

## เอกสารอ้างอิง

- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. 2519. ขอสหอยนางรม. กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 102-105.
- กรมศุลกากร. 2531-2538. ข้อมูลสถิติการค้าระหว่างประเทศของไทย. ฝ่ายนโยบายและการวางแผน กระทรวง การคลัง.
- ธีรภัทร์ เต๋นประเสริฐกุล. 2534. การแยกโปรตีนจากน้ำนิ่งปลาทูน่า. ปัญหาพิเศษ ภาควิชา อุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- นิรนาม. 2534. อุตสาหกรรมเกษตรสินค้าจากเศษเหลือ by product จากโรงงานปลาทูน่า บรรจุกระป๋อง. เอกสารเผยแพร่จากกองพัฒนาอุตสาหกรรม. กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.
- ปราณีศา เชื้อโพธิ์หัก. 2534. ผลของเอนไซม์บรอมเมลลินต่อการย่อยสลายโปรตีนในการทำ ขอสหอยแมลงภู่. ว. การประมง 44 : 63-68.
- ปราณีศา เชื้อโพธิ์หัก และ นงนุช รักสกุลไทย. 2534. การใช้เอนไซม์ปาเปนและบรอมเมลลินในการทำขอสหอยนางรม. ว. เกษตรศาสตร์(วิจัย) 25 : 65-74.
- มารีสา จาตุพรพิพัฒน์. 2537. สภาวะที่เหมาะสมต่อการเจริญและการสังเคราะห์รงควัตถุ ของ *Rhodocyclus gelatinous* R7 ที่เลี้ยงในน้ำนิ่งปลาทูน่า. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์वासิก. 2531. วิชาการควบคุมและประกันคุณภาพ 1. ภาควิชา อุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- รพีพร แสงศรี. 2539. การผลิตแบคทีเรียสังเคราะห์แสง *Rhodocyclus geatinosus* R7 จาก น้ำนิ่งปลาทูน่าด้วยกระบวนการแบบขั้นตอนเดียวและสองขั้นตอน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
- สังคีต จิตต์ละออง. 2539. การใช้น้ำนิ่งปลาทูน่าทำขอสปรุงรส. ปัญหาพิเศษ คณะ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สุธีรา เสาวภาคย์. 2535. การใช้ประโยชน์จากกากถั่วลิสงในการผลิตน้ำขอสปรุงรส. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สุทธวัฒน์ เบญจกุล. 2534. แนวทางการใช้ประโยชน์จากเปลือกกุ้ง : ไคตินและไคโตแซน วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

- สุวิทย์ สุวรรณโณ. 2535. การเลี้ยงแบคทีเรียสังเคราะห์แสงในน้ำเสียจากโรงงานแปรรูปอาหารทะเล. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สุวิทย์ สุวรรณโณ. 2539. การผลิตโปรตีนเซลล์เดียวจากน้ำนิ่งปลาทูน่าโดย *Candida tropicalis* TISTR 5136. ว.สงขลานครินทร์ วทท. 18(1): 43-48.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2513. มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำขอสปรุงรส. กระทรวงอุตสาหกรรม.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2521. มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำซีอิ๊ว. กระทรวงอุตสาหกรรม. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2525. มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำปลาพื้นเมือง. กระทรวงอุตสาหกรรม.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2538. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ซอสหอยนางรม. กระทรวงอุตสาหกรรม.
- อัจฉริยา เชื้อช่วยชู. 2539. การผลิตโปรตีนไฮโดรไลเสทจากหัวและเครื่องในปลาโอแถบ (*Katsuwanas pelamis*) โดยการใช้เอนไซม์. สัมมนา สาขาเทคโนโลยีอาหาร คณะบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- อารยา เชาว์เรืองฤทธิ์. 2536. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อปลาทูน่าปรุงรสห่อด้วยผักแห้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- A.O.A.C. 1990. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists 15 ed. Virginia :The Association of Official Analytical Chemists. Inc.
- APHA, AWWA and WPCF. 1985. Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water. 16<sup>th</sup> ed. American Public Health Association. Washington, D.C.
- Adler-Nissen, J. 1986. Enzymatic Hydrolysis of Food Protein. London : Elsevier Applied Science.
- Besedits, S. and Netzer, A. 1982. Protein Recovery from Food Processing Waste Water. Ontario B&L Information Services.
- Bough, W.A., A.C. Shewfelt and W.L. salter. 1975. Use of chitosan for the reduction and recovery of solids in processing waste effluent. poultry Sci. 54:992-1000.

- Chen, H.C. and Zall, R.R. 1985. Concentration and fractionation of clam viscera proteinases by ultrafiltration. *Process Biochem.* 20:46-50
- Civit, E. M., Parin, M.A. and Lupin, H.M. 1982. Recovery of protein and oil from fishery bloodwater waste. *Water Res.* 16 : 809-814.
- Depaola, A., B.E. Perkins, K.P. Harper and R.M. Mcpheason. 1989. Recovery of protein and microorganisms from shrimp peeler effluent. *J. Food Sci.* 54 :1660-1662.
- Eitenmiller, R. R. 1991. Chemistry and biochemistry of seafoods. The food technology workshop. Prince of Songkla University.
- Ertz, D.B., Atwell, J.S. and Forsht, H.E. 1977. Dissolved air flotation treatment of seafood processing wastes-An Assessment. Proceeding of the 8<sup>th</sup> National Symposium on Food Processing Wastes. Epa-600/2-77-184 Cincinnati, OH : p98-118.
- Finley, J.W. and E. Hautala (1976) Recovery of Soluble Proteins from Waste Streams. *Food Products Development* 10(9):92-93.
- Hall, G.M. and Ahmad, N.H. 1992. Functional Properties of Fish Protein Hydrolysates. *In Fish Processing Technology*. G.M. Hall (ed). pp. 249-270. London : Blackie Academic Professional.
- Hoyle, T.N. and Merritt, H.J. 1994. Quality of fish protein hydrolysates from herring (*Clupea rengus*). *J. Food Sci.* 59 : 76-79.
- Klyhn, F.A. 1979. Protein and oil recovery from waste waters. *Water Serv.* 230-234.
- Knorr, D. 1977. Protein recovery from waste effluents of potato processing plants. *J. Fd. Technol.* 12(6) :563-580.
- Lowry, O.H., Rosebrough, N.J., Lewis, A. and Randall, R.J. 1951. Protein measurement with the folin phenol reagent. *J. Biol. Chem* 193 : 265-275.
- Mackie, I.M. 1982. Fish protein hydrolysates. *Process Biochem.* 17 : 26- 28.
- Mackie, I.M. 1994. Fish Protein. *In New and Developing Source of Food Proteins*. B.J.F. Hudson ed ). pp. 95-137. London : Chapman & Hall.
- Marti, C., Roeckel, M., Aspe, E. and kanda, H. 1994. Recovery of protein from fishmeal factory wastewater. *Process Biochem.* 29 : 39-46.

- Matoba, T. and Hata, T. 1972. Relationship between bitterness of peptides and their chemical structures. *Agro. Biol. Chem.* 36(8) : 1423-1431.
- Meinke, W.W. and Mattil, K.F. 1973. Autolysis as a factor in the production of protein isolate from whole fish. *J. Food Sci.* 38 : 864-866.
- Meister, E. and Thompson, R.N. 1976. Physical chemical methods for the recovery of protein from waste effluent of potato chip processing. *J. Agri. Food Chem.* 24(5) : 919-923.
- Mohr, V. 1980. Enzyme technology in the meat and fish industries. *Process. Biochem.* 15 18-21, 32.
- Nettli, P.O. 1982 Protein Recovery from Food Factory Waste using Lignosulphonates. In *Food Proteins*, P.F. Fox and J.J. Condon (eds), Applied Science Publishers, London p.337-340.
- Nishioka, F. and Shimizu, Y. 1983. Recovery of proteins from washings of minced fish meat by pH-shifting method. *Bull. Japanese Soc. Fish.* 49(5) : 795-800.
- Prasertsan, P., Wuttijumnong, P., Sophadora, P. and Choorit, W. 1988. Seafood processing industries within Songkla-Hat Yai region : The survey of basic data emphasis on wastes. *Songklanakarin. J. Sci. Technol.* 10 : 447-451.
- Quaglia, G.B. and Orban, E. 1987a. Enzymic solubilization of protein of sardine ( *Sardina pilchardus* ) by commercial enzymes. *J. Sci. Food Agric.* 38 : 263-269.
- Quaglia, G.B. and Orban, E. 1987b. Influence of the degree of hydrolysis on the solubility of the protein hydrolysate of sardine ( *Sardina pilchardus* ) . *J. Sci. Food Agric.* 38 : 271-276.
- Rebeca, B., Pena-Vera, M.T. and Diaz-Castaneda, M. 1991. Production of fish protein hydrolysate with bacterial protease : Yield and nutritional value. *J. Food Sci.* 56 : 309-314.
- Sanguandeeikul, R., Jantawat, P. and Sukcharoensakkul, A. 1992. Production of protein hydrolysate as food flavour from tuna precooking water. Department of Food Technology, Faculty of Science, Chulalongkorn University. 307-317.

- Shimizu, H. and Nishioka, F. 1978. Protein receive from meat and fish rinse. Japan KoKo 78 35 080. (Ca 90 : 28673d).
- Soderquist, M. R., Williamson, K.J., Bianton, I.G. Phillips, D.C. Low, K.D. and Rowford, D.L., 1970. Current practice in seafoods processing waste pollution control research series 12060 ECFOU/70. Enviromental Protection Agency, Corvallis, OR.
- Stanley, D.W. 1981. Non-bitter protein hydrolysates. Food Sci. Technol. J. 14(1) : 49-52.
- Surowha, K. and Fix, M. 1992. Studies on the Recovery of Proteinaceous Substances from Chicken Heads I : an Application of Neutrase to the Production of Protein Hydrolysate. J. Food Sci. Technol. 27 : 9-20.
- Tagawa, S., Kochi, M., Oba, Y., Yamada, K. and Kojima, Y. 1977. Removal of constituents from the wastewater discharged from "Kamaboko" processing plants by an pH shifting method. Chem. Abs. 87172326Y.
- Tarky, W., Agawara, O.P. and Pigott, G.M. 1973. Protein hydrolysate from fish waste. J. Food Sci. 38 : 917-917.
- Windsor, M.L. and Barlow, S. 1981. Hydrolysed Fish Product. *In* Introduction to Fishery By-Product. pp. 100-110. Farnham : Fishing News Books.
- Yu, S.Y. and Tan, L.K. 1992. Enzymic solubilization of protein of *Oreochromis mossambicus* by alcalase. ASEAN Food J. 7(3) : 157-158.