

Appendix 2. Source of data

Source code	Reference
A. Unpublished analytical data (u)	
u1	ฝ้ายเคมีทางอาหาร และฝ้ายจุลชีววิทยาทางอาหาร (วิตามิน) สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล (2520-2557). ผลวิเคราะห์ของสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล. [Food chemistry and Food microbiology (Vitamin section), Institute of Nutrition, Mahidol University, Thailand (1977-2014)].
u2	กองเกษตรเคมี กรมวิชาการเกษตร(2538). ข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการในอาหารเกษตรเพื่อการส่งออก.
u3	กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ (2536-2538). ข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการในอาหารไทย.
u4	มุลลี ต้นทวีรุพ์ห์ (2538). การศึกษา bioavailability ของเหล็ก: ปริมาณไฟเตตและแทนนินในอาหารต่างๆ. สาขาเวชศาสตร์นิวเคลียร์ คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล.
P. Published articles (p)	
p1	ฝ้ายวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2544). ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. โรงพิมพ์องค์การทหารผ่านศึก, กรุงเทพมหานคร. [Nutrition Division, Department of Health, Ministry of Public Health (2001). Nutritive Values of Thai Foods, The War Veterans Organization of Thailand Publisher]
p2	รุ่งนภา ศุภวิไล และ บุญเรือง นิยมพร (2528). ปริมาณแป้ง, น้ำตาล, ซูโครส, กลูโคส, ฟรุคโตส และความเป็นกรดในผักไทย. สารศิริราช 37(3), 173-188. [Rungnapa Suphailai and Bunrueang Niyomporn. Starch, sucrose, glucose, fructose and acidity in Thai vegetables. Siriraj Hospital Gazette 37(3): 173-188; 1985.]
p5	วาสนา จตุรนต์วีศรี และ เจริญ พรหมปัญญานันท์ (2525). การวิเคราะห์หาปริมาณวิตามินซีในผลไม้. คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมและวิทยาศาสตร์ 1(1), 173.
p6	สมศรี ปัญจมาภิรมย์ (2512). ส่วนประกอบทางเคมีของเนื้อปลา 11 ชนิด. วารสารกรมประมง 22(2), 245-252.
p8	ลาวัดณ์ ไกรเดช (2519). เหมเป้และผลิตภัณฑ์เลียนแบบเหมเป้. วารสารอาหาร 8(3), 21-28.
p9	เศรษฐ์ไสย เศรษฐ์การุณย์ และ กุลวดี ตรวงพานิชย์ (2520). การเปรียบเทียบคุณภาพของกล้วยบดบรรจุขวดสำหรับทารกซึ่งทำจากกล้วยชนิดต่างๆ. วารสารอาหาร 9(1), 15.
p10	สมชาย ประภาวัต, อนุกุล พลศิริ และ อุดม กาญจนปกรณรัชย์ (2522). การใช้ประโยชน์ของถั่วมะแฮะในการทำคุกกี้. วารสารอาหาร 11(2), 136-143.
p11	ประดิษฐ์ คุรุวัฒนา, สมชาย ประภาวัต, วารุณี วารุณยานนท์ และ สุภารัตน์ เรืองมณีไพฑูรย์ (2523). แคบหมูเทียม. วารสารอาหาร 12(1), 43-50.

Appendix 2. Source of data (continued)

Source code	Reference
p12	ศิวาพร ศิวเวทช, เนื้อทอง วนานูวัธ, วิชัย หฤทัยธนาสันต์ และ กฤษฎา สัมพันธ์รักษ์ (2523). การศึกษาการใช้ประโยชน์จากแป้งข้าวฟ่างในการทำคุกกี้เสริมโปรตีน. วารสารอาหาร 12(4), 327-344.
p13	สมจิต นียมไทย และคณะ (2524). การใช้ถั่วขาวเป็นอาหารคน. วารสารอาหาร 13(2), 116.
p14	สุนจิตร์ ภักดีไทย (2524). ลำไยแห้ง. วารสารอาหาร 13(3), 182.
p15	สมชาย ประภาวัต, อุดม กาญจนปกรณ์ชัย, กุลวดี ตระองพาณิชย์, ประชา บุญญศิริกุล และ อนุกุล พลศิริ (2525). การค้นคว้าและประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหารโปรตีนสูงราคาถูกจากถั่วเหลือง. วารสารอาหาร 14(2), 122-145.
p19	เวียงวิภา จารุตามระ และ สุนันนี จัดจัญญ (2510). งานทางวิเคราะห์อาหาร. เคมีปฏิบัติ (30), 123-150.
p20	ไพโรจน์ กลิ่นพิทักษ์ (2529). การเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบของอาหารในถั่วระยะระหว่างการเก็บ. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (1), 17-19.
p22	วิไลลักษณ์ รัตอาภา, วิภา สุโรจนะเมธากุล, เพ็ญใจ ตั้งคณะกุล, เบญจมาศ ศิลาอ้อย และ กรุณา วงษ์กระจ่าง (2532). การศึกษาคุณค่าทางอาหารของถั่วในถั่วในกลุ่ม ABB บางชนิด. วารสารอาหาร 19(4), 247-256.
p25	เพ็ญ ทองน้อย (2533). ส่วนประกอบทางโภชนาการของกะปิ. วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 32(2), 85-89.
p26	ทวีศักดิ์ บุญยโชติมงคล, ลัดดาวัลย์ โรจนพรหมทิพย์ และ ประกาย บริบูรณ์ (2531). โลหะหนักในอาหารไทย. โภชนาการสาร 22(4), 368-401.
p27	จิรายุ งามโขง และ สมโภช พจนพิมล (2534). แร่ธาตุและโลหะเป็นพิษที่ประชาชนไทยได้รับจากการบริโภคอาหารประจำวัน. โภชนาการสาร 25(1&2), 16-32.
p28	ลัดดาวัลย์ โรจนพรหมทิพย์ และ ประกาย บริบูรณ์ (2534). การปนเปื้อนของโลหะหนักในน้ำปลา, น้ำเกลือปรุงรส และเกลือ. โภชนาการสาร 25(1&2), 33-43.
p29	ยุพา ฉันทปัญญารัตน์, ปนัดดา ชิลวา และ ใจภักดี พรหมณัมพันธุ์ (2532). ปริมาณไนโตรเจนและน้ำตาลในเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้. วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 31 (2), 79-92.
p31	ยุพา ฉันทปัญญารัตน์, สุวรรณี ธีรภาพรรณกุล และ บุญสรพ์ บุญธินันท์ (2531). คุณค่าทางอาหารของน้ำมันถั่วเหลืองผลิตประจำวัน. วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 30(1), 41-46.
p32	นภมณ ศรีตงกุล, มลลิสี ตันทวรุฬห์, ฤดี ปลืจินดา, ฉวีวรรณ พัฒนจักร, นุชรี ปุตรเศรณี, เบญจพร นาคสุขสกุล และ ศิริพร จงจระศิริ (2530). การศึกษาปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในอาหารไทยและปัจจัยที่มีผลเกี่ยวข้อง. วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ 19(1), 13-44.
p33	วันชัย สมชิต และ ลมัย ชูเกียรติวัฒนา (2524). ซีอิ๊วเค็ม. วารสารอาหาร 13(1), 42-49.
p34	กาญจนารัตน์ ทวีสุข, มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด, ชิตชม วิทวัสวงศ์ และ น้อย สารกะภูต (2532). กุนเชียงจากเนื้อหมูผสมโปรตีนเกษตร. วารสารอาหาร 19(1), 1-7.

Appendix 2. Source of data (continued)

Source code	Reference
p35	เทวี กาญจนสุนทร, ศุภมาศ ภัทราดุลย์ และ ทวีศักดิ์ บุญยะโชติมงคล (2534). คุณภาพของนมปรุงแต่งในประเทศไทย. วารสารอาหาร 21(2), 113-122.
p36	อรอนงค์ นัยวิกุล และ พัชรี โสธนาสมบุญ (2532). ปริมาณสารอาหารและสารต่อต้านอนุมูลค่าทางโภชนาการของถั่วเขียวงอก. วารสารเกษตรศาสตร์ 23, 188-197.
p37	กองวิทยาศาสตร์บริการ (2527). ผลิตภัณฑ์ลำไย. อาหารและอุตสาหกรรมเกษตร 1(1), 69-70.
p38	บุญเรือง นิยมพร และคณะ (2525). น้ำนมถั่วเหลือง. ข่าวสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ 23 (241), 10-11.
p39	กรมวิทยาศาสตร์บริการ (2525). เต้าหู้ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง. ข่าวกรมวิทยาศาสตร์บริการ กันยายน, 9-10.
p40	อำไพ อังคะพันธุ์, วราวุธ สิทธิพิทักษ์ และ สุภาพ สอนปาน (2518). เมล็ดงาโรงเรียน. โภชนาการสาร 1(2), 18-25.
p41	ทัศนีย์ สัมสุวรรณ และ กรุณา วงษ์กระจ่าง (2528). การศึกษาปริมาณวิตามินซีในน้ำผลไม้. โภชนาการสาร 19(1), 33-43.
p42	อรอนงค์ กังสดาลอำไพ และ นัยนา วัฒนแพทย์ไพบุลย์ (2530). ปริมาณเหล็กและเหล็กในรูปของฮีโมโกลบินในอาหารจากสัตว์. โภชนาการสาร 21(3), 163-172. [Oranong Kangsadalampai and Naiyana Wattanapenpaiboon (1987). Total and heme iron content in animal food. J Nutr Assoc Thailand 21(3), 163-172.]
p43	พิมพ์พร วัชรพงศ์กุล และ จันทรีเพ็ญ ศรีชัยญา (2530). การศึกษาคุณภาพของไขมันในพืชเมล็ด. โภชนาการสาร 21(4), 276-286.
p44	ปราณี นันทศรี, สมพงษ์ สุขแสงเปล่ง, สรวดี เขียมจันทร์, นฤมล จิยโชค และ บุษยา บุญนาค (2533). การวิเคราะห์วิตามินในสาหร่ายสไปรูลีนาโดยวิธี HPLC. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 5(2), 23-30.
p45	กองวิเคราะห์อาหารและเครื่องดื่ม กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (2516). ผลงานวิจัยของกองวิเคราะห์อาหารและเครื่องดื่ม. วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 15(1,2), 47-73.
p46	เพลินใจ ตั้งคณะกุล, พัชรี ตั้งตระกูล และ เย็นใจ วิจิตรฐาน (2538). การคิดค้นสูตรอาหารเสริมประเภทโยเกิร์ตสูงและแคลอรีต่ำ. วารสารอาหาร 25(1), 15-23.
p47	เพลินใจ ตั้งคณะกุล, พัชรี ตั้งตระกูล, เนตรนภิส วัฒนสุชาติ, พยอม อัครวิบูลย์กุล และ บุญมา นิยมวิทย์ (2538). คุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของขนมปังและคุกกี้ที่มีโยเกิร์ตสูง. วารสารอาหาร 25(2), 95-107.

Appendix 2. Source of data (continued)

Source code	Reference
p48	สิริประภา กลั่นกลิน, พรพิมล หลวงอินทิม และ ชูเกียรติ วิวัฒน์วงศ์เกษม (2529). คุณค่าทางโภชนาการคุณสมบัติน้ำผลไม้และเครื่องดื่มที่ใช้ประโยชน์จากแป้งกล้วยน้ำว่าในการทำผลิตภัณฑ์อาหาร. โภชนาการสาร 20(1), 10-26.
p49	พงศธร สังข์เผือก, ประภาศรี ภูวเสถียร, สมศรี เจริญเกียรติกุล และ รัชณี คงคาอุยฉาย (2527). คุณค่าอาหารไทย: 1 อาหารจาก Cafeteria. โภชนาการสาร 18(4), 266-273.
p51	พงศธร สังข์เผือก, ประภาศรี ภูวเสถียร, สมศรี เจริญเกียรติกุล และ รัชณี คงคาอุยฉาย (2527). คุณค่าอาหารไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. โภชนาการสาร 18(3), 163-176.
p52	นิตยา พรหมวานิช, รัชณี คงคาอุยฉาย และ ทงศักดิ์ ศรีอนุชาติ (2532). การหาปริมาณเกลือแร่และแร่ธาตุจำนวนน้อยในน้ำผลไม้, เครื่องดื่มอัดลม, กาแฟ, ชา และน้ำดื่มเกลือแร่. โภชนาการสาร 23(1), 35-47. [Nitaya Promvanit, Ratchanee Kongkachuichai and Songsak Srianujata (1989). Comparison of some minerals and trace elements in fruit juices, soft drink, coffee, tea and mineral water. J Nutr Assoc Thailand 23(1), 35-47.]
p53	ประไพศรี ศิริจักรวาล, รัชณี คงคาอุยฉาย และ ประภาศรี ภูวเสถียร (2532). ปริมาณแร่ธาตุในอาหารไทย. โภชนาการสาร 23(1), 22-34.
p54	รัชณี คงคาอุยฉาย, ประไพศรี ศิริจักรวาล และ ประภาศรี ภูวเสถียร (2534). แร่ธาตุปริมาณน้อยของแดง สังกะสี และเหล็ก ในผักและผลไม้ไทย. โภชนาการสาร 25(3,4), 86-93.
p55	Voranunt Suphiphat, Prapas Ngunboonsri, Pongtorn Sungpuag and Belen Fuengpien (2533). Nutritive value and protein quality of “Cha-om” (Acacia pennata subspecies insuavis Nielsen). J Nutr Assoc Thailand 24(2), 54-61.
p60	ศิริวรรณ สุทธิจิตต์ และ ไมตรี สุทธิจิตต์ (2534). ปริมาณวิตามินอีในเมล็ดพืช ผลิตภัณฑ์จากเมล็ดพืชและน้ำมันพืช. โภชนาการสาร 25(3,4), 65-71.
p62	ประภาศรี ภูวเสถียร, อุรวรรณ วลัยพัชรา และ รัชณี คงคาอุยฉาย (2533). โยอาหารในอาหารไทย. โภชนาการสาร 24(2), 43-53.
p63	เพลินใจ ตังคนะกุล, วิภา สุโรจนะเมธากุล, กรุณา วงษ์กระจ่าง และ จันตรี บุญปั้น (2537). การประเมินคุณค่าทางโภชนาการของฟาสต์ฟู้ดประเภทต่างๆ. วารสารอาหาร 24(3), 190-200. [Plernchai Tangkanakul, Vipa Surojanamatakul, Karuna Wongkrajang and Jantree Boonpun (1994). Nutritional evaluation of fast foods. Food 24(3), 190-200.]

Appendix 2. Source of data (continued)

