REFERENCES

1. Puwastien P, Raroengwichit M, Sungpuag P, Judprasong K. (1999). Thai Food Composition Tables, First edition, 150 p. Institute of Nutrition, Mahidol University.
2. Puwastien P, Burlingame B, Raroengwichit M, Sungpuag P. ASEAN Food Composition Tables, First edition (2000). 157 p. ASEANFOODS Regional Database Centre of INFOODS, Institute of Nutrition, Mahidol University, Bangkok, Thailand.
3. Nutrition Division, Department of Health, Ministry of Public Health. (2001). Nutritive Values of Thai Foods, The War Veterans Organization of Thailand Publisher.
4. Nutrition Division, Department of Health, Ministry of Public Health. (2002). Fatty Acids Composition and Cholesterol in Thai Foods
5. FAO/INFOODS Guidelines for Checking Food Composition Data prior to the publication of a Table/Database - Version 1.0, FAO, Rome, 2012. http://www.fao.org/infoods/infoods/standards-guidelines/en/).
6. FAO/INFOODS Guidelines for Converting Units, Denominators and Expressions Version 1.0. FAO,Rome, 2012.
7. Greenfield H and Southgate DAT. (2003). Food Composition Data - production, management and use, second edition. Food and Agricuture Organisation of the United Nations, Rome, the FAO Publishing Management.
8. Charrondiere, U.R., Burlingame, B. (2011). Report on the FAO/INFOODS Compilation Tool: A simple system to manage food composition data. Journal of Food Composition and Analysis, 24, 711-715.
9. FAO/INFOODS Compilation Tool version 1.2.1 (http://www.fao.org/infoods/infoods/software-tools/en/)
10. Klensin JC, Feskanich D, Lin V, Truswell AS, Southgate DAT. (1989). Identification of Food Components for INFOODS Data Interchange. United Nations University, Tokyo.
11. Puwastien P, Siong TE, Kantasubrata J, Craven G, Feliciano RR, Judprasong K. (2011). ASEAN Manual of Food Analysis. Regional Centre of ASEAN Network of Food Data, Institute of Nutrition, Mahidol University, Thailand. http://www.inmu.mahidol.ac.th/aseanfoods/publication.html
12. Horwitz W. (2012). Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL 19th edition AOAC INTERNATIONAL Maryland, USA.
13. กฤษฎา สัมพันธารักษ์ (2531). พืชไร่ (Guide for Field Crops in the Tropics and the Subtropics). รวบรวมโดย Samuel C. Litzenberger, โรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช กรุงเทพฯ
14. กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (2535). ภาพปลาและสัตว์น้ำของไทย. พิมพ์ครั้งที่ 2. องค์การค้าของคุรุสภา. กรุงเทพ.
15. กิตติ เจิดรังษี (1987). Directory of pulses and legume seeds used for human consumption.รายชื่อถั่วชนิดต่างๆที่ใช้เป็นอาหาร. สำนักงานคณะกรรมการแห่งชาติว่าด้วยมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.
16. กัณฑ์วีร์ วิวัฒน์พาณิชย์ (2542) แมลง อาหารมนุษย์ในอนาคต สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. กรุงเทพ.
17. คณะทำงานโครงการหนูรักผักสีเขียว สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล และ มูลนิธิโตโยต้า ประเทศไทย (2540). มหัศจรรย์ผัก 108. พิมพ์ครั้งที่ 1. โครงการจัดพิมพ์คบไฟ. กรุงเทพ.
18. ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. Scientific name, common name, and Thai name: fruit crops and field crops. วิทยาเขตกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม.

REFERENCES (continued)

19. รวี เสรฐภักดี. Scientific name, common name and Thai name: Some economic fruit crops and related species. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม. จังหวัดนครปฐม
20. วิทย์ เที่ยงบูรณธรรม (2530). พจนานุกรมสัตว์และพืชในเมืองไทย. สำนักพิมพ์บำรุงสาสน์. กรุงเทพ.
21. สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข (2540). ผักพื้นบ้าน: ความหมายและภูมิปัญญาของสามัญชนไทย. พิมพ์ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. กรุงเทพ.
22. สะอาด บุญเกิด, จเร สดากร และ ทิพย์พรรณ สดากร (2525). ชื่อพรรณไม้ในเมืองไทย. พ.จิระการพิมพ์. กรุงเทพ.
23. สุรชัย มัจฉาชีพ (2535). พืชเศรษฐกิจในประเทศไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์แพร่พิทยา. กรุงเทพ
24. Tem Smitinand. (2014) Thai Plant names. Revised edition. The Forest Herbarium, Royal Forest Department, Thailand. http://www.dnp.go.th/botany/
25. Biodiversity and Expert Database, Biodiversity-Based Economy Development Office (Public Organization), Thailand http://www.bedo.or.th/lcdb/default.aspx
26. National Identity Board, Prime Minister's Office. (1986). Thai Life "Thai Cuisine". 2nd edition. Bangkok, Thailand.
27. Philip Dowell, Adrian Bailey, Elisabeth Lambert Ortiz and Helena Radecka. (1995). The Book of Ingredients. 8th edition. Penquin Books Ltd. England
28. Pijpers D, Constant JG and Jansen K (1986). The complete book of fruit: an illustrated guide to over 400 species and varieties of fruit from all over the world. Gallery Books, New York City.
29. National Association of testing Authorities (NATA) (1996). New statistics for NATA's proficiency testing programmes. Australia.
30. Horwitz W, Albert R (2006). The Horwitz Ratio (HorRat): A useful index of method performance with respect to precision. J AOAC Inter. 2006;89(4): 1095-109.
31. ASEAN Interim Project Management Committee on Protein (1989). Proceedings ASEAN Workshop on Food Data System. October 25-27, 1989; Bangkok, Thailand.
32. Klensin JC (1992). INFOODS Food Composition Data Interchange Handbook. United Nations University, Tokyo.
33. The Philippine Food Composition Tables. (1997). Food and Nutrition Research Institute, Department of Science and Technology, Bicutan Tagig, Metro Manila, Philippines.
34. Jones, D.B. (1941). Factors for Converting Percentages of Nitrogen in Foods and Feeds into Percentages of Protein. U.S. Department of Agriculture, Circular No. 183, Slightly revised edition 1941 (Original version 1931).
35. Weirauch JL, Posati L, Anderson BA, Exler J. (1977). Lipid conversion factors for calculating fatty acid contents of foods. Journal of the American Oil Chemists' Society, Vol. 54, No. 1, pp. 36-40, 1977.
36. Department of Medical Health. Ministry of Public Health, Thailand (2003). Compendium of methods for food analysis. First edition.
37. คณะทำงานจัดทำข้อปฏิบัติการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย (2542), คู่มือกินพอดี สุขีทั่วไทย. กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
38. Thai FDA, Ministry of Public Health. Thai Notification Number 182. (1998). Nutrition Labeling.