บรรณานุกรม

เธียร บรรณโศภิษฐ์ "การเลี้ยงปลาไหลในญี่ปุ่น" วารสารประมง (เมษายน 2505) หน้า 139 - 146

สว่าง ไชยศรี "การเลี้ยงปลาไหลในไต้หวัน" วารสารประมง (มกราคม 2516) หน้า 117 - 126

หมั่น โพธิ์วิจิตร และสุภาพ มงคลประสิทธิ์ "การสอบสวนปลาตูหนาเพื่อนำมาเลี้ยงในบ่อ" วิทยาศาสตร์ (กันยายน 2513) หน้า 597 - 603

วินิจ ตันสกุล นักวิชาการประจำฟาร์ม สัมภาษณ์ มิถุนายน 2526

อรรถ ช่อผกา กรรมการบริหาร และบุญส่ง บุญสุริยะกิจจา ผู้จัดการ สัมภาษณ์ 17 มกราคม 2525

Tesch, F.W. The Eel 1977

Usui, Atsushi. Eel Culture London:Eyre & Spettiswoode Ltd., 1974

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

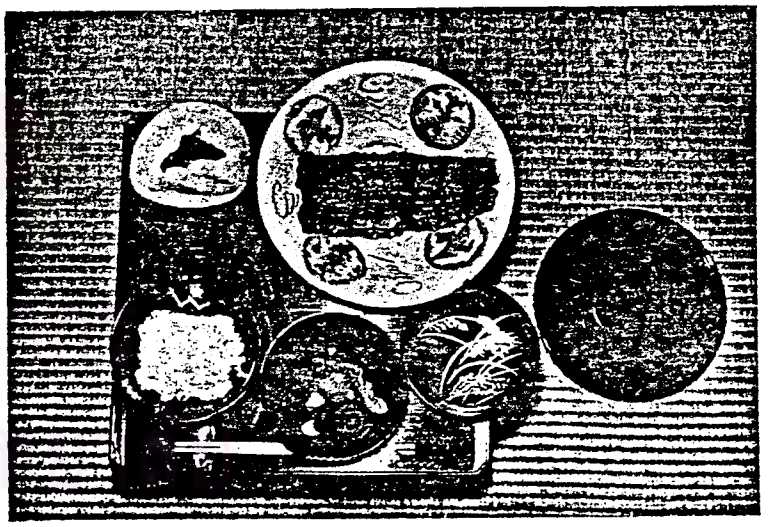
(ก)

(ข)

(ง)

(จ)

(ค)



(ฉ)

ภาพที่ 10 วิธีทำ Kabayaki

ก. แล่เอากระดูกกลางตัวออกและตัดเป็นท่อน ๆ

ข. ใช้ไม้ไผ่เสียบตามขวางเพื่อไม่ให้เนื้อปลาหดตัว

ค. นำไปนึ่งจนเนื้อเป็นสีขาวแล้วจึงนำไปอบ

ง. ระหว่างที่ปิ้งต้องชุบน้ำซ๊อสด้วย 2-3 ครั้ง

จ. นำไปปิ้งบนเตาถ่านจนสุก

ฉ. รับประทานกับข้าวสุกหุงแบบญี่ปุ่นและผักดอง

ตารางที่ 12 ส่วนประกอบธาตุอาหาร

	ร้อยละ					
	น้ำ	โปรตีน	ไขมัน	คาร์โบไฮเดรต	อื่นๆ	รวม
ปลาซาดีน	75	17	6	0.8	1.2	100
ปลาไหลญี่ปุ่น	61	20	18	0.3	0.7	100

ตารางที่ 13 ประเทศที่นิยมบริโภคปลาไหลญี่ปุ่น

	ขนาดน้ำหนักเฉลี่ย (กรัม)	ชนิดของอาหาร
1. ญี่ปุ่น	150 - 200	kabayaki
2. เยอรมันตะวันตก	260 ขึ้นไป	รมควัน
3. สาธารณรัฐประชาชนจีน	120 - 180	รมควัน
4. เนเธอร์แลนด์	50 - 260	รมควัน
5. เดนมาร์ค	300 - 400	รมควัน
6. สวีเดน	450 ขึ้นไป	รมควัน
7. เยอรมันตะวันออก	260 ขึ้นไป	รมควัน
8. สหราชอาณาจักร	110 - 350	สดู

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

นางสาวชาลินี นาคเวก เกิดเมื่อวันที่ 24 สิงหาคม พ.ศ. 2500 ที่จังหวัดสมุทรปราการ จบการศึกษาปริญญาตรีทางบัญชีจากจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เมื่อปีการศึกษา 2521 เป็นบุตรคนโตของครอบครัว มีน้องชาย 3 คน เคยทำงานกับสำนักงานไชยยศ โรงพยาบาลสำโรงการแพทย์ และบริษัท ฟิลลิปส์ ปิโตรเลียม ประเทศไทย จำกัด

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

Chulalinet
3 0021 00111494 1

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย