

Appendix 1. Food index

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
A	Cereals and their products			
A124	Barley, raw	-	ข้าวมาเลย์, ดิบ	p1
A35	Batter, wheat flour mixed, for coating before frying	-	แป้งสาลีผสม, สำหรับชุบทอด	u1
A17	Corn flakes	-	แผ่นข้าวโพดอบกรอบ	u1
A18	Corn flakes, sugar coated	-	แผ่นข้าวโพดอบกรอบ, เคลือบน้ำตาล	u1
A33	Corn flour (100%)	<i>Zea mays</i>	แป้งข้าวโพด	u1
A57	Corn, cream style, canned	-	ข้าวโพด, ครีม, บรรจุกระป๋อง	u1
A55	Corn, sweet, whole kernel, canned in brine	-	ข้าวโพด, เมล็ด, ในน้ำเกลือ, บรรจุกระป๋อง	u1
A15	Corn, sweet, whole kernel, yellow, raw	<i>Zea mays</i>	ข้าวโพดหวาน, เมล็ดสีเหลือง, ดิบ	u1, p1
A16	Corn, sweet, whole kernel, yellow, boiled	<i>Zea mays</i>	ข้าวโพดหวาน, เมล็ดสีเหลือง, ต้ม	u1, p1
A28	Corn, whole kernel, waxy or sticky variety, boiled	<i>Zea mays ceratina</i>	ข้าวโพด, พันธุ์ข้าวเหนียว, ต้ม	u1
A39	Job's tears, seeds, boiled	<i>Coix lacrymajobi</i>	ลูกเดือย, ต้ม	u1, p88
A94	Job's tears, seeds, raw	<i>Coix lacrymajobi</i>	ลูกเดือย, ดิบ	p1, p88
A88	Noodles, brown rice, vermicelli	-	เส้นหมี่ข้าวกล้อง	u1
A73	Noodles, egg, flat, deep fried	-	บะหมี่, เส้นแบน, ทอด	u1
A72	Noodles, egg, round, deep fried	-	บะหมี่, เส้นกลม, ทอด	u1
A4	Noodles, rice, big-sized strip, fresh	<i>Oryza sativa</i>	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่, สด	u1, p1, t43
A87	Noodles, rice, dried, deep fried	<i>Oryza sativa</i>	เส้นหมี่ขาว, ทอด	u1
A46	Noodles, rice, dried, narrow-sized strip	<i>Oryza sativa</i>	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก, อบแห้ง	u1
A5	Noodles, rice, dried, narrow-sized strip Chanthaburi noodles (Sen-Jan)	<i>Oryza sativa</i>	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก, อบ/ตาก, แห้ง (เส้นจันท์)	p1, t20
A47	Noodles, rice, dried, narrow-sized strip, with seasoning	<i>Oryza sativa</i>	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก, อบแห้ง พร้อมเครื่องปรุง	u1
A8	Noodles, rice, fermented (kanom-jeen)	<i>Oryza sativa</i>	ขนมจีน	u1
A3	Noodles, rice, narrow-sized strip, fresh	<i>Oryza sativa</i>	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก, สด	u1, p1, t43
A40	Noodles, rice, vermicelli, dried	-	เส้นหมี่, อบ / ตาก, แห้ง	u1, t43
A41	Noodles, rice, vermicelli, instant, with seasoning, different flavours	-	เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูป, พร้อมเครื่องปรุง, รสต่างๆ	u1
A121	Noodles, rice, vermicelli, Thai Korat style (Mee-ta-ku/Mee-ko-rat)	-	หมี่ตะคุ/หมี่โคราช	u1
A44	Noodles, Vietnamese, cooked	<i>Oryza sativa</i>	ก๋วยจั๊บญวน, เส้น, ต้มสุก	u1
A42	Noodles, wheat, dried, longevity (Mee-sua)	<i>Triticum aestivum</i>	หมี่ซั่ว (แป้งสาลี 100%)	u1
A27	Noodles, wheat, fresh	<i>Ricatum sativum</i>	บะหมี่, สด	u1, p1
A127	Noodles, wheat, instant, with seasoning, chicken flavour	-	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป, พร้อมเครื่องปรุง, รสไก่	u1, u3
A67	Noodles, wheat, instant, with seasoning, cooked	<i>Ricatum sativum</i>	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป, พร้อมเครื่องปรุง, ต้ม	u1
A69	Noodles, wheat, instant, with seasoning, pork flavour	-	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป, พร้อมเครื่องปรุง, รสหมูสับ	u1, p1
A71	Noodles, wheat, instant, with seasoning, pork flavour, in cup	-	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป, รสหมูสับ, บรรจุในถ้วย	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
A	Cereals and their products (continued)			
A70	Noodles, wheat, instant, with seasoning, tomyum kung flavour	-	มะหมี่กึ่งสำเร็จรูป, พร้อมเครื่องปรุง, รสต้มยำกุ้ง	u1, u3
A29	Noodles, wheat, instant, with seasoning, unknown flavour	-	มะหมี่กึ่งสำเร็จรูป, พร้อมเครื่องปรุง, ไม่ระบุรส	u1, r23
A56	Noodles, wheat, instant, without seasoning	-	มะหมี่กึ่งสำเร็จรูป, ไม่รวมเครื่องปรุง	u1
A58	Noodles, wheat, oven dried	<i>Ricium sativum</i>	มะหมี่, อมแห้ง	u1
A74	Noodles, wheat, oven dried, instant, with seasoning, different flavoures	-	มะหมี่อบแห้งกึ่งสำเร็จรูป รสต่างๆ	u1
A126	Oats, raw	<i>Avena sativa</i>	ข้าวโอ๊ต, ดิบ	p1
A43	Pasta, Chinese, squares shape sheet, roled (kuay-jap), boiled	<i>Oryza sativa</i>	ก๋วยจั๊บน้ำ, เส้น, ต้มสุก	u1
A37	Rice bran, roasted	<i>Oryza sativa</i>	รำข้าว, คั่ว	p46
A75	Rice flour, brown	<i>Oryza sativa</i>	แป้งข้าวกล้อง	u1, p80
A83	Rice flour, glutinous	<i>Oryza sativa var. glutinosa</i>	แป้งข้าวเหนียว	u1
A77	Rice flour, glutinous, brown	<i>Oryza sativa</i>	แป้งข้าวเหนียว ข้าวกล้อง	p80
A80	Rice flour, white	<i>Oryza sativa</i>	แป้งข้าวเจ้า	u1
A26	Rice porridge, instant, with seasoning	<i>Oryza sativa</i>	โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป, พร้อมเครื่องปรุง	u1
A59	Rice, brown, cooked	<i>Oryza sativa</i>	ข้าวกล้อง, สุก	u1, p102, t9
A89	Rice, brown, cooked, canned	-	ข้าวกล้องสำเร็จรูป, บรรจุกระป๋อง	u1
A9	Rice, brown, different varieties, raw	<i>Oryza sativa</i>	ข้าวกล้อง, พันธุ์ต่างๆ, ดิบ	u1, p1, p88, p102
A6	Rice, brown, germinated, raw	<i>Oryza sativa</i>	ข้าวกล้อง, งอก, ดิบ	u1
A117	Rice, brown, germinated, steamed	<i>Oryza sativa</i>	ข้าวกล้อง, งอก, นึ่ง	u1
A31	Rice, brown, glutinous, raw	<i>Oryza glutinosa</i>	ข้าวเหนียว, ข้าวกล้อง, ดิบ	u1, p1
A1	Rice, brown, jasmine variety, raw	<i>Oryza sativa</i>	ข้าวกล้อง, พันธุ์หอมมะลิ, ดิบ	u1, p1, p87
A2	Rice, brown. Jao-hawm-nin variety, raw	<i>Oryza sativa</i>	ข้าวกล้อง, พันธุ์เจ้าหอมนิล, ดิบ	u1, p87
A20	Rice, flakes	<i>Oryza sativa</i>	ข้าวเม่า, ข้าวเจ้า	u1, p45
A24	Rice, glutinous, black variety, raw	<i>Oryza glutinosa</i>	ข้าวเหนียวดำ, ดิบ	u1, p1, p45, r 26
A32	Rice, glutinous, black variety, steamed	<i>Oryza glutinosa</i>	ข้าวเหนียวดำ, นึ่ง	u1
A21	Rice, glutinous, flakes	<i>Oryza glutinosa</i>	ข้าวเม่า, ข้าวเหนียวขาว	u1, p45
A22	Rice, glutinous, polished, raw	<i>Oryza glutinosa</i>	ข้าวเหนียว, ดิบ	u1, p1, p32, p45, p88, r26
A23	Rice, glutinous, polished, steamed	<i>Oryza glutinosa</i>	ข้าวเหนียว, นึ่ง	u1, p1, p88, t43
A13	Rice, home-pounded, brown, raw	-	ข้าวซ้อมมือ, ดิบ	u1, p1
A14	Rice, milled, Jao-hawm-nin variety, raw	<i>Oryza sativa</i>	ข้าวเจ้า, พันธุ์เจ้าหอมนิล, ดิบ	u1
A128	Rice noodles, stir fried with pad-thai sauce (Guay-teaw pad-thai)	-	ก๋วยเตี๋ยว, ผัดไทย, กึ่งสำเร็จรูป	u1
A11	Rice, polished, cooked	<i>Oryza sativa</i>	ข้าวเจ้า, สุก	u1, p1
A90	Rice, polished, cooked, canned	-	ข้าวขาวสำเร็จรูป, บรรจุกระป๋อง	u1
A12	Rice, polished, Jasmine variety, raw	<i>Oryza sativa</i>	ข้าวเจ้า, พันธุ์หอมมะลิ, ดิบ	u1, p1, p87, r23, r26, t20

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
A	Cereals and their products (continued)			
A10	Rice, polished, raw	<i>Oryza sativa</i>	ข้าวเจ้า, พันธุ์ต่างๆ, ดิบ	u1, p1, p32, r26, t20
A116	Rice, unpolished, Jao-hawm-nin, organic, raw	<i>Oryza sativa</i>	ข้าวกล้อง, พันธุ์เจ้าหอมนิล, อินทรีย์	u1
A19	Rice, whole grain, Mun-pu variety, raw	<i>Oryza sativa</i>	ข้าวมันญี่ปุ่น, ดิบ	u1, p1, p45
A81	Sorghum flour	<i>Sorghum bicolor</i>	แป้งข้าวฟ่าง	p80
A84	Spring rolls wrapper (egg white+wheat flour+tapioca flour), fresh		แป้งปอเปี๊ยะ (ไข่ขาว+แป้งสาลี+แป้งมัน)	
A93	Spring rolls, wrapper (rice flour), dried, immerse in water before used	-	แป้งห่อปอเปี๊ยะ, แห้ง, แผ่นบาง, แช่น้ำก่อนใช้	u1
A34	Wheat flour	<i>Triticum aestivum</i>	แป้งสาลี	u1, p10
A25	Wheat germ	<i>Ricium sativum</i>	จมูกข้าวสาลี	u1, p1, p46, p47
A120	Wheat wholemeal flour	<i>Triticum aestivum</i>	แป้งสาลี โฮลมีล	u1
A125	Wheat, raw	<i>Triticum vulgare</i>	ข้าวสาลี, ดิบ	p1
A85	Wonton wrapper or dumpling wrapper, fried	-	แผ่นเกี๊ยวทอด ไม่มีหมู	u1
A7	Wonton, instant, with seasoning, various flavours	-	เกี๊ยวสำเร็จรูป, พร้อมเครื่องปรุง รสต่างๆ	u1, p45, p94, t43
B	Starchy roots, tubers and their products			
B24	Arrowroot flour	<i>Tacca leontopetaloides</i>	แป้งท้าวยายหมอม	u1
B19	Cassava, boiled	<i>Manihot esculenta</i>	มันสำปะหลัง, ต้ม	u1
B12	Cassava, raw	<i>Manihot esculenta</i>	มันสำปะหลัง, ดิบ	p1
B22	Crackers, shrimp, fried	-	ข้าวเกรียบกุ้ง, ทอด	u1
B21	Crackers, shrimp, raw	-	ข้าวเกรียบกุ้ง, ดิบ	u1
B13	Elephant yam, raw	<i>Amorphophallus paeoniifolius</i>	มันนุก, หัว, ดิบ	t46
B11	Potato, raw	<i>Solanum tuberosum</i>	มันฝรั่ง, ดิบ	p1, t43
B25	Sunchoke (Jerusalem artichoke), without skin, boiled	<i>Helianthus tuberosus</i>	แก่นตะวัน, ปอกเปลือก, ต้ม	u1
B26	Sunchoke (Jerusalem artichoke), without skin, raw	<i>Helianthus tuberosus</i>	แก่นตะวัน, ปอกเปลือก, สด	u1
B15	Sweet potato, purple flesh, steamed	<i>Ipomoea batatas</i>	มันต่อเผือก, นึ่ง	u1
B10	Sweet potato, purple-red flesh, raw	<i>Ipomoea batatas</i>	มันเทศ, เนื้อสีม่วงแดง, ดิบ	u1
B9	Sweet potato, yellow flesh, steamed	<i>Ipomoea batatas</i>	มันเทศ, เนื้อสีเหลือง, นึ่ง	u1
B5	Tapioca, flour	<i>Manihot esculenta</i>	แป้งมันสำปะหลัง	u1, p1
B3	Taro, big corms, steamed	<i>Colocasia esculenta</i>	เผือก, หัวใหญ่, นึ่ง	u1
B7	Taro, small corms, steamed	<i>Colocasia esculenta</i>	เผือก, หัวเล็ก, นึ่ง	u1, p1
B1	Water caltrops, boiled	<i>Trapa bicornis</i>	กระจับ, ต้ม	p45
B8	Yam bean, raw	<i>Pachyrhizus erosus</i>	มันแกว, ดิบ	u1, p1
B2	Yam, wild, raw	<i>Dioscorea hispida</i>	กลอย, ดิบ	p1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
C	Legums, nuts, seeds and their products			
C132	Almond, baked, salted	<i>Prunus dulcis</i>	เมล็ดบัว, ดิบ	p1
C133	Almond, baked, salted	<i>Prunus dulcis</i>	เมล็ดบัว, ึ่ง	p1
C39	Bambara groundnut, boiled	<i>Voandezia supterranea</i>	ถั่วหรั่ง, ต้ม	p1
C38	Bambara groundnut, fresh, raw	<i>Voandezia supterranea</i>	ถั่วหรั่ง, ดิบ	p1
C10	Broad bean, mature seeds, dried, raw	<i>Vicia faba</i>	ถั่วปากอ้า, เมล็ดแห้ง, ดิบ	r4
C36	Butterfly pea, mature seeds, dehulled, dried, raw	<i>Centrosema pubescens</i>	ถั่วลาย, เมล็ดแห้ง, แยกเปลือก, ดิบ	p1
C35	Butterfly pea, mature seeds, dried, raw	<i>Centrosema pubescens</i>	ถั่วลาย, เมล็ดแห้ง, ทั้งเปลือกหุ้ม, ดิบ	p1
C74	Cashew nut, baked	<i>Anacardium occidentale</i>	มะม่วงหิมพานต์, เมล็ดแห้ง, อบ	u1, p1
C85	Cashew nut, dried, raw	<i>Anacardium occidentale</i>	มะม่วงหิมพานต์, เมล็ดแห้ง, ดิบ	u1, p1
C72	Cashew nut, fresh, raw	<i>Anacardium occidentale</i>	มะม่วงหิมพานต์, เมล็ดสด, ดิบ	p1
C73	Cashew nut, roasted	<i>Anacardium occidentale</i>	มะม่วงหิมพานต์, เมล็ดแห้ง, คั่ว	p1
C5	Catjang cowpea, mature seeds, white, dried, raw	<i>Vigna unguiculata subsp. cylindrica</i>	ถั่วขาว, เมล็ดแห้ง, ดิบ	u1, p1, p13, t36
C126	Chestnut, local varieties, Northern, steamed	<i>Castanea</i>	เกาลัด, พันธุ์พื้นเมือง, ภาคเหนือ, ึ่ง	p1
C127	Chestnut, raw	<i>Castanea</i>	เกาลัด, ลูกใหญ่, ดิบ	p1
C6	Cowpea, mature seeds, black, dried, raw	<i>Vigna mungo</i>	ถั่วดำ, เมล็ดแห้ง, ดิบ	u1, p1, p43, p51, p53, t36
C12	Cowpea, mature seeds, mixed colours, dried, raw	<i>Vigna sinensis</i>	ถั่วพุ่ม, เมล็ดแห้ง, สีต่างๆ, ดิบ	u1, p43
C129	Ginkgo, seed, hulled	-	แปะก๊วย, เมล็ด, ไม่มีเปลือก	p1
C122	Hoary basil, seed, raw	<i>Ocimum citriodorum</i>	แมงลัก, เมล็ด, ดิบ	u1
C123	Hoary basil, seed, soaked, raw	<i>Ocimum citriodorum</i>	แมงลัก, เมล็ด, แช่น้ำ, ดิบ	u1
C28	Hyacinth / lablab bean, mature seeds, deepfried	<i>Lablab Purpureus</i>	ถั่วแปะยี, เมล็ดแห้ง, ทอด	p1
C26	Hyacinth / lablab bean, mature seeds, dried, raw	<i>Lablab Purpureus</i>	ถั่วแปะยี, เมล็ดแห้ง, ดิบ	p1
C27	Hyacinth / lablab bean, mature seeds, roasted	<i>Lablab Purpureus</i>	ถั่วแปะยี, เมล็ดแห้ง, คั่ว	p1
C104	Jack bean, mature seeds, red, dried, raw	<i>Canavalia gladiata</i>	ถั่วฝักดาบ (ถั่วพริ้ว), เมล็ดแห้ง, สีแดง, ดิบ	u1
C65	Jackfruit, seeds, fresh, raw	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	ขนุน, เมล็ดสด, ดิบ	p1, p43
C18	Kidney bean, mature seeds, red, dried, raw	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ถั่วแดงหลวง, เมล็ดแห้ง, ดิบ	u1, p1
C130	Macadamia nut	<i>Macadamia integrifolia</i>	แมคคาเดเมีย, เฉพาะเนื้อ	u1
C116	Macadamia, natural flavour	<i>Macadamia integrifolia</i>	แมคคาเดเมีย, รสธรรมชาติ	u1
C100	Mung bean, dehulled, split, steamed	<i>Vigna radiata</i>	ถั่วเขียว, ปลูกเปลือก, ผ่าซีก, ึ่ง	u1
C124	Mungbean noodles, soaked 15 min, blanched 3 min	<i>Vigna radiata</i>	วุ้นเส้น (หลายยี่ห้อ), แช่ 15 นาที ลวก 3 นาที	u1
C99	Mungbean, dehulled, split, deep-fried, salted	<i>Vigna radiata</i>	ถั่วเขียว, ปลูกเปลือก, ผ่าซีก, ทอด	u1
C98	Mungbean, mature seeds, boiled	<i>Vigna radiata</i>	ถั่วเขียว, เมล็ด, ต้ม	u1, p88
C15	Mungbean, mature seeds, dried, raw	<i>Vigna radiata</i>	ถั่วเขียว, เมล็ดแห้ง, ดิบ	u1, p1, p13, p26, p36, p43, p88, r4, t36

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
C	Legums, nuts, seeds and their products (continued)			
C77	Mungbean, noodles, dried	<i>Vigna radiata</i>	วุ้นเส้น, ถั่วเขียว 100 %, แห้ง	u1
C78	Mungbean, noodles, instant, with seasonings, mix flavours	<i>Vigna radiata</i>	วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป, พร้อมเครื่องปรุง, รสต่างๆ	u1
C79	Noodles, Mungbean sheets, dried (Shanghai-style noodles)	-	ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้, แห้ง	u1
C34	Pea, mature seeds, dried, raw	<i>Pisum sativum</i>	ถั่วลันเตา, เมล็ดแห้ง, ดิบ	t36
C107	Peanut, boiled, with seed coat	<i>Arachis hypogaea</i>	ถั่วลิสง, ต้ม, รวมเยื่อหุ้มเมล็ด	u1
C37	Peanut, mature seeds, with seed coat, raw	<i>Arachis hypogaea</i>	ถั่วลิสง, เมล็ดแห้ง, รวมเยื่อหุ้มเมล็ด, ดิบ	u1, p43, p51, p53, p62, p88, r4
C106	Peanut, roasted, without seed coat	<i>Arachis hypogaea</i>	ถั่วลิสง, คั่ว, ไม่รวมเยื่อหุ้มเมล็ด	u1
C96	Pumpkin, seed curnels, different varieties, salted baked	<i>Cucurbita spp.</i>	ฟักทอง, เมล็ด, พันธุ์ต่างๆ, แกะเปลือก, ต้มใส่เกลือ อบ	t42
C67	Pumpkin, seed kernels, raw	<i>Cucurbita moschata</i>	ฟักทอง, เมล็ด, พันธุ์ต่างๆ, แกะเปลือก, สด	t42
C95	Pumpkin, seed kernels, roasted	<i>Cucurbita moschata</i>	ฟักทอง, เมล็ด, พันธุ์ต่างๆ, แกะเปลือก, คั่ว	t42
C115	Pumpkin, seed kernels, salted	<i>Cucurbita moschata</i>	ฟักทอง, เมล็ด, อบเกลือ	u1
C69	Rambutan, seeds, boiled	<i>Nephelium lappaccum</i>	เงาะ, เมล็ด, ต้ม	p40
C19	Red Indian bean, mature seeds, dried, raw	<i>Phaseolus spp.</i>	ถั่วแดงอินเดีย, เมล็ดแห้ง, ดิบ	u1
C17	Rice bean (Tooa-dang), seeds, roasted	<i>Phaseolus calcaratus</i>	ถั่วแดง, เมล็ดแห้ง, คั่ว	p1, p46
C29	Rice bean, mature seeds, dried, raw	-	ถั่วเล็บมือนาง, เมล็ดแห้ง, ดิบ	u1, p1
C20	Rice bean, mature seeds, mixed colours, dried, raw	<i>Phaseolus spp.</i>	ถั่วเต็มกำ, เมล็ดแห้ง, สีต่างๆ, ดิบ	u1
C16	Rice bean, mature seeds, red, dried, raw	<i>Phaseolus calcaratus</i>	ถั่วแดง, เมล็ดแห้ง, ดิบ	u1, p1, p43, p47, r4
C21	Rice bean, mature seeds, red, dried, raw	<i>Phaseolus spp.</i>	ถั่วเต็มกำ, เมล็ดแห้ง, สีแดง, ดิบ	u1
C30	Rice bean, mature seeds, roasted	-	ถั่วเล็บมือนาง, เมล็ดแห้ง, คั่ว	p1
C22	Rice bean, mature seeds, yellow, dried, raw	<i>Phaseolus spp.</i>	ถั่วเต็มกำ, เมล็ดแห้ง, สีเหลือง, ดิบ	u1
C23	Rice bean, mature seeds, yellow-green, dried, raw	<i>Phaseolus spp.</i>	ถั่วเต็มกำ, เมล็ดแห้ง, สีเหลืองอมเขียว, ดิบ	u1
C128	Sesame seeds, black, oven dried	<i>Sesamum indicum</i>	งาดำ, อบ	p1, t58
C3	Sesame, seeds, black, raw	<i>Sesamum indicum</i>	งาดำ, ดิบ	u1, p1, p43
C4	Sesame, seeds, black, roasted	<i>Sesamum indicum</i>	งาดำ, คั่ว	p1
C1	Sesame, seeds, white, raw	<i>Sesamum indicum</i>	งาขาว, ดิบ	u1, p1, p12
C2	Sesame, seeds, white, roasted	<i>Sesamum indicum</i>	งาขาว, คั่ว	p1, p43
C14	Snap bean, mature seeds, dried, raw	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ถั่วแขก, เมล็ดแห้ง, ดิบ	p1, t2, t36
C101	Soy protein (Kaset protein), dried	<i>Vigna radiata</i>	แป้งถั่วเขียว	u1
C97	Soy protein (Kaset protein), dried	<i>Glycine max</i>	โปรตีนเกษตร, แห้ง	p66, p89
C114	Soy protein (Kaset protein), soaked and cooked	<i>Glycine max</i>	โปรตีนเกษตร, แช่น้ำ, ต้ม	u1
C58	Soybean cheese, fermented tofu	<i>Glycine max</i>	เต้าหู้ยี้	u1, p1, p69, p89, r6
C53	Soybean curd (tofu), cube, dried, deep-fried	<i>Glycine max</i>	เต้าหู้พวง, ทอด	u1, p1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
C	Legums, nuts, seeds and their products (continued)			
C45	Soybean curd (tofu), dried	<i>Glycine max</i>	เต้าหู้, แห้ง	u1
C46	Soybean curd (tofu), white, firm-type, packed in a box	<i>Glycine max</i>	เต้าหู้ขาว, ชนิดแข็ง, บรรจุกล่อง	u1
C48	Soybean curd (tofu), white, hard	<i>Glycine max</i>	เต้าหู้ขาว, ชนิดแข็ง	u1, t71
C49	Soybean curd (tofu), white, hard, high calcium	<i>Glycine max</i>	เต้าหู้ขาว, ชนิดแข็ง, ชนิดแคลเซียมสูง	u1
C50	Soybean curd (tofu), white, soft	<i>Glycine max</i>	เต้าหู้ขาว, ชนิดอ่อน, จากห้องตลาด	u1, p1, p32, p89, t71
C51	Soybean curd (tofu), white, soft, packed in a pouch	<i>Glycine max</i>	เต้าหู้ขาว, ชนิดอ่อน, บรรจุแบบหลอด	u1, t71
C47	Soybean curd (tofu), white, soft-type, packed in a box	<i>Glycine max</i>	เต้าหู้ขาว, ชนิดอ่อน, บรรจุกล่อง	u1
C56	Soybean curd (tofu), yellow, dried	<i>Glycine max</i>	เต้าหู้เหลือง, แห้ง, ดิบ	u1, p69
C57	Soybean curd (tofu), yellow, dried, deep-fried	<i>Glycine max</i>	เต้าหู้เหลือง, แห้ง, ทอด	u1
C55	Soybean curd (tofu), yellow, hard	<i>Glycine max</i>	เต้าหู้เหลือง, แข็ง	u1, p1, p69, p89
C43	Soybean paste (Tau-jieo), white	<i>Glycine max</i>	เต้าเจี้ยวขาว	u1, p1
C44	Soybean paste (Tau-jieo), black	<i>Glycine max</i>	เต้าเจี้ยวดำ	u1, r1
C64	Soybean powder, defatted	<i>Glycine max</i>	ถั่วเหลืองผง, ชนิดสกัดไขมันออก	p12
C63	Soybean powder, full fat	<i>Glycine max</i>	ถั่วเหลืองผง, ชนิดไขมันเต็ม	u1, p12
C41	Soybean sheet, dried	<i>Glycine max</i>	ฟองเต้าหู้, แห้ง	u1
C40	Soybean sheet, soaked	<i>Glycine max</i>	ฟองเต้าหู้, แช่น้ำ	u1
C24	Soybean, fermented (Tooa-nao), dried	<i>Glycine max</i>	ถั่วเน่า, แห้ง	u1, p1
C25	Soybean, fermented (Tooa-nao), fresh	<i>Glycine max</i>	ถั่วเน่า, สด	p1
C33	Soybean, mature seed, dried, raw	<i>Glycin max</i>	ถั่วเหลือง, เมล็ดแห้ง, ดิบ	u1, p1, p8, p26, p51, p62, p88, p102, r4
C110	Soybean, mature seeds, boiled	<i>Glycine max</i>	ถั่วเหลือง, ต้ม	u1, p102
C105	Soybean, young seeds, boiled	<i>Glycine max</i>	ถั่วแระ, ต้ม	u1, t58
C31	Soybean, young seeds, dried, raw	<i>Glycine max</i>	ถั่วแระ, ดิบ	u1, p1
C66	Sunflowers, seed kernel, dried, raw	<i>Helianthus annuus</i>	ทานตะวัน, เมล็ด, แห้ง, ดิบ	u1
C9	Sweet pea, mature seeds, dehulled, dried, raw	<i>Lathyrus odoratus</i>	ถั่วนางหอม, เมล็ดแห้ง, ปอกเปลือก	p1
C8	Sweet pea, mature seeds, dried, raw	<i>Lathyrus odoratus</i>	ถั่วนางหอม, เมล็ดแห้ง, ดิบ	u1, p43
C71	Tamarind seed, roasted	<i>Tamarindus indica</i>	มะขาม, เมล็ด, คั่ว	u1, p1
C13	Winged bean, mature seeds, dried, raw	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i>	ถั่วพู, เมล็ดแห้ง, ดิบ	u1, p43
C11	Yardlong bean, mature seeds, dried, raw	<i>Vigna unguiculata subsp. Sesquipedalis</i>	ถั่วฝักยาว, เมล็ดแห้ง, ดิบ	t36

