เอกสารอ้างอิง

กฤษณามรวิสิฐ. 2490. การทำสุรา. สามิตสาร. ปีที่ 3. เล่มที่ 5 : 33 – 42.

กฤษณามรวิสิฐ. 2491. การทำสุรา. สามิตสาร. ปีที่ 4. เล่มที่ 6 : 13 – 19.

กฤษณามรวิสิฐ. 2491. การทำสุรา. สามิตสาร. ปีที่ 4. เล่มที่ 1 : 19 – 23.

กฤษณามรวิสิฐ, 2492. การทำสุรา. สามิตสาร. ปีที่ 5. เล่มที่4 : 2 – 28.

กองบรรณาธิการวารสาร Japan World. 2541. ศิลปะแห่งข้าวกับน้ำที่ช่างฝีมือหัวแข็งเป็นผู้สร้าง. Japan World.ปีที่ 6. ฉบับที่ 32 : 5 - 8.

คณาจารย์ ภาควิชาพืชไร่นา. 2534. พืชเศรษฐกิจ เล่ม 1. ภาควิชาพืชไร่นา. คณะเกษตร. มหาวิทาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

เครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือก. 2541. น้ำภูมิปัญญาไทยจาก 4 ภูมิภาค. "25 ปี 14 ตุลา" ครบรอบ 1 ปี รัฐธรรมนูญใหม่. 11 - 14 ตุลาคม. ท้องสนามหลวง. กรุงเทพฯ.

จีระ หงส์ลลารมณ์ และ บุญคง หันจางสิทธิ์. 2528. ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการผลิตเหล้าขาว. คณะเศรษฐศาสตร์. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

จรัญ จันทลักขณา. 2534. พิมพ์ครั้งที่ 6. สถิติวิเคราะห์และวางแผนงานวิจัย. ภาควิชาสัตวบาล. คณะเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

จำรัส โปร่งศิริวัฒนา. 2534. ความรู้เรื่องข้าว. สถาบันวิจัยข้าว. กรมวิชาการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ.

ชัยวัฒน์ จาติเสถียร. 2521. การคัดเลือกสายพันธุ์เชื้อราและยีสต์ในลูกแป้งสำหรับหมักข้าวหมาก. ภาควิชาชีววิทยา. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ชรินทร์ เตชะพันธุ์. 2540. การผลิตมอลท์วิสกี้จากบาร์เลย์ที่ปลูกในประเทศไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

เซ็งมิงเต แซ่จัง. 2527. คู่มือปฏิบัติการชั่งสูตรและคำนวณประสิทธิภาพการผลิตสุรา. เล่ม 1.

นภา โลห์ทอง. 2534.กล้าเชื้ออาหารหมักและเทคโนโลยีการผลิต. ภาควิชาจุลชีววิทยา . คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นิตยา บุญมี. 2532. จุลินทรีย์ในการผลิตขนมจีนแป้งหมัก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

นิรุจน์ ศรีเกษม. 2527. การสำรวจเชื้อยีสต์ที่ชาวไทยภูเขาใช้ทำเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์. การค้นคว้าแบบอิสระเชิงวิทยานิพนธ์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

บรรจงจิต มหินทรเทพ, รสสุคนธ์ เหล่าไพบูลย์ และ นภา โล่ห์ทอง. 2530. การผลิตลูกแป้งด้วยเชื้อบริสุทธิ์ เพื่อใช้เป็นกล้าหมักน้ำส้มสายชู. วารสารเกษตรศาสตร์ (วิทย์) 21 : 278 – 288.

บุญชัย พิทักษ์ดำรงกิจ. 2524. ดีมานด์ของสุราขาว-ผสม ในประเทศไทย ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2512 – 2521. วิทยานิพนธ์ปริญาญาโท. คณะเศรษฐศาสตร์. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

เบ็ญจมาศ ศิริภัทร. 2528. การตรวจสอบและเก็บรักษาคุณภาพข้าว. โครงการข้าว. สถาบันฝึกอบรมสหกรณ์การเกษตรแห่งชาติ. กรุงเทพฯ.

ปราณี วราสวัสดิ์. 2536. เอกสารประกอบการสอนวิชา วทอ 475 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญพืช. ภาควิชาอุตสาหกรรมการเกษตร. คณะธุรกิจการเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้.

ประดิษฐ์ ครุวัณณา. 2525. สาโทและสาเก. วารสารอาหาร 14(1) :14 – 21.

ประสูติ สิทธิสรวง. 2526. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับข้าว (สรีรวิทยาของข้าวจากภาพ). กองการข้าว. กรมวิชาการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ.

