

เอกสารอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2543. เทคโนโลยีแป้ง. (พิมพ์ครั้งที่2).
- สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- กองโภชนาการ. 2535. คุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- เครือวัลย์ อัดตะวิริยะสุข. 2534. คุณภาพเมล็ดข้าวทางกายภาพ และการแปรรูปเมล็ด. สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร.
- จารุวรรณ ศิริพรรณพร. 2543. โยเกิร์ตอาหารเพื่อสุขภาพ. วารสารอาหาร 30 (4): 292-297.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. 2538. องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 1). สำนักพิมพ์ฟอร์แมทพรีนติ้ง จำกัด. กรุงเทพฯ.
- ทวีทอง พงษ์วิวัฒน์. 2541. อาหารกับสุขภาพในแนววัฒนธรรม. สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด. หน้า 86-95.
- นฤมล คงทน. 2544. ข้าวส่วนประกอบของอาหารที่กำลังมาแรงในต่างแดน. วารสารสถาบันอาหาร. 3 (17): 44-45.
- ไพโรจน์ วิริยะจารี. 2536. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- ไพโรจน์ วิริยะจารี. 2539. หลักเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ เล่ม 1,2. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- ภวัต สังขะวัฒน์. 2544. การพัฒนาลิขิตภัณฑ์นมหมักคล้ายโยเกิร์ตโดยใช้เชื้อโปรไบโอติก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เยาวภา สิริวัฒนานุกุล และวราพร พิชัยโรจน์รุ่ง. 2542. คูกี้ข้าวกล้อง. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.
- เรณู ปิ่นทอง. 2523. การพัฒนาลิขิตภัณฑ์โยเกิร์ตจากถั่วเหลือง. วารสารอาหาร. 12(2): 230-248.
- วรภัทร ไตชนะเกษม. 2536. นมเปรี้ยว : การขยายตัวการแข่งขันเข้มข้น. วารสารสรุปข่าวธุรกิจ. (24): 3-6.

- วราวุฒิ ครูสง. 2538. จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร. สำนักพิมพ์ ไอ.เอส.พรินติ้ง
เฮ้าส์. กรุงเทพฯ.
- วราวุฒิ ครูสง และ รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2532. เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม.
สำนักพิมพ์ ไอ.เอส.พรินติ้ง. เฮ้าส์. กรุงเทพฯ.
- วิลาวัลย์ เจริญจิระตระกูล. 2539. จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร. สำนักพิมพ์
โอเดียนส์สโตร์. กรุงเทพฯ.
- วีระศักดิ์ หอมสมบัติ. 2543. ข้าวกล้อง. เอกสารประกอบการจัดงานอุตสาหกรรมข้าว
ศูนย์วิจัยข้าวปราจีนบุรี สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์,
จันทบุรี. 79
- สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ : ข้าวกล้อง
สมชาย ประภาวัต. 2543. นมเทียมจากพืช. วารสารอาหาร. 12 (4): 296-313.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2538. ผลกระทบจากข้าว และคุณค่าทางโภชนาการ. อุตสาหกรรมเกษตร.
2(2) : 109-115 น.
- Adachi, S. 1992. Lactic acid bacteria and the control of tumours, pp. 233-261. In B.
J.B. Wood(ed.). The Lactic Acid Bacteria Vol.1 : The Lactic Acid Bacteria in
Health and Disease. Elsevier Science Publishers, London.
- Alander, M., Smet, I.D., Nollet, L., Verstraete, W., Wright, A.V., and Mattila, T.M. 1999.
The effect of probiotic strains on the microbiota of the simulator of the human
intestinal microbial ecosystem (SHIME). Int. J. Food Microbiol. 46:71-79.
- Akalin, A. S., Gonc, S., and Duzel, S. 1997. Influence of yoghurt and acidophilus
yoghurt on serum cholesterol level in mice. J. Dairy Sci. 80: 2721 – 2725.
- AOAC.1998. In Association of Official Analytical Chemists. 16th ed. AOAC Inc. Arlington,
Virginia, USA.
- Arunachalam, K.D. 1999. Role of bifidobacteria in nutrition, medicine and technology.
Nutr. Res. 19(10): 1559-1597
- Ayebo, A.D., Shahani, K.M., and Dam, R. 1981. Antitumor component of yoghurt
fractionation. J. Dairy Sci. 64: 2318-2324.
- Brown, N.L., Rouch, D.A., and Lee, D.T. 1992. Copper resistance determinants in
Bacteria. Plasmid. 27: 41-51.

- Champagne, C. P., Roy, D., and Lafond, A. 1997. Selective enumeration of *Lactobacillus casei* in yoghurt type fermented milks based on a 15 C incubation temperature. *Biotechnol Tech.* 11 (8): 567-569.
- Chaplin, M. 2003. "β- glucan". [Online] . Available <http://www.lsbu.ac.uk/water/hygly.html> (27 September 2003).
- Dave, R. I., and Shah, N. P. 1996. Evaluation of media for selective enumeration of *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium* spp. *J. Dairy Sci.* 79: 1529-1536.
- Dave, R. I., and Shah, N. P. 1997. Viability of yoghurt and probiotic bacteria in yoghurt made from commercial starter cultures. *Int. Dairy J.* 7: 31– 41.
- Duboc, P., and Mollet, B. 2001. Applications of exopolysaccharides in the dairy industry. *Int. Dairy J.* 11: 759 – 768.
- Ferrai, A., Pacini, N., and Canzi, E. 1980. A note on bile acids transformations by strains of *bifidobacterium*. *J. Appl Bacteriol.* 49: 193-197.
- Fuller, R., Coates, M.E., and Harrison, G.F. 1979. The influence of specific bacteria and a silterable agent on the growth of gnotobiotic chicks. *J. Appl. Bacteriol.* 46: 335 –342.
- Fuller, R. 1991. Probiotic in human medicine. *Gut.* 32: 439-442.
- Garro, M.S., Valdez, G.F., and Giori, G.S. 2001. Application of conductimetry for evaluation of lactic starter culture in soymilk. *J. Food Sci.* 67(3): 1175-1178.
- Gilland, S.E. 1990. Health and nutritional benefits from lactic acid bacteria. *FEMS Microbiol. Rev.* 87: 175-188.
- Gomes, A.M., and Malcata, F.X. 1999. *Bifidobacterium* spp. and *Lactobacillus acidophilus* : biological, biochemical, technological and therapeutical properties relevant for use as probiotic. *Trend Food Sci. Technol.* 10: 139-157.
- Hassan, A.N., Frank, J.F., Schmidt, K.A., and Shalabi, S.I. 1996. Rheological properties of yoghurt made with encapsulated non-ropy lactic culture. *J. Dairy Sci.* 79: 2091-2097