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
D	Vegetables and their products			
D332	Pak saeo, trips	<i>Marsdenia glabra</i>	ผักแส้ว, ยอด	p1
D29	Acacia Pennata (Climbing wattle), raw	<i>Acacia pennata subsp. Insuavis</i>	ชะอม, ดิบ	u1, u4, p51, p55, p88, p97
D219	Alligator weed, Sessile joyweed, raw	<i>Altermanthera philoxeroides</i>	ผักเบ็ดน้ำ, ดิบ	u1
D80	Amaranth, raw	<i>Amaranthus lividus</i>	ผักโขมใหญ่, ดิบ	u1, p51
D79	Amaranth, spineless, raw	<i>Amaranthus tricolor</i>	ผักโขมน้อย, ดิบ	u1, u4, p51
D315	Angel grass, root	<i>Murdannia loriformis</i>	หญ้าปักกิ่ง, ราก	p1
D316	Angel grass, truck, leaves	<i>Murdannia loriformis</i>	หญ้าปักกิ่ง, ลำต้น, ใบ	p1
D293	Asparagus, blanched	<i>Asparagus officinalis</i>	หน่อไม้ฝรั่ง, ลวก	u1, p102
D153	Asparagus, raw	<i>Asparagus officinalis</i>	หน่อไม้ฝรั่ง, ดิบ	u1, p78, p102
D250	Bael, young leaves/tip, raw	<i>Aegle marmelos</i>	มะตูม, ยอดอ่อน, ดิบ	u1, p1
D346	Bamboo mushroom, dried	<i>Dictyophora indusiata</i>	เห็ดไผ่, เห็ดร่างแห, (แห้ง)	u1
D154	Bamboo shoot cultivated, raw	<i>Dendrocalamus aspe</i>	หน่อไม้ไผดง, ดิบ	u1, p1, p88
D157	Bamboo shoot, boiled	<i>Thyrsostachys siamensis</i>	หน่อไม้ไผ่รวก, ต้ม	p45
D152	Bamboo shoot, boiled, packed in a big metal container	<i>Thyrsostachys siamensis</i>	หน่อไม้, บรรจุปี๊บ	u1, p1
D150	Bamboo shoot, canned in water, liquid excluded	<i>Thyrsostachys siamensis</i>	หน่อไม้, ในน้ำ, บรรจุกระป๋อง, ไม่รวมน้ำ	u1, u2
D155	Bamboo shoot, cultivated, pickled	<i>Dendrocalamus aspe</i>	หน่อไม้ไผดง, ดอง	r6
D159	Bamboo shoot, hairy sweet, raw	<i>Bambusa sp.</i>	หน่อไม้หวาน, ดิบ	p1
D149	Bamboo shoot, pickled	<i>Thyrsostachys siamensis</i>	หน่อไม้, ดอง	p45, r6, r25, t43
D156	Bamboo shoot, wild, raw	<i>Bambusa bambos</i>	หน่อไม้ไผ่ป่า, ดิบ	u1, p1, p45, r6
D158	Bamboo shoot, roasted	<i>Thyrsostachys siamensis</i>	หน่อไม้ไผ่รวก, เผา	p45
D162	Banana flowers / blossoms, raw	<i>Musa sapientum</i>	หัวปลี, ดิบ	u1, p1, t64
D160	Banana, stem, raw	<i>Musa sapientum</i>	หยวกกล้วย, ดิบ	u1, p1
D161	Banana, young stem, raw	<i>Musa sapientum</i>	หยวกกล้วยน้ำว้าอ่อน, ดิบ	p1
D357	Bean sprout in brine	<i>Phaseolus aureus</i>	ถั่วงอก, ในน้ำเกลือ	u1
D317	Bilimbi, fruits (taling pling)	<i>Averrhoa bilimbi</i>	ตะลิงปลิง, ผล	p1
D50	Broccoli, raw	<i>Brassica oleracea</i>	บร็อคโคลี่, ดิบ	p1, p26, p54, p62, p68, p78
D276	Broken bones tree (Lin-fah), pods, grilled	<i>Oroxylum indicum</i>	ลิ้นฟ้า (เพกา), ผัก, ยี่ง	u1
D23	Brussels sprouts, raw	<i>Brassica oleracea</i>	แขนงกะหล่ำ, ดิบ	p54, p62, p68
D67	Cabbage, Chinese (Flowering white cabbage), boilded	<i>Brassica napus, var chinensis</i>	ผักกวางตุ้ง, ต้ม	u1, p88, t58, t65
D65	Cabbage, Chinese (Flowering white cabbage), raw	<i>Brassica napus, var chinensis</i>	ผักกวางตุ้ง, ดิบ	u1, u4, p1, p26, p45, p54, p62, p68, p78, p88, t27, t65

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
D	Vegetables and their products (continued)			
D68	Cabbage, Chinese (Pai-tsai), Taiwanese variety, raw	<i>Brassica napus, var chinensis</i>	ผักกวางตุ้ง, ไต้หวัน, ดิบ	u1, u4, p1
D66	Cabbage, Chinese /(Flowering white cabbage), flowers, raw	<i>Brassica napus, var chinensis</i>	ผักกวางตุ้ง, ดอก, ดิบ	u1
D76	Cabbage, Chinese, green, pickled	<i>Brassica chinensis</i>	ผักกาด, ดอก, เปรี้ยว	u1, p45, r6, r25, t43
D70	Cabbage, Chinese, green, raw	<i>Brassica spp</i>	ผักกาดขาวใบเขียว, ดิบ	u1, p54, p62, p68
D323	Cabbage, Chinese, white, cooked	<i>Brassica rapa var. pekinensis</i>	ผักกาดขาว, สุก	u1
D69	Cabbage, Chinese, white, raw	<i>Brassica rapa var. pekinensis</i>	ผักกาดขาว, ดิบ	u1, u4, p1, p26, p45, p51, p78, t27
D71	Cabbage, Chinese, white, raw	<i>Brassica spp</i>	ผักกาดขาวใบห่อ, ดิบ	u1, p88, t65
D356	Cabbage, fermented, dried (Tang-chai)	-	ตั้งฉ่าย	u1
D72	Cabbage, Pe-tsai, raw	<i>Brassica pekinensis</i>	ผักกาดขาวปลี, ดิบ	p45
D10	Cabbage, raw	<i>Brassica capitata</i>	กะหล่ำปลี, ดิบ	u1, u4, p1, p26, p32, p51, p53, p54, p62, p68, p78, p88 t27, t65
D262	Cabbage, red, raw	<i>Brassica capitata</i>	กะหล่ำปลีสีม่วง, ดิบ	p78
D291	Cajuput Tree, raw	<i>Syzygium gratum</i>	เสม็ดขุ่น, ดิบ	p78
D266	Carrot, crispy	<i>Daucus carota</i>	แครอท, อบกรอบ	u1
D27	Carrot, raw	<i>Daucus carota</i>	แครอท, ดิบ	u1, u4, p1, p26, p54, p62, p68, P78
D283	Cashew nut, tip, raw	<i>Anacardium occidentale</i>	มะม่วงหิมพานต์, ยอด, ดิบ	p78, p99
D137	Cassava, young leaves, raw	<i>Manihot esculenta</i>	มันล้มปะหลัง, ยอด, ดิบ	u1
D20	Cassia, flowers, raw	<i>Senna siamea</i>	ขี้เหล็ก, ดอก, ดิบ	u1, u4, p1, p45
D264	Cassia, leaves and tips, boiled	<i>Senna siamea</i>	ขี้เหล็ก, ใบและยอด, ต้ม	u1, t64
D312	Cassia, leaves and tips, raw	<i>Senna siamea</i>	ขี้เหล็ก, ใบ และ ยอด, ดิบ	p1
D21	Cassia, leaves, raw	<i>Senna siamea</i>	ขี้เหล็ก, ใบ, ดิบ	u1, u4, p1, p51, p97, t64
D22	Cassia, tender tips, raw	<i>Senna siamea</i>	ขี้เหล็ก, ยอดอ่อน, ดิบ	u1
D9	Cauliflower, raw	<i>Brassica oleracea</i>	กะหล่ำดอก, ดิบ	u1, u4, p1, p26, p51, p54, p62, p68, p78, p88, t65
D104	Cayenne pepper (chili spur pepper, long fed pepper), grilled	<i>Capsicum annum var acuminatum</i>	พริกหนุ่ม, ย่าง	u1
D86	Celery, raw	<i>Apium graveolens</i>	ผักคื่นช่าย, ดิบ	u1, u4, p1, p26, p54, p62, p68, p84, p97, t55, t68
D314	Cha-khram, seablite, leaves, blanched	<i>Sueda maritima</i>	ชะคราม, ใบ, ลวก	u1
D313	Cha-khram, seablite, leaves, raw	<i>Sueda maritima</i>	ชะคราม, ใบ, สด	u1
D284	Chayote, young leaves, raw	<i>Sechium edule</i>	มะระหวาน (พื้กแก้ว), ยอด	p78
D105	Chilli pepper, raw	<i>Capsicum annum var annum</i>	พริกหยวก, ดิบ	u1, p1, p26, t27
D335	Chilli, bird	<i>Capsicum frutescen</i>	พริกขี้หนู	u1, u4, p1, p32, p45, p54, p62, p68
D94	Chinese convolvulus, raw	<i>Ipomoea aquatica var reptans</i>	ผักบุ้งจีน, ดิบ	
D74	Chinese radish, leaves, pickled	<i>Raphanus sativus var longipinnatus</i>	หัวผักกาด, ดอก	u1, r25

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
D	Vegetables and their products (continued)			
D75	Chinese radish, leaves, sweet pickled	<i>Raphanus sativus var longipinnatus</i>	หัวผักกาด, ดอก, หวาน	r25
D270	Chinese violet, leaves, raw	<i>Asystasia gangetica</i>	เบญจรงค์ 5 สี (อ่อมแซบ), ใบ, ดิบ	u1
D12	Chive, Chinese, flowers, raw	<i>Allium tuberosum</i>	กุยช่าย, ดอก, ดิบ	u1, p1, p45
D13	Chive, Chinese, leaves, raw	<i>Allium tuberosum</i>	กุยช่าย, ใบ, ดิบ	u1, u4, p45, p51, p54, p62, p68
D11	Chive, Chinese, leaves, white, raw	<i>Allium tuberosum</i>	กุยช่าย, ขาว, ใบ, ดิบ	p45
D127	Coconut heart, top stem, raw	<i>Cocos nucifera var. nucifera</i>	มะพร้าวอ่อน, ยอด, ดิบ	u1, p1, p88
D48	Coral, leaves, raw	<i>Erythrina subumbrans</i>	ทองหลาง, ใบ, ดิบ	u1, p1, p45
D87	Coriander	<i>Coriandrum sativum</i>	ผักชี	u1, u4, p1, p54, p62, p68, p97
D17	Corn, baby, canned in brine, liquid excluded	<i>Zea mays</i>	ข้าวโพดอ่อน, ในน้ำเกลือ, บรรจุกระป๋อง, ไม่รวมน้ำ	u2
D16	Corn, baby, raw	<i>Zea mays</i>	ข้าวโพดอ่อน, ดิบ	u1, p1, p26, p45, p62, p68, p78
D45	Cowpea, pods, raw	<i>Vigna sinensis</i>	ถั่วพุ่ม, ผักสด, ดิบ	u1
D263	Cowslip creeper, flowers, boiled	<i>Telosma minor</i>	ขจร, ดอก, ลวก	u1
D14	Cowslip creeper, flowers, raw	<i>Telosma minor</i>	ขจร, ดอก, ดิบ	p1, p97, t64
D37	Cucumber, large, raw	<i>Cucumis sativus</i>	แตงร้าน, ดิบ	u1, u4, p1, p45
D34	Cucumber, raw	<i>Cucumis sativus</i>	แตงกวา, ดิบ	u1, u4, p1, p26, p53, p54, p62, p68, p78, t27, t65
D88	Culantro, raw	<i>Eryngium foetidum</i>	ผักชีฝรั่ง, ดิบ	u1, u4, p1, p45, p97, t68
D89	Dill, raw	<i>Anethum graveolens</i>	ผักชีลาว, ดิบ	u1, p1, p45, p51
D124	Egg plant, green, raw	<i>Solanum melongena</i>	มะเขือยาว, ดิบ	u1, u4, p26, p45, p78, p88, t65
D123	Eggplant (brinjal eggplant, aubergine), raw	<i>Solanum melongena</i>	มะเขือม่วง, ดิบ	u4, p1, p45
D126	Eggplant, raw	<i>Solanum xanthocarpum</i>	มะเขือเสวย, ดิบ	u1, u4, p1, p45
D330	Eugenia, tips	<i>Eugenia grata wight. Var. collinsac Craib</i>	ผักเสมีด, ยอด	p1
D322	Fenel, leaves	<i>Cuminum cyminum</i>	ใบยี่หระ	p1
D341	Fever vine, tender tips	<i>Paederia foetida</i>	พาโหม, ยอด	p1
D345	Fig, young fruit	<i>Ficus racemosa</i>	มะเดื่อ, ผลอ่อน	p1
D225	Finger grass, raw	<i>Limnophila geoffrayi</i>	ผักขวย	u1, p1
D188	Galanga, flowers, raw	<i>Alpinia galanga</i>	ข่า, ดอก, ดิบ	u1
D47	Garden peas, pods, raw	<i>Pisum sativum</i>	ถั่วลันเตา, ดิบ	u1, u4, p1, p26, p54, p62, p68, P78, t58
D33	Garland-chrysanthemum, leaves, raw	<i>Chrysanthemum coronarium</i>	ตั้งโถ้, ใบ, ดิบ	p1, p26
D7	Garlic, leaves and stems, raw	<i>Allium sativum</i>	กระเทียม, ต้น, ดิบ	u1, p1, r26
D8	Garlic, pickled	<i>Allium sativum</i>	กระเทียม, ดอก	r6, r25

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
D	Vegetables and their products (continued)			
D129	Gourd / cucumber, bitter, Chinese variety, raw	<i>Momordica charantia</i>	มะระจีน, ดิบ	u1, u4, p1, p45, p88
D130	Gourd / cucumber, bitter, Thai variety, raw	<i>Momordica charantia</i>	มะระไทย/มะระขี้นก, ดิบ	u1, u4, p1, p26, p45, p78, t65
D106	Gourd / cucumber, spring, bitter, raw	<i>Momordica cochinchinensis</i>	ฟักข้าว, ดิบ	p1, p45
D59	Gourd / loofah, angled, raw	<i>Luffa acutangula</i>	บวบเหลี่ยม, ดิบ	u1, u4, p1, p54, p62, p68, P78, t65
D128	Gourd, bitter, young leaves, raw	<i>Momordica charantia</i>	มะระขี้นก (สะไล), ยอด, ดิบ	u1, u4
D49	Gourd, bottle	<i>Lagenaria siceraria</i>	น้ำเต้า, ดิบ	u1, u4, p54, p62, p68
D55	Gourd, snake, boiled	<i>Trichosanthes anguina</i>	บวบงู, ต้ม	u1
D54	Gourd, snake, raw	<i>Trichosanthes anguina</i>	บวบงู, ดิบ	u1, u4, p1
D58	Gourd, sponge	<i>Luffa cylindrica</i>	บวบหอม, ดิบ	u1, u4, p1, p26, p51
D107	Gourd, wax / winter melon, raw	<i>Benincasa hispida</i>	ฟักเขียว, ดิบ	u1, u4, p1, p26, p54, p62, p68, p78, t65
D53	Gourd/loofah, sponge, smooth	<i>Luffa cylindrica</i>	บวบกลม, ดิบ	u1
D52	Gourd/loofah, sponge, young leaves (tips), raw	<i>Luffa cylindrica</i>	บวบ, ยอด, ดิบ	u1
D111	Hog plum, young leaves, raw	<i>Spondias pinnata</i>	มะกอก, ยอดอ่อน, ดิบ	u1, p1
D132	Horse-radish, leaves, raw	<i>Moringa oleifera</i>	มะรุม, ใบ, ดิบ	u1
D133	Horse-radish, pods, raw	<i>Moringa oleifera</i>	มะรุม, ฝัก, ดิบ	u1, p1
D285	Horse-radish, young pods, boiled	<i>Moringa oleifera</i>	มะรุม, ฝักอ่อน, ต้ม	u1
D4	Horse-tamarind, mature pods, raw	<i>Leucaena leucocephala</i>	กระถิน, ฝักแก่, ดิบ	u1
D6	Horse-tamarind, seeds, raw	<i>Leucaena leucocephala</i>	กระถิน, เมล็ด, ดิบ	u1, u4
D3	Horse-tamarind, tender tips, raw	<i>Leucaena leucocephala</i>	กระถิน, ยอดอ่อน, ดิบ	u1, p1, p45, p51, p97, r26, t64
D5	Horse-tamarind, young pods, raw	<i>Leucaena leucocephala</i>	กระถิน, ฝักอ่อน, ดิบ	u1, u4
D252	Indian mulberry, leaves, raw	<i>Morinda citrifolia</i>	ยอ, ใบ, ดิบ	u1, p1
D287	Indian mulberry, leaves, steamed	<i>Morinda citrifolia</i>	ยอ, ใบ, นึ่ง	u1
D60	Indian pennywort, leaves, raw	<i>Centella asiatica</i>	บัวบก, ใบ, ดิบ	u1, p1, p45
D91	Ivygourd, raw	<i>Coccinia grandis</i>	ผักตำลึง, ดิบ	u1, p1, p51, p54, p62, p68, p78, p88 t23, t55, t65
D15	Jackfruit, unripe, raw	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	ขนุนอ่อน, ดิบ	u1, p1
D269	Japanese spring onions Japanese bunching onion (Nengi), raw	<i>Allium fistulosum</i>	ต้นหอมญี่ปุ่น, ดิบ	u1
D82	Kale, Chinese, boiled	<i>Brassica alboglabra</i>	ผักคะน้า, ต้ม	u1, p88, t65
D84	Kale, Chinese, leaves and stem, raw	<i>Brassica alboglabra</i>	ผักคะน้า, ก้านและใบ, ดิบ	u1, u4, p1, p26, p32, p45, p51, p53, p54, p62, p68, p78, p88, t23, t27, t65
D85	Kale, Chinese, young leaves, raw	<i>Brassica alboglabra</i>	ผักคะน้า, ยอดอ่อน, ดิบ	p45
D64	Kradone, raw	<i>Careya sphaerica</i>	ผักกระโดน, ดิบ	u1, p51

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
D	Vegetables and their products (continued)			
D272	Lettuce (Iceberg), raw	<i>Brassica napus, var chinensis</i>	ผักกาดแก้ว	p78
D77	Lettuce, raw	<i>Lactuca sativa</i>	ผักกาดหอม, ดิบ	u1, u4, p1, p26, p54, p62, p68, P78, p84, t65
D140	Lim-mai, flowers, raw	-	ลี้มไม้, ดอก, ดิบ	u1, p51
D255	Lim-mai, leaves, raw	-	ลี้มไม้, ใบ, ดิบ	u1
D96	Malabar Spinach (Ceylon Spinach), raw	<i>Basella alba</i>	ผักปลัง, ดิบ	u1, p51
D218	Monochoria, Pickerel weed, raw	<i>Monochoria vaginalis</i>	ผักอีฮั้น/นิลบล, ดิบ	u1
D268	Moonflower, boiled	<i>Ipomoea alba</i>	ดอกไม้อจีน (ดอกพระจันทร์), ลวก	u1
D267	Moonflower, raw	<i>Ipomoea alba</i>	ดอกไม้อจีน (ดอกพระจันทร์), ดิบ	u1
D39	Mung bean sprout, raw	<i>Phaseolus aureus</i>	ถั่วงอก, ดิบ	u1, p1, p78, t55, t65
D41	Mung bean sprout, pickled	<i>Phaseolus aureus</i>	ถั่วงอก, ดอง	r6, r25
D286	Mun-poo (Niang-nam), leaves, raw	<i>Glochidion littorale</i>	มันปู (เนียงน้ำ), ใบ, ดิบ	p78, p99
D354	Mushroom, Jew 's ear, dried, 20 min soaked in water, 10 min, air dried	-	เห็ดหูหนูแห้ง แช่น้ำ 20 นาที ผึ่ง 10 นาที	u1
D351	Mushroom, termite, Pluak-Jig (Thai name)	<i>Termitomyces microcarpus</i>	เห็ดปลวกจิก/เห็ดข้าวดอก	u1
D352	Mushroom, termite, Pluak-Daab (Thai name)	<i>Termitomyces sp.</i>	เห็ดปลวกตาบ	u1
D302	Mushroom, abalone, boiled 2 min.	<i>Pleurotus ostreatus</i>	เห็ดเป๋าฮื้อ, ต้ม 2 นาที	t75
D175	Mushroom, abalone, raw	<i>Pleurotus ostreatus</i>	เห็ดเป๋าฮื้อ, ดิบ	u1, p1, r9, t75
D303	Mushroom, barometer Earthstars, boiled 4 min.	<i>Astraeus hygrometricus</i>	เห็ดเผาะ, ต้ม 4 นาที	t75
D176	Mushroom, barometer Earthstars, raw	<i>Astraeus hygrometricus</i>	เห็ดเผาะ, ดิบ	p1, r7, t75
D305	Mushroom, Bhutan oyster, raw	<i>Pleurotus sp.</i>	เห็ดภูฐาน/เห็ดนางฟ้าภูฐาน/เห็ดนางรมภูฐาน, ดิบ	u1
D170	Mushroom, bolete, raw	<i>Thaeogyroporus porentosus</i>	เห็ดคัมเต่า	p1, r9
D167	Mushroom, button/champignon, canned in brine, liquid excluded	<i>Agaricus bisporus</i>	เห็ดกระดุม/แชมปิญอง, ในน้ำเกลือ, บรรจุกระป๋อง, ไม่รวมน้ำ	u1, u2, r9
D165	Mushroom, button/champignon, raw	<i>Agaricus bisporus</i>	เห็ดกระดุม/แชมปิญอง, ดิบ	r9
D177	Mushroom, Chinese/straw, raw	<i>Volvariella volvacea</i>	เห็ดฟาง/เห็ดบัว ดิบ	u1, u4, p1, p54, p62, p68, r9, t75
D306	Mushroom, death cap, white, raw	<i>Amanita princeps</i>	เห็ดระโงกขาว/เห็ดไข่ห่านขาว, ดิบ	u1
D307	Mushroom, death cap, yellow, raw	<i>Amanita hemibapha subsp. javanica</i>	เห็ดระโงกเหลือง/เห็ดไข่ห่านเหลือง, ดิบ	u1
D295	Mushroom, golden needle, boiled 15 second	<i>Flammulina velutipes</i>	เห็ดเข็มทอง, ต้ม 15 วินาที	t75
D294	Mushroom, golden needle, raw	<i>Flammulina velutipes</i>	เห็ดเข็มทอง, ดิบ	t75
D349	Mushroom, Hed-kai-khao (Thai name)	<i>Russula virescens</i>	เห็ดไคขาว	u1
D350	Mushroom, Hed-saang (Thai name)	<i>Volvaria csculenta</i>	เห็ดขาง	p1
D311	Mushroom, Jew 's ear, 30 sec boiled	<i>Auricularia auricular</i>	เห็ดหูหนูสีน้ำตาล, ต้ม 30 วินาที	t75
D184	Mushroom, Jew 's ear, dried	<i>Auricularia auricular</i>	เห็ดหูหนูสีน้ำตาล, แห้ง	p47, r9, r10

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
D	Vegetables and their products (continued)			
D183	Mushroom, Jew 's ear, raw	<i>Auricularia auricular</i>	เห็ดหูหนูสีน้ำตาล, ดิบ	u1, u4, p1, r9, t75
D243	Mushroom, log white fungi, raw	<i>Lentinus squarrosulas</i>	เห็ดขอนขาว, ดิบ	u1
D174	Mushroom, oyster, raw	<i>Pleurotus ostreatus</i>	เห็ดนางรม, ดิบ	u1, p1, r9
D172	Mushroom, pink oyster, raw	<i>Pleurotus sp.</i>	เห็ดนางนวล, ดิบ	r9
D180	Mushroom, Pleurotus, raw	<i>Lentinus polychrous</i>	เห็ดลม/ เห็ดกระด้าง, ดิบ	p1, r9
D169	Mushroom, <i>Russula delica</i> , raw	<i>Russula delica</i>	เห็ดตะไคล, ดิบ	r8, r9
D298	Mushroom, Sarjor-caju, boiled 1 min	<i>Pleurotus sajor-caju</i>	เห็ดนางฟ้า, ต้ม 1 นาที	t75
D173	Mushroom, Sarjor-caju, raw	<i>Pleurotus sajor-caju</i>	เห็ดนางฟ้า, ดิบ	u1, u4, r9, t75
D308	Mushroom, shiitake, boiled 1 minute	<i>Lentinus edodes</i>	เห็ดหอมสด, ต้ม 1 นาที	t75
D182	Mushroom, shiitake, dried	<i>Lentinus edodes</i>	เห็ดหอม, แห้ง	r9
D353	Mushroom, shiitake, dried, 20 min soaked in water, 10 min, air dried	-	เห็ดหอม, แห้ง แช่น้ำ 20 นาที ผึ่ง 10 นาที	u1
D181	Mushroom, shiitake, raw	<i>Lentinus edodes</i>	เห็ดหอมสด, ดิบ	r9, t75
D304	Mushroom, straw, 1 min boiled	<i>Volvariella volvacea</i>	เห็ดฟาง, ต้ม 1 นาที	t75
D178	Mushroom, straw, canned in brine, liquid excluded	<i>Volvaria volvacea</i>	เห็ดฟาง, ในน้ำเกลือ, บรรจุกระป๋อง, ไม่รวมน้ำ	u2
D166	Mushroom, termite, raw	<i>Termitomyces fuliginosus</i>	เห็ดโคน, ดิบ	u1, p45, r9
D300	Mushroom, The king oyster, boiled 1 min	<i>Pleurotus eryngii</i>	เห็ดนางรมหลวง, ต้ม 1 นาที	t75
D299	Mushroom, The king oyster, raw	<i>Pleurotus eryngii</i>	เห็ดนางรมหลวง, ดิบ	t75
D301	Mushroom, tree oyster, raw	<i>Pleurotus ostreatus</i>	เห็ดนางรมฮังการี, ดิบ	u1
D310	Mushroom, white jelly fungus, 30 sec blanched	<i>Tremella fuciformis</i>	เห็ดหูหนูขาว, สด, ลวก 30 วินาที	u1, t75
D309	Mushroom, white jelly fungus, raw	<i>Tremella fuciformis</i>	เห็ดหูหนูขาว, สด, ดิบ	t75
D171	Mushroom, white tricholoma, raw	<i>Tricholoma crassum</i>	เห็ดตีนแฮด/เห็ดต้นเตาขาว/เห็ดจั้น, ดิบ	u1, r9
D35	Muskmelon, young (Native melon, young), raw	<i>Cucumis melo</i>	แตงไทยอ่อน, ดิบ	p1
D271	Mustard green, pickled seasoning	<i>Brassica juncea</i>	ผักกาด, ดอง, ปรุงรส	u1, r25
D73	Mustard, Chinese, leaves, raw	<i>Brassica juncea</i>	ผักกาดเขียว, ดิบ	u1, u4, p1
D142	Neem, flowers, raw	<i>Azadirachta indica</i>	สะเดา, ดอก, ดิบ	u1, u4, p1
D143	Neem, leaves and tips, raw	<i>Azadirachta indica</i>	สะเดา, ใบและยอด, ดิบ	u1, u4, p1, p45, p78, t58, t64
D320	Niang nok	<i>Archidendron bubalinum</i>	เนียงนก, ผล	p1
D319	Niang/Cha niang/ Djenkol bean fruit	<i>Archidendron jiringa nielsen</i> , <i>Pithecolobium jiriga</i>	เนียงหรือชะเนียง, ผล	p1
D290	Nitta tree, fruits, raw	<i>Parkia timoriana</i>	เหริยง, ลูก, ดิบ	p78, p99
D261	Okra (Lady's finger), young pods, boiled	<i>Abelmoschus esculentus</i>	กระเจี๊ยบมอญ, ฝักอ่อน, ต้ม	u1
D2	Okra (Lady's finger), young pods, raw	<i>Abelmoschus esculentus</i>	กระเจี๊ยบมอญ, ฝักอ่อน, ดิบ	p1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
D	Vegetables and their products (continued)			
D348	Onion	<i>Alliumcepa</i>	หอมหัวใหญ่	nd,inmu,J6
D274	Paco (Oak fern), raw	<i>Diplazium esculentum</i>	ผักกูด, ดิบ	u1, p1, p78
D215	Pak hang-mah-mo, raw	-	ผักหางหมาบ้อ, ดิบ	u1
D228	Pak hom-hep/Pak-San-ta-wa, raw	<i>Ottelia alismoides</i>	ผักโหมเหบ/ผักสันตะวา, ดิบ	u1
D222	Pak maed, raw	-	ผักเหมือด, ดิบ	u1
D211	Pak mah-noi, raw	<i>Cissampelos pareira</i> var. <i>hirsuta</i>	ผักหมาน้อย/เครือหมาน้อย/กรุงเขมา, ดิบ	u1
D333	Pak mak mok	<i>Lepionurus sylvestris</i>	ผักหมากหมก	p1
D210	Pak nam, raw	<i>Lasia spinosa</i>	ผักหนาม, ดิบ	p78
D216	Pak oop-aep (Som oop-aep), leaves, raw	<i>Embelia subcoriacea</i>	ผักออบแอบ (ส้มอ้อบแอ็บ), ใบ, ดิบ	u1, p1
D212	Pak waan, raw	<i>Melientha suavis</i>	ผักหวาน, ดิบ	u1
D213	Pak waan-baan, raw	<i>Sauropus androgynus</i>	ผักหวานบ้าน, ดิบ	u1, p1, p78
D334	Pak waan-pa, leaves only, raw	-	ผักหวานป่า (เฉพาะใบ), ดิบ	u1
D327	Pak-chik nom	<i>Barringtonia macrostachya</i>	ผักจิกนม	p1
D326	Pak-chuang	<i>Neo cinnamomum candatum</i>	ผักจวง	p1
D90	Pak-dow-som-dow-khom, raw	-	ผักดาวส้มดาวขม, ดิบ	u1, p51
D206	Pak-lum-bo, raw	-	ผักล่ำโบ้, ดิบ	u1
D102	Pak-meg / Pak-sa-meg, raw	<i>Syzygium gratum</i>	ผักเม็ก/ผักสะเม็ก, ดิบ	u1, p51
D226	Pak-pae, raw	-	ผักแปะ, ดิบ	u1
D227	Pak-pee, raw	-	ผักแป้, ดิบ	u1
D204	Pak-phong (Pak-khe-hood), raw	<i>Raphanus sativus</i> var. <i>caudatus</i>	ผักฟอง (ผักขี้หูด), ดิบ	u1
D97	Pak-pong-peng, raw	-	ผักโป่งเป้ง, ดิบ	u1, p51
D203	Pak-pre-derm, raw	-	ผักปรีเดอม	u1
D275	Pak-puum, raw	<i>Melientha suavis</i>	ผักพุ่ม (ผักหวานป่า), ดิบ	p78
D190	Pak-sarb/l-nun, raw	<i>Adenia viridiflora</i>	ผักสารบ/อีnun, ดิบ	u1
D329	Pak-som poi	<i>Acacia concinna</i>	ผักส้มป่อย	p1
D92	Pak-tew, raw	<i>Cratoxylum formosum</i>	ผักตั่ว, ดิบ	u1, p51
D201	Pak-tew-mon, raw	<i>Cratoxylum cochinchinense</i>	ผักตั่วมอญ, ดิบ	u1
D209	Pak-vog-vam, raw	-	ผักวอกแวม, ดิบ	u1
D134	Papaya, raw	<i>Carica papaya</i>	มะละกอ, ดิบ	u1, p1, p51, p54, p62, p68, p88
D198	Para cress, raw	<i>Acmella oleracea</i>	ผักคราด	u1
D337	Pepper, green, hot, fresh	<i>Capsicum annuum</i>	พริกขี้ฟ้า, สด, เขียว	u1, p1, p45
D339	Pepper, green, hot, fresh	<i>Capsicum annuum</i> var. <i>acuminatum</i>	พริกหนุ่ม, สด	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
D	Vegetables and their products (continued)			
D336	Pepper, hot, no colour specified	<i>Capsicum annuum</i>	พริกขี้หนู, สด, ไม่ระบุสี	u1, p54, p62, p68
D340	Pepper, hot, yellow	<i>Capsicum frutescens</i>	พริกเหลือง	u1, u4, p1, p45
D338	Pepper, red, hot, fresh	<i>Capsicum annuum</i>	พริกขี้หนู, สด, แดง	u1, p1, p45
D103	Pepper, sweet, green, raw	<i>Capsicum annuum</i>	พริกยักษ์/พริกหวาน, สีเขียว, ดิบ	p1, u1, p78
D278	Pepper, sweet, red, raw	<i>Capsicum annuum</i>	พริกยักษ์/พริกหวาน, สีแดง, ดิบ	p78
D279	Pepper, sweet, yellow, raw	<i>Capsicum annuum</i>	พริกยักษ์/พริกหวาน, สีเหลือง, ดิบ	p78
D136	Potato, sweet, young leaves, raw	<i>Ipomoea batatas</i>	มันเทศ, ยอด, ดิบ	u1, p1
D261	Pu-ley Longlived Cabbag, raw	<i>Brassica oleraceae</i>	ผักบุ้ง, ดิบ	u1
D282	Pumpkin flesh (with skin), boiled, different varieties	<i>Cucurbita moschata</i>	ฟักทอง, เนื้อ, ไม่ปอกเปลือก, ต้ม สายพันธุ์ต่างๆ	t42
D280	Pumpkin flesh (with skin), raw, different varieties	<i>Cucurbita moschata</i>	ฟักทอง, เนื้อ, ไม่ปอกเปลือก, ดิบ สายพันธุ์ต่างๆ	p1, t42
D281	Pumpkin flesh (without skin), boiled, different varieties	<i>Cucurbita moschata</i>	ฟักทอง, เนื้อ, ปอกเปลือก, ต้ม สายพันธุ์ต่างๆ	t42, t65
D108	Pumpkin flesh (without skin), raw, different varieties	<i>Cucurbita moschata</i>	ฟักทอง, เนื้อ, ปอกเปลือก, ดิบ, สายพันธุ์ต่างๆ	u1, u4, p1, p26, p51, p54, p62, p68, t23, t42, t65
D109	Pumpkin, flowers, raw	<i>Cucurbita moschata</i>	ฟักทอง, ดอก, ดิบ	u1, r26
D343	Pumpkin, Sri Mueang variety, raw	<i>Cucurbita moschata</i>	ฟักทอง, พันธุ์ศรีเมือง, ดิบ	u1
D110	Pumpkin, young leaves, raw	<i>Cucurbita moschata</i>	ฟักทอง, ยอดอ่อน, ดิบ	u1, p1, p97, t74
D24	Quinine, flowers, raw	<i>Cinchona pubescens</i>	ควินิน, ดอก, ดิบ	u1
D258	Radish, preserved ,salted	<i>Raphanus sativus var longipinnatus</i>	หัวผักกาด, แห้ง, เค็ม	p1, t43
D259	Radish, preserved, sweetened	<i>Raphanus sativus var longipinnatus</i>	หัวผักกาด, แห้ง, หวาน	p1
D257	Radish, raw	<i>Raphanus sativus</i>	หัวผักกาด (ไชเท้า), ดิบ	u1, u4, p1, p26, p45
D217	Red sandalwood tree, raw	<i>Adenantha pavonina</i>	ผักอีหูล่า (มะกล่ำตาช้าง), ดิบ	u1, p1
D186	Ros Jig Indian Oak, flowers, raw	<i>Barringtonia acutangula</i>	กระโดน (จิก), ดอก	u1
D1	Roselle (Red sorrel), leaves, raw	<i>Hibiscus sabdariffa</i>	กระเจี๊ยบ, ใบ	u1, p1
D347	Santawa-bai-phai	<i>Ottelia alismoides</i>	สันตะวาใบพาย	
D265	Sesbania (Cork wood), young leaves, boiled	<i>Sesbania grandiflora</i>	แค, ยอด, ต้ม	u1
D26	Sesbania (Cork wood), young leaves, raw	<i>Sesbania grandiflora</i>	แค, ยอด, ดิบ	u1, p1
D25	Sesbania (Karturai / Cork wood), flowers, raw	<i>Sesbania grandiflora</i>	แค, ดอก, ดิบ	u1, u4, p1, t43
D148	Sesbania, yellow flowers, raw	<i>Sesbania javanica</i>	โสน, ดอก, ดิบ	u1, u4, p1, p45, t60
D185	Siam tulip, flowers, raw	<i>Curcuma sessilis</i>	กระเจียว (ปทุมมา), ดอก, ดิบ	u1
D38	Snap beans/garden beans/bush beans, pods, raw	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ถัวยาว, ผัก, ดิบ	u1, p1
D42	Soybean sprout, raw	<i>Glycine max</i>	ถั่วงอกหัวโต, ดิบ	p1
D277	Spanish joint fir (Pak leang/pak miang), , young leaves, without stem, raw	<i>Gnetum gnemon var tenerum</i>	ผักเหลียง (ผักเหมียง), ใบอ่อน, ดิบ	p78

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
D	Vegetables and their products (continued)			
D135	Sparrows brinjal, raw	<i>Solanum trilobatum</i>	มะแว้ง, ดิบ	p1
D221	Spider weed, pickled	<i>Cleome gynandra</i>	ผักเสี้ยน, ดอก	u1, r5
D220	Spider weed, raw	<i>Cleome gynandra</i>	ผักเสี้ยน, ดิบ	u1
D62	Spinach, frozen, raw	<i>Spinacia oleracea</i>	ปวยเล้ง, ดิบ, แช่แข็ง,	u1
D61	Spinach, raw	<i>Spinacia oleracea</i>	ปวยเล้ง, ดิบ	p1, p26, p54, p62, p68
D342	Spring bitter cucumber, tips	<i>Momordica cochinchinensis</i>	ฟักข่าว, ยอด	p1
D32	Spring onion (Welsh onion), pickled	<i>Allium fistulosum</i>	ต้นหอม, ดอก	r6,r25
D30	Spring onion / Welsh onion	<i>Allium fistulosum</i>	ต้นหอม	u1, u4, p1, p26, p54, p62, p68, t55, t68
D31	Spring onion, flower, raw	<i>Allium fistulosum</i>	ต้นหอม, ดอก, ดิบ	u1,p1,p45,u4
D321	Stanley,s watertub, tips	<i>Amorphophallus bulbifera Bl.</i>	บุกเกี๋ยง, ยอดอ่อน	p1
D251	Star gooseberry, young leaves, raw	<i>Phyllanthus acidus</i>	มะยม, ใบอ่อน, ดิบ	u1, p1
D145	Stinkbean, pickled	<i>Parkia speciosa</i>	สะตอ, ดอก	r6, r25
D144	Stinkbean, seed, raw	<i>Parkia speciosa</i>	สะตอ, เมล็ด, ดิบ	u1, u4, p1, t43
D93	Swamp morning glory (water convolvulus), white stem, raw	<i>Ipomoea aquatica</i>	ผักบุ้งไทย, ต้นขาว, ดิบ	u1, u4, p1, p26, p45, p51, t27, t65
D95	Swamp morning glory, red stems , raw	<i>Ipomoea aquatica</i>	ผักบุ้งไทย, ต้นแดง, ดิบ	u1, u4, p1, p45, p54, p62, p68, p88
D115	Tamarind, young leaves, raw	<i>Tamarindus indica</i>	มะขาม, ยอดอ่อน	p1
D112	Tamarind, young pods, raw	<i>Tamarindus indica</i>	มะขาม, ฝักอ่อน, ดิบ	u1, p1, t74
D289	Tangerine, leaves	<i>Citrus reticulata</i>	ส้มแป้น (ส้มเขียวหวาน), ใบ, ดิบ	p78
D205	Thick-leaf croton, raw	<i>Croton crassifolius</i>	ผักพังศ์, ดิบ	u1
D331	Thomass tree tender tips	<i>Bauhinia malabarica</i>	ผักเสี้ยว (ขงโค), จ.เชียงใหม่	p1
D43	Thua-pi (Thai), raw	<i>Vigna unguiculata, subsp sesquipedalis</i>	ถั่วปี, ดิบ	p1
D119	Tomato, cherry, raw	<i>Solanum lycopersicum var. cerasiforme</i>	มะเขือเทศสีดา, ดิบ	u1, p45, t65
D118	Tomato, ripe, raw	<i>Solanum lycopersicum</i>	มะเขือเทศ, สุก	u1, u4, p1, p26, p51, p78, t65
D318	Treebine, fruits	<i>Cissus repens</i>	เถาวัลย์, ผล	p1
D122	Turkey berry, raw	<i>Solanum torvum</i>	มะเขือพวง, ดิบ	u1, u4, p1, p45
D355	Ueang-nam (Thai name)	<i>Canlanthe cordioglossa schtechter</i>	เอื้องน้ำ	p1
D99	Vietnamese coriander, raw	<i>Polygonum odoratum</i>	ผักแพว, ดิบ	u1, p51
D199	Water dropwort , raw	<i>Foeniculum vulgare</i>	ผักชีล้อม, ดิบ	u1 , p1, p45, p51
D101	Water fern, raw	<i>Marsilea crenata</i>	ผักแว่น/ผักล้นปี, ดิบ	u1, p1, p45, p51, t14
D146	Water lily, raw	<i>Nymphaea pubescens</i>	สายบัว, ดิบ	u1, p1, p45, t60

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
D	Vegetables and their products (continued)			
D288	water lily, root, raw	<i>Nymphaea</i>	รากบัว, ดิบ	u1
D63	Water mimosa, raw	<i>Neptunia oleracea.</i>	ผักกระเจต, ดิบ	u1, u4, p1, p45, p54, p62, p68, P78, t60, t65
D36	Watermelon, young, raw	<i>Citrullus lanatus</i>	แตงโมอ่อน, ดิบ	p1
D344	Wild hog plum, tender tips	<i>Sponndias pinnata</i>	มะกอกป่า, ยอด	p1
D28	Wildbetal, leaves, raw	<i>Piper sarmentosum</i>	ชะพลู, ใบ, ดิบ	u1, u4, p45, p51, p54, p62, p68, p97, t65
D46	Winged beans, pods, raw	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i>	ถั่วพู, ผัก, ดิบ	u1, u4, p1, p26, p54, p62, p68, t65
D297	Yanagimatsutake, boiled 2 min	<i>Agrocybe cylindracea</i>	เห็ดโคนญี่ปุ่น, ต้ม 2 นาที	t75
D296	Yanagimatsutake, raw	<i>Agrocybe cylindracea</i>	เห็ดโคนญี่ปุ่น, ดิบ	t75
D253	Ya-nang, leaves, raw	<i>Tiliacora triandra</i>	ย่านาง, ใบ, ดิบ	u1
D44	Yardlong bean, raw	<i>Vigna unguiculata subsp. unguiculata</i>	ถั้วฝักยาว, ดิบ	u1, u4, p1, p26, p32, p51, p54, p62, p68, P78, p88, t65
D121	Yellow berried nightshade, pickled	<i>Solanum xanthocarpum</i>	มะเขือเปราะ, ดอง	r6, r25
D120	Yellow berried nightshade, raw	<i>Solanum xanthocarpum</i>	มะเขือเปราะ, ดิบ	u1, u4, p1, p26, p45, p54, p62, p68, p78, p88, t65
D98	Yellow velvet leaf, raw	<i>Limnocharis flava</i>	ผักพาย, ดิบ	u1, p51
E	Fruits and their products			
E131	Apple, green variety	<i>Pyrus malus</i>	แอปเปิ้ล, เขียว	p76, t51, t67
E132	Apple, red variety	<i>Pyrus malus</i>	แอปเปิ้ล, แดง	u1, p76, t51, t67
E157	Apricot	<i>Prunus armeniaca</i>	แอปรicot	u1
E3	Banana apple, common (Nam-wa), ripe	<i>Musa sapientum</i>	กล้วยน้ำว้า, สุก	u1, p1, p22, p32, p54, p62, p68, p71, p76, p95, P100, r26, t5, t21, t26, t51, t67, t72
E8	Banana, Hom variety, ripe	<i>Musa sapientum</i>	กล้วยหอม, สุก	u1, P76, p100, t51, t67
E12	Banana, Hug-mook-nuon variety, ripe	<i>Musa sp.</i>	กล้วยหักมุกนวล, สุก	p76
E1	Banana, Khai variety, ripe	<i>Musa acuminata Colla</i>	กล้วยไข่, สุก	u1 p1, p9, P76, P100, r26, t5, t21, t51, t67
E7	Banana, Nam-tai variety, ripe	<i>Musa sapientum</i>	กล้วยน้ำไทย, สุก	p1, p76
E6	Banana, Nang-paya variety, ripe	<i>Musa sp.</i>	กล้วยนางพญา, สุก	u1, p76
E4	Banana, Nha-chang variety, ripe	<i>Musa sp.</i>	กล้วยงาช้าง, สุก	p76
E5	Banana, Nom-sao variety, ripe	<i>Musa sp.</i>	กล้วยนมสาว, สุก	p76
E159	Banana, paste	<i>Musa sapientum</i>	กล้วย, กวน	u1
E2	Banana, sun dried	<i>Musa acuminata Colla</i>	กล้วยตาก	u1, u3

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
E	Fruits and their products (continued)			
E150	Beleric myrobalan	<i>Terminalia bellirica</i>	สมอพิเภก	u1
E110	Candy palm, fruit, canned in syrup	<i>Avenga pinnata</i>	ลูกดาว, ใต้น้ำเชื่อม, บรรจุกระป๋อง	u1, u2
E165	Cantaloupe, dehydrated	<i>Cucumis melo</i> var. <i>cantalupensis</i> din	แคนดาลูป, อมแห้ง	u1
E76	Cantaloupe, green fresh, ripe	<i>Cucumis melo</i> L. var. <i>cantaloupensis</i>	แคนดาลูป, เนื้อสีเขียว, สุก	p76
E80	Cantaloupe, yellow fresh, ripe	<i>Cucumis melo</i> L. var. <i>cantaloupensis</i>	แคนดาลูป, เนื้อสีเหลือง, สุก	p76
E144	Cashew nut, fruit, ripe	<i>Anacardium occidentale</i>	มะม่วงหิมพานต์, ผล, สุก	p1
E149	Chebulic myrobalans (Sa-mor), Thai variety	<i>Terminalia chebula</i>	สมอ, ไทย	u1
E44	Chinese pear (Sa-lee), peeled	<i>Pyrus pyrifolia</i>	สาลี, พันธุ์ต่างๆ, ปอกเปลือก	u1, p76, t51, t67
E142	Coconut, young, flesh	<i>Cocos nucifera</i>	มะพร้าวอ่อน, เนื้อ	p76
E14	Dragon fruit, red	<i>Hylocereus costaricensis</i>	แก้วมังกร, เนื้อ, สีชมพู	u1, p76
E13	Dragon fruit, white	<i>Hylocereus undatus</i>	แก้วมังกร, เนื้อ, สีขาว	u1, p76
E33	Durian, Cha-nee variety	<i>Durio zibethinus</i>	ทุเรียนชะนี	u1, p1, p2, p45, p71, p98, P100, t51, t67
E136	Durian, Chom-poo-sri variety	<i>Durio zibethinus</i>	ทุเรียนชมพู่ศรี	u1
E34	Durian, E-loung variety	<i>Durio zibethinus</i>	ทุเรียนหลวง	p1,p45,p71
E32	Durian, Kan-yow variety	<i>Durio zibethinus</i>	ทุเรียนกำยาน	u1, p1, p45, P100
E125	Durian, Kob-pi-kul variety	<i>Durio zibethinus</i>	ทุเรียนกบพิกุล	u1
E197	Durian, Kob-ta-khum variety	<i>Durio zibethinus</i>	ทุเรียนกบตาข่า	u1
E31	Durian, Kra-dum variety	<i>Durio zibethinus</i>	ทุเรียนกระดุม	u1, p1, p45, p98, P100
E129	Durian, Kum-pun-jao-krom variety	<i>Durio zibethinus</i>	ทุเรียนกำปับแจกรม	u1
E35	Durian, Mawn-tong variety	<i>Durio zibethinus</i>	ทุเรียนหมอนทอง	u1,p1,p76, p98, P100, t51, t67
E166	Durian, paste	<i>Durio zibethinus</i>	ทุเรียน, กวน	u1, p1
E137	Durian, Thong-yoi-chat variety	<i>Durio zibethinus</i>	ทุเรียนทองย้อยจักร	u1
E55	Fig	<i>Ficus carica</i>	มะเดื่อ	p45
E58	Gandaria / Plum mango, candied	<i>Bouea oppositifolia</i>	มะปริง, แช่อิ่ม	r6, r25
E53	Garcinia, fresh	<i>Garcinia schomburgkiana pierre</i>	มะดัน	p1, p45
E54	Garcinia, pickled	<i>Garcinia schomburgkiana</i>	มะดัน, ดอง	r6, r25
E156	Grapes, black, Thai variety	<i>Vitis vinifera</i>	องุ่นดำ, ไทย	p76
E130	Grapes, green	<i>Vitis vinifera</i>	องุ่นเขียว	u1, p26, p45, p71, p76, t51, t67
E131	Grapes, red	<i>Vitis vinifera</i>	องุ่นแดง	u1, p2, p45, p76(2)
E155	Grapes, red, seedless variety	<i>Vitis vinifera</i>	องุ่นแดง, ไร้เมล็ด	p76

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
E	Fruits and their products (continued)			
E39	Guava, common, different varieties	<i>Psidium guajava</i>	ฝรั่ง รวมสายพันธุ์	u1, p26, p76, p100, p95, t51, t55, t67, t26, t72
E45	Hog plums	<i>Spondias mombin</i>	มะกอกไทย	p1, p45
E50	Indian gooseberry	<i>Phyllanthus emblica</i>	มะขามป้อม	p1, p76, r26
E51	Indian gooseberry, pickled	<i>Phyllanthus emblica</i>	มะขามป้อม, ดอง	r6, r25
E11	Jackfruit, canned in syrup	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	ขนุน, ในน้ำเชื่อม, บรรจุกระป๋อง	u1, u2
E56	Jackfruit, Jum-pa variety, ripe	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	ขนุนจำปา, สุก	p76
E15	Jackfruit, La-mud variety, ripe	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	ขนุนละมุด, สุก	p1
E16	Jackfruit, Nung variety, ripe	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	ขนุนหนั่ง, สุก	u1, p2, p54, p62, p68, p71, p76
E10	Jackfruit, common variety, ripe	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	ขนุน, สุก	u1, t51, t67
E113	Jambolan / Java plum	<i>Syzygium cumini</i>	ลูกหว่า	p1, p76
E37	Japanese apricots (Buay), pickled	<i>Prunus mume</i>	ม้วย, ดอง	r6, r25
E43	Jujube, apple	<i>Zizyphus spp</i>	พุทราแอมเบิ้ล	p1, p76
E42	Jujube, oval shape	<i>Zizyphus spp</i>	พุทราลูกยาว	p1
E40	Jujube, pickled	<i>Zizyphus spp.</i>	พุทรา, ดอง	r6, r25
E41	Jujube, Thai variety	<i>Zizyphus mauritiana</i>	พุทราไทย	p1, p26
E90	Lancet / Langsium / Langsat	<i>Lansium domesticum</i>	ยางสาด	p1, p26, p71
E135	Lime, preserved, pickled	<i>Citrus aurantifolia</i>	มะนาว, ดอง	r6
E104	Litchi / Lychee, Haew variety	<i>Litchi chinensis</i>	ลิ้นจี่, แห้ว	p45
E105	Litchi / Lychee, Hong-hou variety	<i>Litchi chinensis</i>	ลิ้นจี่, โกงฮวย	p54, p62, p68, t51, t67
E102	Litchi / Lychee, Jom-jai-jakapat variety	<i>Litchi chinensis</i>	ลิ้นจี่, จอมใจจักรพรรดิ	u1, p54, p62, p68, p76, t51, t67
E101	Litchi / Lychee, Jom-jai-kuang-joa variety	<i>Litchi chinensis</i>	ลิ้นจี่, จอมใจกว้างเจา	p54, p62, p68
E100	Litchi / Lychee, Thai variety	<i>Litchi chinensis</i>	ลิ้นจี่	u1, p1, p76
E103	Litchi, canned in syrup	<i>Litchi chinensis</i>	ลิ้นจี่, ในน้ำเชื่อม, บรรจุกระป๋อง	u1, u2, t51, t67
E98	Longan	<i>Dimocarpus longan</i>	ลำไย	u1, u2, p1, p26, p37, p71
E94	Longan, Beaw-keaw variety	<i>Dimocarpus longan</i>	ลำไย, เบี้ยวเขียว	p1, p54, p62, p68
E93	Longan, canned in syrup	<i>Dimocarpus longan</i>	ลำไย, ในน้ำเชื่อม, บรรจุกระป๋อง	u1, u2, t51, t67
E99	Longan, dried	<i>Dimocarpus longan</i>	ลำไย, แห้ง	p37
E97	Longan, E-daw variety	<i>Dimocarpus longan</i>	ลำไย, อีตอ	p54, p62, p68
E96	Longan, Heaw variety	<i>Dimocarpus longan</i>	ลำไย, แห้ว	p54, p62, p68
E92	Longan, Ka-loke variety	<i>Dimocarpus longan</i>	ลำไย, กะโหลก	p1, p71, p76

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
E	Fruits and their products (continued)			
E91	Longan, Ka-loke-beaw variety	<i>Dimocarpus longan</i>	ลำไย, กะโหลกเบี้ยว	u1, p54, p62, p68, t51, t67
E95	Longan, See-chom-pu variety	<i>Dimocarpus longan</i>	ลำไย, สีชมพู	p54, p62, p68, p71
E145	Longkong	<i>Lansium domesticum</i>	ลองกอง	p76, t51, t67
E26	Malay apple, Ma-meaw (red colour) variety	<i>Syzygium malaccense</i>	ชมพูมะเหมี่ยว	u1, p1, p45
E27	Malay-apple	<i>Eugenia malaccenses</i>	ชมพูสาแหรก	p1, p71
E174	Mango, dried	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วง, อบแห้ง	u1
E62	Mango, Kaew variety, ripe	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วงแก้ว, สุก	p1, r26
E61	Mango, Kaew variety, unripe	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วงแก้ว, ดิบ	u1, p1, p45, t26
E143	Mango, Kiew-sa-weya variety, ripe	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วงเขียวเสวย, สุก	p1
E63	Mango, Kiew-sa-weya variety, unripe	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วงเขียวเสวย, ดิบ	u1, p54, p62, p68, p76, t51, t67
E69	Mango, Num-dok-mai variety, ripe	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วงน้ำดอกไม้ม, สุก	u1, p71, p76, p95, r9, r26, t51, t67, t72
E74	Mango, Nung-klang-wan variety, ripe	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วงหนังกลางวัน, สุก	p1, p45, r26
E75	Mango, Ok-rong variety, ripe	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วงอกร่อง, สุก	inmu, p76,t26,p45,p71,r9, t26
E171	Mango, paste	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วง, กวน	u1
E72	Mango, Pim-sen-mun variety, half-ripe	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วงพืมนเสนมัน, ห้าม	p45
E71	Mango, Pim-sen-mun variety, ripe	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วงพืมนเสนมัน, สุก	p1
E70	Mango, Pim-sen-mun variety, unripe	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วงพืมนเสนมัน, ดิบ	p1, p45
E73	Mango, Rad variety, unripe	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วงแรด, ดิบ	u1, p1, t51, t67
E68	Mango, Ta-wai variety, unripe	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วงทวาย, ดิบ	p45
E67	Mango, Thong-dum variety, ripe	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วงทองดำ, สุก	p45, p71, t26
E66	Mango, Thong-dum variety, unripe	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วงทองดำ, ดิบ	p1,p45,p71
E65	Mango, Tub-ped variety, ripe	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วงตับเป็ด, สุก	p45, t26
E172	Mango, unripe, candied	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วง, แช่อิ่ม	u1
E173	Mango, unripe, candied, dried	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วง, แช่อิ่ม, อบแห้ง	u1
E64	Mango, unripe, preserved, pickled	<i>Mangifera indica</i>	มะม่วง, ดอง	r6, r25
E83	Mangosteen (Mung-kud)	<i>Garcinia mangostana</i>	มังคุด	u1, p1, p2, p26, p76, p95, P100, t51, t67, t72
E175	Mangosteen, paste	<i>Garcinia mangostana</i>	มังคุด, กวน	u1
E57	Marian plum (Ma-prang)	<i>Bouea macrophylla</i>	มะปราง	p1, p71, p76
E77	Marian plum (Ma-yong), ripe, peeled	<i>Bouae bumanica</i>	มะยงชิด, สุก	p45, p76
E29	Musk melon (Tang-thai)	<i>Cucumis melo</i>	แตงไทย	p1, p45, p71
E116	Neck Orange	<i>Citrus nobilis</i>	ส้ม, จุก	p45

