

หนังสืออ้างอิง

- ชูชาติ อภิรมย์. 2533. กุ้งกุลาค่า, วารสารเกษตรจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 22:279-283.
- นางลักขณ์ สุกธวิษ. 2531. คุณภาพสัตว์น้ำ. ภาควิชาอุตสาหกรรมการเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2529. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมการเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- พูลทรัพย์ วิรุฬห์กุล. 2531. กรรมวิธีคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งเพื่อการส่งออก. การประชุมสัมมนาทางวิชาการ แนวทางการพัฒนา และการลงทุน ในอุตสาหกรรมอาหารแช่เยือกแข็ง. ภาควิชาอุตสาหกรรมการเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- นิศาล มโนสิหกุล และ สุรัชย์ ณ ป้อมเพชร. 2521. กุ้ง, เอกสารวิชาการธนาคารกสิกรไทย ปีที่ 1 ฉบับที่ 4, ส่วนวิชาการธนาคารกสิกรไทย.
- ไพรัตน์ โสภโณคร. 2533. บทปฏิบัติการ การควบคุม ตรวจสอบและปฏิบัติการเกี่ยวกับสัตว์น้ำ. ภาควิชาอุตสาหกรรมการเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- บรรจง เกียนสงวีศมิ. 2530. การเพาะเลี้ยงกุ้งทะเล. สำนักพิมพ์อักษรเจริญทัศน์, กรุงเทพฯ.
- ประสิทธิ์ อติวีระกุล. 2527. เทคโนโลยีของผลไม้และผัก. ภาควิชาอุตสาหกรรมการเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. หน้า 219.
- มยุรี จัยวัฒน์. 2532. การให้ความเย็นผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ. ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เสาวลักษณ์ จิตบรรเจิดกุล. 2531. คู่มือปฏิบัติการ เคมีของผลิตภัณฑ์เกษตร 1. ภาควิชาอุตสาหกรรมการเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สุเมธ ชัยวชิรากุล และ คณะ. 2530. การเพาะขยายพันธุ์และอนุบาลกุ้งกุลาค่า. ชมรมวาริชศาสตร์ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- อำนาจ โชติฐาน. 2524. การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ประมง. ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- Anonymous. 1977. Industrial of fish. Rev. conserve Aliment Moderne, No. 51:64.
- A.O.A.C. 1984. Official Methods of Analysis. 14 th ed.
- Cher, S.N., Pang, Y.L., Yew, N.C., Sayaki, N. and Masamichi, B. 1982. Studies on Quality assessment of Frozen Fish-1, The correlation between extractability or viscosity and the amount of drip in frozen White Pomfret. Refrigeration. 57:23-26.
- David, A., Copson, Ph.D. 1975. Microwave heating. Westport, Connecticut, The Avi Publishing company, Inc. 2nd. P.77.
- Fennema, O. and Powrie, W.D. 1964. Fundamental of low-temperature food preservation. Advances in food res. 13:220-347.
- Fennema. 1975. Freezing Preservation In: Principle of food science Part II Physical of Food Preserve ed. M. Karel, O.R. Fennema., D.B. Lund.
- Goldblith, S.A. 1966. Basic principle of microwaves and recent development. Advances in Food Res. 15:277-301.
- Hasegawa H. 1987. Laboratory manual on analytical method and Procedure for fish and fish products, Marine fisheries Research department southeast asian fisheries development center singapore.
- Ke, P.J., Smith-lall., B. and Pond, G.R. 1981. Quality enhancement of Canadian Atlantic squid by various low temperature operations. Bull Int. Inst. Refrig., 513-516. cited by Mogens, J. 1985. The quality of frozen foods. Academic Press Inc.
- Ley, Sandra J. 1980. Foodservice Refrigeration. CBI Publishing Company, Inc. Boston, Massachusetts.

- Love, R. Maleolm. 1988. The food fishes :their inteinsic variation and practical implications. Farrand Press, London, An Avi Book Published by Van Nostrand Reinhold Company , New York. P.171.
- Minett, P.J. 1976. Radio frequency and microwave. Food Proc. Ind. 45(532):36. cited by Rosenberg, U. and Bogl, w. 1987. Microwave Thawing, Drying and Baking in the food industry. Food tech. 47:85-92.
- Mogens, J. 1985. The quality of frozen foods. Acadamic Press Inc.
- Rosenberg, U. and Bogl, w. 1987. Microwave Thawing , Drying and Baking in the food industry. Food tech. 47:85-92.
- Stoll, K., Datwyler, D., Fausch, Mand. Neidhardt, T. 1977. Thawing of frozen foods by different methods. Bull. Int. Inst. Refrig. (Annexe 1977-1), 393-399. cited by Mogens, J. 1985. The quality of frozen foods. Acadamic Press Inc.