- Hattingh, A.L., and Viljoen, B.C. 2001. Yoghurt as probiotic carrier food. *Int. Dairy J.* 11: 1-17.
- Hou, J. W., Yu, R.C., and Chou, C.C. 2000. Changes in some components of soymilk during fermentation with bifidobacteria. *Food Res. Int.* 33: 393-397.
- Huges, D.B., and Hoover, D.G. 1991. Bifidobacteria : Their potential for use in American dairy product. *Food Technol.* 45(4): 74-80.
- IDF(1990). In standard milk and milk product : Enumeration of yeasts and moulds colony count technique at 25 C
- IDF(1990). In standard : Dairy starter cultures of lactic acid bacteria (LAB) standard of identity. Brussels Belgium. P4
- Kalantzopoulos, G. 1997. Fermented products with probiotic qualities. *Anaerobe.* 3: 185-190.
- Kamaly, K. M.1997. Bifidobacteria fermentation of soybean milk. *Food Res. Int.* 30(9): 675-682.
- Kneifel, W., Halub, S., and Wirthmam, M. 1989. Monitoring of B-complex vitamin in yoghurt during fermentation. *J. Dairy Res.* 5 :651-656.
- Kontula, P., Wright, A.V., and Sandholm, T.M. 1998. Oat bran β -gluco- and xylo-oligosaccharides as fermentative substrates for lactic acid bacteria. *Int. Dairy J.* 45: 163-169.
- Lanzanova, M., Mucchetti, G., and Neviani, E. 1993. Analysis of conductance changes as a growth index of lactic acid bacteria in milk. *J. Dairy Sci.* 76: 20-28.
- Lawless, H.J., and Hildegarde, H. 1998. Sensory evaluation of food principles. 217-220
- Lee, H. J., Lee, K. S., Park, H.K., Hwang, K. I., and Ji, E. G. 1999. Fermentation of rice using amylolytic *Bifidobacterium*. *J. Food Microbiol.* 50: 155-161.
- Madiedo, P.R., and Zoon, P. 2003. Effect of expolysaccharid-producing *Lactococcus lactis* strains and temperature on the permeability of skim milk gels. *Physicochem. Eng.* 213: 245-253

- Martensson, O., Oste, R., and Holst., O. 2002. The effect of yoghurt culture on the survival of probiotic bacteria in oat-based, non-dairy products. *Food Res. Int.* 775-784.
- Matsuyama, J., Hirata, H., Yamagishi, T., Hayashi, K., Hirano, Y., Kuwata, K., Kiyosawa, I., and Nagasawa, T. 1992. Fermentation profile and utilization of sugar of bifidobacteria in soymilk. *J. Jpn. Soc. Food Sci. Technol.* 47: 887-893.
- McDonald, L.C., McFeeters, R.F., Daeschel, M.A., and Fleming, H.P. 1987. A differential medium for enumeration of homofermentative and heterofermentative lactic acid bacteria. *App. Environ. Microbiol.* 53: 1382-1384.
- Miiton, S. 1992. *Statistical method in the biological and health sciences*. 2nd ed. 286-345
- Montes, R. G., Bayless, T. M., Saavedra, J. M., and Perman, J. A. 1995. Effect of milk inoculated with *Lactobacillus acidophilus* or a yoghurt starter culture in lactose-maldigesting children. *J. Dairy Sci.* 78: 1657-1664.
- Mork, C.K. 1992. Lactic acid fermentation of rice and its quality improvement strategy. In: UNIDO International Workshop On Lactic acid fermentation of non-dairy food and beverages proceedings, Korea Food Research Institute. Seoul Korea.
- Naidu, A. S., Bidlack, W. R., and Clemens, R. A. 1999. Probiotic spectra of lactic acid bacteria (LAB). *Crit. Rev. Sci Nutr.* 38 (1): 13-126.
- Nakazawa, Y., and Hosono, A. 1992. *Functions of Fermented Milk*. Translated by Howells, B. W. Elsevier Science Publishers Ltd. Essex, England.
- Nelson, N. 1994. A photometric adaptation of the somogyi method for the determination of glucose. *J. Biol. Chem.* 153: 375-380.
- Nolf, D.O., and Gilliland, S.E. 1994. Influence of bile on beta-galactosidase activity of component species of yoghurt starter cultures. *J. Dairy Sci.* 77 : 3532-3537.
- Oberman, H., and Libudzisz, Z. 1998. Fermented milk. Pp. 308-350. In B.J.B. Wood (ed.) *Microbiology of fermented food*. Vol. (2nd ed.) Blackie Academic & Professional, Glasgow.
- O'Sullivan, M.G., Thornton, G., O'Sullivan, G.C., and Collins, J.K. 1992. Probiotic bacteria : myth or reality. *Trend Food Sci. Technol.* 3: 310-314.

- Ouwehand, A.C., and Salminen, S.J. 1998. The health effects of cultured milk products with Viable and non – viable bacteria. *Int.. Dairy J.* 8: 749–758.
- Plackett, R. L., and Burman, J. P. 1946. The design of optimum multifactorial experiments. *Biometrika*, 33: 305 – 325.
- Reuter, G. 1990. Bifidobacteria culture as components of yoghurt-like product. *bifidobacteria and Microflora.* 9(2): 107-118.
- Salminen, S., Ouwehand, A. C., and Isolauri, E. 1998. Clinical applications of probiotic bacteria. *Int. Dairy J.* 8: 563– 572.
- Salminen, S., Ouwehand, A. C., Benno, Y., and Lee, Y.K. 1999. Probiotics : how should they be defined?. *Trend Food Sci. Technol.* 10 : 107–110.
- Samona, A., Robinson R.K. 1994. Effect of yoghurt culture on the survival of bifidobacteria in fermented milk. *J. Soc. Dairy Technol.* 47: 58-60.
- Samona, A., Robinson R.K., and Marakis, S. 1996. Acid production by bifidobacteria and yoghurt bacteria during fermentation and storage of milk. *Food Microbiol.* 13: 275-280.
- Sandholm, T.M., Myllarinen, P., Crittenden, R., Mogensen, G., Fonden, R., and Saarela, M. 2002. Technological challenges for future probiotic foods. *Int. Dairy J.* 12: 173-182.
- Scardovi, V. 1986. The genus *Bifidonacterium*. In "Berget's Manual of Systematic Bacteriology." ed. Holt J.G., Vol.2 Williams and Willkins Co., Baltimore MD, USA.
- Scheinbach, S. 1998. Probiotic : functionality and commercial status. *Biotechnol. Adv.* 16: 581-608.
- Shan, N.P., and Shihata, A. 2000. Proteolytic profile of yoghurt and probiotic bacteria. *Int. Dairy J.* 10: 401-408.
- Shah, N.P., Lankaputhra, W.V., Britz, M.L., and Kyle, W.A. 1995. Survial of *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium bifidum* in commercial yoghurt during refrigerated. *Int. Dairy J.* 5: 515–521.
- Sules, M.E., and Holzapfel, W.H. 1997. Lactic acid bacteria of food and their current taxonomy. *Int. J. Food Microbiol.* 36: 1-29.

- Tamime, A.Y., and Deeth, H.C. 1980. Yoghurt : Technology and biochemistry. J. Food Prot. 43: 939-977.
- Tamime, A. Y., and Robinson, R. K. 1985. Yoghurt Science and Technology. Pergamon Press Ltd. Exeter, Great Britain.
- Wang, Y.C., Yu, R.C., Yang, H.Y., and Cho, C.C. 2003. Sugar and acid contents in soymilk fermented with lactic acid bacteria alone or simultaneously with probiotic. Food Microbiol. 20: 333-338.
- Webb, C., Charalampopoulos, D., Wang, R., and Pandiella, S.S. 2002. Application of cereal components in functional food : a review. Int. J. Food Microbiol. 79 :131-141.
- Webb, C., Charalampopoulos, D., Wang, R., and Pandiella, S.S. 2003. Evaluation of the effect of malt, wheat and barley extracts on the viability of potentially probiotic lactic acid bacteria under acid condition. Int. J. Microbiol. 82:133-141.
- Vanderzant, C., and Splittstoesser, D.F. 1992. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of food. American Public Health Association, DC, USA.
- Vernam, A.H., and Sutherland., J.P. 1994. Milk and Milk Product : Technology, Chemistry and Microbiology. Chapman & Hall Inc, New York.
- Yuckchi, H., Goto, T., and Okonogi, S. 1992. The nutritional and physiological value of the fermented milk and lactic acid bacteria milk drink. pp. 217-245. In Y. Nakazawa and Hosono (eds) Translated by B.W. Howells Functions of fermented milk. Elsevier App. Sci. USA.