

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. “เกษตรดีที่เหมาะสมสำหรับข้าวโพดหวาน” พิมพ์ครั้งที่ 1, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2545.
- กรมสรรพสามิต. 2547. “คำนิยามชนิดสุรา.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.exd.mof.go.th> (10 ธันวาคม 2547)
- กรมศุลกากร. 2546. “สถิติการนำเข้า-ส่งออก.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.custom.go.th/Statistic/StatisticIndex.jsp> (10 กันยายน 2546).
- กระทรวงอุตสาหกรรม. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรากลั่น. กรุงเทพฯ : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2544.
- กัลยา ปรีชานุกูล. 2547. “การใช้เชื้อยีสต์ในอุตสาหกรรมการหมัก.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.medsci.nu.ac.th/Thai/DeptMicrobio/PDF/การใช้เชื้อยีสต์ในอุตสาหกรรม.> (27 กรกฎาคม 2547).
- กำเนิด สุกัญวงศ์. หน้า 214-217. จุลชีวอุตสาหกรรม. เชียงใหม่. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2534.
- เจมชาติ มงคล. การผลิตสาเกจากข้าวเหนียวพันธุ์สันป่าตอง 1 และข้าวเหนียวดำ โดยเชื้อยีสต์บริสุทธิ์ *Saccharomyces sake*. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2542.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร. วิทยาศาสตร์การอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. คณะเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546.
- เจริญ เจริญชัย. จุลชีววิทยาของการผลิตสุรา. กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2542.
- ชลฤทัย กุลทิพย์ และนงคัลักษณ์ ศรีนุช. “ไวน์จากข้าวเหนียวดำ” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.rb.ac.th/org/research/rajabhat/rip1/s07107.htm> (17 พฤศจิกายน 2548).
- ชรินทร์ เตชะพันธ์. การผลิตสุราแช่และสุรากลั่นในระดับอุตสาหกรรมชุมชน. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546.
- นภา โล่ห์ทอง. กล้าเชื้ออาหารหมักและเทคโนโลยีการผลิต. ภาควิชาจุลชีววิทยา. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535.
- นฤดม บุญ-หลง และจินตนา อูปดิสสกุล. “ลักษณะเนื้อสัมผัสของอาหาร” เอกสารสัมมนา บริษัทจาร์พา เทคโนโลยี, 2547.
- นัยทัศน์ ภูศรีนัย. เอกสารประกอบคำบรรยายอุตสาหกรรมหมักคอง. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2535.

- บริษัท แปซิฟิกเมล็ดพันธุ์ จำกัด. 2547. “ข้าวโพดหวานลูกผสม” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http:// www.pacthai.co.th](http://www.pacthai.co.th) (25 ธันวาคม 2547)
- บัญญัติ สุขศรีงาม. เครื่องเทศที่ใช้เป็นสมุนไพร เล่ม 2. โรงพิมพ์อมรรณการพิมพ์. กรุงเทพฯ, 2527.
- ปราณี เกียรติสุระยานนท์. “การผลิตเหล้าพื้นบ้าน : ปัจจัยที่ควรพิจารณา”. ในจดหมายข่าวผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชน. หน้า 8-10. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2544.
- ปราณี อานเป็รื่อง. เอนไซม์ทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543.
- พิรุณ วิเชียรศิริกุล. ผลของปริมาณกลูโคสไมเลสในการย่อยแป้งมันสำปะหลังด้วยเอนไซม์ขั้นตอนเดียว. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2533.
- พิไลฐ ศรีสุริยจันทร์. การผลิตสุราแช่และสุรากลั่นในระดับอุตสาหกรรมชุมชน. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546.
- พุทธรินทร์ วรณิศร. ผลของเครื่องเทศต่อชนิดของจุลินทรีย์ในลูกแป้งข้าวหมาก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2521.
- เพชรพรรค ทศกร. หน่วยปฏิบัติการทั่วไป. หน้า 12-1. ภาควิชาเคมีเทคนิค. คณะวิทยาศาสตร์. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2534.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการหมัก. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลูกแป้ง. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2536.
- ภูวนัฐ โพธิ์งาม. การผลิตเอนไซม์อะไมโลกลูโคซิเดสและเซลลูเลสจากเปลือกมันฝรั่งโดยเชื้อราบางชนิด. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2539.
- มนตรี เขาวนัสตั้งเกตุ. “การคัดเลือกสายพันธุ์ยีสต์และราเพื่อใช้ผลิตไวน์ข้าว” วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2521.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรากลั่น 2088-2544.
- ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล. “การศึกษาการผลิตสุราแช่พื้นเมืองของไทยประเภทสาโท” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.nfi.or.th> (25 ธันวาคม 2547)
- เยาวพา บุญปู่ : การเพาะเลี้ยงราเส้นใย. *R&D Newsletter* ปีที่ 4 ฉบับที่ 2 : 8-9, 2540
- รัฐพงศ์ ปกแก้ว. “การเปรียบเทียบกระบวนการหมักแบบ SHF และ SSF เพื่อการผลิตเอธานอลเชื้อเพลิงจากแป้งมันสำปะหลัง โดยเชื้อ *Aspergillus niger* และ *Saccharomyces cerevisiae*” วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2545

- ลีชู คอยล้านการเกษตร. 2548. “เหล้าข้าวโพด” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.hilltribe.org/thai/lisu/lisu-cornwhisky.html> (29 มิถุนายน 2548).
- วรวิทย์ คุรุสง. จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร. คณะเทคโนโลยีการเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2538.
- วราทิพย์ สุรวัดตนวิเศษ. การผลิตเอธานอลจากกลูโคสไซรับที่ได้จากการย่อยแป้งมันสำปะหลังโดยกระบวนการหมัก. รายงานปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2540.
- วารภรณ์ จิวชัยศักดิ์. ไวน์ข้าว. สถาบันไทยศึกษา. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2546.
- วิลาวณิชย์ เจริญจิระตระกูล. จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ, 2539.
- สมใจ ศิริโชค. กระบวนการหมัก, เทคโนโลยีการหมัก. หน้า 1-4. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ศูนย์สื่อเสริมกรุงเทพ, 2537.
- สุพรรณยา ยังสุขเกษม. “ผลของสายพันธุ์มันฝรั่ง การย่อยแป้ง และการหมักต่อคุณภาพของวอดก้า” วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร), คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2548.
- สุกมาส ใจคำ. “การศึกษาคุณภาพของสุรากลั่นพื้นบ้านที่ผลิตในเขตภาคเหนือตอนบน” วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2544.
- สุมาลี เหลืองสกุล. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาชีววิทยา. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2539.
- แสงไทย คำภูไทย. ขุมทองเหล้าไทย ไวน์ผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 1 สำนักพิมพ์อินฟอर्मมีเดียบุ๊กส์. กรุงเทพฯ, 2545.
- AOAC. Association of Official Chemists. Arlington, VA. *Official methods of Analytical*. 17th ed., 2000.
- Anolerson, R. G. “Distilling Industry Current Practice.” In *Cereal Bioechnology* Woodhead Publisng and CRC Press LCC Cambridge England, 2000.
- Belitz, H. D., Hans Dieter, Hadziyev, D. and Grosch, W. *Food Chemistry* : 1st ed. Springer Verlag, 1986.
- Benen, J. 2004. “Microbial enzymes in biotechnology enzymes in food applications.” [Online]. Available <http://www.fms.wau.nl/micr/ApplMolgen/30> (1 November 2004).
- Bruinenberg, P. *Bioconversion of starch by enzymes*. In *Advanced Post-Academic Course on Tapioca Starch Technology (I)* : January 22-26 & February 19-23, 1996. Asian Institute of Technology, Bangkok, Thailand, 1996.

- Daurte, J. C. M. Costa-Ferreira and G. Sena-Martins. *Cellobiose dehydrogenase. Possible roles and importance for pulp and paper biotechnology*. Bioresource Technol. pp. 890-899, 1999.
- Farrell, R. L. and Skerker, P. S., *Chlorine-free bleaching with Cartazyme HS treatment*. Elsevier. Amsterdam, pp. 315-324, 1992.
- Frazier, W. C. and Westhoff, D. C. *Food Microbiology*. : 4th ed. AVI Publishing Co.,Inc. Westport, Connecticut, pp. 133-134, 1988.
- Grassin, C. and Fauquembergue, P. *Applications of pectinases in beverages*. Elsevier, Amsterdam, The Netherlands, pp. 453-462, 1996.
- Godon, B. *Bioconversion of Cereal Products* : VCH Publishers, 1994.
- Jacques, K., Lyons, T.P., and Kelsall, D.R. *The Alcohol Textbook*. United Kingdom : Nottingham University Press, 1995.
- Klingspohn, U., Bader, J., Kruse, B., Vijai, K., Schugerl, K. Utilization of Potato Pulp from Potato Starch Processing. : Int. J. Pro. Bio, 1992 pp., 2 : 91-97.
- Lue, B.S., *Rice : Production and Utilization*. : Publishing Company Inc, pp. 3-5, 1980.
- Maat, J., Rosa, M., Verbakel, J., Stam, H., Santos da Silva, Borrel, M., Egmond, M. R., M. L. D. Hagemans., R. F. M. van Gorcom, J. G. M. Hessing, C. A. M. J. J. van den Hondel, and C. van Rotterdam. *Xylanases and their application in bakery*. Elsevier, Amsterdam, The Netherlands, pp. 349-360, 1992.
- Mangiapane, H. and Griffin, M. *The application of enzyme technology in the food and drink industry* : 2nd ed. Macmillan press. Published by the department of Life Sciences Nottingham Trent University, 1999.
- Monthip Raroengwicht, Pongtorn Sumgpang and prapasri Puwastien. *Thai Food Composition Tables* : first edition. Institute of Nutrition. Mahidol University. Thailand, 1999.
- Moo-Young, M., Morrena, A.R. and Tengerdy, R.P. : "Principles of solid-substrate fermentation." in *The filament Fungi*, vol 1. Edward Arnold London, 1975.
- Nielsen, J. Modelling the growth of filamentous fungi. *Advanced in Biochemical engineering biotechnology*, 1996, 46 : 187-223.
- Nissen, A. M., Anker, L., Munk, N., and Krebs Lange, N. *Xylanases for the pulp and paper industry*. Elsevier, Amsterdam, The Netherlands, pp. 325-338, 1992.
- Piggot, J. R. and Paterson, A. *Distilled Beverage Flavour*. Waedenswill : Ellis Horwood Press, 1989.
- Prave, P., U., Sittg, W., and Sukatsch, D.A. "The metabolism of Microorganisms." in *Fundamentals of Biotechnology*, Weinheim Deerfield Each Ltd., pp. 473-513, 1987.
- Roy L. Whistler and James R. Daniel. *Food Chemistry* : Purdue University. West Lafayette. Indiana, 1973.
- Rinci, A. P. J. "Regulation of Hyphal Branching and Hyphal Orientation." in *The Ecology and Physiology of the Fungal Mycelium*, Cambridge University Press, 1984.

- Whistler, R. L. and Bemiller, J. N. *Carbohydrate chemistry for food scientists* : American Association of Cereal Chemists, Inc. Eagan press. St. Paul, Minnesota, pp. 33-139, 1999.
- Yamane, Y., J. Fujita, S. Izuwa, K. Fukuchi, R. Shimizu, A. Hiyoshi, H. Fukuda, S. Mikami, Y. Kizaki and S. Wakabayashi. *Properties of Cellulose-Degrading Enzymes from Aspergillus oryzae and Their Contribution for Material Utilisation and Alcohol Yield in Sake Mash Fermentation*. J. Biosci. Bioeng. pp. 479-484, 2002.
- Yook, C. and Robyt, J.F. *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, 2002, 337 : 1113-1117.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved