

บรรณานุกรม

กระทรวงสาธารณสุข. (2547). 18 สิงหาคม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281).

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

กัญญา รัชตชัยยศ และณรัชญา เกษใหม่. (2536). การวิเคราะห์สารประกอบไนไตรท์ที่ตกค้างในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายในจังหวัดขอนแก่น. ภาคนิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต, สาขาเคมี, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

จารุวรรณ นามวัฒน์. (2531). การวิเคราะห์หาไนไตรท์ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ โดยเทคนิค Diazotisation. ภาคนิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต, สาขาเคมี, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

จารุวรรณ นามวัฒน์ และธงศรี เพชรรัตน์. (2532). การวิเคราะห์หาปริมาณสารประกอบไนไตรท์ในผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่ายในเขตเทศบาลเมืองขอนแก่น. ภาคนิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ชัยณรงค์ กันธงนิธ. (2529). วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.

ธรรมรักษ์ ชัมภรัตน์ และอำนาจ ภัตตรวิเศษ. (2540). การวิเคราะห์ไนไตรท์ในไส้กรอกวัว โดยใช้เทคนิคอัลตราไวโอเลต-วิสิเบิล สเปกโทรสโกปี. ภาคนิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต, สาขาเคมี, คณะวิทยาศาสตร์, สถาบันราชภัฏมหาสารคาม.

นลินรัตน์ นิลกานนท์. (2531). การวิเคราะห์หาปริมาณไนไตรท์ ในเตรท ในอาหารพื้นเมือง 10 ชนิด โดยใช้เทคนิคอัลตราไวโอเลต-วิสิเบิล สเปกโทรสโกปี. ภาคนิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต, สาขาเคมี, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ประทุมพร ทวีทรัพย์. (2551). การวิเคราะห์หาปริมาณไนไตรท์ในผลิตภัณฑ์ "ปลาต้ม" ด้วยวิธียูวี วิสิเบิล สเปกโทรโฟโตเมตรี. งานนิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, สาขาเคมีศึกษา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.

ภัทราภรณ์ ธรรมประกอบ. (2550). การวิเคราะห์ปริมาณไนไตรท์ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ "หม่า" ด้วยวิธีโฟลอินเจกชันแอนาไลซิส. งานนิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, สาขาเคมีศึกษา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.

ภูริ บานทอง. (2549). การวิเคราะห์ปริมาณไนไตรท์ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ "หม่า" ด้วยวิธีโฟลอินเจกชันแอนาไลซิส. งานนิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, สาขาเคมีศึกษา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.

แม่น อมรสิทธิ์, ยวดี เชี่ยววัฒนา, ศรีวิไล โอมอภิญญาณ, อติตยา ศิริภิญญานนท์, อมร เพชรสม และอุมาพร สุขม่วง. (2552). *หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์เชิงเครื่องมือ*. กรุงเทพฯ: ชวนพิมพ์.

วรนนท์ สุภพิพัฒน์. (2538). *อาหารโภชนาการและสารเป็นพิษ*. กรุงเทพฯ: แสงการพิมพ์.

สุพิศตา ปิ่นพงษ์. (2545). *การศึกษาปริมาณของโซเดียมอิทธิพลต่อการลดปริมาณไนเตรตและไนไตรต์ตกค้างในไส้กรอกเวียดนาม*. ปริญญาโทวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาโภชนาการศาสตร์ศึกษา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุนทนา วัฒนสุทธุ์. (2543). *ความปลอดภัยของอาหารการใช้ระบบ HACCP*. กรุงเทพฯ: สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).

สถาบันอาหารองค์การอิสระในสังกัดกระทรวงอุตสาหกรรม. (2545). *ไนเตรต-ไนไตรท์อันตราย* ก่อมะเร็ง. *วารสารสถาบันอาหาร*, 38(6), 30-35.

หทัยชนก นันทพานิช. (2546). *การวิเคราะห์หาปริมาณไนไตรท์ในอาหารประเภทแฮมหมูป่าและไส้กรอก ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี*. ภาคนิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตรศึกษา, คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, สถาบันราชภัฏอุบลราชธานี.

Helrich, K. (1990). *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists* (15th ed). United States of America: Association of official Analytical Chemists.

Parsons, T.R. & Strickland, J.D.H. (1972). *A practical handbook of sea-water Analysis* (2nd ed). Fisheries Research Board of Canada.