

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2524. เอกสารวิชาการ เล่มที่ 4 ข้าวโพด. กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- กาญจนา นิลนนท์ และ วราวุฒิ ครุสง. 2542. นมเปรี้ยวพร้อมดื่มจากถั่วเหลือง. วารสารเกษตร พระจอมเกล้า. 13(3): 22-29
- จิรากร ประเสริฐชีวะ. 2544. การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมหมักจากน้ำนมข้าวโพด. รายงานกระบวนการ วิชา Advance foods product and process development. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ทองยศ อเนกะเวียง. 2527. ผลิตภัณฑ์นม (Milk Products). กรุงเทพฯ: ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นรินทร์ ทองศิริ. 2531. เทคโนโลยีอาหารนม (Dairy Technology). เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บุญจันทร์ สายยิ้ม. 2530. “การใช้นมถั่วเหลืองผสมนมโคในการผลิตนมเปรี้ยว”. วิทยาศาสตร์มหบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 15-25
- ไพโรจน์ วิริยจารี และ อรุณ หันพงษ์กิตติกุล. 2535. ปฏิบัติการอุตสาหกรรมการหมัก. เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย เชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2536. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการหมัก. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย เชียงใหม่.

- ภวัต สังขะวัฒน์. 2544. “การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมหมักกล้วยโยเกิร์ตโดยใช้เชื้อจุลินทรีย์โปรไบโอติก”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มูลนิธิโครงการหลวง. 2542. *เอกสารเผยแพร่*. สำนักงานมูลนิธิโครงการหลวง. เชียงใหม่
- รัตติกร ธเนศราภา. 2544. “การพัฒนาการผลิตลูกกวาดสมุนไพรชนิดแข็ง”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัตนา พริกิตติวรกุล. 2537. *แบคทีเรียในโยเกิร์ตและการผลิตโยเกิร์ตจากน้ำนมถั่วเหลือง*. รายงานปัญหาพิเศษสาขาชีววิทยา. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2531. *จุลินทรีย์ที่ใช้ในผลิตภัณฑ์นมหมัก*. *วารสารเกษตรพระจอมเกล้า*, ปีที่ 6 ฉบับที่ 3 กันยายน-ธันวาคม. 45-50.
- เรณู ปิ่นทอง. 2523. *การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตจากถั่วเหลือง*. *วารสารอาหาร*, 12(2): 230-248.
- เรณู ปิ่นทอง. 2535. *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ลูกจันทร์ ภักร์ขันธ์. 2522. *อุตสาหกรรมอาหารหมักดอง*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ลินจง สุขคำภู. 2538. *การกำจัดกลิ่นในน้ำนมถั่วเหลืองเพื่อทำผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต*. *วารสารเกษตรพระจอมเกล้า*, ปีที่ 13 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม-สิงหาคม. 51-58.
- วรารุณี ครุสง และ รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2532. *เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร.คณะเทคโนโลยีการเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

- วรารุณี ครุสง. 2538. *จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร. คณะเทคโนโลยีการเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ศุภวัฒน์ สิ้นสุวงศ์วัฒน์. 2541. การศึกษาการผลิตโยเกิร์ตนมถั่วเหลืองโดยการใช้เซลล์ตรึง. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. โครงการพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ประจำปี 2541. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศูนย์สารสนเทศการเกษตร. 2541. รายงานผลการสำรวจข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ ปีเพาะปลูก 2539/40. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. เอกสารสถิติการเกษตร เลขที่ 17/2541.
- สุรพล อุปดิสกุล. 2523. สถิติ : การวางแผนการทดลองเบื้องต้น. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2544. การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Ahmad, I.H. 1974. *Soybean milk in the production of tains* (Malaysian yoghurt-like-product). Tofu and Soymilk Production. The soyfood center. Californic. 336.
- A.O.A.C. 2000. *In Association of Official Analytical Chemists*, 17th ed. AOAC Inc. Arlington, Virginia, USA.
- Bailey, A.J. and N.D. Lighth. 1989. *Molecular and Fibre Structure of Collagenin Connective Tissue in Meat and Meat product*. Elsevier Applied Science. London and New York.
- Banken, H. 1997. *Yoghurt Breaks the Mould.FSTA*. U.S.A.
- Chandan, R.C. 1982. *Other Fermented Dairy Product*. Prescott & Dunn's Industrial Microbiology. AVI Publishing Company, Inc. Westport, Conncticut.

- Deeth, H.C. and A.Y. Tamime. 1981. Yoghurt Nutritive and Therapeutic Aspects. *J. Food Protection*. 55: 80-91.
- Minolta Camera Co., Ltd., 1991. *Choma Meter CR-310 Instruction Manual*. Cho-ku, Osaka, Japan.
- Nakazawa, Y. and A. Hosono. 1992. *Functions of Fermented Milk*. Translated by Howells, B.W. Elsevier Science Publishers Ltd. Essex, England.
- Oriowski, J.K., A.I. Nelson and L.S. Wei. 1979. *Effect of formulation and processing variables on the quality of soybean yoghurt*. In World Soybean Research Conference two, North Carolina State University. 26-29.
- Rasic, J.L. 1983. The Role of Dairy Foods Containing Bifido and Acidophilus Bacteria in Nutrition and Health. *North European Dairy Journal*. 4: 80-90.
- Robinson, R.K. and A.Y. Tamime. 1981. Microbiology of Fermented Milks. *Dairy Microbiology Of Milk Product*. R.K. Robinson (Editor). Applied Science Publishers. London.
- Robinson, R.K. 1994. *Modern Dairy Technology :Vol.1. Advances in Milk Products*, 2nd Edition. Elsevier, New York.
- Singh, S. 1978. *Potential of soy protein in improving indian diet*. In International Soya Protein Food Conference Proceedings. Singapore. 25-27.
- Soomro, A.H., T. Masud and K. Anwaar. 2002. *Role of Lactic Acid Bacteria (LAB) in Food Preservation And Human Health-A Review*. Department of Food Technology, University of Arid Agriculture, Rawalpindi, Pakistan. 20-24.
- Staff of foodsci. 1998. *Yogurt and Other Fermented Milk Product*. [Online]. Available: <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/yogurt.html>. [2001, Oct. 30].

- Tamime, A.Y. 1977. *Some Aspects of the Production of Yoghurt and Condensed Yoghurt*.
[Online]. Available : <http://www.sare.org/handbook/dairy/dairyrb.pdf>.
[2001, Dec.12].
- Tamime, A.Y. and R.K. Robinson. 1985. *YOGHURT Science and Technology*. Pergamon Press
Ltd. Exeter, Great Britain.
- Tamime, A.Y. 1997. *Fermented milk : Historical Food with Modern Application*. Dairy
Science & Technology Consultant. Ary. Scotland, United Kingdom.
- Turner , A. 1989. *Synthetic yoghurt from soybean*. *FSTA*, U.S.A.
- Yamanaka, Y., S. Okumura and Y. Hasegawa. 1970. *Method of preparing a sour milk
beverage*. U.S.A.
- Wood, B.J.B. 1985. *Microbiology of Fermented Foods*. Elsevier Applied Science Publisher
Ltd. Essex. England.