้งที่ 17.
- อภิญญา เจริญกุล. (2556). เอกสารประกอบการอบรม เรื่อง การทำแห้งแบบออสโมติกและการแช่ส้มผลไม้ไทย วันที่ 28 สิงหาคม 2556. มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย. กรุงเทพมหานคร.
- อัญชลี ดุสิตสุทธิรัตน์. (2555). รายงานการวิจัย เรื่อง การพัฒนารูปแบบอุตสาหกรรมครอบครัวที่ส่งผลต่อการพัฒนาเศรษฐกิจ ชุมชนตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง จ.ยโสธร. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ. กรุงเทพมหานคร.
- เอื้องพลอย ใจลังกา. (2553). การพัฒนาเครื่องต้มน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำผลหม่อน. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- Azoubel, P. M. and Murr, F. E. X. (2004). Mass transfer kinetics of osmotic dehydration of cherry tomato. **Journal of Food Engineering**. 61:291–295.
- Falade, K. O., Igbeka, J. C. and Ayanwuyi, F. A. (2007). Kinetics of mass transfer and colour changes during osmotic dehydration of watermelon. **Journal of Food Engineering**. 80: 979-985.
- Osabor, V.N., Egbung, G.E. and Okafor, P.C (2008). Chemical Profile of *Nypa fruiticans* from Cross River Estuary, South Eastern Nigeria. **Pakistan Journal of Nutrition**. 7 (1): 146-150.
- Pinsirodom, P., Rungcharoen, J. and Liumminful, A. (2008). Quality of commercial wine vinegars evaluated on the basis of total polyphenol content and antioxidant properties. **Asian Journal of Food and Agro-Industry**. 1 (4): 236-245.
- Phisut, N., Rattanawedee, M. and Aekkasak, K. (2013). Effect of osmotic dehydration process on the physical, chemical and sensory properties of osmo-dried cantaloupe. **International Food Research Journal**. 20 (1): 189-196.
- Xu, Q., Tao, W. and Ao, Z. (2007). Antioxidant activity of vinegar melanoidins. **Food Chemistry**. 102 (3): 841-849.