

## บรรณานุกรม

- กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2553). เอกสารเผยแพร่ “ล้างผัก-ผลไม้ ลดสารพิษตกค้าง”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http://203.157.229.33/archives/Files/12\\_2\\_2558.pdf](http://203.157.229.33/archives/Files/12_2_2558.pdf) (18 มีนาคม 2557)
- กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.(2 5 4 4). ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย/ กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- เครือข่ายเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช. (2558). “วิกฤติอาหารอาบพิษ”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://thaipublica.org/2015/03/toxic-food-crisis-12/> (5 มีนาคม 2559)
- นัศรภา หัตถโกศล. (2556). “วิธีการล้างผักผลไม้ให้ปลอดภัย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.manager.co.th/family> (18 มีนาคม 2557)
- ณัฐวิโรจน์ โพธิ์ตาตอง. (2554). “วิธีการล้างผักที่ถูวิธี ปลอดภัยจากสารพิษ”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.chan-pao.go.th/knowledge-id8.html> (5 มกราคม 2559)
- นงภัท โฆษวิทิตกุล. (2555). “คู่มือข้อมูลเครื่องมือวิเคราะห์ขั้นสูง ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://cste.sut.ac.th/cste/web1/web/mainfile/downloadfileupdate86734008241.pdf> (19 มกราคม 2559)
- นฤมล เปรมปราโมทย์. (2558). “วิธีลดสารพิษตกค้างในผักผลไม้”. [ระบบออนไลน์]. <http://www.mamaexpert.com/topic/10366>
- นุจรินทร์ ศิริวัลย์. (2551). การหาปริมาณธาตุอาหารบางชนิดในผักพื้นบ้าน จังหวัดสกลนคร. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาศาสตร์และวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ สกลนคร.
- ฝ่ายส่งเสริมการเกษตร สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตรมหาวิทยาลัยแม่โจ้. (2553). “การปลูกคะน้า”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.jawkaikaset.com/การปลูกพืชชนิดต่างๆ/การปลูกคะน้า.html> (25 สิงหาคม 2558)

- ยุทธนา สุดเจริญ. (2553). การประเมินคุณภาพประโยชน์ผักและสมุนไพรพื้นบ้านจังหวัดสมุทรสงคราม. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
- วิญญู เจริญศิริ และ ศศพินทุ์ ดิษนิล. (2551). “ผักคะน้าหมูกรอบ”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <https://www.doctor.or.th/article/detail/1151> (14 ธันวาคม 2558)
- โรงพยาบาลกรุงเทพ. (2553). “พืชที่มีแคลเซียมสูง”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.thairath.co.th/content/120402> (14 ตุลาคม 2557)
- วนิดา จันทร์สม. (2555). การศึกษาเปรียบเทียบวิธีการล้างผักคะน้าปลี และผักกาดขาวเพื่อลดปริมาณสารพิษตกค้างกลุ่มไพรีทรอยด์. *Thammasat Medical Journal*, Vol. 13 No. 1, January-March 2013
- วิรัช สนั่นศิลป์. (2555). “สถานการณ์โรคกระดูกพรุน ปี 2555”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.bangkokhealth.com/index.php/health/health-system/bone> (13 ตุลาคม 2557)
- วิรัช เรืองศรีตระกูล และ นันทนา อารมณดี. (2552). “การวิเคราะห์ปริมาณตะกั่ว ทองแดง สังกะสี และเหล็ก ในตัวอย่างใบบวบก โดยวิธีอะตอมมิกแอบซอร์ปชันสเปกโทรโฟโตเมตรี.” *วารสารวิจัย มช*, 14 (5), 412-420.
- สมบูรณ์ รุ่งพรชัย. (2556). “กระดูกพรุน ปัญหาสุขภาพระดับโลก เรื่องใกล้ตัวที่ต้องดูแล ก่อนจะสายเกินไป”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http://www.matichon.co.th/news\\_detail](http://www.matichon.co.th/news_detail) (13 ตุลาคม 2557)
- สมศรี เจริญเกียรติกุลและคณะ (2547). โครงการวิจัยองค์ประกอบของอาหารและการใช้ประโยชน์ของแคลเซียมในอาหารไทยบางชนิด. สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
- สมศักดิ์ มณีพงศ์. (ม.ป.ป.). “ความรู้เบื้องต้นเรื่อง Spectrophotometry และ Atomic absorption spectrophotometry (AAS)”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://slideplayer.in.th/slide/2136119/> (23 พฤศจิกายน 2558)
- สาคร ศรีวิชัย. (2549). ระดับสารฆ่าแมลงตกค้างในผักสด. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาโภชนศาสตร์ศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุพัฒนา เจริญกุล. (2546). การใช้ผักผสมเป็นแหล่งของแคลเซียมในข้าวตัง. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาโภชนศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.

- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. (2557) “กระดูพรุนหรือผุอยู่ที่ แคลเซียม”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.thaihealth.or.th/Content/19546-กระดูพรุนหรือผุอยู่ที่%20'แคลเซียม'.html> (29 พฤศจิกายน 2557)
- แหวนทับทิม ธนโกเศศ. (2554). “เมนูอาหารที่มีแคลเซียมสูง”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http://topf.or.th/read\\_hotnews\\_detail.php?dID=73](http://topf.or.th/read_hotnews_detail.php?dID=73) (14 ตุลาคม 2557)
- อังคณา ราชนิยม. (2558). “วิกฤติอาหารอับพิน”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://thaipublica.org/2015/03/toxic-food-crisis-12/> (5 มีนาคม 2559)
- อรอนงค์ กังสดาลอำไพ. (2552). “ผักพื้นบ้านเปี่ยมคุณค่า”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.baanmaha.com/community/thread18654.html> (14 ตุลาคม 2557)
- เอนก หาลี และ ชวิชัย สุภวิทิตพัฒนา. (2556). “การเปรียบเทียบประสิทธิภาพของสารละลายต่างทับทิมและน้ำยาล้างผักทางการค้า 3 ชนิดในการลดปริมาณเมทิลอนินในผักคะน้า.” วารสารเกษตรพระจอมเกล้า, 30:1 (55-61)
- อารี ดวงพันธ์. (2545). “หน้าที่และประโยชน์ของแคลเซียม”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.school.net.th/library> (4 พฤษภาคม 2557)
- E. Rosa and R. Heaney. (1996). “Seasonal variation in protein, mineral and glucosinolate composition of Portuguese cabbages and kale” **Animal Feed Science and Technology**, 57,111-127
- Good time start her. (2556). “ผักคะน้า: ผัก (Vegetables)”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: ผักคะน้า. [blogspot.com/2013/07/brassica-alboglabra.html](http://blogspot.com/2013/07/brassica-alboglabra.html) (29 พฤศจิกายน 2557)
- Joelma C. Fadigasa and others. (2010). “Use of multivariate analysis techniques for the characterization of analytical results for the determination of the mineral composition of kale.” **Microchemical Journal**, 96, 352–356.
- Luciane M Kawashima and Lucia M Valente Soares. (2003). “Mineral profile of raw and cooked leafy vegetables consumed in Southern Brazil.” **Journal of Food Composition and Analysis**, 16, 605–611.
- NATA Technical Note 17. (2013). “**Guidelines for the validation and verification of quantitative and qualitative test methods**”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http://www.nata.com.au/nata/phocadownload/publications/Guidance\\_information/tech-notes-information-papers/technical\\_note\\_17.pdf](http://www.nata.com.au/nata/phocadownload/publications/Guidance_information/tech-notes-information-papers/technical_note_17.pdf) (2 ธันวาคม 2558)

Ole Huls and others. (2004). "Contents of iron, calcium, zinc and b-carotene in commonly consume vegetables in Bangladesh." **Journal of Food Composition and Analysis**, 17 (Suppl. 5), 587–595.

Sompon Wanwimolruk, Onnicha Kanchanamayoon, Kamonrat Phopin and Virapong Prachayasittikul. (2015). **Food safety in Thailand 1: Pesticide residues found in Chinese kale Brassica oleracea), acommonly consumed vegetable in Asian countries.** Elsevier Editorial System(tm) for Science of the Total Environment.

The National Institute of Standards and Technology. (2010). "Standard Reference Materials". [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.nist.gov/srm/definitions.cfm> (2 ธันวาคม 2558)

Zofia Lisiewska, Piotr Gębczyński, Emilia Bernaś and Waldemar Kmiecik. (2009). "Retention of mineral constituents in frozen leafy vegetables prepared for consumption." **Journal of Food Composition and Analysis**, 22, 218-223.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved