

เอกสารอ้างอิง

- กรมการข้าว. (2552). “สถานการณ์การผลิตและการตลาดข้าวของโลก ปี 2552/2553 (ณ เดือน ตุลาคม 2552)”. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.ricethailand.go.th/ricethailand/ricethailand/Rice%20Situation/Oct%20Rice%20Situation.html> (10 พฤศจิกายน 2552).
- กรมธุรกิจพลังงาน. (2552). “วิธีการกำหนดราคาเอทานอลและราคาเอทานอลอ้างอิงไตรมาสที่ 1 ของปี 52”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://203.146.35.11/dede/index.php?id=172> (15 มกราคม 2552).
- กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์. (2548). “สถิติส่งออกสินค้าเกษตรกรรม”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.moc.go.th> (1 มีนาคม 2551).
- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2552). “ราคาสินค้าการเกษตร ณ ตลาดสี่มุมเมือง”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.taladsimummuang.com/goods/displaygoods.php> (10 กันยายน 2552).
- กล้าณรงค์ ศรีรอด, รังสิมา ชลคุป, สุนีย์ โชตินิรนาท และสิทธิโชค วัลลภาทิตย์. (2540). “การศึกษาจลนศาสตร์และสภาวะที่เหมาะสมในการย่อยแป้งมันสำปะหลังด้วยเอนไซม์ทางการค้า”. รายงานการวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
- เครือข่ายอ้อย อุตตะวิริยะสุข. (2536). “คุณภาพเมล็ดข้าวทางกายภาพและการแปรสภาพเมล็ด”. เอกสารประกอบการบรรยายฝึกอบรมหลักสูตรวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว ณ ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง, ฝ่ายฝึกอบรมสถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.
- เฉลิมฉัตร จันทร์อินทร์. (2545). “การวิเคราะห์โครงสร้างการตลาดและกลยุทธ์การแข่งขันของอุตสาหกรรมข้าวโพดหวานกระป๋องในประเทศไทย”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จิตติพร กันจันวงศ์, ณัฐพงษ์ กาละปิ่น และนพพล เล็กสวัสดิ์. (2551). “การผลิตเอทานอลและกรดอินทรีย์จากลำไยอบแห้ง”. งานนิทรรศการแสดงผลงานพัฒนาเทคโนโลยีทุนปริญญาตรี สกว. ครั้งที่ 6 (IRPUS51 Project Expo), 28–30 มีนาคม 2551, รอยัล พารากอนฮอลล์, ชั้น 5 สยามพารากอน, กรุงเทพฯ. โครงการวิจัย R50D01001.

- ทัศนีย์ เชื้อทอง. (2533). “การผลิตน้ำตาลไซโลสจากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรโดยเอนไซม์ในถังปฏิกรณ์เชื้อแผ่น”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ชนะบุลย์ สัจจะอนันตกุล. (2536). “การแปรรูปข้าวโพดหวาน”. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 26 กรกฎาคม-ธันวาคม 2536.
- นนท์ สำราญทรัพย์. (2549). “การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสะอาดในกระบวนการผลิตข้าวโพดหวานบรรจุกระป๋อง”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2549). “บทที่ 6 คาร์โบไฮเดรต”. เคมีอาหาร พิมพ์ครั้งที่ 2. โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ, น.137-188.
- ปฐมสุดา สำเร็จ. (2548). “เอทานอล แก๊สโซฮอลล์ จากรากมันสำปะหลัง”. วารสารการวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, ปีที่ 20 ฉบับที่ 1 มกราคม-มีนาคม 2548, น.11-16.
- ปราณี อานเป็รื่อง. (2543). “เอนไซม์ทางอาหาร”. เอนไซม์ทางอาหาร พิมพ์ครั้งที่ 3. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พรพิมล อุ้ยจันทร์ภักดี. (2553). “ผลของน้ำตาลในการเหนี่ยวนำและกีดกันการสร้างไซเลนเนสของ *Bacillus circulans* B₆”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- พรรณทิวา พุทธาเทพ, ขวัญตา เสมอเชื้อ และนพพล เล็กสวัสดิ์. (2551). “การประยุกต์ใช้กระบวนการไบโอทรานส์ฟอร์มเมชันแบบสองเฟสในการผลิต PAC ด้วยจุลินทรีย์ที่ใช้ลำไยอบแห้งเป็นแหล่งอาหารคาร์บอน”. งานนิทรรศการแสดงผลงานพัฒนาเทคโนโลยีทุนปริญญาตรี สกว. ครั้งที่ 6 (IRPUS51 Project Expo), 28-30 มีนาคม 2551, รอยัล พารากอนฮอลล์, ชั้น 5 สยามพารากอน, กรุงเทพฯ. โครงการวิจัย R50D03006.
- พันธ์นันท์ นาดพินิจ. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. (2550). “ไฮโดรเจนพลังงานสะอาดจากขยะ”. วารสาร เลิฟ@เฟิสต์ไชนส์, ปีที่ 22 ฉบับที่ 1 ม.ค-มี.ค. 2550.
- พูนศิริ พระทอง, กิตติยา แลวงศันล, อุทุมพร อภิวงค์งาม และนพพล เล็กสวัสดิ์. (2551). “การผลิต R-phenylacetylcarbinol และสารผลิตภัณฑ์ข้างเคียงด้วยลำไยอบแห้งในระบบเบนซาลดีไฮด์อิมัลชัน”. งานนิทรรศการแสดงผลงานพัฒนาเทคโนโลยีทุนปริญญาตรี สกว. ครั้งที่ 6 (IRPUS51 Project Expo), 28-30 มีนาคม 2551, รอยัล พารากอนฮอลล์, ชั้น 5 สยามพารากอน, กรุงเทพฯ. โครงการวิจัย R50D03005.

- มาโนช โพธิ์สูง. (2546). “การผลิตเอทานอลจากน้ำเชื่อมที่ได้จากการย่อยกากมันสำปะหลังโดยแบคทีเรีย *Zymomonas mobilis*”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- รักษนก โคโต, สุนทรีย์พร หอมบัวใหญ่, อรุณี แต่งใหญ่ และพะยอม เกียรติกำจร. (2539). “การอยู่ร่วมกันของจุลินทรีย์ 2 ชนิดเพื่อผลิตเอทานอลจากแป้งมันสำปะหลัง”. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, ปีที่ 4 ฉบับที่ 2, น.55 – 64.
- รัฐศิริินทร์ เรือนพระจันทร์, ปิยนุสรณ์ น้อยคิ้ว และจิราต บุญคง. (2545). “การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการย่อยเปลือกข้าวโพดโดยเอนไซม์เซลลูเลสหรือเอนไซม์ไซลาลเนส”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.scisoc.or.th/stt/28/web/content/M_13/M09.htm (8 มกราคม 2552).
- วรายุทธ เนติกานต์ และนพพล เล็กสวัสดิ์. (2551). “การผลิตเอทานอลและ *R*-phenylacetylcarbinol จากสารผสมระหว่างเศษของแข็งที่เหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตข้าวโพดหวานบรรจุกระป๋องและกากน้ำตาล”. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ฉบับพิเศษ การประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยมหาสารคามครั้งที่ 4*.
- วรายุทธ เนติกานต์, รณชัย ปรรณนาผล และนพพล เล็กสวัสดิ์. (2552). “การศึกษาเบื้องต้นในการผลิตเอนไซม์ไฟเตส และไฟรูเวตติคาร์บอกซิเลสจากเศษของแข็งที่เหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตอาหารสัตว์ของบริษัทแม่ทัพดีจำกัด”. *เอกสารการประชุมวิชาการ หัวข้อการปรับปรุงกระบวนการผลิตในอุตสาหกรรมด้วยเทคโนโลยีสะอาด, ศูนย์ประชุมสถาบันวิจัยจุฬาภรณ์* น.25-33.
- วิมลทิพย์ ไตรปัญญา. (2549). “การผลิตน้ำตาลจากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรโดยใช้ไซลาลโนโลติกและเซลลูโลโลติก”. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวเคมี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- วิรงรอง ทองดีสุนทอง. (2548). “การแยกเอมิเซลลูโลสจากผลมะละกอดิบและการตรวจหาน้ำตาลองค์ประกอบ”. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศรีสกุล วรจันทร์, สุชีพ สุขสุแพทย์ และณัทชัย วิจิตโรทัย. (2546). “การศึกษาส่วนประกอบทางเคมีและค่าการย่อยได้ของกรดอะมิโนในวัตถุดิบอาหารสัตว์โดยสัตว์ปีก”. *รายงานการวิจัย, ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง*, น.73-74.

สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ. (2548). “คู่มือระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ISO 1401”. บริษัทประชาชน จำกัด.

สร้อย โชติแจ่มสกุลชัย. (2546). “การคัดเลือกจุลินทรีย์ที่ผลิตเอนไซม์ไฟเตส การผลิตเอนไซม์และการศึกษาสมบัติของเอนไซม์บริสุทธิ์”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาจุลชีววิทยา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน.

สายศิริ ศิลปวุฒิ. (2545). “การผลิตแซนแทนกัมจากไฮโดรไลเซทของแป้งมันสำปะหลังโดยใช้การหมักแบบป้อนเป็นช่วง”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีทางอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดชัยภูมิ. (2552). “บริการข่าวตลาดสัปดาห์ที่ 1”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://pcoc.moc.go.th/pcocsys/module.aspx?tab_id=1&pv=36&view=1 (8 มกราคม 2552).

สุมนา จันทร์ดี. (2548). “การผลิตสุราขาวจากส่วนเหลือเมล็ดข้าวโพดหวานของกระบวนการผลิตข้าวโพดหวานบรรจุกระป๋อง”. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุรัสสา สมิตะโยธิน, ชิดชนก นวลฉิมพลี, ปิณฑนา หนูแสน และวิศิษฐ์พร สุขสมบัติ. (2552). “ตอนที่ 5.1 อาหารข้น (Concentrates)”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.sut.ac.th/e-texts/Agri/My%20Webs/ตอนที่_5.1.htm (8 มกราคม 2552).

อริสรา รอดมัย . (2546). “การศึกษาการผลิตเอทานอลจากน้ำตาลไซโลสและกลูโคสโดยเชื้อยีสต์ผสม *S. cerevisiae* 5019 และ *C. tropicalis* 5045”. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีชีวเคมี สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

Aghajari, N., Feller, G., Gerday, C. and Haser, R. (1998). “Alpha-amylase from *Alteromonas haloplanctis* complexed with tris”. *Protein Science*, 7:564-572.

Agustina, M.A. (2009). “Production of ethanol and (*R*)-phenylacetylcarbinol from whole cells biocatalyst utilizes carbon sources from dried longan”. Master of Science (Biotechnology), Chiang Mai University.

Alasheh, S. and Duvnjak, Z. (1994). “Characteristics of phytase produced by *Aspergillus carbonarius* NRC 401121 in canola meal”. *Acta Biotechnology*, 14:223-233.

Alex, W., Jake, F., Eugene, F. and Jason, H. (2009). “Major issue: cellulosic ethanol”. [Online]. Available: http://blogs.princeton.edu/chm333/f2006/biomass/bioethanol/04_major_issue_cellulosic_ethanol (19 September 2009).

- Atkins, R.C. (2009). "Food nutrition and the Atkins diet revolution". [Online]. Available: <http://www.dratkindsdietplan.info/learn> (14 September 2552).
- Bai, F.W., Anderson, W.A., and Moo-Young, M. (2008). "Ethanol fermentation technologies from sugar and starch feedstocks". *Biotechnology Advances*, 26:89-105.
- Berka, R.M., Rey, M.W., Brown, K.M., Byun, T., and Klotz, A.V. (1998). "Molecular characterization and expression of a phytase gene from the thermophilic fungus *Thermomyces lanuginosus*". *Applied and Environmental Microbiology*, 64:4423-4427.
- Bisswanger, H. (2008). "Enzyme kinetics: principles and methods". 2nd edition, Wiley-VCH verlag, GmbH & Co., KGaA, Weinheim, Germany, pp.63 - 66.
- Boonpayung, S. (2005). "Thermal stability improvement of pentosanase from *Asperillus* sp. FAS 128". *Master of Science (Biotechnology)*, King Mongkut's University of Technology Thonburi.
- Bradford, M.M. (1976). "A rapid and sensitive for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding". *Analysis Biochemistry*, 72:248-254.
- Bundy, L.G. and Widen, P.B. (1996). "Management of sweet corn processing wastes to protect groundwater quality". [Online]. Available: <http://digicoll.library.wise.edu/cgi-bin/EcoNatRes/EcoNatRes-idx?type=turn&entity=EcoNatRes0027002640015&isize=M> (1 January 2007).
- Casey, A. and Walsh, G. (2003). "Purification and characterization of extracellular phytase from *Aspergillus niger* ATCC 9142". *Bioresource Technology*, 86(2):183-8.
- Cazetta, M.L., Celligoi, M.A.P.C., Buzato, J.B., Scarmino, I.S. (2007). "Fermentation of molasses by *Zymomonas mobilis*: effects of temperature and sugar concentration on ethanol production". *Bioresource Technology*, 98:2824-2828.
- Çetinkol, M. (1989). "Production of sweet corn". *Hasat Dergisi*, 46:20-23.
- Chen, H. and Jin, S. (2006). "Effect of ethanol and yeast on cellulose activity and hydrolysis of crystalline cellulose". *Enzyme and Microbial Technology*, 39:1430-1432.

- Cooper, R.J. and Helen, S.G. (1983). "A method for estimating phosphate in the presence of phytate and its application to the determination of phytase". *Analysis Biochemistry*, 132:285–287.
- Cromwell, G.L., Lindemann, M.D., Xavier, E.G. and Pettey, A. (2004). "Low-phytate diets with phytase drop phosphorus excretion". *Swine Research Review*. [Online]. Available: <http://nationalhogfarmer.com/mag/low-phytate/> (16 May 2008).
- De Angelis, M., Gallo, G., Corbo, M.R., McSweeney, P.L., Faccia, M. and Giovine, M. (2003). "Phytase activity in sour dough lactic acid bacteria: purification and characterization of a phytase from *Lactobacillus sanfranciscensis* CB1". *Food Microbiology*, 87(3):259–270.
- Deak, T., and Beuchat, L.R. (1996). "Handbook of food spoilage yeasts". CRC Press, New York, pp. 39 – 40.
- Dien, B.S., Cotta, M.A. and Jeffries, T.W. (2003). "Bacteria engineered for fuel ethanol production: current status". *Applied Microbiology and Biotechnology*, 63:258-266.
- Dixon, M. and Webb, E.C. (1979). "Enzymes". 3rd edition, Longman Group, Ltd., London, pp.1077.
- Doelle, M.B., Millichip, R.J. and Doelle, H.W. (1989). "Production of ethanol from corn using inoculum cascading of *Zymomonas mobilis*". *Process Biochemistry*, 24:137-140.
- Ehrlich, K.C., Montalbano, B.G., Mullaney, E.J., Dischinger, H.C. and Ullah, A.H.J. (1993). "Identification and cloning of a second phytase gene (phyB) from *Aspergillus niger* (ficum)". *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 195:53–7.
- Fellows, P. (1993). "Food processing technology: principles and practice". Ellis Horwood, Ltd., New York, pp.505.
- Fort, R. (2008). "Structure and properties of carbohydrates (sugars)". University of Maine, Orono. [Online]. Available: <http://chemistry.umeche.maine.edu/CHY431/Basics/Sugars.html> (16 May 2008).
- Greiner, R., Konietzny, U. and Jany, K.D. (1993). "Purification and characterization of two phytases from *Escherichia coli*". *Archives of Biochemical and Biophysical*, 303:107–113.
- Greiner, R., Haller, E., Konietzny, U. and Jany, K.D. 1997. "Purification and characterization of a phytase from *Klebsiella terrigena*". *Archives of Biochemical and Biophysical*, 341:201–206.

- Han, Y.M. and Lei, X.G. (1999). "Role of glycosylation in the functional expression of an *Aspergillus niger* phytase (A) in *Pichia pastoris*". *Archives of Biochemical and Biophysical*, 364(1):83-90.
- Han, Y.M., Wilson, D.B. and Lei, X.G. (1999). "Expression of an *Aspergillus niger* phytase gene (phy A) in *Saccharomyces cerevisiae*". *Applied and Environmental Microbiology*, 65(5):1915-1918.
- Hema, A., Ujjval, T. and Kamlesh, P. (2006). "Alpha amylase production by *Bacillus cereus* MTCC 1305 using solid – state fermentation". *Food Technology and Biotechnology*, 44(2):241–245.
- Hemschemeier, A. and Happe, T. (2005). "The exceptional photofermentative hydrogen metabolism of the green alga *Chlamydomonas reinhardtii*". *Biochemical Society Transactions*, 33:39–41.
- Hopeland Chem - Tech. (2008). "Production of phytase as animal feed additive". [Online]. Available: <http://www.hope-land.cn/xiangxi.asp?id=155> (15 May 2008).
- Jaw-Shiow, C., Su-Fang, C., Min, T., Chiou-Yen, W. and Wen-Shen, C. (2000). "Phytase producing bacteria." [Online]. Available: <http://www.wikipatents.com/6033897.html> (16 May 2008).
- Kathiresan, K. and Manivannan, S. (2006). "Alpha-amylase production by *Penicillium fellutanum* isolated from mangrove rhizosphere soil". *African Journal of Biotechnology*, 5(10):829–832.
- Kerovuo, J., Lappalainen, I. and Reinikainen, T. (2000). "The metal dependence of *Bacillus subtilis* phytase". *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 268:365–369.
- Kim, Y.O., Kim, H.K., Bae, K.S., Yu, J.H. and Oh, T.K. (1998). "Purification and properties of thermostable phytase from *Bacillus* sp. DS11". *Enzyme and Microbiology Technology*, 22:2–7.
- Kim, H.W., Kim, Y.O., Lee, J.H., Kim, K.K., and Kim, Y.J. (2003). "Isolation and characterization of a phytase with improved properties from *Citrobacter braakii*". *Biotechnology Letter*, 25:1231-1234.

- Krishnan, R., Sumitra, R., Nampoothiri, K.M., George, S. and Ashok, P. (2006). "Comparison of phytase production on wheat bran and oilcakes in solid – state fermentation by *Mucor racemosus*". *Bioresource Technology*, 97:506–511.
- Larry, A. and Chris, R. (2009). "Carbohydrate preferences of *Gromphadorhina portentosa*". [Online]. Available: <http://webspaceship.edu/gspaul/animal%20behavior/cockroach/index.html> (19 September 2009).
- Leksawasdi, N. (2004). "Kinetic and modeling of enzymatic process for *R*-phenylacetylcarbinol (PAC) production". PhD Thesis, The University of New South Wales, Sydney, Australia.
- Li, X.Y., Liu, Z.Q. and Chi, Z.M. (2008). "Production of phytase by a marine yeast *Kodamaea ohmeri* BG3 in an oats medium: optimization by response surface methodology". *Bioresource Technology*, 99:6386–6390.
- Maria, D.A., Gallo, G., Corbo, R.M., McSweeney, L.H.P., Faccia, M., Giovine, M., and Gobetti, M. (2003). "Phytase activity in sourdough lactic acid bacteria: purification and characterization of a phytase from *Lactobacillus sanfranciscensis* CB 1". *Food Microbiology*, 87:259–270.
- Mark, R.W., Wilbur, W.W., Karel, G. and Randall, G.C. (2007). "Hydrolysis of grapefruit peel waste with cellulose and pectinase enzymes". *Bioresource Technology*, 98:1596–1601.
- Mastin, C. (2009). "Arabinoxylan". [Online]. Available: <http://www1.lsbu.ac.uk/water/hyara.html> (19 September 2009).
- Mikami, B., Degano, M., Hehre, E.J. and Sacchettini, J.C. (1994). "Crystal structures of soybean beta-amylase reacted with beta-maltose: active site components and their apparent role in catalysis". *Biochemistry*, 33:7779-7787.
- Millichip, R.J. and Doelle, H.W. (1989). "Large-scale ethanol production from milo (Sorghum) using *Zymomonas mobilis*". *Process Biochemistry*, 24:141-145.
- Mullaney, E.J., Daly, C.B., Sethumadhavan K., Rodriguez, E., Lei, X.G. and Ullah, A.H.J. (2000). "Phytase activity in *Aspergillus fumigatus* isolates". *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 275:759–763.
- Nagashima, T., Tange, T., and Anazawa, H. (1999). "Dephosphorylation of phytate by using the *Aspergillus niger* phytase with a high affinity for phytate". *Applied and Environmental Microbiology*, 65:4682-4684.

- PNNL. Pacific Northwest National Laboratory. (2008). "Genetically engineered ethanol producing microorganisms". [Online]. Available: <http://availabletechnologies.pnl.gov/technology.asp?id=231> (19 September 2009).
- Purva, V. and Uttam C.B. (2004). "Production studies and catalytic properties of phytases (myo-inositolhexakisphosphate phosphohydrolases): an overview". *Enzyme and Microbial Technology*, 35:3-14.
- Raroengwicht, M., Sumgpnag, P. and Puwastien, P. (1999). "Thai food composition tables: first edition". Institute of Nutrition. Mahidol University. Thailand.
- Rogers, P.L., Lee, J., Skotnicki, M.L. and Tribe, D.E. (1982). "Ethanol production by *Zymomonas mobilis*". *Advanced Biochemical Engineering*, 23:37-84.
- Rosche, B., Sandford, V., Breuer, M., Hauer, B. and Rogers, P.L. (2001). "Biotransformation of benzaldehyde into (*R*)-phenylacetylcarbinol by filamentous fungi or their extracts". *Applied Microbiology and Biotechnology*, 57:309-315.
- Rosche, B., Leksawasdi, N., Sandford, V., Breuer, M., Hauer, B. and Rogers, P.L. (2002). "Enzymatic (*R*)-phenylacetylcarbinol production in benzaldehyde emulsions". *Applied Microbiology and Biotechnology*, 60:94-100.
- Rosche, B., Breuer, M., Hauer, B. and Roger, P.L. (2005). "Role of pyruvate in enhancing pyruvate decarboxylase stability towards benzaldehyde". *Biotechnology*, 115:91-99.
- Salocks, C. and Kaley, K.B. (2009). "Ephedrine and pseudoephedrine". Technical support document: Toxicology clandestine drug labs/methamphetamine. [Online]. Available: <http://www.oehha.ca.gov> (14 January 2010)
- Sandford, V., Breuer, M., Hauer, B., Rogers, P. and Rosche, B. (2005) "(*R*)-phenylacetylcarbinol production in aqueous/organic two-phase systems using partially purified pyruvate decarboxylase from *Candida utilis*". *Biotechnology and Bioengineering*, 91:190-198.
- Satianegara, G., Breuer, M., Hauer, B., Rogers, P.L., Rosche, B. (2006). "Enzymatic (*R*)-phenylacetylcarbinol production in a benzaldehyde emulsion system with *Candida utilis* cells". *Applied Microbiology and Biotechnology*, 70:170-175.
- Schlemmer, U., Jany, K.D., Berk, A., Schulz, E. and Rechkemmer, G. (2001). "Degradation of phytate in the gut of pigs - pathway of gastrointestinal inositol phosphate hydrolysis and enzymes involved". *Archives of Animal Nutrition*. 55:255-280.

- Schmidt, A., Schlacher, A., Steiner, W., Schwab, H. and Kratky, C. (1998). "Xylanase from *Penicillium simplicissimum*". *Protein Science*, 7: 2081-2088.
- SciDAC. Scientific Discovery through Advanced Computing. (2007). "Scientific computing at the cutting edge". [Online]. Available: <http://www.scidacreview.org/0704/html/hardware.html> (19 September 2009).
- Segueilha, L., Lambrechts, C., Boze, H., Moulin, G. and Galzy, P. (1992). "Purification and properties of the phytase from *Schwanniomyces castellii*". *Fermentation and Bioengineering*, 74:7-11.
- Shah, V. and Parkh, L.J. (1990). "Phytase from *Klebsiella* sp. no. PG-2: purification and properties". *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 27:98-102.
- Shimizu, M. (1993). "Purification and characterization of phytase and acid phosphatase produced by *Aspergillus oryzae* K1". *Bioscience Biotechnology and Biochemistry*, 57(8):1364-1365.
- Shin, H.S. and Rogers, P.L. (1996). "Production of *L*-phenylacetylcarbinol (*L*-PAC) from benzaldehyde using partially purified pyruvate decarboxylase (PDC)". *Biotechnology and Bioengineering*, 49:52-62.
- Shuler, M.L. and Kargi, F. (1992). "Bioprocess engineering: basic concepts". Prentice-Hall, Inc., New Jersey Press, Section 7.4.
- Sigma Aldrich. (2008a). "Yeast extract". [Online]. Available: http://www.sigmaaldrich.com/catalog/Lookup.do?N5=All&N3=mode+matchpartialmax&N4=yeast+extract&D7=0&D10=yeast+extract&N1=S_ID&ST=RS&N25=0&F=PR (16 May 2008).
- Sigma Aldrich. (2008b). "Malt extract". [Online]. Available: http://www.sigmaaldrich.com/catalog/Lookup.do?N5=All&N3=mode+matchpartialmax&N4=malt+extract&D7=0&D10=yeast+extract&N1=S_ID&ST=RS&N25=0&F=PR (16 May 2008).
- Sigma Aldrich. (2008c). "Meat peptone". [Online]. Available: http://www.sigmaaldrich.com/catalog/Lookup.do?N5=All&N3=mode+matchpartialmax&N4=meat+peptone&D7=0&D10=meat+peptone&N1=S_ID&ST=RS&N25=0&F=PR (16 May 2008).

- Sigma Aldrich. (2008d). "Phytic acid sodium salt hydrate". [Online]. Available: <https://www.sigmaaldrich.com/catalog/search/ProductDetail/SIGMA/P8810> (16 May 2008).
- Sigma Aldrich. (2009a). "Amyloglucosidase from *Aspergillus niger*". [Online]. Available: http://www.sigmaaldrich.com/catalog/ProductDetail.do?D7=0&N5=Product%20No.%7CBRAND_KEY&N4=A7095%7CSIGMA&N25=0&QS=ON&F=SPEC (17 December 2009).
- Sigma Aldrich. (2009b). "Taka-Diastase from *Aspergillus oryzae*". [Online]. Available: http://www.sigmaaldrich.com/catalog/ProductDetail.do?D7=0&N5=Product%20No.%7CBRAND_KEY&N4=86247%7CSIGMA&N25=0&QS=ON&F=SPEC (17 December 2009).
- Skoog, D.A., West, D.M., and Holler, F.J. (1996). "Tools of analytical chemistry". Fundamentals of Analytical Chemistry, 7th edition, Fort Worth, Saunders College, pp.53-55.
- Ullah, A.H.J. and Gibson, D.M. (1987). "Extracellular phytase (E.C. 3.1.3.8) from *Aspergillus ficuum* NRRL 3135 : purification and characterization". *Preparative Biochemistry*, 17(1):63-91.
- Ullah, A.H.J., Sethumadhavan, K., Mullaney, E.J., Ziegelhoffer, T., Austin, S. and Phillips, S. (2003). "Fungal phyA gene expressed in potato leaves produces active and stable phytase". *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 306(2):603-9.
- USDA. (2009). World Horticultural Trade and U.S. Export Opportunities. "Processed Sweet Corn Situation and Outlook for Selected Countries". [Online]. Available: http://www.agmrc.org/media/cms/Sweet_Corn_122204_4DBEEA5FA711C.pdf (10 September 2009).
- Vats, P. and Bancrjee, U.C. (2002). "Studies on the production of phytase by a newly isolated strain of *Aspergillus niger* var teigham obtained from rotten wood-logs". *Process Biochemistry*, 38:211-217.
- Verduyn, C., Stouthamer, A.H., Scheffers, W.A., and Dijken, J.P. (1991). "A theoretical evaluation of growth yields of yeasts". *Antonie Van Leeuwenhoek*, 59: 49-63.
- Walsh, G. (2002). "Proteins Biochemistry and Biotechnology". John Wiley & Sons, Ltd., New York, pp.545.

Ward, N.E. (2006). "Phytase matrix values: theoretical aspects". [Online].

Available: http://www.soymeal.org/worldlitarticles_new/ward2006.html (16 May 2008).

Whistler, R.L. and Bemiller, J.N. (1999). "Carbohydrate chemistry for food scientists". American Association of Cereal Chemists, Eagan press, St. Paul, Minnesota, pp.33 – 139.

Wikimedia. (2009). "D-xylose-chain-3D-balls". [Online]. Available:

<http://commons.wikimedia.org/wiki/File:D-xylose-chain-3D-balls.png> (1 August 2009).

Wuxi Colotex Bio-Technology. (2009). "Beta-amylase". [Online]. Available:

http://www.alibaba.com/product-gs/217799356/Beta_amylase.html (18 December 2009).

Yook, C. and Robyt, J.F. (2002). "Reaction of alpha amylases with starch granules in aqueous suspension giving products in solution and in a minimum amount of water giving products inside the granule". *Carbohydrate Research*, 337:1113-1117.

Yoshiharu, N., Paul, L. and Heni, C. (2002). "Crystal structure and hydrogen-bonding system in cellulose 1 β from synchrotron x-ray and neutron fiber diffraction". *American Chemical Society*, 124(31):9074-9082.