ประดิษฐ์ ครุวัณณา. 2537. แนวทางในการควบคุมและพัฒนาคุณภาพสุรา. กรมสรรพสามิต. กรุงเทพฯ.

ประดิษฐ์ ครุวัณณา. ไวน์. เอกสารแนะนำทางวิชาการ. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาตร์. กรุงเทพฯ.

ประเสริฐ สายสิทธิ์ และ เมทนี สุคนธ์รักษ์. 2523. การตรวจสอบคุณสมบัติของสุรากลั่นในประเทศไทย. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์. ปีที่ 14. ฉบับที่ 1 มกราคม -มิถุนายน : 43 – 53.

เปรมใจ พลกลาง.2531. การผลิตethyl alcoholโดยการหมักร่วมของเชื้อ*Saccharomyces sake* และ *Zymomonas mobilis*. ปัญหาพิเศษหลักสูตรปริญญาตรี. ภาควิชาชีววิทยา. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พะยอม ตันติวัฒน์. 2527. เครื่องเทศ. กรุงเทพฯ.

พุทธรินทร์ วรรณิสร. 2527. ผลของเครื่องเทศต่อชนิดของจุลินทรีย์ในลูกแป้งข้าวหมาก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. ภาควิชาชีววิทยา. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

ไพศาล สังโวลี. 2543. ข้าวไทย สู่ข้าวปลอดสารเคมี. บริษัทฐานการพิมพ์จำกัด. กรุงเทพฯ.

ไพโรจน์[1] วิริยจารี และ อรัญ หันพงศ์กิตติกุล. 2534. ปฏิบัติการอุตสาหกรรมการหมัก. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์[2] วิริยจารี. 2536. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการหมัก. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์[3] วิริยาจารี. 2536. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

มติชน. 2530. แก้สัญญาสุรากับผลประโยชน์ 200,000 ล้าน. บริษัทมติชนจำกัด. สำนักพิมพ์พิฆเณศ. กรุงเทพฯ.

มนตรี เชาว์สังเกต. 2521. การคัดเลือกสายพันธุ์ยีสต์และราเพื่อใช้ผลิตไวน์ข้าว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2516. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรา มอก.39-21516. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.

เมทนี สุคนธรักษ์. 2521. การศึกษาคุณสมบัติบางประการของสุรากลั่นที่ผลิตในประเทศไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

รายงานกระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2536. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ.

รัฐไกร ธรรมารุ่งเรือง. 2538. การผลิตไวน์ข้าวเหนียว. ปัญหาพิเศษหลักสูตรปริญญาตรี. ภาควิชาชีววิทยา. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนาปนนต์. 2540. หลักการวิเคราะห์อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 5 . ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วิชัย ธรานนท์. 2520. การศึกษาขบวนการกลั่น 96เปอร์เซนต์ เอทธิลแอลกอฮอล์ จากข้าวเหนียว และวัตถุดิบอื่นๆ ในท้องถิ่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศักดิ์ชัย อัษญคุณ และ ปริมณฑ์ กาญจนัษฐิติ. 2524. การคัดเลือกพันธุ์ยีสต์ในลูกแป้ง. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สงบ บุณยเกียรติ. 2496. เมทธิลแอลกอฮอล์ในสุราเถื่อน. สามิตสาร. ปีที่ 9. เล่มที่ 5 : 2 –18.

สถานีทดลองข้าวสันป่าตอง. 2543. กข10. เอกสารแนะนำพันธุ์ข้าว. อำเภอสันป่าตอง. เชียงใหม่.

สถานีทดลองข้าวสันป่าตอง. 2543. เหนียวสันป่าตอง .เอกสารแนะนำพันธุ์ข้าว. อำเภอสันป่าตอง. เชียงใหม่.

สถานีทดลองข้าวสันป่าตอง. 2543. ข้าวนาสวนพันธุ์ดีปลูกได้ทั้งนาปีและนาปรังในเขตที่มีการชลประทานหรือควบคุมน้ำได้ทุกเวลา. เอกสารแนะนำ. อำเภอสันป่าตอง. เชียงใหม่.

สิรินทรเทพ ภักดีศุภผล. 2523. การหมักข้าวหมากด้วยเชื้อบริสุทธิ์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. ภาควิชาชีววิทยา. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

สายสมร ลำยอง. 2534. ปฏิกิริยาชีวเคมีขั้นพื้นฐานในการทดสอบแบคทีเรีย. ภาควิชาชีววิทยา. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุนี พณิชธารสิทธิ์. 2534. คู่มือหลักสูตรเข้มข้นการวิเคราะห์โดยใช้เครื่อง GC Gas Chromatography. ศูนย์เครื่องมือวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.

สุทธิ ภมรสมิต. จริพันธ์ กรึงไกร และ ทนง อัครธีรานนท์. 2526. การผลิตแอลกอฮอล์จากการหมักวัตถุดิบจากพืชไร่. รายงานผลงานวิจัยประจำปีงบประมาณ 2526. สถาบันค้นคว้าเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

สุทธิดา ประสิทธ์สร. 2539. สุราเถื่อน : ภูมิปัญญาไทยจาก "ข้าวเหนียว" ศิลปวัฒนธรรม. ธันวาคม. ปีที่ 18. ฉบับที่ 2 : 114 – 117.

สุราษฎร์ กุฎอินทร์ และจรูญ คำนวณตา. 2524. การทำลูกแป้งเชื้อเพื่อผลิตแอลกอฮอล์ในชนบท. ในรายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การปรับปรุงประสิทธิภาพของการหมักเพื่อผลิตแอลกอฮอล์. กรุงเทพฯ.

สำลี บุญญาวิวัฒน์. 2537. พันธุ์ข้าว กข ของไทย. ฝ่ายฝึกอบรม.สถาบันวิจัยข้าว. กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ.

อภิญญา[1] ผลิโกมล. 2538. คู่มือปฏิบัติการชีววิทยาการของยีสต์. สาขาจุลชีววิทยา. ภาควิชาชีววิทยา. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อภิญญา[2] ผลิโกมล และ อุราภรณ์ สอาดสุด. 2538. คู่มือปฏิบัติการเห็ดราวิทยา. สาขาจุลชีวิทยา ภาควิชาชีววิทยา. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อรรควุฒิ ทัศน์สองชั้น. 2526. เรื่องของข้าว (Rice Story). ภาควิชาพืชไร่นา. คณะเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อรอนงค์ นัยวิกุล. 2534. ผลิตภัณฑ์จากข้าวและคุณค่าทางโภชนาการ. อุตสาหกรรมเกษตร. ปีที่ 2. ฉบับที่ 2. พฤษภาคม – สิงหาคม. : 109 – 115.

อารีย์[1] เชื้อเมืองพาน. 2536. ความเป็นไปได้เชิงเศรษฐกิจในการขยายการผลิตข้าวหอมดอกมะลิ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

อารีย์[2] เชื้อเมืองพาน และ ชมชวน บุญระหงษ์. 2542. ความเป็นไปได้เชิงเศรษฐกิจ ในการผลิตสุรา โดยใช้ภูมิปัญญาชาวบ้าน.รายงานการวิจัย. คณะบริหารธุรกิจการเกษตร. มหาวิทยาลัยแม่โจ้. เชียงใหม่.

อังคณา น้อยสุวรรณ และ ปราณี อ่านเปรื่อง. 2541. สารเสริมการผลิตสุราจากแป้งข้าวเจ้า. อาหาร : ปีที่ 28. ฉบับที่ 4. ตุลาคม - ธันวาคม : 277 – 288.

AACC. 1977. Analytical Cereal Method. American Associated of Cereal Chemists, USA.

AOAC. 1996. Official Methods Association of Offecial Analytical Chemists. 16th ed. Washington, D.C.

Applette. 2001. http://www.tequila.com.

Atlas, R.M. 1993. Handbook of Microbiological Media. CRC Press,Inc. United State of America. p.1079.

Barnett, J.A., Payne, R.W. and Yarrow, D. 1979. A Guide to Identifying and Classifying Yeasts. Cambridge University Press. p. 315.

Campbell-Platt, G.. 1987. Fermented Foods of The World; A Dictionary and Guide. Great Britain at the University Press. Cambridge. pp.184 – 185.

Ceccon, L., Procida, G., Pertoldi, M.G. and Gabrielli, F. 1993 Gas chromatography determination of ethanol content in spirits by direct sample injection. Industries Delle Bevande 27 (128) : 557 – 560.

Charalammbous, G. and Inglett, G.H.. 1978. Flavor of Foods and Beverages : Chemistry and Technology. Acedemic Press, Inc. America. p. 413.

Cheol Seung Shin, Suk Kun Lee and Yoon Joong Park. 1996. Characteristics of the yeast strains which isolated for improvement. J. Agricultural Chemistry and Biotechnology 39(1) : 16 – 19.

Cheol Seung Shin, Suk Kun Lee and Yoon Joong Park.1996. Selection of Koji and yeast strain for improvement of choungju quality. J. Agricultural Cheemistry and Biotechnology 39(1) : 9 – 15.