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
E	Fruits and their products (continued)			
E106	Nutmeg fruit (Loog-jan), pickled	<i>Myristica fragrans</i>	ลูกจันทน์เทศ, ดอง	r25
E47	Olive, Otaheite apple	<i>Spondias dulcis</i>	มะกอกฝรั่ง	p1, p71
E117	Orange, acidless	<i>Citrus sinensis</i>	ส้ม, เข่ง	u1, p71, t51, t67
E152	Orange, Cho-guun variety	<i>Citrus sinensis</i>	ส้ม, โชกุน	p76
E187	Orange, dried	<i>Citrus spp.</i>	ส้ม, อบแห้ง	u1
E153	Orange, Sai-nam-phung variety	<i>Citrus sinensis</i>	ส้ม, สายน้ำผึ้ง	u1, p76, t51, t67
E114	Orange, sweet	<i>Citrus sinensis</i>	ส้ม, เกลี้ยง	p1, p5
E81	Papaya, nearly ripe	<i>Carica papaya</i>	มะละกอ, ค่อนข้างสุก	p1
E82	Papaya, ripe	<i>Carica papaya</i>	มะละกอ, สุก	u1, p1, p2, p5, p32, p54, p62, p68, p76, p100, r2, r26, t51, t67
E139	passion fruit, outer layer	<i>Passiflora foetida</i>	แพชชั่นฟรุต, ผล, เนื้อภายนอก	p1
E140	passion fruit, seeds	<i>Passiflora foetida</i>	แพชชั่นฟรุต, เมล็ด	p1
E169	Passion fruit, yam	<i>Passiflora foetida</i>	แพชชั่นฟรุต, แยม	p1
E111	Peach, Thai variety (Loog-taw)	<i>Prunus persica</i>	ลูกท้อ	u1, p76
E112	Peach, Thai variety (Loog-taw), pickled	<i>Prunus persica</i>	ลูกท้อ, ดอง	r6
E141	Pear, European	<i>Pyrus communis</i>	แพร์	u1
E134	Persimmon, fruit	<i>Diospyros ebenum</i>	ตะโก, ผล	p45
E185	Pineapple, canned in natural juice	<i>Ananas comosus</i>	สับปะรด, ในน้ำสับปะรด, บรรจุกระป๋อง	u1
E184	Pineapple, canned in syrup	<i>Ananas comosus</i>	สับปะรด, ในน้ำเชื่อม, บรรจุกระป๋อง	u1
E183	Pineapple, crispy fried	<i>Ananas comosus</i>	สับปะรด, ทอดกรอบ	u1
E120	Pineapple, different varieties	<i>Ananas comosus</i>	สับปะรด, พันธุ์ต่างๆ	u1, p5, p9, p26, p32, p71, p76, p100, r9, t51, t67
E186	Pineapple, dried	<i>Ananas comosus</i>	สับปะรด, อบแห้ง	u1
E181	Pineapple, frozen	<i>Ananas comosus</i>	สับปะรด, แช่แข็ง	u1
E180	Pineapple, paste	<i>Ananas comosus</i>	สับปะรด, กวน	u1
E182	Pineapple, candied, dried	<i>Ananas comosus</i>	สับปะรด, แช่อิ่ม, อบแห้ง	u1
E154	Pineapple, Sri-ra-cha variety	<i>Ananas comosus</i>	สับปะรด, ศรีราชา	u1, p76, p100, t51, t67
E147	Plum	<i>Prunus domestica</i>	ลูกไทร (เชอร์รี่เชียงใหม่)	p76
E138	Pomegranate	<i>Punica granatum</i>	ทับทิม	r22
E119	Pomelo, different varieties	<i>Citrus maxima</i>	ส้มโอบ, พันธุ์ต่างๆ	u1, p1, p71, p76, t51, t67
E176	Raisin	<i>Vitis vinifera</i>	ลูกเกด	u1
E60	Rambai/ Lantern Tree	<i>Baccaurea ramiflora</i>	มะไฟ	p1, p71

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
E	Fruits and their products (continued)			
E17	Rambutan	<i>Nephelium lappaceum</i>	เงาะ	u1, p1, p26
E21	Rambutan and pineapple, canned in syrup	-	เงาะใส่สับปะรด, ในน้ำเชื่อม, บรรจุกระป๋อง	u1, u2
E20	Rambutan, canned in syrup	<i>Nephelium lappaceum</i>	เงาะ, ในน้ำเชื่อม, บรรจุกระป๋อง	u1, u2, t51, t67
E19	Rambutan, pink variety	<i>Nephelium lappaceum</i>	เงาะสีชมพู	p1,p54, p62, p68, p71, r9
E18	Rambutan, Rong-rean variety	<i>Nephelium lappaceum</i>	เงาะโรงเรียน	u1, p1, p2, p76, t51, t67
E123	Ramontchi /Governor's plum / Batoko plum	<i>Flacourtia indica</i>	ตะขบป่า	p76
E24	Rose apple, Khak-dum variety	<i>Syzygium samarangense</i>	ชมพูแขกดำ	p1, p71
E89	Rose apple, Toon-klow variety	<i>Syzygium samarangense</i>	ชมพูทูลเกล้า	p76, t51, t67
E121	Rose apple, Tub-tim-jun variety	<i>Syzygium samarangense</i>	ชมพูทับทิมจันทร์	p76, t51, t67
E151	Salacca	<i>Salacca zalacca</i>	สละ	p1, t51, t67
E179	Salacca, paste	<i>Salacca zalacca</i>	สละ, กวน	u1
E84	Salak palm	<i>Salacca wallichiana</i>	ระกำ	p45, p71
E118	Sa-mor, pickled	<i>Terminalia chebula</i>	สมอ, ดอง	r6, r25
E158	Santol, paste	<i>Sandoricum koetjape</i>	กระท้อน, กวน	u1
E87	Sapodilla / Mimusops, Ma-kok variety	<i>Manilkara zapota</i>	ละมุด, มะกอก	p1
E88	Sapodilla / Mimusops, see-da variety	<i>Manilkara zapota</i>	ละมุด, สีดา	p45
B85	Sapodilla, common	<i>Manilkara zapota</i>	ละมุด	u1, p5, p26, p71, t51, t67
E86	Sapodilla, Thai variety	<i>Manilkara zapota</i>	ละมุด, ไทย	u1, p1, p45, p76
E46	Spanish plums, pickled	<i>Elaeocarpus hygrophilus</i>	มะกอกน้ำ, ดอง	r6, r25
E59	Star fruit / Carambola	<i>Averrhoa carambola</i>	มะเฟือง	p1, p71, p76, t51, t67
E78	Star gooseberry (Ma-yom)	<i>Phyllanthus acidus</i>	มะยม	p45, r26
E79	Star gooseberry (Mayom), pickled	<i>Phyllanthus acidus</i>	มะยม, ดอง	r6, r25
E148	Strawberry	<i>Fragaria nilgerrensis</i>	สตรอเบอร์รี่	p76, t51, t67
E178	Strawberry, dehydrated	<i>Fragaria spp.</i>	สตรอเบอร์รี่, อบแห้ง	u1
E177	Strawberry, frozen	<i>Fragaria spp.</i>	สตรอเบอร์รี่, แช่แข็ง	u1
E36	Sugar apple	<i>Annona squamosa</i>	น้อยหน่า	u1, p1, t51, t67
E48	Tamarind, half-ripe, pickled	<i>Tamarindus indica</i>	มะขาม, ดอง	r6, r25
E49	Tamarind, Manila, Madrasthorn	-	มะขามเทศ	p1, p71
E52	Tamarind, sweet variety	<i>Tamarindus indica</i> L.	มะขามหวาน	u1, p1
E170	Tamarine, mixed with sugar, without seed	<i>Tamarindus indica</i>	มะขาม, คลุกน้ำตาล	u1
E115	Tangelo / Tangerine / Mandarin	<i>Citrus reticulata</i>	ส้ม, เขียวหวาน	u1, p1, p5, p26, p32, p54, p62, p68, p71, t55

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
E	Fruits and their products (continued)			
E108	Toddy palm, canned in syrup	<i>Borassus flabellifer</i>	ลูกตาล, ในน้ำเชื่อม, บรรจุกระป๋อง	u1, u2
E107	Toddy palm, cotyledon	<i>Borassus flabellifer</i>	ตาล, จาว	p45
E146	Toddy palm, flesh, ripe	<i>Borassus flabellifer</i>	ลูกตาล, เนื้อสีเหลือง, สุก	u1
E109	Toddy palm, young	<i>Borassus flabellifer</i>	ลูกตาลอ่อน, สด	p1, p76
E38	Tropical fruit cocktail, canned in syrup	-	ผลไม้รวม, ในน้ำเชื่อม, บรรจุกระป๋อง	u1,u2
E28	Water apple, deep-red	<i>Syzygium samarangense</i>	ชมพูสีขาด	p1
E127	Water chestnut	<i>Eleocharis tuberosa</i>	แห้ว	u1
E128	Water chestnut, canned, drained	<i>Eleocharis dulcis</i>	แห้ว, บรรจุกระป๋อง, เฉพาะเนื้อ	u1, u2
E188	Water chestnut, in syrup	<i>Eleocharis dulcis</i>	แห้ว, ในน้ำเชื่อม	u1
E133	Water rose, Meuang-peth (green colour) variety	<i>Eugenia javanica</i>	ชมพูเมืองเพชร	p1, p5, p71
E25	Water rose, Nak (redish color) variety	<i>Syzygium samarangense</i>	ชมพูขนาด	p1, p45
E30	Watermelon, red fresh variety	<i>Citrus lanatus</i>	แตงโม, เนื้อแดง	u1, p2, p5,p76, t51, t67
E124	Watermelon, yellow fresh variety	<i>Citrus lanatus</i>	แตงโม, เนื้อเหลือง	p76, t51, t67
E22	Wax jambu /Java apple	<i>Syzygium Samarangense</i>	ชมพูแก้วแห้ว	p1
E23	Wax jambu /water rose, green variety	<i>Syzygium samarangense</i>	ชมพูเขียว	u1, p1
E122	Wild cherry	<i>Prunus avium</i>	เชอร์รี่	p76
F	Meat, other animals and their products			
F60	Beef, blood, raw	<i>Bos primigenius</i>	วัว, เลือด, ดิบ	u1
F145	Beef, grilled	<i>Bos taurus</i>	วัว, เนื้อ, ย่าง	u1
F146	Beef, jerky	<i>Bos taurus</i>	เนื้อสวรรค์	u1
F121	Beef, liver, fried	<i>Bos primigenius</i>	วัว, ตับ, ทอด	u1
F63	Beef, Longissimus dorsi, raw	<i>Bos taurus</i>	วัว, สันนอก, ดิบ	u1, p53, t70
F142	Beef, marinated, sun-dried, deep-fried	<i>Bos taurus</i>	เนื้อแดดเดียว, ทอด	u1
F105	Beef, meat, medium fat, fried	<i>Bos primigenius</i>	วัว, เนื้อ, ดัดมัน, ทอด	p1
F59	Beef, meat, raw	<i>Bos taurus</i>	วัว, เนื้อ, ดิบ	u1, p1, p26, p32, p53, p79, t63
F143	Beef, minced, grilled	<i>Bos taurus</i>	วัว, เนื้อ, บด, ย่าง	u1
F122	Beef, round, boiled	<i>Bos taurus</i>	วัว, สะโพก, ต้ม	u1,p1
F48	Beef, salted	<i>Bos taurus</i>	เนื้อเค็ม	p1
F64	Beef, tenderloin, raw	<i>Bos taurus</i>	วัว, สันใน, ดิบ	u1, p53, p79
F123	Beef, tendon, boiled	<i>Bos taurus</i>	วัว, เอ็น, ต้ม	u1
F144	Beef,meat, medium fat, stewed	<i>Bos taurus</i>	วัว, เนื้อ, ดัดมัน, ต้มเปื่อย	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
F	Meat, other animals and their products (continued)			
F104	Bullfrog, dried	-	อึ่ง, แห้ง	p45
F5	Chameleon, grilled	<i>Lacertilia spp.</i>	กิ้งก่า, ย่าง	u1, p51
F181	Chameleon, raw	<i>Lacertilia spp.</i>	กิ้งก่า, สด	u1
F35	Chicken, black chicken, breast, meat and skin, raw	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไกดำ, อก, เนื้อและหนัง, ดิบ	p1
F33	Chicken, black chicken, drumstick, meat and skin, raw	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไกดำ, น่อง, เนื้อและหนัง, ดิบ	p1
F32	Chicken, black chicken, gizzard, raw	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไกดำ, ก้น, ดิบ	p1
F36	Chicken, black chicken, thigh, meat and skin, raw	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไกดำ, สะโพก, เนื้อและหนัง, ดิบ	p1
F34	Chicken, black chicken, wing, meat and skin, raw	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไกดำ, ปีก, เนื้อและหนัง, ดิบ	p1
F26	Chicken, blood, cooked	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, เลือด, ต้ม	u1, p42, p79, t70
F92	Chicken, bottom, grilled	-	ไก่, ก้น, ย่าง	u1
F173	Chicken, breast without skin, raw	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, อก ไม่รวมหนัง, ดิบ	u1
F30	Chicken, breast, boiled	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, อก, ต้ม	t40,t70
F31	Chicken, breast, fried	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, อก, ทอด	t40
F29	Chicken, breast, raw	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, อก, ดิบ	p42, p53, p79, t40, t70
F38	Chicken, domestic fowl, drumstick, meat and skin, raw	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไกบ้าน, น่อง, เนื้อและหนัง, ดิบ	p1
F37	Chicken, domestic fowl, gizzard, raw	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไกบ้าน, ก้น, ดิบ	p1
F40	Chicken, domestic fowl, thigh, meat and skin, raw	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไกบ้าน, สะโพก, เนื้อและหนัง, ดิบ	p1
F41	Chicken, domestic fowl, thigh, meat and skin, raw	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไกบ้าน, อก, เนื้อและหนัง, ดิบ	p1
F39	Chicken, domestic fowl, wing, meat and skin, raw	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไกบ้าน, ปีก, เนื้อและหนัง, ดิบ	p1
F12	Chicken, drumstick, boiled	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, น่อง, ต้ม	t40, t70
F13	Chicken, drumstick, fried	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, น่อง, ทอด	t40
F11	Chicken, drumstick, raw	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, น่อง, ดิบ	p42, p53, t28, t40, t70
F109	Chicken, feet, boiled	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, ตีน (เส้นมีอนาง), ต้ม	u1
F9	Chicken, gizzard, boiled	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, ก้น, ต้ม	t40
F10	Chicken, gizzard, fried	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, ก้น, ทอด	t40
F8	Chicken, gizzard, raw	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, ก้น, ดิบ	p79, t40
F111	Chicken, grilled	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, ย่าง	u1
F45	Chicken, jungle fowl, breast, meat and skin, raw	<i>Gallus gallus</i>	ไก่ป่า, อก, เนื้อและหนัง, ดิบ	p1
F42	Chicken, jungle fowl, drumstick, meat and skin, raw	<i>Gallus gallus</i>	ไก่ป่า, น่อง, เนื้อและหนัง, ดิบ	p1
F43	Chicken, jungle fowl, drumstick, meat and skin, raw	<i>Gallus gallus</i>	ไก่ป่า, ปีก, เนื้อและหนัง, ดิบ	p1
F44	Chicken, jungle fowl, thigh, meat and skin, raw	<i>Gallus gallus</i>	ไก่ป่า, สะโพก, เนื้อและหนัง, ดิบ	p1
F106	Chicken, knee, boiled	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, ข้อมเข่า, ต้ม	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
F	Meat, other animals and their products (continued)			
F107	Chicken, knee, fried	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, ข้อเข่า, ทอด	u1
F16	Chicken, liver, boiled	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, ตับ, ต้ม	t40, t70
F17	Chicken, liver, fried	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, ตับ, ทอด	t40
F15	Chicken, liver, raw	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, ตับ, ดิบ	u1, p42, p79, t40, t70
F25	Chicken, meat, raw	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, เนื้อ, ดิบ	p26, t40
F136	Chicken, minced, grilled	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, บด, ย่าง	u1
F140	Chicken, sausage, white, steamed, fried	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่ยอ, ทอด	u1
F141	Chicken, shredded, dried	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่หยอง	u1
F135	Chicken, skeleton, batter-fried	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, โครก, ชุปแป้งทอด	u1
F172	Chicken, skin, deep fried	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, หนัง, ทอด	u1
F130	Chicken, steamed	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, ตุ่น	u1
F20	Chicken, thigh, boiled	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, สะโพก, ต้ม	t40
F21	Chicken, thigh, fried	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, สะโพก, ทอด	t40
F19	Chicken, thigh, raw	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, สะโพก, ดิบ	t40
F14	Chicken, whole, boiled	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, ทั้งตัว, ต้ม	t40
F23	Chicken, wing, boiled	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, ปีก, ต้ม	t40
F24	Chicken, wing, fried	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, ปีก, ทอด	t40
F22	Chicken, wing, raw	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่, ปีก, ดิบ	t40
F7	Cobra, dried	<i>Naja sp.</i>	งูเห่า, แห้ง	u1
F6	Cobra, frozen	<i>Naja sp.</i>	งูเห่า, แช่แข็ง	u1
F50	Duck, blood, cooked	<i>Anas platyrhyncha</i>	เป็ด, เลือด, ต้ม	u1
F117	Duck, grilled	<i>Anas platyrhyncha</i>	เป็ด, ย่าง	u1
F116	Duck, leg, cooked	<i>Anas platyrhyncha</i>	เป็ด, ขา, สุก	u1
F49	Duck, meat, raw	<i>Anas platyrhyncha</i>	เป็ด, เนื้อ, ดิบ	p1
F53	Fermented beef (Nham)	<i>Bos taurus</i>	แหนม, เนื้อ	r6
F66	Fermented beef (Nhan), southern style	<i>Bos taurus</i>	หนาง, เนื้อ	r6, r25
F62	Fermented beef (Som)	<i>Bos taurus</i>	ส้มเนื้อวัว	r25
F54	Fermented pork (Nham)	<i>Sus scrofa domestica</i>	แหนม, หมู	u1, p1, p79, r6, r25
F166	Fermented pork (Nham), industry brand	<i>Sus scrofa domestica</i>	แหนม, หมู, ระดับโรงงาน	
F67	Fermented pork (Nhan), southern style	<i>Sus scrofa domestica</i>	หนาง, หมู	r6
F100	Fermented pork (Som)	<i>Sus scrofa domestica</i>	ส้มเนื้อหมู	p45
F68	Fermented pork sausage (Mum), northeast style	<i>Sus scrofa domestica</i>	หม่า, หมู	r25

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
F	Meat, other animals and their products (continued)			
F4	Frog, deep-fried	<i>Hoplobatrachus rugulosus</i>	กบ, ทอด	u1
F57	Frog, dried	<i>Hoplobatrachus rugulosus</i>	กบ, แห้ง	t52
F1	Frog, grilled	<i>Hoplobatrachus rugulosus</i>	กบ, ย่าง	u1, p51
F180	Frog, raw	<i>Hoplobatrachus rugulosus</i>	กบ, เนื้อสด	u1
F55	Frog, skin, deep-fried	<i>Hoplobatrachus rugulosus</i>	กบ, หนัง, ทอด	u1
F114	Frog, small, dried, bone included	<i>Rana sp.</i>	เขียด, แห้ง, รวมกระดูก	t52
F46	Frog, small, raw, bone included	<i>Rana sp.</i>	เขียด, สด, รวมกระดูก	u1
F3	Frog, tadpole, cooked	<i>Hoplobatrachus rugulosus</i>	กบ, ลูกอ๊อด, สุก	u1, p51
F2	Frog, tadpole, raw	<i>Hoplobatrachus rugulosus</i>	กบ, ลูกอ๊อด, ดิบ	u1, p51
F51	Ground lizard, dried, bone included	<i>Leiolepis belliana</i>	แย้, แห้ง, รวมกระดูก	p45
F52	Ground lizard, grilled, bone included	<i>Leiolepis belliana</i>	แย้, ย่าง, รวมกระดูก	u1
F27	Ham, chicken, smoked	<i>Gallus gallus domesticus</i>	แฮม, ไก่, รนควัน	t28
F83	Ham, pork, boiled	<i>Sus scrofa domestica</i>	แฮม, หมู, ต้ม	t41
F84	Ham, pork, fried	<i>Sus scrofa domestica</i>	แฮม, หมู, ทอด	t41
F82	Ham, pork, raw	<i>Sus scrofa domestica</i>	แฮม, หมู, ดิบ	t41
F61	Meat ball, beef, blanched	<i>Bos taurus</i>	ลูกชิ้น, วัว, ลวก	p45, p79, t43, t47, t70
F148	Meat ball, beef, fried	<i>Bos taurus</i>	ลูกชิ้น, วัว, ทอด	t47
F182	Meat ball, beef, grilled	<i>Bos taurus</i>	ลูกชิ้น, วัว, บึ่ง	p63
F149	Meat ball, beef, tendon, blanched	<i>Bos taurus</i>	ลูกชิ้น, วัว, เอ็น, ลวก	t47
F138	Meat ball, chicken, blanched	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ลูกชิ้น, ไก่, ลวก	t47
F137	Meat ball, chicken, fried,	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ลูกชิ้น, ไก่, ทอด	t47
F156	Meat ball, pork, blanched	<i>Sus scrofa domestica</i>	ลูกชิ้น, หมู, ลวก	t47
F154	Meat ball, pork, fried	<i>Sus scrofa domestica</i>	ลูกชิ้น, หมู, ทอด	t47
F160	Meat ball, pork, tendon, blanched	<i>Sus scrofa domestica</i>	ลูกชิ้น, หมู, เอ็น, ลวก	t47
F179	Pork skin, deep fried, less fat (labelled as "no fat")	<i>Sus scrofa domestica</i>	แคบหมู, ไม่มีมัน	p1
F70	Pork, belly, boiled	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, สามชั้น, ต้ม	t41
F162	Pork, belly, deep-fried	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมูกรอบ (หมูสามชั้นทอดกรอบ)	u1
F71	Pork, belly, fried	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, สามชั้น, ทอด	u1, t41
F69	Pork, belly, raw	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, สามชั้น, ดิบ	u1, t41
F81	Pork, blood, cooked	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, เลือด, ต้ม	u1, p1, p42, p79, t55
F126	Pork, blood, raw	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, เลือด, ดิบ	u1, t55
F176	Pork, ham, whole separable lean only, raw	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, ขาหลัง, เนื้อล้วน, ดิบ	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
F	Meat, other animals and their products (continued)			
F132	Pork, ham, whole separable lean only, raw	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, แสม, ขาหลัง, เนื้อส่วน, ตับ	u1
F131	Pork, head, boiled	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, หัว, ต้ม	u1
F93	Pork, heart, boiled	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, หัวใจ, ต้ม	t41
F94	Pork, heart, fried	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, หัวใจ, ทอด	t41
F91	Pork, heart, raw	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, หัวใจ, ตับ	p42,t41
F129	Pork, intestine, raw	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, ไส้, ตับ	u1
F163	Pork, jerky	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมูสวรรค์	u1
F75	Pork, lean, raw	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, เนื้อ, ตับ	u1,p1, p26, p53, t70
F77	Pork, liver, boiled	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, ตับ, ต้ม	t41, t70
F78	Pork, liver, fried	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, ตับ, ทอด	t41
F76	Pork, liver, raw	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, ตับ, ตับ	u1, p1 p32, p42, p79, t23, t41, t43, t70
F86	Pork, loin, boiled	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, สันนอก, ต้ม	t41
F87	Pork, loin, fried	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, สันนอก, ทอด	u1, t41
F85	Pork, loin, raw	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, สันนอก, ตับ	u1, p53, t41
F80	Pork, lung, raw	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, ปอด, ตับ	u1, p1
F163	Pork, marinated, roasted	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมูแดง, สุก	u1
F152	Pork, marinated, sun-dried, grilled	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมูแดดเดียว, บั้ง	u1
F102	Pork, minced, boiled	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, สับ, ต้ม	t41
F103	Pork, minced, fried	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, สับ, ทอด	t41
F101	Pork, minced, raw	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, สับ, ตับ	t41
F79	Pork, pancreas, raw	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, ตับอ่อน, ตับ	u1,p45
F164	Pork, pounded, jerky	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมูทุบ	u1
F128	pork, rump, boil	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, สะโพก, ต้ม	u1
F127	pork, rump, raw	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, สะโพก, ตับ	u1
F56	Pork, sausage, northern style, packed in intestine	<i>Sus scrofa domestica</i>	ไส้จู้, ย่าง	u1, p1
F98	Pork, sausage, white, steamed	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, ยอ	u1, p1, t31
F96	Pork, shoulder, fried	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, คอ, ทอด	t41
F97	Pork, shoulder, grilled	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, คอ, ย่าง	t41
F95	Pork, shoulder, raw	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, คอ, ตับ	t41
F99	Pork, shredded, Chinese-style	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมูหยอง	u1, p1
F47	Pork, skin, crispy	<i>Sus scrofa domestica</i>	แค้นหมู	u1,p1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
F	Meat, other animals and their products (continued)			
F165	Pork, sliced sheets, dried, crispy	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมูแผ่น	u1
F73	Pork, spare ribs, boiled	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, ซีโครง, ต้ม	t41
F74	Pork, spare ribs, fried	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, ซีโครง, ทอด	t41
F72	Pork, spare ribs, raw	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, ซีโครง, ดิบ	t41
F89	Pork, tender loin, boiled	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, สันใน, ต้ม	t41, t70
F90	Pork, tender loin, fried	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, สันใน, ทอด	t41
F88	Pork, tender loin, raw	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, สันใน, ดิบ	p53, p79, t41, t70
F177	Pork, tendon, boiled	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, เอ็น, ต้ม	u1
F175	Rat, great bandicoot, meat, raw	<i>Bandicota indica</i>	หนูนา, เจพาะเนื้อ, ดิบ	u1
F139	Sausage, Chinese, chicken, fried, no added oil	<i>Gallus gallus domesticus</i>	ไก่เชียง, ทอด, ไม้ไสน้ำมัน	u1
F151	Sausage, Chinese, pork, fatless, fried	<i>Sus scrofa domestica</i>	กุนเชียง, หมู, ไร้มัน, ทอด	u1
F150	Sausage, Chinese, pork, fried	<i>Sus scrofa domestica</i>	กุนเชียง, หมู, ทอด	u1, p79
F161	Sausage, pork, deep-fried	<i>Sus scrofa domestica</i>	ไส้กรอก, หมู, ทอด	t39
F174	Snake, Indochinese rat, raw	<i>Ptyas korros</i>	งูสิง/งูเห่าคะลาน, สด, รวมกระดูก	u1
F178	Truncate-snouted burrowing frog (Balloon frog), raw, include bone	<i>Glyphoglossus molossus</i>	สิ่งอ่างปากขวิด (สิ่งเพ้า), สด, รวมกระดูก	u1
F159	Typical Chinese ball, minced mixed meat (pork, shrimp, fish) with fried tofu, steamed	<i>Sus scrofa domestica</i>	ลูกชิ้นแคะ, เนื้อผสม (หมู, กุ้ง, ปลา) ผสมเต้าหู้ทอด, นึ่ง	t47
F158	Typical Chinese ball, minced mixed meat (pork, shrimp, fish) with hard white tofu, steamed	<i>Sus scrofa domestica</i>	ลูกชิ้นแคะ, เนื้อผสม (หมู, กุ้ง, ปลา) ผสมเต้าหู้ขาว, นึ่ง	t47
F157	Typical Chinese ball, minced mixed meat (pork, shrimp, fish), steamed	<i>Sus scrofa domestica</i>	ลูกชิ้นแคะ, เนื้อผสม (หมู, กุ้ง, ปลา), นึ่ง	t47
G	Finfish, shellfish, other aquatic animals and their products			
G240	Anchovy, crispy, seasoning	<i>Encrasicholina sp.</i>	ปลาจิ้งฉ้าง/ไส้ตัน/กะดัก, กรอบ, ปรุงรส	u1
G29	Apple snail, golden/channeled, raw	<i>Pomacea canaliculata</i>	หอยเขมือว, สด	u1
G25	Armed spiny eel, raw	<i>Mastacembelus armatus</i>	ปลาเกะทิงดำ, สด	p45
G73	Batrachian walking catfish, raw	<i>Clarias batrachus</i>	ปลาดุกด่าน, สด	p1, p45, p53, p79, r11, t16, t70
G96	Black ear catfish, raw	<i>Pangasius larnaudii</i>	ปลาเทโพ, สด	t1
G43	Black pomfret, fried	<i>Parastromateus niger</i>	ปลาจระเม็ดดำ, ทอด	p70, p72, p74
G44	Black pomfret, raw	<i>Parastromateus niger</i>	ปลาจระเม็ดดำ, สด	p70, p72, p74
G45	Black pomfret, steamed	<i>Parastromateus niger</i>	ปลาจระเม็ดดำ, นึ่ง	p70, p72, p74
G129	Black-banded trevally, fried	<i>Seriolima nigrofasciata</i>	ปลาสาลี, ทอด	p70, p72, p74
G131	Black-banded trevally, grilled	<i>Seriolima nigrofasciata</i>	ปลาสาลี,เผา	p70, p72, p74
G 132	Black-banded trevally, raw	<i>Seriolima nigrofasciata</i>	ปลาสาลี, สด	p1, p45, p70, p72, p74, t61

