

บรรณานุกรม

- กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง. 2520. รายงานผลการทดลองปี 2520. คีฤทธิ ปราโมช. 2535. น้ำพริก. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์สยามรัฐ.
- ทองเยาว์ โทณานนท์ และ ศรีสมร คงพันธ์. (2536). ตำรับอาหารวิทยาลัยในวัง. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด.
- นฤมล ประภาสุวรรณกุล และ โกวิท สุวรรณหงส์. (2556). องค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของผลิตภัณฑ์กะปิคลองโคน. งานวิจัยฉบับสมบูรณ์เสนอมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- นฤมล ประภาสุวรรณกุล โกวิท สุวรรณหงส์ และ ทิวา ศักดิ์ศรี. (2557). ผลของระยะเวลาในการหมักต่อสมบัติทางเคมีกายภาพและสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของกะปิคลองโคน. เอกสารประกอบการประชุมสวนสุนันทาวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 20-21 พฤศจิกายน 2557. หน้า 233-240.
- นฤมล ประภาสุวรรณกุล และ สกฤตตรา คำชู. (2558). ผลของสภาวะการเก็บรักษาต่อสมบัติทางเคมีกายภาพและสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของกะปิคลองโคน รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เสนอมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- สมศรี เจริญเกียรติกุล. โครงการเผยแพร่และอนุรักษ์อาหารไทยผ่านเว็บไซต์ สถาบันโภชนาการ http://www.inmu.mahidol.ac.th/gallery/inmucooking/Central_Region_food/น้ำพริกกะปิปลาทูทอด.html) เข้าถึง 15 เมษายน 2559.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2535. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกะปิ 1080-2535.
- Agrahar-Marugkar, D. and Subbulakshmi, G. (2006). Preparation techniques and nutritive value of fermented foods from the Khasi tribes of *Meghalaya*. Ecology of food and nutrition. 45 (1) : 27-38.
- AOAC (1999). *Official methods of analysis*. (16th ed.). Arlington : The Association of Official Analytical Chemists, Inc.
- Cai, L., Liu, S., Sun, L., Wang, Y., Ji, H. and Li, J. (2015). Application of tea polyphenols in combination with 6-gingerol on shrimp paste of during storage: biogenic

- amines formation and quality determination. *Front. Microbiol.* 6 : 981. Doi : 10.3389/micb.2015.00981.
- Cha, J., and Cadwallader, R. (1995). Volatile compounds in salt fermented fish and shrimp pastes. *J Food Sci.* 60(1) : 19-24.
- Chaijan, M. and Panpipat, W. (2012). Darkening prevention of fermented shrimp paste by pre-soaking whole shrimp paste with pyrophosphate. *As. J. Food Ag-Ind.* 5(2) : 163-171.
- Chang, C., Hsu, C., Chou, S., Chen, Y., Huang, F. and Kwon, D. (2009). Effect of fermentation time on the anti oxidant activities of tempeh prepared from fermented soybean using *Rhizopus Oligosporous*. *Int J. Food Sci Techno.* 44 : 799-806.
- Faithong, N., Benjakul, S., Phatcharat, S. and Binsan, W. (2010). Chemical composition and antioxidative activity of Thai traditional fermented shrimp and krill products. *Food Chemistry.* 119 : 133–140.
- Faithong, N. and Benjakul, S. (2012). Changes in antioxidant activities and physicochemical properties of Kapi, a fermented shrimp paste, during fermentation. *J. Food Sci Technol.* DOI 10.1007/s13197-012-0762-4.
- Hajep, P. and Jinap, S. (2012). Fermented shrimp paste products as source of umami in Southeast Asia. *J. Nutr. Food Sci.* S10:006. Doi: 10.4172/2155-9600.S10-006. <http://www.siamkapi.com/content/14-what-is-shrimp-paste-and-how-to-make>
- Kim, S., Shahidi, F. and Hue, S. (2005). tenderization of meat by salt fermented sauce from shrimp processing by-products. *Food Chem.* 93(2) : 246-249.
- Maga, A and Katz, I. (1979). Furans in foods. *Critical reviews in food science and Nutrition.* 11(4) : 355-400.
- Meilgaard, M., Civille, G. and Carr, T. (2007). Sensory evaluation of Food: Principles and Practices. In Meilgaard, M. (Ed.) *Sensory evaluation techniques*, p 82-88. New York : CRC Press.
- Parelta, E., Hatate, H., Kawabe, D., Kuwahara, R., Wakawatsu, S., Yuki, T. and Murata, H. (2008). Improving antioxidant and nutritional components of Philippine salt

- fermented shrimp paste through prolonged fermentation. Food Chemistry. 111 : 72-77.
- Phithakpol, B. (1993). Fish fermentation in Thailand. In C. H. Lee , K. H. Steinkraus, & P. J. Reilly (Eds.), Fish fermentation technology (pp. 155-168). Tokyo: United Nation University Press.
- Pongsetkul, J., Benjakul, S., Sampavapol, P., Osako, k. and Faithong, N. (2015). Chemical compositions, sensory and antioxidative properties of salted shrimp paste (*Ka-pi*) in Thailand. Inter. Food. J. 22(4): 1454-1465.
- Raksakulthai, N. and Haard, N. (1992). Correlation between the concentration of peptides and amino acids and the flavor of fish sauce. ASEAN Food Journal. 7 : 286-290.
- Seymour, T., Li, S, & Morrissey, M. (1996). Characterization of a natural antioxidant from shrimp shell waste. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 44 : 682-685.
- Vejaphan. W., T-Hsieh, Y. and William, S. (1988). Volatile flavor components from boiled crayfish (*Procambarus clarkii*) tail meat. Journal of Food Science. 53(6) : 1666-1670.
- Xu, W., Yu, G., Xue, C., Xue, Y. & Ren, Y.(2008). Biochemical changes associated with fast fermentation of squid processing by-products for low salt fish sauce. Food Chem. 107 : 1597-1604.