Dziesak, J. D.1991. Romancing the Kenel : A Salute to Rice Varieties. Food Technology. June : 74 – 79.

Fisher,H.J and Heart, L.F.1971. Modern Food Analysis. Springer-verlag. Berlin. Heiedelberg. New York. p. 519.

Frazier, W.C. and Westhoff, D. C.. 1988. 4th edition. Food Microbiology. McGRAW-HILL BOOK COMPANY. Singapore. pp.133 – 134.

Hsu, J.C., Heathebell, D.A. and Yorgey, B.M.. 1990. Effect of Variety, Maturity and Processing on Pear Juice Quality and Protein Stability. J. Food Sci. 55 : 1610 – 1613.

Mharahambous, G. 1984. Analysis of Foods and Beverages : Modern Techniques. Academic Press Inc. America. pp. 452 –503.

Gus'kova, V.P., Belyaeva, R.F, Georgiev, E.V and Sizova, L.S. 1995. GC determination of toxic substances in vodkas and other spirits. Gigiena I-Sanitariya 2 : 50 – 51.

Gil, J.V. , Mateo, J.J. , Jimenez, M. , Pastor, A. and Huerta, T. 1996. Aroma Compounds in Wine as Influenced by Apiculate Yeasts. J. of Food Sci.61 : 1247 - 1249, 1266.

Hancioglu, O. and Karapinar, M. 1997. Microflora of boza : a traditional fermented Turkish beverage. J. International Journal of Food Microbiology 35 (3) : 271 – 274.

Harada, S., Seto, L., Yoshida, H.,Wakabayashi, K. Ito, K., Hasuo, T. and Miyano, N.. 1988. Distribution of Mycelia and enzymes in rice koji. J. the Brewing Society of Japan 83 (7) : 485 – 490.

Harrigan, W.F. and McCane, M.E. 1966. Laboratory Methods in Microbiology. Academic Press.Inc. New York. p. 362.

Harrigan W.F. 1976. Laboratory Methods in Food and Dairy Microbiology. Academic Press. Great Britain. p. 452.

Heart, L.F. and Fisher, H.J. . 1971. Modern Food Analysis. Springer-verlag Co. Ltd. New York. pp. 35 – 51.

Herry, R.J. and Kettlewell, P.S. 1st edition. 1996. Cereal Gram Quality. Chapman&Hall, London. p. 448.

Huert, D.Z., Masoud, M.T. and Salinas, F. 1995. Determination of some major volatile compounds in wine and its distillate by gas chromatography. Sciences des Aliments 15(2) : 187 – 191.

Japan Embasy,1980. ข้าวญี่ปุ่น ข้าวไทย. pp. 28 – 31.

Juliano,B. O.1985.Rice:Chemistry and Technology.The American Association of Cereal Chemists,Inc.USA . p. 774.

Kab Yeon Jo and Duk Mo Ha, 1995. Isolation and identification of the lactic acid bacteria from nuruk. J. Argricultural Chemistry and Biotechonology 38 (2) : 95 – 99.

Ketchum, P.A. 1988. Microbiology Concepts and application. Jonh Wiley and Sons. Inc. America. pp.163 – 135.

Ki Young Ha, Jaee Shin Lee, Eui Kyeon Kwon and Jae Kil Lee. 1994. Grain quality characteristics for brewing in rice. J. Korean Journal of Crop Science 39 (1) : 38 – 44.

Kikkuni, S., Karki, T.B., Terao, T. and Suzuki, C.. 1996. Microflora of mana, a Nepalese rice koji. J. Journal of Fermentation and Bioengineering 81 (2) : 168 – 170.

Kirk, R. S. and Sawyer, R. 1991. 9th edition. Person's Composition and Analysis of Foods. Longman Scientific & Technology. Singapore. p. 708.

Kodama, K. and Yoshizawa, K. 1997. Sake. Kodama Brewing Co.,Ltd. And The National Research Institute of Brewing. Japan. pp. 423 – 475.

Kodama, T., Maruyam, C., Nakazato, A., Takeda, M., Kaneko, T., Nagoshi, T. and Ohmori, S.. 1995. Fermentation tests for red rice wine using black rice and red rice. J. Journal of Agricultural Science. Tokyo Nogyo Digaku Nogaku Shuho. 40 (1) : 1 – 7.

Kreger-van Rij, N.J.W. 1984. The Yeasts (A Taxonomic Study). Elsevier Science Publishers B.V. Amsterdam. Netherlands. p. 1082.

Lay Keow Ng, Hup, H., Harnois, J. and Moccia, D..1996. Characterisation of commercial vodkas by solid-phase microextraction and gas chromatography/mass spectrometry analysis. J. of the Sci. of Food and Agriculture 70 (3) : 380 –388.

Luh, B.S. 1980. Rice : Production and Utilization. AVI Publishing Comapy, Inc. Western Connecticut. America. pp. 651 – 689.

Marshall, W.E. and Wadsworth, J.I. 1994. Rice Science and Technology. Marcel Dekker, Inc. USA. pp. 3 – 5.

Miller, G.L., Blum,R.,Glennon,W.E.G., and Burton, A.L. 1960. Measurement of carbosymethlcellulase activity. Analytical Biochemistry 1 : 127

Nykanen, L. and Suomalainen, H. 1983. Aroma of Beer, Wine and Distilled Alcoholic Beverages. D. Reidel Pulishing Company. U.S.A. p. 413.

Ozeki, K., Yamamoto, T., Hamachi, M., and Honma, T. 1988. Studies on storage of dried rice koji. III Pilot scale of sake production using stored dried rice koji. J. of Brewing Society of Japan 83 (7) : 496 – 500.

Perkin-Elmer Instrument. 1982. Analytical Methods for Atomic Absorption Spectrophotometry, Perkin-Elmer Norwalk, USA. pp. 8.1 – 8.2.

Rose, A.H. and Harrison, J.S. 1975. 2nd edition. The Yeast volume 3. Academic Press Inc. New York. pp. 225 – 282.

Rose, A.H. 1977. Alcoholic Beverages. Academic Press Inc. New York. p. 760.

Saigusa, T., Yamagami, M., Okamura, S. and Harada, M. 1995. Effect of koji ratio on the formation of flaavour during rice shochu fermentation : Study on the control of shocho flavour. J. Seibutsu Kogaku Kaishi 73 (2) : 105 – 108.

Shimadzu Corperation. 1994. C-R7A Plus Chromatopac Instruction Manual. Chromatographic&Spectrophotometric Instruments Division. Kyoto. Japan. pp. 10-2 – 10-27.

Speck, M.L. 1976. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. The APHA Intersociety. Agency Committee on Microbiological Methods for Foods. Washington, D.C. p. 702.

Suzuki, M. , Makase, T. , Daengsubha, W. ,Chaowsangket, M. , Suyanadana, P. and Komagata, K. 1987. Identification of Yeasts Isolated from Fermented Foods and Related Materials in Thailand. J. Gen. Appl. Microbiol.33 : 99 – 112.

Terammoto, Y., Okamoto, K., Kayashima. S. and Ueda, S. 1993. Rice wine brewing with sprouting rice and barley malt. J. Journal of Fermentation and Bioengineering 75 (6) : 460 – 462.

Teramota, Y., Saigusa, N., Ueeda, S. and Yoshizawa, K.. 1994. Effect of cooking process on the characteristics of aromatic red rice wine. J. the Institute of Brewing 100 (1) : 155 – 157.

Tominaga, M. and Sato, K. 1996. Lactic Acid Fermentation of Saccharified Solution from Rice Flour.J. of Food Sci. 61 : 627 – 631.

Tomonaga, M. and Sato, K. 1996. Lactic acid fermentation of saccharified solution from rice flour. J. Journal of Food Science 61 (3) : 627 – 631.

Towprayoon, S. and Kootin, S. 1987. Fermentation of Sweetened Rice by Pure Culture. J. Gen. Appl. Microbiol.33 : 20 –23.

Varnam, A.H. and Sthurland, J.P. 1994. Beverages : Technology, Chemistry and Microbiology. Champman&Hall, London. pp. 400 – 448.

Von Leesecke, H.W. 1955. Drying and dehydration of food. New York : Reinhold Pub.Co. p. 223.

Wakai, Y., Miyazaki, Y., Mizuma, T., Kakamura, S., Nagano, T., Fukuda, T. and Yanagiuuchi, T.. 1996. Suitability of rice for sake brewing. J. Seibutsu-kogaku-Kaishi ; 74 (4) ; 245 – 254.

Wilson, L.A., Ding, J.H and Woods, A.E. Gas Chromatographic determination and pattern recognition analysis of methanol and fusel oil concentrations in whiskeys. J. of the Association of Official Analytical Chemists 74 (2) : 248 – 256.

Young, K.M., Man, K.L. and Heon, S.J. 1997. Fermentation characteristics of jujube alcoholic beverage from different additional level of jujube fruit. J. Agricultural Chemistry and Biotechnology 40 (5); 433 – 437.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University