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
G	Finfish, shellfish, other aquatic animals and their products (continued)			
G130	Black-banded trevally, steamed	<i>Seriolima nigrofasciata</i>	ปลาสาละ, นึ่ง	p70, p72, p74
G207	Bluespot gray mullet, boiled	-	ปลากระบอก, ต้ม	u1
G18	Bluespot gray mullet, dried	<i>Valamugil seheli</i>	ปลากระบอก (ปักเกลือ), แห้ง	p45
G19	Bluespot gray mullet, raw	<i>Valamugil seheli</i>	ปลากระบอก (ปักเกลือ), สด	u1, p1, r12, t61
G133	Brown spotted trevally, raw	<i>Carangoides fulvoguttatus</i>	ปลาสิกุลจุดเหลือง, สด	r12
G101	Carp, common, raw	<i>Cyprinus carpio</i>	ปลาไน, สด	p6, t1
G15	Catfish, truncated estuarine	<i>Arius truncatus</i>	ปลากดขาว (กตหลาว)	r21
G186	Clam, bean / wedge shell, dried	<i>Donax faba</i>	หอยเสียบ, แห้ง	p45
G185	Clam, bean / wedge shell, fermented	<i>Donax faba</i>	หอยเสียบ, ดอง	r6, r25
G187	Clam, razor, dried	<i>Solen regularis</i>	หอยหลอด, แห้ง	p45
G182	Clam, undulated surf, canned in brine, liquid excluded	<i>Paphia undulata</i>	หอยลาย, ในน้ำเกลือ, บรรจุกระป๋อง, เฉพาะเนื้อ	u1
G181	Clam, undulated surf, fried with chilli, canned	<i>Paphia undulata</i>	หอยลาย, ทอดกับพริก, บรรจุกระป๋อง	u1
G180	Clam, undulated surf, raw	<i>Paphia undulata</i>	หอยลาย, ดิบ	p45, t16
G224	Clam, undulated surf, stir fried	<i>Paphia undulata</i>	หอยลาย, ผัด	u1
G52	Cobia, dried	<i>Rachycentron canadum</i>	ปลาช่อนทะเล, แห้ง	p1
G169	Cockle / ark shell , raw	<i>Arca granosa</i>	หอยแครง, ดิบ	p1, p53, p79, r12
G171	Cockle / ark shell, blanched	<i>Arca granosa</i>	หอยแครง, ลวก	u1, p45
G170	Cockle / ark shell, fermented	<i>Arca granosa</i>	หอยแครง, ดอง	u1, r6, r25
G140	Common climbing perch, raw	<i>Anabas testudineus</i>	ปลาหมอไทย, สด	p1
G78	Common silver barb, boiled	<i>Barbonymus gonionotus</i>	ปลาดตะเพียนขาว, ต้ม	p70, p72, p74
G79	Common silver barb, fried	<i>Barbonymus gonionotus</i>	ปลาดตะเพียนขาว, ทอด	p70, p72, p74
G80	Common silver barb, raw	<i>Barbonymus gonionotus</i>	ปลาดตะเพียนขาว, สด	p1, p45, p70, p72, p74
G160	Crab, blue swimming	<i>Portunus pelagicus</i>	ปูม้า	p1, p6, t16
G161	Crab, blue swimming, salted	<i>Portunus pelagicus</i>	ปูม้า, ดอง	r6
G158	Crab, meat, canned in brine, drained	-	ปู, ในน้ำเกลือ, บรรจุกระป๋อง, เฉพาะเนื้อ	u1
G162	Crab, Meder's mangrove, salted	<i>Sesarma mederi</i>	ปูแสม, เค็ม	r6, r25
G219	Crab, paddle-leg, flesh, cooked	<i>Portunus pelagicus</i>	ปู, ขาสุดท้าย (กรรเชียง), เนื้อ, สุก	u1
G 20	Crab, ricefield, raw	<i>Esanthelphusa spp</i>	ปูนา, สด	u1
G156	Crab, serraed mud, meat	<i>Scylla serrata</i>	ปูทะเล, เนื้อ	p1, t16
G157	Crab, serraed mud, meat, boiled	<i>Scylla serrata</i>	ปูทะเล, เนื้อ, ต้ม	p53
G141	Cuttlefish, rainbow, raw	<i>Sepia pharaonis</i>	ปลาหมึกกระดอง, สด	u1, p6, r12
G108	Dried squid, rehydrated with lye water, blanched	-	ปลาหมึกแห้งแช่ด่าง (ใส่เย็นตาโฟ), ลวก	t16, u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
G	Finfish, shellfish, other aquatic animals and their products (continued)			
G151	Eel, swamp, boiled	<i>Fluta alba</i>	ปลาไหล, ต้ม	p70, p72, p74
G150	Eel, swamp, raw	<i>Fluta alba</i>	ปลาไหล, สด	p1, p70, p72, p74, r12
G198	Fermented fish (Pla-jao), common silver barb, raw	-	ปลาแจ่ว, ปลาตะเพียน, ดิบ	r27
G197	Fermented fish (Pla-jom), raw	-	ปลาจ่อม, ดิบ	u1, r27
G103	Fermented fish (Pla-ra), different markets	-	ปลาร้า, จากท้องตลาด	u1, p1, p45, r6, r25
G65	Fermented fish (Pla-ra), flesh (large size/whole), mixed fish varieties	-	ปลาร้า, เนื้อ (ชิ้นใหญ่/เป็นตัว), ปลารวม	u1, r6
G67	Fermented fish (Pla-ra), flesh, for soup (northeast Thai style), mixed fish varieties	-	ปลาร้า, เนื้อ, สำหรับแกง, ปลารวม	u1, r6
G63	Fermented fish (Pla-ra), greater black shark	<i>Morulus chrysophekadion</i>	ปลาร้า, ปลาเก๋า/ปลาอีตุ๋	u1, r6
G66	Fermented fish (Pla-ra), mixed flesh and sauce, for soup (northeast Thai style), mixed fish varieties	-	ปลาร้า, รวมเนื้อและน้ำ, สำหรับแกง, ปลารวม	u1
G64	Fermented fish (Pla-ra), Nile tilapia	<i>Oreochromis niloticus</i>	ปลาร้า, ปลานิล	u1
G57	Fermented fish (Pla-ra), sauce, boiled, for papaya salad	-	ปลาร้า, น้ำ, ต้มสุก, สำหรับส้มตำ	u1
G68	Fermented fish (Pla-ra), sauce, for papaya salad	-	ปลาร้า, น้ำ, สำหรับส้มตำ	u1
G251	Fermented fish (Pla-ra), seasoned, ground, dried, packed in glass bottle	-	ปลาร้า, ปั่นอบสำเร็จ, บรรจุขวดแก้ว	u1, t52
G106	Fermented fish (Pla-ra), striped snake-head	<i>Channa striata</i>	ปลาร้า, ปลาช่อน	u1, r6
G105	Fermented fish (Pla-ra), three-spot gourami	<i>Trichogaster trichopterus</i>	ปลาร้า, ปลากระดี่	u1
G59	Fermented fish (Pla-ra-taung), mixed fish varieties	-	ปลาร้าดวง, ปลารวม	u1, r6
G54	Fermented fish (Pla-som), ground, raw	-	ปลาส้ม, บดละเอียด, ดิบ	u1
G53	Fermented fish (Pla-som), large size, flesh, fried	-	ปลาส้ม, ตัวใหญ่, เจาะเนื้อ, ทอด	u1
G56	Fermented fish (Pla-som), mimrow, small, with fishbone, raw	<i>Crossocheilus reba</i>	ปลาส้ม (ปลาสร้อย), ตัวเล็ก, มีก้าง, ดิบ	u1
G55	Fermented fish (Pla-som), mimrow, small, without fishbone, raw	<i>Crossocheilus reba</i>	ปลาส้ม (ปลาสร้อย), ตัวเล็ก, ไม่มีก้าง, ดิบ	u1
G199	Fermented fish (Som-fak)	-	ส้มผัก	p96, r27
G230	Fermented fish with pineapple pulp, salted (Kem-bug-nud)	-	เค็มบักนัด/เค็มหมากนัด (เค็มส้มประด)	u1
G58	Fermented fish, ground (Jaew-bong)	-	ปลาร้า, สับ (แจ่วบอง)	u1, r6
G196	Fermented shrimp (Kung-jom)	-	กุ้งจ่อม	u1, r27
G238	Fermented spotted featherback (Nham)	<i>Chitala ornata</i>	ปลากทราย, แหนม	u1
G236	Fish, baked with honey, sweet	-	ปลา, รมน้ำผึ้ง, รสหวาน	u1
G206	Fish, cooked, dried, gound	-	ปลา, ปั่น	52
G229	Fish, crispy rice	-	ข้าวเกรียบปลา	u1
G1	Fish, maw, dried	-	กระเพาะปลา, แห้ง	t7
G2	Fish, maw, dried, fried	-	กระเพาะปลา, แห้ง, ทอด	p1
G232	Fish, meat ball, blanched	-	ปลา, ลูกชิ้น, ลวก	u1, t47, t70

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
G	Finfish, shellfish, other aquatic animals and their products (continued)			
G233	Fish, meat ball, fried	-	ปลา, ลูกชิ้น, ทอด	t47
G234	Fish, minced strip, blanched	-	ปลา, เส้น, ลูกชิ้น, ลวก	t47
G235	Fish, skin, fried, seasoned	-	ปลา, หนัง, ทอด, ประรส	u1
G115	Freshwater sole, river sole, dried	<i>Brachirus panoides</i>	ปลาลิ้นหมา, แห้ง	p1
G114	Freshwater sole, River sole, salted	<i>Brachirus panoides</i>	ปลาลิ้นหมา, เค็ม	p45
G217	Giant gourami, fried	<i>Osphronemus goramy</i>	ปลาแรด, ทอด	u1
G218	Giant gourami, steamed	<i>Osphronemus goramy</i>	ปลาแรด, นึ่ง	u1
G26	Giant seaperch, boiled	<i>Lates calcarifer</i>	ปลากะพงขาว, ต้ม	p70, p72, p74
G28	Giant seaperch, raw	<i>Lates calcarifer</i>	ปลากะพงขาว, สด	p1, p70, p72, p74
G27	Giant seaperch, steamed	<i>Lates calcarifer</i>	ปลากะพงขาว, นึ่ง	u1, p70, p72, p74
G117	Grey feather back, raw	<i>Notopterus notopterus</i>	ปลาสลาด (จลาด), สด	r12
G118	Grey feather back, roasted	<i>Notopterus notopterus</i>	ปลาสลาด (จลาด), ย่าง	p45
G35	Grouper, fried	<i>Epinephelus sexfasciatus</i>	ปลาเก๋า, ทอด	p70, p72, p74
G208	Grouper, head, boiled	<i>Epinephelus sexfasciatus</i>	ปลาเก๋า, หัว, ต้มสุก	u1
G37	Grouper, raw	<i>Epinephelus sexfasciatus</i>	ปลาเก๋า, สด	p45, p70, p72, p74
G36	Grouper, steamed	<i>Epinephelus sexfasciatus</i>	ปลาเก๋า, นึ่ง	u1, p70, p72, p74
G74	Gunther's walking catfish, boiled	<i>Clarias macrocephalus</i>	ปลาดุกขุย, ต้ม	p70, p72, p74
G75	Gunther's walking catfish, fried	<i>Clarias macrocephalus</i>	ปลาดุกขุย, ทอด	p70, p72, p74
G77	Gunther's walking catfish, raw	<i>Clarias macrocephalus</i>	ปลาดุกขุย, สด	p70, p72, p74
G76	Gunther's walking catfish, roasted	<i>Clarias macrocephalus</i>	ปลาดุกขุย, ย่าง	p70, p72, p74
G149	Hardtail scad, dried	<i>Megalaspis cordyla</i>	ปลาหางแข็ง, แห้ง	p1, p45
G147	Hardtail scad, raw	<i>Megalaspis cordyla</i>	ปลาหางแข็ง (แข็งไก่/หางกัวหม้อ), สด	r12
G148	Hardtail scad, salted	<i>Megalaspis cordyla</i>	ปลาหางแข็ง, เค็ม	p45
G138	Indian anchovy (common anchovy), whole, dried	<i>Encrasicholina sp.</i>	ปลาไส้ตัน, แห้ง	p45
G137	Indian anchovy (common anchovy), whole, fresh	<i>Encrasicholina sp.</i>	ปลาไส้ตัน, สด	p1, r21
G113	Indian mackerel, raw	<i>Rastrelliger kanagurta</i>	ปลาลัง (ทุโมง), สด	p6
G139	Java tilapia, raw	<i>Oreochromis mossambicus</i>	ปลาหมอเทศ, สด	t1
G165	Jellyfish, dried	<i>Rhopilema esculenta</i>	แมงกะพรุน, แห้ง	p45
G164	Jellyfish, preserved	-	แมงกะพรุน, ดอง	r6, r25
G102	Lizard-fish, raw	<i>Saurida sp.</i>	ปลาปากคม, สด	p6
G92	Mackerel, canned in oil, oil excluded	<i>Rastrelliger brachysoma</i>	ปลาหู, ในน้ำมัน, บรรจุกระป๋อง, เฉพาะเนื้อ	u1
G250	Mackerel, canned in tomato sauce	<i>Scomberomorus niphonius</i>	ปลาแมคเคอเรล, ในซอสมะเขือเทศ	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
G	Finfish, shellfish, other aquatic animals and their products (continued)			
G90	Mackerel, canned in tomato sauce and chilli sauce	<i>Rastrelliger brachysoma</i>	ปลาหู, ในซอสมะเขือเทศและพริก, บรรจุกระป๋อง	u1
G152	Mackerel, Spanish, piece, fried	<i>Scomberomorus sp.</i>	ปลาอินทรี, ชิ้น, ทอด	p70, p72, p74
G153	Mackerel, Spanish, piece, raw	<i>Scomberomorus sp.</i>	ปลาอินทรี, ชิ้น, สด	p70, p72, p74
G248	Mackerel, steamed in shitake sauce, canned	<i>Scomberomorus niphonius</i>	ปลาแมคเคอเรล, นึ่งซีอิ๊วเห็ดหอม	u1
G249	Mackerel, steamed with lime, canned	<i>Scomberomorus niphonius</i>	ปลาแมคเคอเรล, นึ่งมะนาว, บรรจุกระป๋อง	u1
G30	Malabar red snapper, boiled	<i>Lutjanus malabaricus</i>	ปลากะพงแดงสันหางป้าน, ต้ม	p70, p72, p74
G31	Malabar red snapper, fried	<i>Lutjanus malabaricus</i>	ปลากะพงแดงสันหางป้าน, ทอด	p70, p72, p74
G33	Malabar red snapper, raw	<i>Lutjanus malabaricus</i>	ปลากะพงแดงสันหางป้าน, สด	p70, p72, p74, p79, t70
G32	Malabar red snapper, steamed	<i>Lutjanus malabaricus</i>	ปลากะพงแดงสันหางป้าน, นึ่ง	p70, p72, p74
G3	Mantis shrimp, flesh, raw	<i>Oratosquilla nepa</i>	กุ้ง, เนื้อ, สด	p45
G13	Mantis shrimp, raw	<i>Oratosquilla napa</i>	กุ้งตั๊กแตน, สด	u1
G116	Mimrow, raw	<i>Crossocheilus reba</i>	ปลาสร้อย, สด	p1, r21
G179	Mussel, green, dried	<i>Mytilus samaragdinus</i>	หอยแมลงภู่, แห้ง	p45, t7
G178	Mussel, green, fermented	<i>Perna viridis</i>	หอยแมลงภู่, ดอง	u1, r6, r25
G177	Mussel, green, fresh	<i>Perna viridis</i>	หอยแมลงภู่, ดิบ	p1, p45, p53, t16
G167	Mussel, horse, fermented	<i>Musculus senhousia</i>	หอยกะพง, ดอง	r6
G166	Mussel, horse, raw	<i>Musculus senhousia</i>	หอยกะพง, ดิบ	p1, p45
G223	Mussels, steaming	<i>Perna viridis</i>	หอยแมลงภู่, นึ่ง	u1, t70
G97	Nile tilapia, boiled	<i>Oreochromis niloticus</i>	ปลานิล, ต้ม	p70, p72, p74
G99	Nile tilapia, fried	<i>Oreochromis niloticus</i>	ปลานิล, ทอด	p70, p72, p74
G214	Nile tilapia, fried	<i>Oreochromis niloticus</i>	ปลานิล, เนื้อ, เฝือกเกลือ	u1
G98	Nile tilapia, raw	<i>Oreochromis niloticus</i>	ปลานิล, สด	p70, p72, p74
G212	Nile tilapia, red, steamed	<i>Oreochromis niloticus</i>	ปลาทับทิม, นึ่ง	u1
G175	Oyster, canned	<i>Crassostrea gigas</i>	หอยนางรม, บรรจุกระป๋อง	u1
G174	Oyster, Pacific, raw	<i>Crassostrea gigas</i>	หอยนางรม, ดิบ	p53
G222	Oyster, Pacific, stir fried	<i>Crassostrea gigas</i>	หอยนางรม, ผัด	u1
G176	Oyster, pearl, fermented	<i>Pinctada fucata</i>	หอยนางรมลอย, ดอง	r6
G38	Pla-kaew, dried	<i>Otolithoides biauritus</i>	ปลาแก้ว, แห้ง	p51, t52
G9	Prawn, black tiger, tail on, boiled	<i>Penaeus monodon</i>	กุ้งกุลาดำ, พร้อมหาง, ต้ม	u1
G202	Prawn, giant freshwater, female, grilled	<i>Macrobrachium rosenbergii</i>	กุ้งก้ามกราม, ตัวเมีย (กุ้งนาง), เฝือก	u1
G201	Prawn, giant freshwater, female, steamed	<i>Macrobrachium rosenbergii</i>	กุ้งก้ามกราม, ตัวเมีย (กุ้งนาง), นึ่ง	u1
G4	Prawn, giant freshwater, raw	<i>Macrobrachium rosenbergii</i>	กุ้งก้ามกราม, สด	p79, r12

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
G	Finfish, shellfish, other aquatic animals and their products (continued)			
G203	Prawn, giant freshwater, with eggs, grilled	<i>Macrobrachium rosenbergii</i>	กุ้งก้ามกราม, มีไข่, เผา	u1
G204	Prawn, giant freshwater, without eggs, grilled	<i>Macrobrachium rosenbergii</i>	กุ้งก้ามกราม, ไม่มีไข่, เผา	u1
G190	Prawn, giant tiger, flesh, boiled	<i>Penaeus monodon</i>	กุ้งกุลาดำ, เนื้อ, ต้มสุก	u1
G6	Prawn, giant tiger, flesh, raw	<i>Penaeus monodon</i>	กุ้งกุลาดำ, เนื้อ, สด	p1, p79, 70
G5	Prawn, giant tiger, hardless, frozen	<i>Penaeus monodon</i>	กุ้งกุลาดำ, แช่แข็ง, เฉพาะเนื้อ	u1
G189	Prawn, giant tiger, headed	<i>Penaeus monodon</i>	กุ้งกุลาดำ, เนื้อส่วนหัว	p1
G7	Prawn, green tiger, raw	<i>Penaeus semisulcatus</i>	กุ้งกุลาลาย (กุ้งทะเล), สด	p53
G 81	Purple-spotted bigeye, raw	<i>Priacanthus tayenus</i>	ปลาตาโต (ตาหวานจุด), สด	p6
G72	Rasbora, dried	<i>Rasbora sp.</i>	ปลาขิว, แห้ง	p51
G211	Rasbora, raw	<i>Rasbora sp.</i>	ปลาขิว, สด	t52
G215	Red tilapia in fresh water, raw	<i>Oreochromis aureus</i>	ปลานิลแดงเลี้ยงในน้ำจืด, สด	t47
G216	Red tilapia in sea water, raw	<i>Oreochromis aureus</i>	ปลานิลแดงเลี้ยงในน้ำทะเล, สด	t47
G34	Russell's snapper, raw	<i>Lutjanus russellii</i>	ปลากะพงปานข้างลาย, สด	r21
G69	Saba, steamed with soy sauce, canned	<i>Scomber sp.</i>	ปลาซาบะ, ึ่งซีอิ๊ว, บรรจุกระป๋อง	u1
G243	Salmon, canned in oil	<i>Oncorhynchus sp.</i>	ปลาแซลมอน, ในน้ำมันพืช	u1
G62	Sardines, canned in oil, drained	<i>Sardina pilchardus</i>	ปลาซาดีน, ในน้ำมัน, บรรจุกระป๋อง, เฉพาะเนื้อ	u1
G 60	Sardines, canned in tomato sauce	<i>Sardina pilchardus</i>	ปลาซาดีน, ในซอสมะเขือเทศ, บรรจุกระป๋อง	u1
G61	Sardines, canned in water, drained	<i>Sardina pilchardus</i>	ปลาซาดีน, ในน้ำ, บรรจุกระป๋อง, เฉพาะเนื้อ	u1
G241	Sardines, fried, spicy	<i>Sardina pilchardus</i>	ปลาซาดีน, ทอด, รสเผ็ด	u1
G242	Sardines, fried, with chilli sauce	<i>Sardina pilchardus</i>	ปลาซาดีน, ทอด, ราดพริก	u1
G225	Sausage, Chinese, fish	-	กุนเชียงปลา	u1
G184	Scallop, radiated, raw	<i>Amusium pleuronectes</i>	หอยลิ้ม, ดิบ	r25
G173	Scallop/ radiated, raw	<i>Amusium pleuronectes</i>	หอยเชลล์/หอยพัด, ดิบ	p45
G221	Scallop/ radiated, with egg, raw	<i>Amusium pleuronectes</i>	หอยเชลล์/หอยพัด, มีไข่, ดิบ	u1
G17	Sea catfish, dried	<i>Mystus sp.</i>	ปลากดทะเล, แห้ง	p1
G16	Sea catfish, raw	<i>Mystus sp.</i>	ปลากดทะเล, ดิบ	p6
G155	Sea cucumber, black, raw	<i>Holothuria atra</i>	ปลิงทะเล/ปลิงดำ, สด	t16
G154	Sea cucumber, white, without internal organs, raw	<i>Holothuria scabra</i>	ปลิงขาว, สด	t16
G163	Sea horse	<i>Hippocampus sp.</i>	ม้าน้ำ	t7
G188	Shark fins, dried	<i>Scoliodon walbeehmi</i>	หูฉลาม, แห้ง	t7
G46	Shark, Walbeehm's sharp-nosed, raw	<i>Scoliodon walbeehmi</i>	ปลาฉลามหูใหญ่, สด	p6
G100	Sheat fish, raw	<i>Kryopterus bleekeri</i>	ปลาเนื้ออ่อน, สด	p1, p45, t16

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
G	Finfish, shellfish, other aquatic animals and their products (continued)			
G94	Short bodied mackerel, boiled	<i>Rastrelliger brachysoma</i>	ปลาทุ, สด, ต้ม	p70, p72, p74
G213	Short bodied mackerel, flesh, fried	<i>Rastrelliger brachysoma</i>	ปลาทุ, นึ่ง, เฉพาะเนื้อ, ทอด	u1
G95	Short bodied mackerel, fried	<i>Rastrelliger brachysoma</i>	ปลาทุ, สด, ทอด	p70, p72, p74
G86	Short bodied mackerel, steamed	<i>Rastrelliger brachysoma</i>	ปลาทุ, นึ่ง	u1, p1, p45, p70, p72, p74, p79, t70
G87	Short bodied mackerel, steamed, boiled	<i>Rastrelliger brachysoma</i>	ปลาทุ, นึ่ง, ต้ม	p70, p72, p74
G88	Short bodied mackerel, steamed, fried	<i>Rastrelliger brachysoma</i>	ปลาทุ, นึ่ง, ทอด	p70, p72, p74
G93	Short-bodied mackerel, raw	<i>Rastrelliger brachysoma</i>	ปลาทุ, สด	p1, p6, p32, p53, p70, p72, p74, p79, t16, t51, t70
G82	Short-bodied mackerel, salted (Pla-too-khem)	<i>Rastrelliger brachysoma</i>	ปลาทุ, เค็ม	p45, r6, r25
G8	Shrimp (sea water), tiny, raw	<i>Acetes indicus</i>	กุ้งเคย (น้ำเค็ม), สด	p1, r21
G205	Shrimp, Banana, boiled	<i>Penaeus merguensis</i>	กุ้งขมกล้วย, ต้ม	u1
G10	Shrimp, canned in brine	-	กุ้ง, ในน้ำเกลือ, บรรจุกระป๋อง	u1
G11	Shrimp, cooked, dried, ground	-	กุ้ง, ปั่น	u1
G12	Shrimp, Lanchester's freshwater, raw	<i>Macrobrachium lanchesteri</i>	กุ้งฝอยน้ำจืด, สด	u1, p1, p45, t52
G227	Shrimp, meat ball, blanched	-	กุ้ง, ลูกชิ้น, ลวก	t47
G228	Shrimp, meat ball, fried	-	กุ้ง, ลูกชิ้น, ทอด	t47
G226	Shrimp, seasoned ground, baked, dried, packed in glass bottle	-	กุ้ง, ปั่น, อม, สำเร็จรูป, บรรจุขวดแก้ว	u1, t52
G14	Shrimp, small size, with shell, salted, dried	<i>Palaemon sp.</i>	กุ้ง, แห้ง, ตัวเล็ก, มีเปลือก	u1, p1, t52
G200	Shrimp, without shell, salted, dried	<i>Palaemon sp.</i>	กุ้ง, แห้ง, ไม่มีเปลือก	u1, t52
G40	Silver pomfret, fried	<i>Pampus argenteus</i>	ปลาจะละเม็ดขาว, ทอด	p70, p72, p74
G42	Silver pomfret, raw	<i>Pampus argenteus</i>	ปลาจะละเม็ดขาว, สด	p53, t38
G41	Silver pomfret, steamed	<i>Pampus argenteus</i>	ปลาจะละเม็ดขาว, นึ่ง	p70, p72, p74
G136	Slender queen fish, dried	<i>Scomberoides tol</i>	ปลาซีเลียด, แห้ง	p1, p45
G134	Slender queen fish, salted, dried	<i>Scomberoides tol</i>	ปลาซีเลียด, เค็ม, แห้ง	p45
G39	Small carp, dried	-	ปลาขาว, แห้ง	p51, t52
G220	Snail, pond/river, boiled	<i>Sinotaia ingallsiana</i>	หอยขม, ต้ม	u1
G168	Snail, pond/river, raw	<i>Sinotaia ingallsiana</i>	หอยขม, ดิบ	u1, p1, p79
G123	Snake skin gourami, dried	<i>Trichogaster petoralis</i>	ปลาสลิด, แห้ง	p45
G124	Snake skin gourami, raw	<i>Trichogaster petoralis</i>	ปลาสลิด, สด	r21
G119	Snake skin gourami, salted, dried	<i>Trichogaster petoralis</i>	ปลาสลิด, หมักเกลือ, แห้ง	p45, p70, p72, p74
G120	Snake skin gourami, salted, dried, boiled	<i>Trichogaster petoralis</i>	ปลาสลิด, หมักเกลือ, แห้ง, ต้ม	p70, p72, p74
G121	Snake skin gourami, salted, dried, fried	<i>Trichogaster petoralis</i>	ปลาสลิด, หมักเกลือ, แห้ง, ทอด	u1, p70, p72, p74