Source code	Reference
p64	พงศธร สังข์เผือก และ ประภาศรี ภูวเสถียร (2526). คุณค่าอาหารของแหล่งอาหารโปรตีนของชาวชนบท: แมลง. โภชนาการสาร 17(1), 5-12. [Pongtorn Sungpuag and Prapasri Puwastien (1983). Nutritive Value of Unconventional Protein Source: insect. J Nutr Assoc Thailand 17(1), 5-12.]
p65	ประภาส งามบุญศรี, วรรณัท ศุภพิพัฒน์, ประภาศรี ภูวเสถียร, บิเลน เพ็ญเพียร และ พงศธร สังข์เผือก (2532). การวิเคราะห์คุณค่าอาหารของหนอนไม้ไผ่. โภชนาการสาร 23, 185-189.
p66	เนตรนภิส วัฒนสุขชาติ, บุญมา นิยมวิทย์ และ ดวงจันทร์ เฮงสวัสดิ์ (2541). คุณค่าทางโภชนาการของอาหารมังสวิรัตินี้เพื่อแนวทางการบริโภคอาหาร. วารสารอาหาร 28(4), 268-276. [Nednapis Vatanasuchat, Boonma Niyomvit and Duangchan Hengsavadi (1998). Nutritional Values of Vegetarian Foods for Consumption Guides. Food 28(4), 268-276.]
p67	พงศธร สังข์เผือก, ประภาศรี ภูวเสถียร, สมศรี เจริญเกียรติกุล, ประไพศรี ศิริจักรวาล, ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ และ นวลศรี ทิวทอง (2526). คุณภาพและปริมาณของน้ำนมแม่ไทย. โภชนาการสาร 17 (3), 181-195. [Pongtorn Sungpuag, Prapasri Puwastien, Somsri Charoenkiatkul, Prapaisri P.Sirichakwal, Kraissid Tontisirin and Nuansri Thewthong (1983). Quality and Quantity of Breastmilk in Thai Mothers. J Nutr Assoc Thailand 17(3), 181-195.]
p68	รัชณี คงคาอุยฉาย (2533). แร่ธาตุปริมาณมากในผักและผลไม้ไทย. โภชนาการสาร 24(1), 9-16.
p69	พงศธร สังข์เผือก และ รัชณี คงคาอุยฉาย (2528). ปริมาณเกลือโซเดียมในอาหารไทยบางชนิด. โภชนาการสาร 19(2), 75-83.
p70	ครรชิต จุดประสงค์ (2540). แร่ธาตุปริมาณน้อยในปลาที่นิยมบริโภค. วารสารอาหาร 27(3), 192-201.
p71	บุญเรือง นิยมพร, อัจฉรา ปานอำพัน, รุ่งนภา ศุภวิไล และ คณະ (2527). ปริมาณแป้ง, น้ำตาลซูโครส, กลูโคส, ฟรุคโตส และความเป็นกรดในผลไม้ไทย. สารศิริราช 36, 581-600.
p72	ครรชิต จุดประสงค์, เอกราช เกตุวัลย์, เกียรติกร วาสนจิตต์, ยูพาพร นาคงามอนงค์ และ ประภาศรี ภูวเสถียร (2542). แร่ธาตุปริมาณมากในปลาที่นิยมบริโภค. วารสารอาหาร 29(2), 116-125. [Kunchit Judprasong, Eakkarach Kettawan, Kriengkrai Vasachitt, Yupaporn Nakngamanong and Prapasri Puwastien (1999). Macro-Element Content in Commonly Consumed Fish. Food 29(2), 116-125.]
p73	จรีพร จิตจำรูญโชคไชย, ครรชิต จุดประสงค์ และ เอกราช เกตุวัลย์ (2535). คุณค่าอาหารฟาสต์ฟู้ด: สารอาหารหลัก. วารสารอาหาร 22(3), 31-36. [Chureeporn Chitchumroonchokchai, Kunchit Judprasong and Eakkarach Kettawan (1992). Nutritive Values of Fast Foods: Main Nutrients. Food 22(3), 31-36.]

Appendix 2. Source of data (continued)

Source code	Reference
p74	Prapasri Puwastien, Kunchit Judprasong, Eakkarach Kettawan, Kriengkrai Vasanachitt, Yupaporn Nakngamanong and Lalita Bhattacharjee (1999). Proximate Composition of Raw and Cooked Thai Freshwater and Marine Fish. <i>J Food Comp Anal</i> 12, 9-16.
p75	สุภาพ สอนปาน (2518). ผลการวิเคราะห์หาปริมาณของกรดอะมิโนในอาหารไทย. <i>โภชนาการสาร</i> 9(1).
p76	กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2553). คุณค่าทางโภชนาการในผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, กรุงเทพมหานคร.
p77	วิญญู เจริญศิริ และ ดร.รัชณี คงคาอุยฉาย (2551). โภชนาการกับผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ด้านสุขภาพการพิมพ์. กรุงเทพมหานคร.
p78	วิญญู เจริญศิริ และ ดร.รัชณี คงคาอุยฉาย (2551). โภชนาการกับผัก. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ด้านสุขภาพการพิมพ์. กรุงเทพมหานคร.
p79	Naiyana Boontaveeyuwat and Siriprapa Klunklin (2001). The heme iron content of urban and rural Thai diets. <i>Journal of the Medical Association of Thailand</i> . 84(8), 1130-1135.
p80	Orapin Kerdchoechuen, Natta Laohakunjit, Promluk Sanporkah, Suphat Janvorachaikul (2001). Preliminary study of using 5 cereal flours for imitation milk production. <i>Food, Thailand</i> 31(3), 187-200.
p81	Jirapa Pongjanta, Somchai Jomduong and Ratanapon Panomwan na Ayutaya (2003). Effect of preparation method and drying process on powdered pumpkin (<i>Cucurbita moschata</i> Duch. Ex Poir) quality. <i>Food, Thailand</i> 33(1), 68-76.
p82	Nuntaya Chongchaiteth, Pimporn Watcharangkul, Piyanant Phawmoung, Phenpayom Prapasiri (2005). Quality of protein and fat in edible insects. <i>The Nutrition Association of Thailand</i> . 40(1), 11-19
p83	Saifon Silapaprom, Somsri Poosrimuang, Chunpen Srichaiya, Nantaya Jongaiteth, Piyanant Uengthongtham and Phutthira Huttayanon (1999). Nutritive values of fresh milk, drinking yoghurt and cream yoghurt. <i>The nutrition association of Thailand</i> 33(1), 8-19.
P84	Sureepan Boonvisut, Saifon Silapaprom, Nantaya Jongjaiteth, Chunpen Srichaiya and Piyanant Uengthongtham (1999). Vitamins in vegetable juice. <i>Nutrition association of Thailand</i> 33(1), 20-26.
P85	Tassanee Lowhnoo. Fatty acid profiles, cholesterol content of moon cake and the risk of noncommunicable- chronic diseases (2004). <i>Parenteral and Enteral Nutrition</i> 15(2), 106-115
p86	Pipop Jirapinyo, Nuchnoi Thammonsiri, Lersan Suwanthol, Panarat Phosuya, Pannee Pidacha and Siriphan Patrat (2001). Carbohydrate and electrolyte contents in commercial fruit juices. <i>Journal of the Medical Association of Thailand</i> 84(7), 942-947.