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
G	Finfish, shellfish, other aquatic animals and their products (continued)			
G122	Snake skin gourami, salted, dried, grilled	<i>Trichogaster petoralis</i>	ปลาสด, หมักเกลือ, แห้ง, ย่าง	p70, p72, p74
G125	Spinefoot, raw	<i>Siganus sp.</i>	ปลาสดทะเล, สด	r12
G23	Spotted featherback, flesh, boiled	<i>Chitala ornata</i>	ปลากราย, ขูด, ต้ม	p70, p72, p74
G21	Spotted featherback, flesh, boiled	<i>Chitala ornata</i>	ปลากราย, หางแพน, สด	p1
G22	Spotted featherback, flesh, raw	<i>Chitala ornata</i>	ปลากราย, ขูด, ดิบ	p70, p72, p74
G237	Spotted featherback, meatball	<i>Chitala ornata</i>	ปลากราย, ลูกชิ้น	u1
G194	Squid snack, baked	-	ปลาหมึก, อบกรอบ	u1
G104	Squid snack, baked	-	ปลาหมึกแก้ว, อบ	u1
G70	Squid snack, crispy	-	ปลาหมึก, กรอบ	u1
G71	Squid snack, crispy, seasoned	-	ปลาหมึก, กรอบ, ประงรส	u1
G195	Squid snack, dried	-	ปลาหมึก, อบแห้ง	u1
G107	Squid snack, mixed with wheat flour, crispy	-	ปลาหมึกผสมแป้งสาลี, อบกรอบ	u1
G91	Squid snack, seasoned	-	ปลาหมึก, บด, ประงรส	u1
G142	Squid, splendid salted, dried	<i>Loligo formosana</i>	ปลาหมึกกล้วย, แห้ง (เค็มตัวเล็ก)	p45
G146	Squid, splendid, dried	<i>Loligo formosana</i>	ปลาหมึกกล้วย, แห้ง	t7
G143	Squid, splendid, raw	<i>Loligo formosana</i>	ปลาหมึกกล้วย, สด	u1, p1, p6, p53, t16, t70
G145	Squid, splendid, whole, cleaned, frozen	<i>Loligo formosana</i>	ปลาหมึกกล้วย, ลอกหนังติดหัว, แช่แข็ง	u1
G126	Striped catfish, boiled	<i>Pangasius sutchi</i>	ปลาสาวย, ต้ม	p70, p72, p74
G128	Striped catfish, raw	<i>Pangasius sutchi</i>	ปลาสาวย, สด	u1, p1, p45, p70, p72, p74, t1
G127	Striped catfish, steamed	<i>Pangasius sutchi</i>	ปลาสาวย, นึ่ง	p70, p72, p74
G210	Striped snake-head fish, belly, steamed	<i>Channa striata</i>	ปลาช่อน, พุง, นึ่ง	u1
G48	Striped snake-head fish, boiled	<i>Channa striata</i>	ปลาช่อน, ต้ม	p70, p72, p74
G51	Striped snake-head fish, dried	<i>Channa striata</i>	ปลาช่อน, แห้ง	p45
G209	Striped snake-head fish, fried	<i>Channa striata</i>	ปลาช่อน, ทอด	u1
G47	Striped snake-head fish, raw	<i>Channa striata</i>	ปลาช่อน (ค้อ), สด	p1, p32, p45, p53, p70, p72, p74, p79, t16, t70
G50	Striped snake-head fish, roasted	<i>Channa striata</i>	ปลาช่อน, ย่าง	p70, p72, p74
G49	Striped snake-head fish, steamed	<i>Channa striata</i>	ปลาช่อน, นึ่ง	u1, p70, p72, p74
G24	Three-spot gourami, dried	<i>Trichogaster trichopterus</i>	ปลาเกะตีหม้อ, แห้ง	p45
G83	Tuna, canned in brine, liquid excluded	<i>Thunnus thynnus</i>	ปลาทูน่า, ในน้ำเกลือ, บรรจุกระป๋อง, เฉพาะเนื้อ	u1, r22, r23
G85	Tuna, canned in oil, oil excluded	<i>Thunnus thynnus</i>	ปลาทูน่า, ในน้ำมัน, บรรจุกระป๋อง, เฉพาะเนื้อ	u1, r23
G84	Tuna, canned in water, liquid excluded	<i>Thunnus thynnus</i>	ปลาทูน่า, ในน้ำ, บรรจุกระป๋อง, เฉพาะเนื้อ	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
G	Finfish, shellfish, other aquatic animals and their products(continued)			
G231	Tuna, spread	-	ทูน่าสเปรด	u1
G246	Tuna, stir fried in black peper sauce, canned	<i>Thunnus thynnus</i>	ปลาทูน่า, ผัดพริกไทยดำ, บรรจุกระป๋อง	u1
G244	Walking catfish, crispy, seasoned	<i>Clarias batrachus</i>	ปลาดุก, อบกรอบ, ปรุงรส	u1
G245	Walking catfish, marinated, sun-dried	<i>Clarias batrachus</i>	ปลาดุกแดดเดียว	u1
G239	White scale, crispy, seasoning	-	ปลาเกล็ดขาว, อบกรอบ, ปรุงรส	u1
H	Eggs and their products			
H34	Egg, crocodile,	<i>Crocodilus porosus</i>	ไข่จระเข้, ดิบ	p1
H32	Egg, crocodile, white	<i>Crocodilus porosus</i>	ไข่จระเข้, ไข่ขาว	p1
H33	Egg, crocodile, white	<i>Crocodilus porosus</i>	ไข่จระเข้, ไข่แดง	p1
H27	Egg, duck, omelet, fish sauce added	<i>Anas boschas domesticus</i>	ไข่เบ็ด, หึ่งฟอง, เจียว (เติมน้ำปลา)	u1, p102
H16	Egg, duck, salted, iodine fortified, raw	<i>Anas boschas domesticus</i>	ไข่เค็ม, ไข่เบ็ด, เสริมไอโอดีน	u1
H15	Egg, duck, salted, raw	<i>Anas boschas domesticus</i>	ไข่เค็ม, ไข่เบ็ด,	u4, r6
H12	Egg, duck, white, raw	<i>Anas boschas domesticus</i>	ไข่เบ็ด, ไข่ขาว, ดิบ	p53
H26	Egg, duck, whole, boiled	<i>Anas boschas domesticus</i>	ไข่เบ็ด, หึ่งฟอง, ต้ม	u1, p102
H14	Egg, duck, whole, raw	<i>Anas boschas domesticus</i>	ไข่เบ็ด, หึ่งฟอง, ดิบ	u1, p1, p53, p102
H13	Egg, duck, yolk, raw	<i>Anas boschas domesticus</i>	ไข่เบ็ด, ไข่แดง, ดิบ	p53
H4	Egg, hen, omelet (fish sauce added)	<i>Gallus domesticus</i>	ไข่ไก่, เจียว (เติมน้ำปลา)	u1
H6	Egg, hen, steamed (water and fish sauce added)	<i>Gallus domesticus</i>	ไข่ไก่, ตุ่น (เติมน้ำและน้ำปลา)	u1
H1	Egg, hen, white, raw	<i>Gallus domesticus</i>	ไข่ไก่, ไข่ขาว, ดิบ	u1, p32
H18	Egg, hen, whole, boiled (10 min)	<i>Gallus domesticus</i>	ไข่ไก่, ต้ม, 10 นาที	u1, p102
H3	Egg, hen, whole, raw (1999)	<i>Gallus domesticus</i>	ไข่ไก่, หึ่งฟอง, ดิบ (1999)	u1,p1,p32,p53
H19	Egg, hen, whole, raw (2001-2010)	<i>Gallus domesticus</i>	ไข่ไก่, หึ่งฟอง, ดิบ (2001-2010)	u1, p102
H5	Egg, hen, yolk, boiled (5 min)	<i>Gallus domesticus</i>	ไข่ไก่, ไข่แดง, สุก (ต้ม 5 นาที)	u1, t21
H2	Egg, hen, yolk, raw	<i>Gallus domesticus</i>	ไข่ไก่, ไข่แดง, ดิบ	u1, p32, p53,
H20	Egg, hen, young, boiled	<i>Gallus domesticus</i>	ไข่ไก่อ่อน, ต้ม	u1
H23	Egg, quail, fried in a mold	-	ไข่นกกระทา, ทอดบนถาดหลุมขนมครก	u1
H8	Egg, quail, whole, boiled (5 min)	-	ไข่นกกระทา, สุก (ต้ม 5 นาที)	u1
H21	Egg, quail, whole, raw	-	ไข่นกกระทา, ดิบ	u1
H29	Egg, red ant	<i>Oecophylla smaragdina</i>	ไข่มดแดง	u1
H31	Egg, steamed, soft, packed in a pouch	<i>Gallus domesticus</i>	เต้าหู้ไข่, บรรจุแบบหลอด	
H30	Eggs, horseshoe crab, steamed	<i>Carcinoscorpius rotundicauda</i>	ไข่แมงดา (แมงดาทะเล), นึ่ง	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
H	Eggs and their products (continued)			
H35	Red ant, larva and baby ant	<i>Oecophylla smaragdina</i>	ไข่มดแดงและตัวอ่อน	p1
H10	Roe, bluespot grey mullet, salted	<i>Valamugil seheli</i>	ไขปลากระบอก, เค็ม	p1
H17	Roe, flying fish (tobiko), raw	<i>Cypselurus Poecilopterus</i>	ไขปลาบิน (ไขกุ้ง), เม็ดกลมเล็กสีส้มสด, ดิบ	u1
H11	Roe, pomfret, raw	<i>Pampus argenteus (Euphrasen)</i>	ไขปลาจะละเม็ด, ดิบ	p1
H24	Roe, snakeskin gourami, dried, fried	<i>Trichogaster pectoralis</i>	ไขปลาสดหนังแคดเดียว, ทอด	u1
H25	Roe, squid, fried	<i>Loligo formosana</i>	ไขปลาหมึก, ทอด	u1
H36	subterranean ants, egg	<i>Carebara sp</i>	ไขแมงมัน (แมงมันจอม)	p1
J	Milk and its products			
J69	Cheese, cheddar	-	ชีส, เชดดาร์	u1, p1
J72	Milk powder, defatted	-	นมผง, ขาดมันเนย	u1, p1
J4	Milk, condensed, filled, recombined with butter fat and palm oil, sweetened	-	นมข้น, แปลงไขมัน, สูตรน้ำมันปาล์มผสมมันเนย, รสหวาน	u1
J5	Milk, condensed, sweetened	-	นมข้น, หวาน	u1
J9	Milk, cultured, Yakult® brand, per 100 mL	-	นมเปรี้ยว, ยาคูลท์®, ต่อ 100 มล.	u1, p1
J14	Milk, flavoured, tablet, different flavours	-	นมปรุงแต่ง, อัดเม็ด, รสต่างๆ	u1
J67	Milk, human, 1 month lactation, per 100 mL	-	นมคน, 1 เดือน, ต่อ 100 มล.	p67
J6	Milk, human, 3 month lactation, per 100 mL	-	นมคน, 3 เดือน, ต่อ 100 มล.	p67
J68	Milk, human, 6 month lactation, per 100 mL	-	นมคน, 6 เดือน, ต่อ 100 มล.	p67
J52	Milk, low fat, pasteurised, plain, per 100 mL	-	นมพร่องมันเนย, พาสเจอร์ไรส์, รสธรรมชาติ, ต่อ 100 มล.	u1, p83
J30	Milk, low fat, pasteurised, sweetened, per 100 mL	-	นมพร่องมันเนย, พาสเจอร์ไรส์, รสหวาน, ต่อ 100 มล.	u1
J1	Milk, low fat, sterilised, per 100 mL	-	นมพร่องมันเนย, สเตอริไลส์, ต่อ 100 มล.	u1
J31	Milk, low fat, UHT, different flavours, per 100 mL	-	นมพร่องมันเนย, ยูเอชที, รสต่างๆ, ต่อ 100 มล.	u1
J54	Milk, low fat, UHT, plain, per 100 mL	-	นมพร่องมันเนย, ยูเอชที, รสธรรมชาติ, ต่อ 100 มล.	u1, p83
J24	Milk, powder, different flavours	-	นมผงปรุงแต่ง, กลิ่นรสต่างๆ	u1
J66	Milk, powder, low fat	-	นมผง, พร่องมันเนย	u1
J23	Milk, powder, modified, follow up formula, for infants and children (6 months to 3 years)	-	นมผงดัดแปลง, สูตรต่อเนื่อง, สำหรับทารกและเด็กเล็ก (อายุ ตั้งแต่ 6 เดือน ถึง 3 ปี)	u1
J22	Milk, powder, modified, follow up formula, for infants and children (new born to 1 year)	-	นมผงดัดแปลง, สูตรต่อเนื่อง, สำหรับทารกและเด็กเล็ก (อายุ ตั้งแต่แรกเกิด ถึง 1 ปี)	u1
J7	Milk, powder, whole	-	นมผง, ครบส่วน (หัวนมผง)	u1, p1
J11	Milk, recombined, flavoured, low fat, UHT, different flavours, per 100 mL	-	นมคืนรูปปรุงแต่ง, พร่องมันเนย, ยูเอชที, รสต่างๆ, ต่อ 100 มล.	u1
J12	Milk, recombined, flavoured, UHT, different flavours, per 100 mL	-	นมคืนรูปปรุงแต่ง, ยูเอชที, รสต่างๆ, ต่อ 100 มล.	u1
J8	Milk, recombined, low fat, UHT, per 100 mL	-	นมคืนรูป, พร่องมันเนย, ยูเอชที, ต่อ 100 มล.	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
J	Milk and its products (continued)			
J3	Milk, recombined, skimmed, UHT, per 100 mL	-	นมคืนรูป, ขาดมันเนย, ยูเอชที, ต่อ 100 มล.	u1
J51	Milk, skimmed, pasteurised, per 100 mL	-	นมขาดมันเนย, พาสเจอร์ไรส์, ต่อ 100 มล.	u1
J40	Milk, whole, pasteurised, chocolate flavour, per 100 mL	-	นมพาสเจอร์ไรส์, รสช็อกโกแลต, ต่อ 100 มล.	u1, t70
J38	Milk, whole, pasteurised, coffee flavour, per 100 mL	-	นมพาสเจอร์ไรส์, รสกาแฟ, ต่อ 100 มล.	u1, p35
J41	Milk, whole, pasteurised, different flavours, per 100 mL	-	นมพาสเจอร์ไรส์, รสต่างๆ, ต่อ 100 มล.	u1, p35, t70
J39	Milk, whole, pasteurised, plain, per 100 mL	-	นมพาสเจอร์ไรส์, รสธรรมชาติ, ต่อ 100 มล.	u1, p83, t63, t70
J43	Milk, whole, pasteurised, sweetened, per 100 mL	-	นมพาสเจอร์ไรส์, รสหวาน, ต่อ 100 มล.	u1, p83, t70
J50	Milk, whole, sterilised, plain, per 100 mL	-	นมสเตอริไลส์, รสธรรมชาติ, ต่อ 100 มล.	u1, p83
J46	Milk, whole, UHT, chocolate flavour, per 100 mL	-	นมยูเอชที, รสช็อกโกแลต, ต่อ 100 มล.	u1, p35, t70
J47	Milk, whole, UHT, different flavours, per 100 mL	-	นมยูเอชที, รสต่างๆ	u1, p83
J45	Milk, whole, UHT, plain, per 100 mL	-	นมยูเอชที, รสธรรมชาติ, ต่อ 100 มล.	u1, p83, t70
J32	Milk, whole, UHT, sweetened, per 100 mL	-	นมยูเอชที, รสหวาน, ต่อ 100 มล.	u1, p83
J2	Milk, condensed, filled, unsweetened	-	นมข้น, แปลงไขมัน, รสจืด	u1
J36	Whey protein, powder	-	เวย์โปรตีนผง	u1
J62	Yoghurt, cream, cereal flavoured	-	โยเกิร์ต, รสธัญญาหาร	u1
J60	Yoghurt, cream, different flavours, average	-	โยเกิร์ต, รสต่างๆ, ค่าเฉลี่ย	u1, p83
J35	Yoghurt, cream, low-fat, different flavours	-	โยเกิร์ต, ไขมันต่ำ, รสต่างๆ	u1, p83
J61	Yoghurt, cream, plain	-	โยเกิร์ต, รสธรรมชาติ	u1, p83
J33	Yoghurt, cream, with nata de coco	-	โยเกิร์ต, ผสมวุ้นมะพร้าว	u1
J17	Yoghurt, drinking, low fat, pasteurised, different flavours, per 100 mL	-	นมเปรี้ยว, พร้อมดื่ม, พร้อมมันเนย, พาสเจอร์ไรส์, รสต่างๆ, ต่อ 100 มล.	u1
J25	Yoghurt, drinking, pasteurised, different flavours, per 100 mL	-	นมเปรี้ยว, พร้อมดื่ม, พาสเจอร์ไรส์, รสต่างๆ ต่อ 100 มล.	u1
J20	Yoghurt, drinking, pasteurised, plain, per 100 mL	-	นมเปรี้ยว, พร้อมดื่ม, พาสเจอร์ไรส์, รสธรรมชาติ, ต่อ 100 มล.	u1, p1
J10	Yoghurt, drinking, skimmed, pasteurised, different flavours, per 100 mL	-	นมเปรี้ยว, พร้อมดื่ม, ขาดมันเนย, พาสเจอร์ไรส์, รสต่างๆ, ต่อ 100 มล.	u1
J15	Yoghurt, drinking, skimmed, UHT, different flavours, high calcium, per 100 mL	-	นมเปรี้ยว, พร้อมดื่ม, ขาดมันเนย, ยูเอชที, รสต่างๆ, แคลเซียมสูง, ต่อ 100 มล.	u1
J13	Yoghurt, drinking, skimmed, UHT, different flavours, per 100 mL	-	นมเปรี้ยว, พร้อมดื่ม, ขาดมันเนย, ยูเอชที, รสต่างๆ, ต่อ 100 มล.	u1
J34	Yoghurt, drinking, UHT, different flavours, per 100 mL	-	นมเปรี้ยว, พร้อมดื่ม, ยูเอชที, รสต่างๆ, ต่อ 100 มล.	u1, p83
J21	Yoghurt, drinking, UHT, plain, per 100 mL	-	นมเปรี้ยว, พร้อมดื่ม, ยูเอชที, รสธรรมชาติ, ต่อ 100 มล.	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
K	Fats, oils and their products			
K49	Butter Spread (Salted)	-	บัตเตอร์สเปรด (ชนิดเค็ม) (ผลิตภัณฑ์สำหรับทาขนมปังและทำเบเกอรี่)	u1
K50	Butter Spread (Unsalted)	-	บัตเตอร์สเปรดชนิดจืด (ผลิตภัณฑ์เนยสำหรับทาขนมปังและทำเบเกอรี่)	u1
K5	Butter, pure creamery, salted	-	เนยสด, ชนิดเค็ม	u1, p1, t63
K7	Butter, pure creamery, unsalted	-	เนยสด, ชนิดจืด	u1
K25	Coconut meat, dried	<i>Cocos nucifera</i>	มะพร้าว, อมแห้ง	u1
K8	Coconut meat, grated	<i>Cocos nucifera</i>	มะพร้าว, ชูด	p1
K17	Coconut meat, roasted	<i>Cocos nucifera</i>	มะพร้าว, คั่ว	u1, t43
K2	Coconut milk, canned	<i>Cocos nucifera</i>	กะทิ, กระป๋อง	u1
K24	Coconut milk, cream	<i>Cocos nucifera</i>	กะทิ, หัว	u1
K23	Coconut milk, fresh	<i>Cocos nucifera</i>	กะทิ, สด	u1
K1	Coconut milk, powder, commercial packed	<i>Cocos nucifera</i>	กะทิ, ผง	u1
K28	Coconut milk, UHT, commercial packed	<i>Cocos nucifera</i>	กะทิ, ยูเอชที, กลอง	u1
K51	Coffee-mate	-	ครีมเทียม	u1
K9	Lard	<i>Sus scrofa domesticus</i>	มันหมูแข็ง	u1, t15
K10	Margarine (vitamin A fortified)	-	มาการีน (เสริมวิตามินเอ)	u1
K11	Margarine, all purposes	-	มาการีน, เอนกประสงค์	u1, p63
K14	Mayonnaise	-	มายองเนส	u1
K38	Oil, camellia seed, per 100 mL	<i>Camellia oleifera</i>	น้ำมันเมล็ดชา, ต่อ 100 มล.	u1
K37	Oil, coconut oil, per 100 mL	<i>Cocos nucifera</i>	น้ำมันมะพร้าว, ต่อ 100 มล.	u1
K30	Oil, corn	<i>Zea mays</i>	น้ำมันข้าวโพด	t63
K19	Oil, corn, refined, per 100 mL	<i>Zea mays</i>	น้ำมันข้าวโพด, ผ่านกรรมวิธี 100%, ต่อ 100 มล.	u1
K44	Oil, evening primrose	<i>Oenothera biennis</i>	น้ำมันอีฟนิง พริมโรส	u1
K35	Oil, fish	-	น้ำมันปลา	u1
K48	Oil, palm kernel, refined	-	น้ำมันเมล็ดในปาล์ม ผ่านกรรมวิธี	u1
K34	Oil, palm olein	<i>Elaeis guineensis</i>	น้ำมันปาล์มโอเลอิน	u1, t61, t63
K21	Oil, palm olein, refined, per 100 mL	<i>Elaeis guineensis</i>	น้ำมันปาล์มโอเลอิน, ผ่านกรรมวิธี, ต่อ 100 มล.	u1
K40	Oil, peanut, per 100 mL	<i>Arachis hypogaea</i>	น้ำมันถั่วลิสง, ต่อ 100 มล.	u1
K29	Oil, rapeseed (canola), per 100 mL	<i>Brassica napus</i>	น้ำมันคาโนลา (น้ำมันเรพซิด), ต่อ 100 มล.	u1
K43	Oil, rice bran, refined	<i>Oryza sativa</i>	น้ำมันรำข้าว, ผ่านกรรมวิธี	u1
K42	Oil, rice bran	<i>Oryza sativa</i>	น้ำมันรำข้าว	u1, t63

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
K	Fats, oils and their products (continued)			
K31	Oil, sesame seed, per 100 mL	<i>Sesamum indicum</i>	น้ำมันงา, ต่อ 100 มล.	u1
K41	Oil, soybean	<i>Glycine max</i>	น้ำมันถั่วเหลือง	u1, t61, t63
K20	Oil, soybean, refined, per 100 mL	<i>Glycine max</i>	น้ำมันถั่วเหลือง, ผ่านกรรมวิธี 100%, ต่อ 100 มล.	u1
K39	Oil, sunflower seed	<i>Helianthus annuus</i>	น้ำมันเมล็ดดอกทานตะวัน	u1, t63
K22	Oil, sunflower, refined	<i>Helianthus annuus</i>	น้ำมันเมล็ดทานตะวัน, ผ่านกรรมวิธี 100%	u1
K36	Oil, tuna fish, per 100 mL	-	น้ำมันปลาทูน่า, ต่อ 100 มล.	u1
K16	Salad dressing, cream	-	น้ำสลัด, ครีม	u1
K46	Salad dressing, japanese sauce flavour	-	น้ำสลัด, ซอสญี่ปุ่น	u1
K45	Salad dressing, japanese sesame flavour	-	น้ำสลัด, งาญี่ปุ่น	u1
K18	Salad dressing, thousand island	-	น้ำสลัด, เทาซัน ไอร์แลนด์ เดรสซิ่ง	u1
K3	Sandwich spread	-	แซนวิชสเปรด	u1
K47	Shortening	-	เนยขาว	u1, t63
M	Sugars, syrup and confectionery			
M2	Candy, blueberry flavoured	-	ลูกอม, กลิ่นบลูเบอร์รี่	u1
M10	Glucose syrup	-	แอมะแซ	u1
M1	Mashmello, chocolate filled	-	ขนมมาร์เมลโล, สดใสช็อกโกแลต	u1
M3	Nata de coco, in syrup	-	วุ้นสวรรค์, ในน้ำเชื่อม	u1
M11	Sherbet ice cream, different flavours	-	ไอศกรีมเชอร์เบต, รสต่างๆ	u1
M5	Sugar cane, brown	<i>Saccharum spp.</i>	น้ำตาลทรายแดง	u1
M6	Sugar cane, paste	-	น้ำตาลบีบ (น้ำตาลหลอม)	u1
M7	Sugar coconut, paste, mixed	-	น้ำตาลบีบ, ผสม	u1
M8	Sugar, coconut	<i>Cocos nucifera</i>	น้ำตาลมะพร้าวแท้	u1
N	Spices, herbs, condiments and other seasonings			
N144	Bouillon cube, chicken flavoured, different brands	-	ซูปก้อน, รสไก่ ยี่ห้อต่างๆ	u1
N146	Bouillon cube, different flavoured	-	ซูปก้อน รสต่างๆ	u1
N145	Bouillon cube, pork flavoured, different brands	-	ซูปก้อน, รสหมู, ยี่ห้อต่างๆ	u1
N148	Budu, Muslim fish sauce	-	น้ำบูดู	u1, p45, r6, r25
N38	Cardamom, leaves	<i>Electaria cardamomum</i>	กระวาน, ใบ	p1
N25	Chilli, bird, ground	<i>Capsicum frutescen</i>	พริกชี้หนู, ป่น	u1, r23, r24

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
N	Spices, herbs, condiments and other seasonings (continued)			
N154	Chilli, ground	<i>Capsicum frutescen</i>	พริกแห้ง, โขลนพริก, ป่น	u1, r23, r24
N42	Cinnamon	<i>Cinnamomum spp.</i>	อบเชย	p1
N20	Coriander, root	<i>Coriandrum sativum</i>	ผักชี, ราก	p1, t43
N21	Coriander, seeds	<i>Coriandrum sativum</i>	ผักชี, เมล็ด	p1
N39	Cumin (Yira), leaves	<i>Ocimum gratissimum</i>	ยี่หระ	p1, p45, p97
N118	Fermented fish, viscera (Tai-pla)	-	ไตปลา	u1
N121	Fermented fish, viscera (Tai-pla), Mackerel	-	ไตปลา, ปลาทุ	u1
N4	Fingerroot, raw	<i>Boesenbergia rotunda</i>	กระชาย, ดิน	u1, t43
N11	Galanga	<i>Alpinia galanga</i>	ข่า	u1, p1, p26, p97, t59, t68
N1	Garlic, dried bulbs	<i>Allium sativum</i>	กระเทียม, หัว, แห้ง	u1, u4, p1, p26, p45, p62, p68
N2	Garlic, fresh	<i>Allium sativum</i>	กระเทียม, สด	u1
N16	Ginger, mature rhizome	<i>Zingiber officinale</i>	ขิง, แก่	u1, p1, p45
N122	Ginger, sliced, fine	<i>Zingiber officinale</i>	ขิง, หั่นฝอย	u1
N17	Ginger, young rhizome	<i>Zingiber officinale</i>	ขิง, อ่อน	p1, t43
N155	Hairy basil or Hoary basil, leaves	<i>Ocimum citriodorum</i>	แมงลัก, ใบ	u1, p1, p45, p51, p97, t59, t68
N3	Holy basil, leaves	<i>Ocimum tenuiflorum</i>	กระเพรา, ใบ	u1, u4, p1, p45, p54, p62, p68, p97, t59, t68
N40	Kitchen Mint or Marsh Mint, leaves	<i>Metha cordifolia</i>	สะระแหน่, ใบ	u1, p1, p97, t59, t68
N35	Leech lime or Kaffir lime, leaves	<i>Citrus hystrix</i>	มะกรูด, ใบ	u1, p1, p26
N34	Leech lime or Kaffir lime, peels	<i>Citrus hystrix</i>	มะกรูด, ผิว	p1, p45
N18	Lemongrass	<i>Cymbopogon citratus</i>	ตะไคร้	u1, p1, p26, r21, t43
N36	Lime, pickled	<i>Citrus aurantifolia</i>	มะนาว, ดอง	u1
N7	Mace	<i>Myristica fragrans</i>	ดอกจันทน์	p1
N112	Marinade powder, for roast pork	-	ผงหมูแดง	u1
N102	Paste chilli, fried in oil	-	น้ำพริกเผา	u1
N80	Paste, chilli, dried, spicy (Nam prik narok)	-	น้ำพริกนรก	u1
N105	Paste, chilli, with horseshoe crabe (Nam prik mang-da)	-	น้ำพริกแมงดา	u1
N95	Paste, curry, green (Nam phrik kaeng khieo wan)	-	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	u1
N100	Paste, curry, matsaman (Nam phrik kaeng matsaman)	-	น้ำพริกแกงมัสมั่น	u1
N97	Paste, curry, panang (Nam phrik kaeng panang)	-	น้ำพริกแกงพริก	u1
N96	Paste, curry, red, (Nam phrik kaeng dang)	-	น้ำพริกแกงแดง	u1
N101	Paste, curry, sour (Nam phrik kaeng som)	-	น้ำพริกแกงส้ม	u1
N99	Paste, curry, sour, yellow (Nam phrik kaeng leung)	-	น้ำพริกแกงเหลือง	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
N	Spices, herbs, condiments and other seasonings (continued)			
N47	Paste, fish, fermented (Ka-pi-pla), second class quality	-	กะปิปลา, คุณภาพรอง	r27
N43	Paste, shrimp, fermented (Ka-pi), first class quality	-	กะปิกุ้ง, คุณภาพดี	r6, r27
N44	Paste, shrimp, fermented (Ka-pi), good quality	-	กะปิ, คุณภาพดี	u1, r6
N45	Paste, shrimp, fermented (Ka-pi), second class quality	-	กะปิ, คุณภาพรอง	r6
N48	Paste, shrimp, tiny, fermented (Ka-pi), first class quality	-	กะปิเคย, คุณภาพดี	r6
N49	Paste, shrimp, tiny, fermented (Ka-pi), second class quality	-	กะปิเคย, คุณภาพรอง	r27
N26	Pepper, black, powder	<i>Piper nigrum</i>	พริกไทย, ดำ	p45
N28	Pepper, black, whole, fresh	<i>Piper nigrum</i>	พริกไทยอ่อน	p45
N33	Pepper, hot, dried	<i>Capsicum annuum</i>	พริกชี้ฟ้า, แห้ง	p1, p45
N27	Pepper, white, powder	<i>Piper nigrum</i>	พริกไทย, ขาว	p1, p45, r24
N128	Sauce, black pepper	-	ซอสพริกไทยดำ	u1
N67	Sauce, chilli, sweet	-	น้ำจิ้มไก่	u1
N150	Sauce, curry	-	น้ำพริกแกงกะหรี่	u1
N74	Sauce, dipping, for unripe mango (Nam-pla wan)	-	น้ำปลาทหวาน	u1
N72	Sauce, fish, grade 1, per 100 ml	-	น้ำปลา, เกรด1, ต่อ 100 มล.	u1
N149	Sauce, fish, mixed, per 100 ml	-	น้ำปลาผสม, ต่อ 100 มล.	u1
N71	Sauce, fish, per 100 ml	-	น้ำปลาแท้, ต่อ 100 มล.	u1
N54	Sauce, hot chilli	-	ซอสพริก	u1
N131	Sauce, mango	-	ซอสมะม่วง	u1
N60	Sauce, oyster	-	ซอสหอยนางรม	u1
N132	Sauce, oyster and garlic, mixed	-	ซอสหอยนางรม สูตรผสมกระเทียม	u1
N133	Sauce, oyster, low sodium and sugar	-	ซอสหอยนางรม, ชนิดโซเดียมและน้ำตาลต่ำ	u1
N153	Sauce, satay	-	น้ำสะเต๊ะ	u1
N126	Sauce, seasoning (protein<10 g) per 100 mL	-	ซอสปรุงรส (protein<10 กรัม ต่อ 100 มล.)	u1, p89
N51	Sauce, seasoning (protein>10 g), per 100 mL	-	ซอสปรุงรส (protein>10 กรัม ต่อ 100 มล.)	u1
N137	Sauce, soy, dark, formula 1	-	ซีอิ๊วดำ, สูตร 1 (ซอสจากกากน้ำตาลและถั่วเหลือง)	u1
N138	Sauce, soy, dark, formula 2	-	ซีอิ๊วดำ, สูตร 2 (ซอสจากกากน้ำตาลและถั่วเหลือง)	u1
N139	Sauce, soy, dark, formula 3	-	ซีอิ๊วดำ, สูตร 3 (ซอสจากกากน้ำตาลและถั่วเหลือง)	u1
N140	Sauce, soy, dark, formula 4	-	ซีอิ๊วดำ, สูตร 4 (ซอสจากกากน้ำตาลและถั่วเหลือง)	u1
N134	Sauce, soy, light, formula 1, per 100 mL	-	ซีอิ๊วขาว, สูตร 1, ต่อ 100 มล.	u1
N62	Sauce, soy, light, formula 2, per 100 mL	-	ซีอิ๊วขาว, สูตร 2, ต่อ 100 มล.	u1
N135	Sauce, soy, light, formula 3, per 100 mL	-	ซีอิ๊วขาว, สูตร 3, ต่อ 100 มล.	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
N	Spices, herbs, condiments and other seasonings (continued)			
N136	Sauce, soy, light, no grade specified, per 100 mL	-	ซีอิ้วขาว (ไม่ระบุเกรด), ต่อ 100 มล.	u1
N142	Sauce, soy, sweet	-	ซีอิ้วหวาน	u1
N147	Sauce, suki	-	น้ำจิ้มสุกี้	u1
N127	Sauce, Thai style noodle (Pad-thai)	-	ซอสผัดไทย	u1
N58	Sauce, tomato (ketchup)	-	ซอสมะเขือเทศ	u1, t60
N130	Sauce, tomato and carrot, mixed	-	ซอสมะเขือเทศผสมแครอท	u1
N129	Sauce, tomato and chilli, mixed	-	ซอสพริกผสมมะเขือเทศ	u1
N156	Soup, instant, different flavour	-	ซูปกึ่งสำเร็จรูป, รสต่างๆ	u1
N37	Sweet basil, leaves	<i>Ocimum basilicum</i>	โหระพา, ใบ	u1, p1, p45, p54, p62, p68, p97, t59
N8	Turmeric	<i>Curcuma longa</i>	ขมิ้นชัน	u1, p1, p45
N9	Turmeric, white, fresh	<i>Curcuma longa</i>	ขมิ้นขาว	u1, u4, p1, p45
Q	Beverages: nonalcoholic			
Q36	Beverage, brown rice, riceberry varieties, per 100 ml	-	เครื่องดื่มข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่, ต่อ 100 มล.	u1
Q37	Beverage, soybean, milk, with chocolate and malt	-	เครื่องดื่มนมถั่วเหลือง, เสริมช็อกโกแลต	u1
Q38	Beverage, soybean, milk, with white malt	-	เครื่องดื่มนมถั่วเหลือง, ผสมไวท์มอลต์	u1
Q35	Coffee, mixed 3 in 1, instant, powder	-	กาแฟปรุงสำเร็จรูป, ผง	u1
Q49	Corn, milk, per 100 mL	-	น้ำนมข้าวโพด, ต่อ 100 มล.	u1
Q45	Dink, grass jelly, per 100 mL	-	น้ำเจาก้วย, ต่อ 100 มล.	u1
Q25	Drink, aloe vera, canned, per 100 mL	-	น้ำว่านหางจระเข้, กระป๋อง, ต่อ 100 มล.	u1, r23
Q43	Drink, chrysanthemum, per 100 mL	-	น้ำเก๊กฮวย, ต่อ 100 มล.	u1, p86, t73
Q44	Drink, ginger, per 100 mL	-	น้ำขิง, ต่อ 100 มล.	u1, p86, t73
Q52	Drink, lotus root, per 100 mL	-	น้ำรากบัว, ต่อ 100 มล.	u1, p86, p93, t73
Q11	Drink, roselle, per 100 mL	-	น้ำกระเจี๊ยบ, ต่อ 100 มล.	u1, p29, p86, p93, t73
Q6	Energy drink, chocolate flavour, powder	-	เครื่องดื่มรสช็อกโกแลต, ผง	u1
Q20	Juice, coconut, per 100 mL	-	น้ำมะพร้าว, ต่อ 100 มล.	u1
Q34	Juice, grape, 100%, per 100 mL	-	น้ำองุ่น 100%, ต่อ 100 มล.	u1, t54
Q59	Juice, grape, 25%, per 100 mL	-	น้ำองุ่น 25%, ต่อ 100 มล.	u1, t54
Q47	Juice, guava, 100%, per 100 mL	-	น้ำฝรั่ง 100%, ต่อ 100 มล.	u1, t54, t55
Q48	Juice, guava, 25%, per 100 mL	-	น้ำฝรั่ง 25%, ต่อ 100 มล.	p86, t54, t55
Q24	Juice, lychee, 25%, per 100 mL	-	น้ำลิ้นจี่ 25%, ต่อ 100 มล.	u1, p86
Q50	Juice, mango, per 100 mL	-	น้ำมะม่วง, ต่อ 100 มล.	u1, p86, p93, t73

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
Q	Beverages: nonalcoholic (continued)			
Q51	Juice, mangoteen, per 100 mL	-	น้ำมังคุด, ต่อ 100 มล.	u1
Q27	Juice, orange, 100%, per 100 mL	-	น้ำส้ม 100%, ต่อ 100 มล.	u1, p86, t54, t55
Q57	Juice, orange, 15%, per 100 mL	-	น้ำส้ม 15%, ต่อ 100 มล.	u1
Q56	Juice, orange, 25%, per 100 mL	-	น้ำส้ม 25%, ต่อ 100 มล.	u1, t54
Q46	Juice, palm, per 100 mL	-	น้ำตาลสด, ต่อ 100 มล.	u1
Q31	Juice, passion fruit, 25%, per 100 mL	-	น้ำเสาวรส 25%, ต่อ 100 มล.	u1, p86, r23
Q55	Juice, pineapple, per 100 mL	-	น้ำสับปะรด, ต่อ 100 มล.	u1, p86, p93, t54, t73
Q54	Juice, strawberry, 25%, per 100 mL	-	น้ำสตรอเบอร์รี่ 25%, ต่อ 100 มล.	u1
Q18	Juice, tomato, per 100 mL	-	น้ำมะเขือเทศ, ต่อ 100 มล.	u1, r23, t54, t60
Q10	Soybean, milk, UHT, per 100 mL	-	นมถั่วเหลือง, ยูเอชที, ต่อ 100 มล.	u1
Q40	Tea, with milk, per 100 mL	-	ชานม, ต่อ 100 มล.	u1
S	Fast foods: franchise foods			
S33	Bun, rotiboy	-	โรติบอย	u1
S22	Burger, bacon with double cheese	-	เบอร์เกอร์, เบคอน, ดับเบิลชีส	p63
S14	Donut, honey dip	-	โดนัท, ฮันนี่ดีพ	p63
S30	Donut, stawbery jam, filled	-	โดนัท, สตรอเบอร์รี่แยมสอด	u1
S37	French fries	-	มันฝรั่งทอด	p63, p73, p92
S35	Hamburger, beef	-	แฮมเบอร์เกอร์, เนื้อ	u1, p92
S34	Hamburger, chicken	-	แฮมเบอร์เกอร์, ไก่	u1, p92
S38	Hot Dog	-	ฮอตดอก	p63, p73, p92
S31	Pizza, different topping	-	พิซซ่า, หน้าต่างๆ (ไก่,เนื้อ,เบคอน,ผัก,มายองเนส, ทูน่า)	u1
S36	Pizza, Hawaiiian, thick crust	-	พิซซ่า, ฮาวายเี้ยน, ชนิดหนา	p63
S28	Pizza, seafood, thick crust	-	พิซซ่า, ทะเล, ชนิดหนา	p63
S27	Pizza, seafood, thin crust	-	พิซซ่า, ทะเล, ชนิดบาง	p63, p73
S25	Pizza, super supreme	-	พิซซ่า, ซุปเปอร์สพริ่ม	p63, p92
S32	Roti	-	โรตีส	u1
S6	Sandwiches, chicken	-	แซนวิช, ไก่	u1, p63, p73, p92
S7	Sandwiches, fish	-	แซนวิช, ปลา	p63

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
T	Mixed foods: ready-to-eat			
T379	Almond, roasted, salted	<i>Prunus dulcis</i>	อัลมอนต์, อบเกลือ	u1
T73	Bamboo shoot salad, northeastern style	-	ซูปหน่อไม้	u1, p1
T327	Banana, baked	<i>Musa sp.</i>	กล้วย, อบ	u1
T313	Banana, boiled in syrup	-	กล้วยไข่, เชื่อม	p1
T314	Banana, cooked in concentrated syrup	<i>Musa sp.</i>	กล้วย, เชื่อม	u1, u2
T329	Banana, crispy fried, different flavour	<i>Musa sp.</i>	กล้วยหอม, ทอดกรอบ รสต่างๆ	u1
T326	Banana, deep fried	<i>Musa sp.</i>	กล้วย, ทอด	u1
T328	Banana, different varieties, crispy, original flavour	<i>Musa sp.</i>	กล้วยพันธุ์ต่างๆ, อบกรอบ รสธรรมชาติ	u1
T229	Beef stew	-	สเตอ์เนื้อ	u1
T302	Beef, satay	<i>Bos taurus</i>	เนื้อสะเต๊ะ	u1
T100	Beef-blood salad, northeastern style	-	ลาบเลือด, อีสาน	p1
T380	Bread, crispy, mixed flavours	-	ขนมปังกรอบ, รสต่างๆ (ซูปไก่ ผัก หัวหอม)	u1
T383	Bread, sandwich	-	ขนมปังแซนวิช	u1, t63
T386	Bread, whole wheat	-	ขนมปังโฮลวีท	u1
T381	Breadstick, mixed flavours	-	ขนมปังขำไก่, รสต่างๆ	u1
T345	Broad bean, deepfried, salted, dehulled, industry packed	<i>Vicia faba</i>	ถั่วปากอ้า, ทอด, อบเกลือ, บรรจุซอง	u1
T344	Broad bean, deepfried, salted, dehulled, vendor packed	<i>Vicia faba</i>	ถั่วปากอ้า, ทอด, คลุกเกลือ, เอาเปลือกออก, จากตลาด	u1
T197	Brown rice and basil pork fried spicy style	-	ข้าวกล้อง-ซีเมามู	u1
T195	Brown rice and chicken red curry	-	ข้าวกล้อง-แกงเผ็ดไก่	u1
T194	Brown rice and country style chicken red curry (without coconut milk)	-	ข้าวกล้อง-แกงป่าไก่	u1
T196	Brown rice and country style fish yellow curry	-	ข้าวกล้อง-แกงเหลืองปลาหีบหมัก	u1
T198	Brown rice and fried galic pork	-	ข้าวกล้อง-หมูกระเทียม	u1
T199	Brown rice, purple red, and basil chicken fried	-	ข้าวกล้องแดง- กระเพราไก่	u1
T200	Brown rice, purple red, and chicken green curry	-	ข้าวกล้องแดง - แกงเขียวหวานไก่	u1
T393	Cake, butter	-	เค้ก, เนย	u1, t63
T392	Cake, chiffon, coffee, pandan flavours	-	เค้ก, ชิฟฟอน, รสกาแฟและใบเตย	u1
T171	Cake, Moon cake, durian and egg filled	-	ขนมไหว้พระจันทร์, ใสทุเรียน + ไข่	u1, p85
T170	Cake, Moon cake, durian filled	-	ขนมไหว้พระจันทร์, ใสทุเรียน	u1, p85
T172	Cake, Moon cake, five nuts filled	-	ขนมไหว้พระจันทร์, ใสโหงวยิ้ง	u1, p85
T167	Cake, Moon cake, jujube filled	-	ขนมไหว้พระจันทร์, ใสพุทรา	u1
T169	Cake, Moon cake, lotus seed and egg filled	-	ขนมไหว้พระจันทร์, ใสเมล็ดบัว+ไข่	u1
T168	Cake, Moon cake, lotus seed filled	-	ขนมไหว้พระจันทร์, ใสเมล็ดบัว	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
T	Mixed foods: ready-to-eat (continued)			
T378	Cassava, ball, baked	-	มันสำปะหลัง, บั๊กลม, บั้ง	u1
T369	Catshew nut, shelled, roasted with butter	<i>Anacardium occidentale</i>	มะม่วงหิมพานต์, เมล็ด, อบเนย	p1
T368	Catshew nut, shelled, salted, canned	<i>Anacardium occidentale</i>	มะม่วงหิมพานต์, เมล็ด, อบเกลือ	u1, r23
T382	Cheese shake biscuit, sandwiched with preserved pineapple	-	ขนมปังชีสเซคไส้สับประรด	u1
T228	Chicken stew	-	สตู่ไก่	u1
T193	Chicken, baked, with sauce	-	ไก่อบซอส	u1
T306	Chicken/crab, roll, deep-fried	-	หอยจ้อ, ทอด ไก่หรือปู	u1
T264	Coconut milk with syrup	-	น้ำกะทิใส่น้ำเชื่อม	u1
T388	Cookies, butter & cheese, coffee, vanilla flavours	-	คุกกี้, บัตเตอร์ & ชีส, รสกาแฟ,วานิลลา	u1
T390	Cookies, butter flavoured	-	คุกกี้, รสเนย	u1, t63
T389	Cookies, chocolate chip	-	คุกกี้, ผสมช็อคโกแลตชิพ	u1
T391	Cookies, Singapore	-	คุกกี้, ลิงคโพร	u1
T341	Corn puff snack, different flavours	-	ข้าวโพดอบกรอบ, รสต่างๆ	u1
T340	Corn puff, snack, seasoned, different flavours	-	ข้าวโพดอบกรอบ, ปรุงรส, กลิ่นต่าง ๆ	u1
T339	Corn snack, fried, seasoned, different flavours	-	ข้าวโพดทอดกรอบ, ปรุงรส, กลิ่นต่างๆ	u1
T218	Curry sauce for fermented rice noodles (Nam-ya)	-	น้ำยา	u1
T287	Curry, cassia leaves and flowers	-	แกงขี้เหล็ก (ใบและดอก)	p1, p94
T288	Curry, fermented fish viscera, southern style	-	แกงไตปลา	p1, p94
T289	Curry, Gaeng-bon	-	แกงบอน	p1
T184	Curry, green, chicken	-	แกงเขียวหวาน, ไก่	u1
T20	Curry, green, chicken/beef, canned	-	แกงเขียวหวาน, ไก่/เนื้อ, บรรจุกระป๋อง	u1
T185	Curry, green, fish ball	-	แกงเขียวหวาน, ลูกชิ้นปลา	u1
T285	Curry, green, pork	-	แกงเขียวหวานหมู	p1
T297	Curry, Hung-le, northern style	-	แกงฮังเล	p1
T190	Curry, Mat-sa-man, beef	-	แกงมัสมั่น, เนื้อ	u1
T32	Curry, Mat-sa-man, beef/chicken, canned	-	แกงมัสมั่น, ไก่/เนื้อ, บรรจุกระป๋อง	u1
T189	Curry, Mat-sa-man, chicken	-	แกงมัสมั่น, ไก่	u1
T28	Curry, Pha-naeng, chicken/beef, canned	-	แกงพะเนง, ไก่/เนื้อ, บรรจุกระป๋อง	u1
T188	Curry, Pha-naeng, chicken/pork	-	แกงพะเนง, ไก่/หมู	u1
T290	Curry, pumpkin with pork	-	แกงป่าฟักทองใส่หมู	u1
T187	Curry, red, chicken	-	แกงเผ็ด, ไก่	u1
T26	Curry, red, chicken/beef, canned	-	แกงเผ็ด, ไก่/เนื้อ, บรรจุกระป๋อง	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
T	Mixed foods: ready-to-eat (continued)			
T292	Curry, river snail, central style	-	แกงหอยขม, ภาคกลาง	p1
T293	Curry, river snail, northeastern style	-	แกงหอยขม, ภาคอีสาน	p1
T180	Curry, yellow (Kari), beef	-	แกงกะหรี่, เนื้อ	u1
T18	Curry, yellow (Kari), beef/chicken, canned	-	แกงกะหรี่, ไก่/เนื้อ, บรรจุกระป๋อง	u1
T179	Curry, yellow (Kari), chicken	-	แกงกะหรี่, ไก่	u1
T17	Curry, yellow (Kari), prawn/fish/squid, canned	-	แกงกะหรี่, กุ้ง/ปลา/ปลาหมึก, บรรจุกระป๋อง	u1
T286	Curry, young jackfruit	-	แกงขนุน	p1, p94
T305	Duck, intestine, deep fried	-	เบ็ด, ใส้, ทอดกรอบ	u1
T307	Duck, intestines, stewed in chineses herb gravy	<i>Anas platyrhyncha</i>	ไส้เบ็ดต้มพะโล้	u1
T304	Duck, tongue, stewed in chineses herb gravy/fried, special flavour topping	<i>Anas platyrhyncha</i>	เบ็ด, ลิ้น, ทรงเครื่อง	u1
T356	Durian, crispy fried	<i>Durio zibethinus</i>	ทุเรียน, ทอดอบกรอบ	u1
T357	Durian, crispy, baked	<i>Durio zibethinus</i>	ทุเรียน, อบกรอบ	u1
T2	Fish maw soup	-	กระเพาะปลา	u1, p1
T361	Fish, sheet, seasoned, different flavors	-	ปลาแผ่นทอด, ปรุงรส, รสต่างๆ	u1
T363	Fish, snack, seasoned	-	ปลา, เส้น, ปรุงรสต่างๆ	u1
T226	Five spices soup, mixed	-	ต้มพะโล้ รวม	u1
T201	Fried brown rice with shrimp	-	ข้าวกล้องผัดกุ้ง	u1
T214	Fried fish cake (Tod-man-pla)	-	ทอดมัน, ปลา	u1, t39
T97	Fried macaroni with pork	-	มักกะโรนี, หมู	u1, t60
T312	Fried rice noodles (fine thread) with pork, egg and soysauce	-	เส้นหมี่, ผัดซีอิ้ว	p1
T56	Fried rice with pork, vegetable and egg	-	ข้าวผัดหมู	u1, p1
T205	Fried rice, not specified	-	ข้าวผัดทั่วไป ไม่ระบุ	u1, p1
T204	Fried rice, with vegetables	-	ข้าวผัดผัก	u1
T215	Fried shrimp cake, (Tod-man-goong)	-	ทอดมัน, กุ้ง	u1
T284	Frog, fried, spicy	<i>Hoplobatrachus rugulosus</i>	กบ, ทอดกรอบ, ผัดเผ็ด	u1
T291	Gaeng-moo-chamoung	-	แกงหมูชะมวง	p1
T177	Giew-goong (Shrimp Wonton Soup)	-	เกี้ยว, กุ้ง, น้ำ	u1
T178	Giew-pla (Fish dumplings, boiled)	-	เกี้ยว, ปลา, ต้ม	u1
T318	Grass jelly (Chao kuai)	<i>Mesona chinensis</i>	เจาก้วย, สูตรต่างๆ	r25,t43
T176	Guay-teaw sen-pla	-	ก้วยเตี่ยวเส้นปลา	u1
T11	Guay-teaw-pad see-eiw (Rice noodles, fried with pork, kale, egg and dark soy sauce)	-	ก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่, ผัดซีอิ้ว, หมู	u1, p1, p69

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
T	Mixed foods: ready-to-eat (continued)			
T13	Guay-teaw-rad-nah (Fried rice noodles with dark soy sauce, topped with fried chinese kale, chicken/pork and gravy)	-	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่, ราดหน้า, ไก่/หมู	p1
T12	Guay-teaw-rad-nah, goong (Fried rice noodles with dark soy sauce, topped with fried chinese kale, shrimps and gravy)	-	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่, ราดหน้า, กุ้ง	p1, t43
T133	Hoi-tod (Mussel, fried with egg and mungbean sprout)	-	หอยแมลงภู่ทอดใส่ไข่	p1
T330	Jackfruit, crispy baked	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	ขนุน, อมกรอม	u1
T323	Jelly caragenan, mixed with elephant yam and nata de coco, in 15% fruit juice, different flavours	-	เยลลี่คาราจีแนน, ผสมบุก, น้ำผลไม้รสต่างๆ 15%, พร้อมจุ้นมะพร้าว	u1
T321	Jelly caragenan, mixed with elephant yam, in 10% fruit juice, different flavours	-	เยลลี่คาราจีแนน, ผสมบุกและน้ำผลไม้รสต่างๆ 10%	u1
T322	Jelly caragenan, mixed with elephant yam, in 20% fruit juice, different flavours	-	เยลลี่คาราจีแนน, ผสมบุกและน้ำผลไม้รสต่างๆ 20%	u1
T274	Job's-tears with coconut milk	-	ลูกเด็ยน้ำกะทิ	u1
T237	Ka-la-mae (Thai caramel)	-	กालะแม	u1
T252	Ka-nom buang Thai sai khem (crispy rice flour sheet with prawn and grated coconut filling)	-	ขนมเบื้องไทย, ใส่เค็ม	u1
T162	Ka-nom touy-fu (rice cake, fermented)	-	ขนมถ้วยฟู	r25
T248	Ka-nom-ba-bin (mixture of glutinous rice flour and egg baked with grated coconut)	-	ขนมบ้าบิ่น	u1
T247	Ka-nom-badin (Thai-Muslim butter cake)	-	ขนมมดดิน	u1
T249	Ka-nom-bua-loi (Thai glutinous rice dumplings in sweet coconut cream)	-	ขนมบัวลอย	u1
T250	Ka-nom-buang-cream-sai-khem (crispy rice flour sheet with cream, prawn and grated coconut filling)	-	ขนมเบื้อง, ครีม, ใส่เค็ม	u1
T251	Ka-nom-buang-cream-sai-wan (crispy rice flour sheet with cream, gold thread, egg yolk strained in heavy syrup and grated coconut filling)	-	ขนมเบื้อง, ครีม, ใส่หวาน	u1
T244	Ka-nom-du (roasted sticky rice flour with honey and sugar)	-	ขนมดู	u1
T240	Ka-nom-jak (coconut meat mixed with black sticky rice flour and wrapped up with palm leaves, grilled)	-	ขนมจาก	u1
T37	Ka-nom-jeen-nam-ngeaw (Fermented rice noodles, with minced pork/beef/spareribs cooked in Thai herbs flavour soup)	-	ขนมจีน, น้ำเงี้ยว, ภาคเหนือ	p1, t43
T38	Ka-nom-jeen-nam-prik (Fermented rice noodles, topped with peanut curry)	-	ขนมจีน, น้ำพริก, ภาคกลาง	p1, t43
T39	Ka-nom-jeen-nam-ya (Fermented rice noodles, topped with fish curry)	-	ขนมจีน, น้ำยา	u1, p1, p63, t43
T40	Ka-nom-jeen-nam-ya pak-tai (Fermented rice noodles, topped with fish curry (without coconut milk), Southern style)	-	ขนมจีน, น้ำยา, มีกะทิ	p1, t43
T36	Ka-nom-jeen-sow-nam (Fermented rice noodles, with pineapple, ground shrimp, garlic and coconut milk)	-	ขนมจีน, ซาวน้ำ, ภาคกลาง	p1, t43
T242	Ka-nom-jeep-gai (Chinese steamed chicken dumplings)	-	ขนมจีบ, ไก่	u1
T241	Ka-nom-jeep-kung (Chinese steamed prawn dumplings)	-	ขนมจีบ, กุ้ง	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
T	Mixed foods: ready-to-eat (continued)			
T243	Ka-nom-jeep-moo-sub (Chinese steamed minced pork dumplings)	-	ขนมจีน, หมูสับ	u1
T238	Ka-nom-khrok (coconut pudding)	-	ขนมครก	u1
T239	Ka-nom-khrok-Singapore (coconut pudding with pandanus leaf)	-	ขนมครกลิงคิงโปร์	u1
T315	Ka-nom-ko	-	ขนมโก๋	p1
T316	Ka-nom-la	-	ขนมลา	p1
T138	Ka-nom-moh-kaeng (mungbean custard, baked)	-	ขนมหม้อแกง-กั้ว	p1
T41	Ka-nom-pak-kad (Radish rice cake, fried with egg and mungbean sprout)	-	ขนมผักกาด	u1, p1
T136	Ka-nom-phug-bua (rice cake, deep fried)	-	ขนมฟักบัว	u1, r25
T253	Ka-nom-sai-sai/sod-sai (filled coconut cream)	-	ขนมไส้/สอดไส้	u1
T160	Ka-nom-shun (steamed layer cake)	-	ขนมชั้น	u1, p1
T161	Ka-nom-taan (steamed toddy palm cake)	-	ขนมตาล	u1, r25
T246	Ka-nom-tian (stuffed dough pyramid)	-	ขนมเทียน	u1
T245	Ka-nom-tokyo (pancakes wrapped with minced pork, Thai style)	-	ขนมโตเกียว, หมูสับ	u1
T255	Kao-tom-mud (steamed glutinous rice with black bean and banana filling)	-	ข้าวต้มมัด	u1
T256	Kao-tom-mud-Vietnam (steamed glutinous rice with pork and mungbean)	-	ข้าวต้มมัดญวน (ไส้ถั่วและหมู)	u1
T173	Kebab, beef	-	กะบับ/เคบับ, เนื้อ	u1
T254	Khao-kriab-pak-mor sai-moo (steamed rice skin dumplings, minced pork filled)	-	ข้าวเกรียบปากหม้อไส้หมู	u1
T317	Khao-maak (glutinous rice, fermented)	<i>Oryza sativa</i>	ข้าวหมาก	u1, r25
T59	Khao-mun (Rice cooked in chicken broth)	-	ข้าวมัน (เฉพาะข้าว)	u1
T206	Khao-mun-kai-tod (rice cooked in chicken broth, topped with deep-fried chicken)	-	ข้าวมัน, ไก่ทอด	t39
T59	Khao-mun-kai-tom (rice cooked in chicken broth, topped with boiled chicken)	-	ข้าวมัน, ไก่ต้ม	p1, p63
T139	Khao-niao-moon (glutinous rice, steamed in coconut milk)	-	ข้าวเหนียวมูล	p1
T257	Khao-niao-ping (sticky rice mixed with coconut milk, filled with banana, wrapped in banana leaf, grilled)	-	ข้าวเหนียวมิ่ง, ไส้กล้วย	u1
T259	Khao-niao-ping (sticky rice mixed with coconut milk, filled with sweet potato, wrapped in banana leaf, grilled)	-	ข้าวเหนียวมิ่ง, ไส้มัน	u1
T258	Khao-niao-ping (sticky rice mixed with coconut milk, filled with taro, wrapped in banana leaf, grilled)	-	ข้าวเหนียวมิ่ง, ไส้เผือก	u1
T46	Khao-rad-kaeng-kheaw-whan-kai (Rice+ green curry with chicken)	-	ข้าวราดแกงเขียวหวานไก่	p1, p63
T60	Khao-yum-pak-tai (Southern style rice salad: Rice with assorted vegetables served with southern fish sauce (Nam boo-doo))	-	ข้าวยำผักสด	p1, t43
T236	Kluay-buad-shee (banana in sweet coconut milk)	-	กล้วยบัวชี่	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
T	Mixed foods: ready-to-eat (continued)			
T174	Kra-pao-gai (Chicken, stir fried with chilli and basil, Thai style)	-	กระเพราไก่	u1
T235	Kra-ya-sart (Thai sweet made of rice, nut, sesame-seeds and sugar), different flavours	-	กระยาสารท, รสต่างๆ	u1
T234	Krob-kem (small pieces of pastry, slightly sweetened and salted)	-	กรอบเค็ม	u1
T181	Kurma curry, chicken	-	แกงกรูหมา, ไก่	u1
T182	Kurma curry, with coconut milk	-	แกงกรูหมา, กะทิ	u1
T183	Kurma curry, without coconut milk	-	แกงกรูหมา, ไม่ใส่กะทิ	u1
T163	Lod-chong in coconut milk	-	ลอดช่องน้ำกะทิ	p1
T273	Luk chup (fruit-shape desserts made of mung-bean flour with natural colouring)	-	ลูกชุบ	u1
T371	Macadamia, roasted, different flavours	<i>Macadamia integrifolia</i>	แมคคาเดเมียมัน, อบ,ปรุงรสต่างๆ	u1
T372	Macadamia, roasted, honey flavour, Doi Tung product	<i>Macadamia integrifolia</i>	แมคคาเดเมียมัน, อบ, ปรุงรสน้ำผึ้ง, ดอยตุง	u1
T373	Macadamia, roasted, salted	<i>Macadamia integrifolia</i>	แมคคาเดเมียมัน, อบเกลือ	u1
T370	Macadamia, roasted, with herbs, Doi Tung product	<i>Macadamia integrifolia</i>	แมคคาเดเมียมัน, ผสมสมุนไพร, ดอยตุง	u1
T101	Meat salad, Northeastern style (Lab-nhua)	-	ลาบอีสาน (ลาบเนื้อ)	p1
T158	Med khanun (mock jackfruit seeds)	-	เม็ดขนุน	u1, p1
T132	Mee-ka-thi (Rice noodles covered with tofu fried in coconut cream)	-	หมี่กะทิ	p1
T131	Mee-krop (Rice noodles, deep fried, crispy)	-	หมี่กรอบ	p1
T272	Miang kham (leaf wrapped bites)	-	เมี่ยงคำใต้	u1
T384	Milk bun	-	ขนมปังนมสด	u1
T270	Murtabak, banana	-	มะตะบะ, ใส่กล้วย	u1
T269	Murtabak, beef	-	มะตะบะ, ใส่น้ำเนื้อ	u1
T268	Murtabak, chicken	-	มะตะบะ, ใส่ไก่	u1
T271	Murtabak, mixed fruits	-	มะตะบะ, ใส่ผลไม้รวม	u1
T281	Na tang (spicy sauce with pork, prawn and peanut for crispy rice)	-	หนาดัง (สำหรับข้าวตัง)	u1
T303	Nam-prik-ong	-	น้ำพริกอ่อง	p1
T324	Nata de coco in syrup	-	วุ้นมะพร้าวในน้ำเชื่อม	u1
T325	Nata de coco, mixed with red kidney bean and water chestnut in syrup	-	วุ้นมะพร้าว, ผสมถั่วแดง, แห้ว, เนื้อมะพร้าวในน้ำเชื่อม	u1
T3	Noodle sheets, soup with meat and tofu (Guay-jub)	-	ก๋วยจั๊บ	u1, p63, t60
T202	Northern style snack bar (Khao-soi bar)	-	ข้าวซอยสด	u1
T310	Northern Thai noodle with chicken curry soup	-	ข้าวซอยไก่	p1
T359	Nuts, mixed, cocktail, roasted with honey	-	นัท, คอกเทล, อบน้ำผึ้ง	u1
T358	Nuts, mixed, cocktail, salted	-	นัท, คอกเทล, อบเกลือ	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
T	Mixed foods: ready-to-eat (continued)			
T276	Pandanus Jelly	-	วุ้นใบเตย	u1
T102	Papaya salad with crab and dried shrimps (Som-tum Poo-goong)	-	ส้มตำ, ปู-กุ้ง	p1
T103	Papaya salad, northeastern style (Som-tum-Isan)	-	ส้มตำ, อีสาน	p1
T231	Papaya salad, spicy, with dried shrimps and roasted peanuts (Som-tum Thai).	-	ส้มตำ, ไทย	u1
T156	Pa-tong-ko (Deep-fried doughstick)	-	ปาท่องโก๋	p63, t63
T360	Pa-tong-ko-salapao (Chinese bun, dough, deep-fried)	-	ปาท่องโก๋ซาลาเปา, ทอด	u1
T219	Peanut curry sauce for fermented rice noodles (Nam-prik)	-	น้ำพริก (สำหรับขนมจีน)	u1
T349	Peanut, battered, deep-fried	<i>Arachis hypogaea</i>	ถั่วลิสง, ผสมแป้ง, ทอด	u1
T348	Peanut, deep-fried, salted	<i>Arachis hypogaea</i>	ถั่วลิสง, ทอด, อมเกลือ	u1
T351	Peanut, roasted, honey coated	<i>Arachis hypogaea</i>	ถั่วลิสง, อบน้ำผึ้ง	u1
T350	Peanut, roasted, coconut milk mix coated	<i>Arachis hypogaea</i>	ถั่วลิสง, อบ, เคลือบ, รสกะทิ	u1, r23
T347	Peanut, sugar coated (from 3 markets)	<i>Arachis hypogaea</i>	ถั่วลิสง, เคลือบน้ำตาล (จาก 3 ตลาด)	u1
T366	Pie, crispy	-	พายกรอบ	u1
T367	Pistachio nut, shelled, roasted, salted	<i>Pistacia vera</i>	พิชตาจีโอ, อมเกลือ	u1
T221	Pla-nam (Fish, shredded, mixed with slices of pork skin)	-	ปลาแนม	u1
T309	Pork, satay	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมูเสียบไม้	u1
T308	Pork, trotter, stewed in chinese herb gravy	<i>Sus scrofa domestica</i>	หมู, เท้า(คากิ), ต้มพะโล้	u1
T68	Porridge rice with minced pork	-	โจ๊ก, หมู	u1
T51	Porridge rice with pork	-	ข้าวต้มหมู	p1
T377	Potato chip, baked, mixed flavours	<i>Solanum tuberosum</i>	มันฝรั่ง, อบกรอบ, รสต่างๆ	u1
T375	Potato chip, fried, mixed flavours	<i>Solanum tuberosum</i>	มันฝรั่ง, ทอดกรอบ, รสต่างๆ	u1
T376	Potato chip, fried, original	<i>Solanum tuberosum</i>	มันฝรั่ง, ทอดกรอบ, รสธรรมชาติ	u1
T43	Rice and beef matsaman curry	-	ข้าวราดแกงมัสมั่นเนื้อ	u1, p69
T54	Rice and stir fried chicken with holy basil leaves	-	ข้าวราดไก่ผัดใบกะเพรา	u1, p1
T208	Rice cooked with curry powder	-	ข้าวหมก (เฉพาะข้าว)	u1
T63	Rice cooked with curry powder and a piece of chicken breast or drumstick	-	ข้าวหมก, ไก่	u1, p1, t43
T335	Rice cracker (Khaotan), topped with concentrated cane sugar	-	ข้าวแต๋น, หนาน้ำตาล (นางเล็ด) รสหวาน	u1
T336	Rice cracker (Khaotan), topped with dried pork	-	ข้าวแต๋น, หนานหมูหยอง	u1
T334	Rice cracker (Khaotan), topped with mixed cereals and seeds	-	ข้าวแต๋น, หนานธัญพืช	u1
T333	Rice cracker (Khaotan), topped with seaweed	-	ข้าวแต๋น, รสสาหร่าย	u1
T337	Rice cracker (Khaotan), water melon flavoured	-	ข้าวแต๋นน้ำแตงโม	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
T	Mixed foods: ready-to-eat (continued)			
T332	Rice cracker (Khaotan-OTOP product)	<i>Oryza glutinosa</i>	ข้าวแต๋น (ไม่มีหน้า)	u1
T6	Rice noodles with beef curry Guay-teaw khak)	-	ก๋วยเตี๋ยวแขก (ก๋วยเตี๋ยวแกง)	p1
T123	Rice noodles, big size, with beef ball and soup	-	เส้นใหญ่, ลูกชิ้นเนื้อวัว, น้ำ	u1
T126	Rice noodles, big size, with beef ball, beef and stewed beef	-	เส้นใหญ่, ลูกชิ้นเนื้อวัว, เนื้อสด-เป็อย, แห้ง	u1
T125	Rice noodles, big size, with beef ball, beef and stewed beef and soup	-	เส้นใหญ่, ลูกชิ้นเนื้อวัว, เนื้อสด-เป็อย, น้ำ	u1
T127	Rice noodles, big size, with pork and soup	-	เส้นใหญ่, หมู, น้ำ	u1, t60
T115	Rice noodles, fine thread, with beef and soup	-	เส้นหมี่, เนื้อสด, น้ำ	u1, t60
T113	Rice noodles, fine thread, with beef and stewed beef (without soup)	-	เส้นหมี่, เนื้อสด-เป็อย	u1
T114	Rice noodles, fine thread, with beef and stewed beef and soup	-	เส้นหมี่, เนื้อสด-เป็อย, น้ำ	u1, t60
T121	Rice noodles, fine thread, with beef ball (without soup)	-	เส้นหมี่, ลูกชิ้นเนื้อวัว, แห้ง	u1
T122	Rice noodles, fine thread, with beef ball and soup	-	เส้นหมี่, ลูกชิ้นเนื้อวัว, น้ำ	u1, t60
T119	Rice noodles, fine thread, with beef ball, beef and soup	-	เส้นหมี่, ลูกชิ้นเนื้อวัว, เนื้อสด, น้ำ	u1, p63
T112	Rice noodles, fine thread, with stewed beef and soup	-	เส้นหมี่, เนื้อเป็อย, น้ำ	u1, t60
T8	Rice noodles, fried with pork/chicken and spices (Guay-teaw pad-khee-mow)	-	ก๋วยเตี๋ยว, ผัดซี๊เมา	u1, p69
T105	Rice noodles, small size, with beef and soup	-	เส้นเล็ก, เนื้อสด, น้ำ	u1, p69
T110	Rice noodles, small size, with beef ball (without soup)	-	เส้นเล็ก, ลูกชิ้นเนื้อวัว, แห้ง	u1
T106	Rice noodles, small size, with beef ball and soup	-	เส้นเล็ก, ลูกชิ้นเนื้อวัว, น้ำ	u1
T108	Rice noodles, small size, with beef ball, beef and stewed beef (without soup)	-	เส้นเล็ก, ลูกชิ้นเนื้อวัว, เนื้อสด-เป็อย, แห้ง	u1
T107	Rice noodles, small size, with beef ball, beef, stewed beef and soup	-	เส้นเล็ก, ลูกชิ้นเนื้อวัว, เนื้อสด-เป็อย, น้ำ	u1
T154	Rice noodles, small size, with duck and soup	-	เส้นเล็ก, เป็ด, น้ำ	p63
T111	Rice noodles, small size, with pork (without soup)	-	เส้นเล็ก, หมู, แห้ง	u1, p1, p69
T9	Rice noodles, stir fried, Thai style (Guay-teaw pad-thai)	-	ก๋วยเตี๋ยว, ผัดไทย	u1, p1, t43
T7	Rice noodles, topped with minced beef in gravy	-	ก๋วยเตี๋ยว, เนื้อสับ	p1
T44	Rice topped with egg in five spices soup	-	ข้าวราดไข่พะโล้	u1, p69, t39
T65	Rice with fried seasoning pork	-	ข้าวหมูทอด	u1, p69
T64	Rice with roasted pork and gravy	-	ข้าวหมูแดง	p1, p63, t43
T45	Rice with stir-fried chicken organ and ginger	-	ข้าวราดผัดเครื่องในใส่ขิง	u1
T338	Rice, chip, fried, with different flavours	<i>Oryza sativa</i>	ข้าวแผ่น, ทอดกรอบ, รสต่างๆ	u1
T331	Rice, dried, deep-fried, with different topping	<i>Oryza sativa</i>	ข้าวตัง, หน้าที่่างๆ	u1
T207	Rice, topped with roasted duck)	-	ข้าวหน้าเป็ดย่าง	t39
T48	Rice, topped with pork leg stew in gravy)	-	ข้าวขาหมู	u1, p1, p63, p69

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
T	Mixed foods: ready-to-eat (continued)			
T280	Sago & Black Bean in Coconut Syrup	-	สาธุถั่วดำ	u1
T260	Salapao-sai-moo-sub (Chinese steamed buns, minced pork filled)	-	ซาลาเปา, ไส้หมูสับ	u1
T147	Sangkaya (egg custard, steamed)	-	สังขยา	u1, p1
T278	Sangkaya bai teoy (egg custard, with pandanus leaf, steamed)	-	สังขยาใบเตย	u1
T279	Sangkaya fuk tong (egg custard, with pandanus leaf, steamed in pumpkin)	-	สังขยาฟักทอง	u1
T164	Sa-rim (mungbean thread in coconut milk)	-	ซาหริ่ม	p1
T233	Sausage, rice (with minced pork), grilled	-	ไส้กรอก, ข้าว (มีหมูสับ), ย่าง	u1
T14	Sausage, rice and pork, fermented, northeastern style	-	ไส้กรอก, อีสาน	r6, r25
T128	Sausage, rice and pork, fermented, northeastern style, fried	-	ไส้กรอก, อีสาน, ทอด	p1, p63, t39
T232	Sausages, traditional Thai style	-	ไส้กรอก (กินกับปลาเนม)	u1
T342	Sesame and sunflower, seeds, honey mixed biscuit	<i>Sesamum indicum and Helianthus annuus</i>	งาและเมล็ดทานตะวัน, ผสมน้ำผึ้ง, แผ่น	u1
T210	Soup, beef tail	-	ซุปรหางวัว	u1
T299	Soup, Brinjal eggplants	-	ซุปรมะเขือ	u1
T217	Soup, chicken bone	-	น้ำซุปร, ไก่	u1
T186	Soup, chicken, with onion, potato and tomato	-	แกงซุปรไก่	u1
T211	Soup, coconut milk with galangal, chicken (Tom-kha-gai)	-	ต้มข่าไก่	u1
T216	Soup, pork leg (without feet)	-	น้ำซุปร, ขาดังหมู	u1
T300	Soup, Roselle leaves, chicken	-	ต้มไก่ใบกระเจี๊ยบ	u1
T74	Soup, shark fin	-	ซุปรหูฉลาม	u1
T301	Soup, spicy (hot and sour) with catfish	-	ต้มยำปลาคูด	u1
T295	Soup, spicy (Gaeng Oom) with beef, northern style	-	แกงอ่อมเนื้อ	p1
T296	Soup, spicy (Gaeng Oom) with fish, northern style	-	แกงอ่อมปลา	p1
T213	Soup, spicy (hot and sour), chicken (Tom-yum-gai)	-	ต้มยำ, ไก่	u1
T212	Soup, spicy (hot and sour), shrimp (Tom-yum-goong)	-	ต้มยำ, กุ้ง	u1
T192	Soup, spicy, yellow (turmeric), with chicken, southern style (Gaeng luang)	-	แกงเหลืองไก่	u1
T294	Soup, spicy, yellow (turmeric), with fish, southern style	-	แกงเหลืองใส่ปลา	p1
T71	Soup, wax gourd	-	ซุปรฟัก	u1
T191	Soup,tamarind, mixed vegetables	-	แกงส้มฝักรวม	u1, p1
T343	Soybean curd (tofu), fried	<i>Glycine max</i>	เต้าหู้, ทอด	u1
T319	Soybean curd, soft (Tau-huay)	<i>Glycine max</i>	เต้าหู้ย	u1
T320	Soybean curd, soft (Tau-huay), high calcium	<i>Glycine max</i>	เต้าหู้ย, ชนิดแคลเซียมสูง	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
T	Mixed foods: ready-to-eat (continued)			
T69	Spaghetti sauce	-	ซอสปรุงสำเร็จสำหรับสปาเก็ตตี้	u1
T395	Spaghetti sauce, different flavours	-	สปาเก็ตตี้ซอส รสต่างๆ	u1
T230	Spaghetti with different sauces	-	สปาเก็ตตี้ซอสรสต่างๆ	u1
T166	Spring roll, non-fried	-	ปอเปี๊ยะสด	u1
T95	Spring rolls, shrimp	-	ปอเปี๊ยะ, กุ้ง	u1
T362	Squid, strip, seasoned	-	ปลาหมึก, เส้น, ปรุงรส	u1
T298	Stink bean fried with chilli paste, chicken	-	ไก่ผัดเครื่องแกงสะตอ	u1
T225	stir-fried long bean with red chilli paste and chicken (Pad-prik-king-gai)	-	ผัดพริกขิงไก่ใส่ถั้วฝักยาว	u1
T224	Stir-fried, chicken with red curry paste	-	ผัดเผ็ดไก่	u1
T223	Stir-fried, long bean with red curry paste	-	ผัดเผ็ดถั้วฝักยาว	u1
T346	Sugar pea, deepfried, coated, crispy baked, different flavours	<i>Pisum sativum</i>	ถั้วลันเตา, เคลือบ, อบกรอบ, รสต่างๆ	u1
T353	Sunflower seeds, chocolate coated	<i>Helianthus annuus</i>	ทานตะวัน, เมล็ด, เคลือบช็อคโกแลต	u1
T355	Sunflower seeds, honey coated	<i>Helianthus annuus</i>	ทานตะวัน, เมล็ด, อบน้ำผึ้ง	u1
T352	Sunflower, seeds, sugar coated, biscuit	<i>Helianthus annuus</i>	ทานตะวัน, เมล็ด, แฝน	u1
T354	Sunflowers, seeds, salted	<i>Helianthus annuus</i>	ทานตะวัน, เมล็ด, อบเกลือ	u1
T222	Sweet and sour sauce, stir fried, chicken (Pad-priew-wan-gai)	-	ผัดเปรี้ยวหวานไก่	u1, t60
T374	Sweet potato, batter-fried	<i>Ipomoea batatas</i>	มันเทศชุบแป้งทอด	u1
T267	Sweet pumpkin crisps	-	ฟักทองฉาบ	u1
T266	Sweet taro crisps	-	เผือกฉาบ	u1
T385	Sweetened Bun	-	ขนมปังหวาน	u1
T140	Tako-haew (coconut pudding with water chestnut)	-	ตะโก้แห้ว	p1
T261	Tao-suan	-	เต้าสวน	u1
T265	Taro pudding	-	เผือกกวน	u1
T365	Taro, batter-fried	-	เผือกชุบแป้งทอด	u1
T311	Thai noodle salad (Tao Khao)	-	เต้าคั่ว	p1, p94
T227	Thai salad, spicy, mixed seafood	-	ยำรวมมิตรทะเล	u1
T142	Thong-yip (egg yolk sheeted in heavy syrup, cupped)	-	ทองหยิบ	p1
T141	Thong-yodd (golden dropped, egg yolk dropped in heavy syrup)	-	ทองหยอด	p1
T151	Toddy palm in heavy syrup	-	ลูกตาล, เชื่อม	u1
T275	Toddy palm jelly	-	วุ้นตาล	u1
T263	Tong-muan	-	ทองม้วน, รวมรสหวาน แยกรสหวานออกมาจากรสต่างๆ	u1

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
T	Mixed foods: ready-to-eat (continued)			
T262	Tong-muan	-	ทองม้วน, รสต่างๆ	u1
T 283	Tuna steak	-	สเต็กปลาทูน่า	u1
T387	Wafer, sandwiched with layers of cream	-	ขนมเวเฟอร์สอดไส้ครีม	u1
T394	Waffle	-	วาฟเฟิล	u1
T93	Wheat noodle (Ba-mee) with roasted pork (without soup)	-	บะหมี่, หมูแดง, แห้ง	u1, p69
T92	Wheat noodle (Ba-mee) with roasted pork and soup	-	บะหมี่, หมูแดง, น้ำ	u1, p92
T153	Wheat noodle (Ba-mee), with meat ball and soup	-	บะหมี่, ลูกชิ้น, น้ำ	p63
T150	Wun-ka-thi (Jelly with coconut cream, pandanus leaves flavoured)	-	วุ้นกะทิใบเตย	p1
T10	Yen-ta-fo (Rice noodles, with fish ball, swamp cabbage red sauce and soup)	-	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่, น้ำ, เย็นตาโฟ	p1, p63, t43
T277	Young coconut jelly	-	วุ้นมะพร้าวอ่อน	u1
T220	Zongzi (Pyramid-shaped dumplings made by wrapping glutinous rice in bamboo leaves/reed leaves)	-	มะจาง	u1
U	Miscellaneous			
U32	Bambay locust, deep-fried	<i>Patanga succinta</i>	ตั๊กแตนป่าทังก้า, ทอด	p1
U17	Bamboo caterpillar	<i>Ompsisa fusidentalis</i>	หนอนไหมไผ่, ดิบ	u1, p82
U18	Bamboo caterpillar, deep-fried	<i>Ompsisa fusidentalis</i>	หนอนไหมไผ่, ทอด	p65
U16	Bird nest, in light syrup, beverage	-	รังนก, ในน้ำเชื่อม	u1
U12	Buffalo dung beetle	<i>Onitis sp., Copris sp.</i>	แมลงกุดจี่	p64
U22	Chicken essence	-	ซุปลีกัสกัด	u1
U30	Cicada	<i>Meimuna opalifera</i>	จิ้งจัน	u1
U3	Cricket	<i>Gryllus bimaculatus, Degeer</i>	จิ้งหรีด	p64, p82
U5	Cricket, giant	<i>Gryllus bimaculatus, Degeer</i>	จิ้งโกร่ง	p1
U2	Cricket, short tail, deep-fried	<i>Brachytrypes sp.</i>	จิ้งโปม, ทอด	u1
U35	Fresh-water algae, raw	<i>Spirogyra sp.</i>	เทา/ตะไคร่น้ำ/สาหร่ายน้ำจืด, ดิบ	u1
U14	Giant water bug	<i>Lethocerus indicus</i>	แมลงดานา	p64
U28	Hornet, mature	<i>Vespa sp.</i>	ตัวต่อ, แก่	p1
U29	Hornet, pupae	<i>Vespa sp.</i>	ตัวต่อ, อ่อน	p1
U19	Hornet, young	<i>Vespa sp.</i>	ตัวต่อ	p1
U13	June beetle	<i>Anomala antiqua</i>	แมลงกิบูน	u1, p64, p82
U8	Locust, cyrtacanthacris	<i>Cyrtacanthacris tatarica</i>	ตั๊กแตนฝ้าย	p64

Appendix 1. Food index (continued)

Food ID	English name and description	Scientific name	Thai name and description	Source of data
U	Miscellaneous (continued)			
U25	Locust, deep-fried	-	ด้กแดนทอด	u1
U11	Mole cricket	<i>Gryllotalpa africana</i>	แมลงกระซอน	u1, p64
U10	Red ant	<i>Oecophylla smaragdina</i>	มดแดง	p64
U6	Red ant, young female	<i>Oecophylla smaragdina</i>	ตัวเมิ่ง	p64
U7	Rice grasshopper	<i>Hiroglyphus sp.</i>	ด้กแดนข้าว	p82
U38	Royal jelly, fresh	-	นมผึ้ง, สด	u1
U39	Royal jelly, powder	-	นมผึ้ง, ผง	u1
U33	Sagu flour	<i>Metroxylon sagu</i>	แป้งสาคุ	u1
U34	Scorpion	<i>Appendicula floribunda</i>	แมงป่อง	u1, p82
U4	Silk worm, pupae	<i>Bombyx mori</i>	ด้กแต่ไหม	p1, p64, p82
U20	Spirulina, dried	<i>Spirulina sp</i>	สาหร่ายเกลียวทอง, แห้ง	u1, t48
U21	Spirulina, fresh	<i>Spirulina sp</i>	สาหร่ายเกลียวทอง, สด	u1
U15	True water beetle	<i>Cybister limbatus</i>	แมลงด้บเต่า	p64