Appendix 2. Source of data (continued)

Source code	Reference
p87	Ratchanee Kongkachuichai, Rin Charoensiri (2004). Evaluation of (the percentage of) iron dialyzability in various genotypes of rice by in vitro digestion technique. Food, Thailand 34(4), 327-335.
p88	Kunchit Judprasong, Somsri Charoenkiatkul, Pongtorn Sungpuag, Kriengkrai Vasanachitt and Yupaporn Nakjamanong (2006). Total and soluble oxalate contents in Thai vegetables, cereal grains and legume seeds and their changes after cooking. Journal of Food Composition and Analysis, 19(4), 340-347.
p89	Suree Nititham and Thidarat Rujirawat (2001). Phytate, zinc and calcium contents of soybean products commonly consumed in Thailand. Parenteral and Enteral Nutrition.12(1), 3-6.
p90	Sriwatana Songchisomboon, Rujira Sammasut, Krongkaew Konnak, Boondee Limpaitoon, Ratana Pakpeankitvatana, Preeya Leelaphakui and Vichai Tanphaichitr (2001). Effect of soybean supplementation on iron status in Institutionalized Thai adolescents Parenteral and Enteral nutrition 12(2), 40-49.
p91	Sikharin Konnaimaung and Pranee Anprung (2003). Dietary fiber from garlic bulb Allium sativum Linn. Food 33(4), 283-291
p92	Chureeporn Chitchumroonchokchai, Kunchit Judprasong and Aikkarach Kettawan (2000). Comparative Nutrient profile of western and Thai "Fast Foods". Mahidol journal of Thailand 7(2), 91-95.
p93	Pajaree Abdullakasim, Sriwatana Songchitsomboon, Marasri Techagumpuch, Nattaya Balee, Prasan Swatsitang and Pongtorn Sungpuag (2007). Antioxidant capacity, total phenolics and content of selected Thai health beverages. International journal of Food Sciences and Nutrition 58(1), 77-85.
p94	Anocha Kajadphai-Taungbodhitham (2007). Compositoin of ready cooked foods sampled in southern Thailand. Asia Pac Nutr 16 (Suppl 1), 52-57.
p95	Oruma Patthamakanokporn, Prapasri Puwastien, Anadi Nitithamyong and Prapaisri Sirichakwal (2008). Changes of antioxidant activity and total phenolic compounds during storage of selected fruits and their juices. Journal of Food Composition and Analysis 21(3), 241-248.
p96	Siriporn Riebroy, Soottawat Benjakul, Wonnop Visessanguan, Kongkarn Kijrongrojana and Munehiko Tanaka (2004). Some characteristics of commercial Som-fug produced in Thailand. Food Chemistry 88, 527-535.

Appendix 2. Source of data (continued)

Source code	Reference
p97	Anchana Chanwitheesuk, Aphiwat Teerawutgulrag and Nuansri Rakariyatham (2005). Screening of antioxidant activity and antioxidant compound of some edible plants of Thailand. Food Chemistry 92, 491-497
p98	Somsri Charoenkiatkul, Parunya Thiyajai, Kunchit Judprasong (2016). Nutrients and bioactive compounds in popular and indigenous durian (<i>Durio ziberhinus</i> Murr.). Food Chemistry 193, 181-186.
p99	Ratchanee Kongkachuichai, Rin Charoensiri, Kameelah Yakoh, Aurawan Kringkasemsee, Poosub Insung (2015). Nutrients value and antioxidant content of indigenous vegetables from Southern Thailand. Food Chemistry 173, 838-846.
p100	Ratchanee Kongkachuichai, Rin Charoensiri and Pongtorn Sungpuag (2010). Carotenoid, flavonoid profiles and dietary fiber contents of fruits commonly consumed in Thailand. International Journal of Food Sciences and Nutrition 61(5), 536-548.
p101	Rin Charoensiri, Ratchanee Kongkachuichai(2009). Sugar profiles and soluble and insoluble dietary fiber contents of fruits in Thailand markets. International Journal of Food Science Nutrition 2, 1-14.
p102	Mayuree Soongsongkiat, Prapasri Puwastein, Sitima Jittinandana, Angkansir Dee-Uam, Pongtorn Sungpuag.(2010).Testing of folate conjugase from chicken pancreas vs.commercial enzyme and studing the effect of cooking on folate retention in Thai foods. Journal of food composition and analysis. 23, 681-88
p 103	ศิริพร ต้นจ้อ, ตรีรัตน์ สายวรรณ, ประภาศรี ภูวเสถียร, อังคารศิริ ดีอ่วม และครรชิต จูประสงค์.(2558) คุณค่าทางโภชนาการของไข่ที่นิยมบริโภค และผลของการประกอบอาหาร. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 23(4), 651-666. Siriporn Tanjor, Treerat Saiwan, Prapasri Puwastien, Angkalsiri Deeaum and Kunchit Judprasong. (2015). Nutritive Value of Commonly Consumed Eggs and Effects of Cooking. Journal of Science and Technology 23(4), 651-666.
D. Reports (r)	
r2	จันทิมา รัชตภูษิต และ นุ่มนวล อุดมพงษานนท์ (2525). Carotenoids ในมะละกอสุกพันธุ์ต่างๆ. รายงานการประชุมสัมมนาการเกษตรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ครั้งที่ 1 หน้า 106-118.
r4	อดุลย์ สุวรรณเดช, นารีรัตน์ ภูนาศ และ สุชาดา ชัยกัมลาศ. การศึกษาเบื้องต้นเพื่อเปรียบเทียบคุณค่าทางอาหารของพืชตระกูลถั่วชนิดต่างๆ. งานวิเคราะห์วิจัยวัตถุเคมีเกษตร กองเกษตรเคมี หน้า 225.

Appendix 2. Source of data (continued)

Source code	Reference
r6	บุญถม ธรรมจริย์, บุญล้น พิทักษ์ผล, สุภารัตน์ เรืองมณีไพฑูรย์ และ วารุณี วารัญญานนท์ (2527). องค์ประกอบทางเคมีของอาหารหมักดองในประเทศไทย. รายงานการ ประชุมทางวิชาการครั้งที่ 22 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. 30-31 มกราคม 2527. หน้า 53-76.
r7	อนันตชัย แปกส์ายอง และ นุ่มนวล อุดมพวงพานนท์ (2528). คุณค่าอาหารในเห็ดเผาะ. รายงานการ ประชุมทางวิชาการครั้งที่ 23 ภาคโปสเตอร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาพืช. 4-7 กุมภาพันธ์ 2528. หน้า 444-449.
r8	อนันตชัย แปกส์ายอง และ นุ่มนวล อุดมพวงพานนท์ (2528). คุณค่าอาหารในเห็ดตะไคล. รายงาน การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 24 ภาคโปสเตอร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาพืช-สัตว์. 27-29 มกราคม 2529. หน้า 233-237.
r9	สุนันท์ พงษ์สามารถ, สุรางค์ อัครมั่นคง, ปิยวรรณ สุรินทร์รัฐ และคณะ (2526). การสำรวจคุณค่า อาหารของเห็ด (The determination of nutritive values of mushrooms). รายงานการวิจัย ภาควิชาชีวเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย.
r10	เวียงวิภา จารุตามระ, สุพันธ์ ปัจจุบุญ, โยทะกา สุยะสิทธิ์, และคณะ (2509-10). งานทางด้านวิเคราะห์ อาหาร. รายงานกิจกรรมของกรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ 30 เดือนตุลาคม.
r11	ทัศนีย์ สรสุชาติ และ อำนวย โชติปัญญาพงษ์ (2511). องค์ประกอบทางเคมีของปลาตากแห้งจากแหล่ง ต่างๆ. รายงานการประชุมวิชาการครั้งที่ 7 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาสัตว์. 29 มกราคม-1 กุมภาพันธ์ 2511 หน้า 55-69.
r12	เริงฤดี มหาวิทยาลัยมนตรี (2515). ส่วนประกอบทางเคมีของสัตว์น้ำสดในประเทศไทย (Proximate composition of fresh fish in Thailand). รายงานผลการทดลองแผนกอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กองสำรวจและค้นคว้า กรมประมง กระทรวงเกษตร หน้า 51-57.
r19	รัตนา อัดตปัญญา, ลักขณา มีนวม และ สุนทร วงศ์สวัสดิ์ (2520). การศึกษาเปรียบเทียบเพื่อหาวิธีการ ทำลำไยแห้งที่เหมาะสมกับลำไยแต่ละพันธุ์ (A study on different methods). รายงานวิจัย ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ หน้า 6-7.
r20	Silprasert A, Leelapat P, Woranuuj S, Suwannarach C, Kumrin T, Nimsakul S and Likit-ekaraj V, Preungla (1995). Iodine content in foods available in some districts of Chiang Mai province, Thailand. The third Asia-Pacific food analysis network (APFAN) conference on food analysis. Manila, May 22-25;1995.
r21	คณะอนุกรรมการสาขาวิเคราะห์วิจัย ในคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ. ผลวิเคราะห์ของคณะ อนุกรรมการสาขาวิเคราะห์วิจัย. อ้างอิงใน ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม. กองโภชนาการ กรมอนามัย, 2530.

Appendix 2. Source of data (continued)

Source code	Reference
r22	SEATO Medical Research Lab (1968). Food composition and some of the vitamin content in the common Thai diet. Annual report period 1 April 1967 - 31 March 1968.
r25	Bulan Phithakpol, Warunee Varanyanon, Suparat Reungmaneevaitoon and Henry Wood. The traditional fermented foods of Thailand. IFRPD, KU.
r27	ประกาศี ภูวเสถียร, รัชนี้ คงคาอุยฉาย, ครรชิต จุดประสงค์, จรีพร จิตจำรูญโชคไชย และ เรณู ทวีชชาติวิทยากุล (2533). คุณค่าของอาหารหมักพื้นเมืองในประเทศไทย. รายงานความก้าวหน้าโครงการวิจัย พุนอุดหนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยมหิดล.
E. Thesis (t)	
t1	ประกาศ นิตยจันทร์ (2499). การวิเคราะห์หาค่าคุณค่าทางอาหารของปลาน้ำจืดบางชนิด. วิทยานิพนธ์ปริญญาตรี คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
t2	พูนศักดิ์ ไพชยนต์ (2501). การวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารของพืช 10 ชนิด. วิทยานิพนธ์ปริญญาตรี คณะกสิกรรมและสัตวบาล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
t5	ชูจิตร์ สมบัติพานิช (2503). การวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารของกล้วยบางชนิด. วิทยานิพนธ์ปริญญาตรี คณะกสิกรรมและสัตวบาล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
t6	เมธา พุ่มเพรา (2504). การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของกะปิบางชนิด. วิทยานิพนธ์ปริญญาตรี คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
t7	สमान ภูมิผล (2506). การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบางชนิด. วิทยานิพนธ์ คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
t14	พิศมร อิศระ (2510). คุณค่าทางอาหารของพืชน้ำบางชนิด. วิทยานิพนธ์ปริญญาตรี คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
t15	วิไล กาญจนภูมิ (2516). การสกัดและการปรับปรุงคุณภาพของน้ำมันหมู. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
t16	นัทนา แสงจินดาวงษ์ (2516). การศึกษาชนิดและคุณค่าทางอาหารของปลิงทะเลของไทย. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
t20	เสนอ ร่วมจิต (2522). การศึกษาสมบัติทางกายภาพและเคมีบางประการของข้าวเจ้าพันธุ์ต่างๆที่มีผลต่อลักษณะของเส้นก๋วยเตี๋ยว. บัณฑิตวิทยาลัย สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
t21	สมศรี ลีโนทัย (2522). การทำอาหารเสริมสำหรับเด็กอ่อนจากมันเทศ. บัณฑิตวิทยาลัย สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
t23	Somsri Charoenkiakul (1982). Role of green leafy vegetables in prevention of vitamin A deficiency in Thai children. Faculty of Graduate Studies, Mahidol University.

Appendix 2. Source of data (continued)

Source code	Reference
t25	ชำนาญ ไชยบุญ (2526). การวิเคราะห์หาปริมาณวิตามินซีในเครื่องดื่มและน้ำผลไม้. วิทยานิพนธ์ปริญญาตรี สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี.
t26	ภคินี อัครเวสสะพงศ์ (2526). การเก็บและการใช้ประโยชน์มะม่วง. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
t27	ประพนธ์ ประสบวัฒนา (2526). การวิเคราะห์หาปริมาณวิตามินซีในผัก. วิทยานิพนธ์ปริญญาตรี สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี.
t28	วิจิตรา ฤทธิชัย (2527). ผลของเกลือ น้ำตาล ผงเพรค แอคคอรικ สารกันหืน และการรมควัน ต่อคุณภาพและอายุการเก็บของแฮมไก่. บัณฑิตวิทยาลัย สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
t31	ทิพย์วรรณ ประสิทธิ์ล้ำคำ (2518). การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีและคุณลักษณะทั่วไปของหมูยอทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทย. ปัญหาพิเศษ ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร 5(1), 498.
t36	ยุบล โปรเมฆานนท์ (2500). การวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารของเมล็ดถั่ว 10 ชนิด. วิทยานิพนธ์ปริญญาตรี คณะกสิกรรมและสัตวบาล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
t38	Kunchit Judprasong (1996). Nutritive value of commonly consumed fish: proximate composition, fatty acids and cholesterol. Faculty of Graduate Studies, Mahidol University.
t39	Sirimon Toungsuwan (1996). The nutrient composition of common Thai-style fast food dishes. Faculty of Graduate Studies, Mahidol University.
t40	Nampetch Engprasert (1996). The nutrient composition of retail chicken and the effect of cooking on fat and vitamin content. Faculty of Graduate Studies, Mahidol University.
t41	Napaporn Apiradeewajeaset (1996). The nutrient composition of retail pork cuts and the effect of cooking on fat and vitamin content. Faculty of Graduate Studies, Mahidol University.
t42	Siriket Saelee (1999). Comparative studies of nutritive value in varieties of pumpkin and assessment of pumpkin seeds consumption data. Faculty of Graduate Studies, Mahidol University.
t43	Wongtip Titayastan (1999). Thai-food-health food. Faculty of Graduate Studies, Mahidol University.
t44	ไปรมา ภัทรกุลพงษ์ (2515-16). ความแตกต่างขององค์ประกอบทางเคมีระหว่างมะพร้าวธรรมดาและมะพร้าวกะทิ. ปัญหาพิเศษ ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Appendix 2. Source of data (continued)

Source code	Reference
t45	เสกสรรค์ ใวดี (2516-17). สกัดแป้งจากเมล็ดขนุน. ปัญหาพิเศษ ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
t46	Prungtip Navaratana (1992). Preparation methods and physico-chemical properties of various buk powders from elephant yam (<i>Amorphophallus</i> spp.). Faculty of Graduate Studies, Mahidol University.
t47	Panadda Chan-urai (2004). Nutritional values of meat ball products. Faculty of graduated studies, Mahidol University.
t48	Pattaya Maruekin (2002). Development of recipes for commonly consumer Thai side dishes and their nutritive values. Faculty of graduated studies, Mahidol University.
t49	Kanokwun Visasa (2005). Nutrient composition in selected Thai desserts. Faculty of graduated studies, Mahidol University.
t50	Sompit Chenjitsaowakhon (2007). Isoflavone content and nutritive value of soyfood in Thai vegetable diets. Faculty of graduated studies, Mahidol University.
t51	Chanineat Torsahaku (2007). Minerals phytate and tannin contents in selected Thai fruits for health and diseases guideline. Faculty of Graduated studies, Mahidol University, Thailand.
t52	Rattana Prasertwaree (2005). Menu development of high-calcium Thai diet. Faculty of graduated studies, Mahidol University, Thailand.
t54	Parichart Charoenrat (2000). Nutritive values of Thai fruit juices and fruit drinks and effect of storage time on vitamin C content in orange juice. Faculty of graduated studies, Mahidol University, Thailand.
t55	Napaporn Kulkamtorn (2002). Study on Iron bioavailability of porcine blood curd recipes by in-vitro digestion method. Faculty of Graduated studies, Mahidol University, Thailand.
t56	Suchada Suphanpayak (2002). Development of reference recipes for commonly consumed Thai one-plate dishes and snacks and their nutritive values. Faculty of graduated studies, Mahidol University.
t57	Katharine Polpongse (1999). The nutrient composition of ready-to-cook food : stir-fried vegetable . Faculty of graduated studies, Mahidol University.
t58	Achiraya Kamchan (2003). In-vitro bioavailability of calcium and the presence of some inhibitory factors in vegetables, legumes and seeds. Faculty of Graduated studies, Mahidol University, Thailand.

Appendix 2. Source of data (continued)

Source code	Reference
t59	Captain Jiraporn Chaopothong (2006). Antioxidants and antioxidant activity in 7 pungent Thai herbs and the training soldiers. Faculty of Graduated studies, Mahidol University, Thailand.
t60	Araya Pranprawit. (2002). Effect of dietary lycopene from tomato and tomato products on plasma lycopene and oxidantive DNA damage in human lymphocytes. Faculty of graduated studies, Mahidol University.
t61	Chawhiwan Kaviruch (2002). Effects of frying methods and types of cooking oil on total fat, cholesterol content and fatty acid pattern of five species of commonly consumed marine fish. Faculty of Graduated studies, Mahidol University, Thailand.
t62	Jeeradech Intajarumsan (2003). Effects of cooking on cholesterol content of various cephalopod and a survey of cephalopod consumption. Faculty of Graduated studies, Mahidol University, Thailand.
t63	Siwaporn Pinkaew (2002). Trans fatty acid content in selected foods available in Thailand. Faculty of graduated studies, Mahidol University.
t64	Weenanan Somsu (2005). Effect of conventional cooking methods: blanching, boiling, and stir-frying on vitamin C, tannin, and inositol phosphates; penta and hexaphosphates contents in selected Thai vegetables. Faculty of Graduated studies, Mahidol University, Thailand.
t65	Wanpen Suttikomin (2002). Effect of blanching, boiling and stir-frying on total iron, vitamin, phytate and tannin content in Thai vegetables. Faculty of Graduated studies, Mahidol University, Thailand.
t66	Pralomporn Tantiwongse (2004). Flavonoids and total polyphenols content in selected Thai dishes. Faculty of graduated studies, Mahidol University.
t67	Siriwan Suknicom (2007). Beta-carotene, lycopene, vitamin E, sugars, soluble and insoluble dietary fiber contents in selected Thai fruits for health and diseases guideline. Faculty of Graduated studies, Mahidol University, Thailand.
t68	Pimporn Dangubon (2007). Flavonoid content and free radical scavenging activity of herbs commonly used in Thai dishes. Faculty of Graduated studies, Mahidol University, Thailand.
t69	Phenphan Chanphrom (2007). Antioxidant and antioxidant activities of pigmented rice varieties and rice bran. Faculty of Graduated studies, Mahidol University, Thailand.

Appendix 2. Source of data (continued)

Source code	Reference
t70	Paweena Napatthalung (2000). Heme and nonheme iron content in raw and cooked animal products. Faculty of Graduated studies, Mahidol University, Thailand.
t71	Piyanutch Sae-koo (2005). Effect of processing and development of appropriate on isoflavones content during tofu preparation. Faculty of Graduated studies, Mahidol University, Thailand.
t72	Oruma Patthamakanokporn (2004). Changes of antioxidant activity and total phenolic compounds during storage of selected fruits and their juices. Faculty of graduated studies, Mahidol University.
t73	Pajaree Abdullakasim (2007). Antioxidant capacity, total phenolics and content of selected Thai health beverages. Faculty of graduated studies, Mahidol University.
t74	Pongtorn Sungpuag (1993). Development of database for vitamin A and β -carotene in Thai foods and establishment of simplified dietary assessment of retinol equivalent consumption. Faculty of graduated studies, Mahidol University.
t75	Kettavan Aikkarach (2009). Nutritive values, antioxidant activities and polyphenol content of edible mushrooms in Thailand and effects of boiling. Final report, Mahidol University, Thailand.
t76	Kunlaya Chanlekha (2010). Effect of boiling on nutritive values, antioxidant activities and polyphenol content of edible mushrooms commonly consumed in Thailand. Faculty of graduated studies, Mahidol University.
