

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงการคลัง. 2546. ประกาศกระทรวงการคลังเรื่อง “วิธีการบริหารสุรา พ.ศ. 2546”. ฉบับที่ 4. กระทรวงการคลัง. กรุงเทพฯ.
- กระทรวงอุตสาหกรรม. 2544. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม “สุรากลั่น” (มอก.2088-2544). สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.
- กระทรวงอุตสาหกรรม. 2546. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน “สุรากลั่นชุมชน” (มผช.32/2546). สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.
- กฤติกานต์ มหาวรรณ. 2523. การคัดเลือกสายพันธุ์ราที่มีความสามารถในการย่อยแป้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2546. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด, เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, สิทธิโชค วัลลภาทิตย์ และเกศณี อมรอิทธิกุล. 2545. การศึกษาวิจัยกรรมวิธีการหมักไวน์จากมันสำปะหลังเพื่อพัฒนาภูมิปัญญาชาวบ้าน. รายงานฉบับสมบูรณ์เสนอกองทุนเพื่อลดผลกระทบจากนโยบายรัฐเสรี กรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.
- กิ่งจันทร์ จุมพลห่อ. 2541. การคัดแยกแบคทีเรียในกลุ่ม Actinomycetes ที่สามารถผลิตเอนไซม์อะไมเลสจากดิน. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตรบัณฑิต, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- กิจชัย ศิริวัฒน์. 2535. แอลกอฮอล์และฟอร์มาลดีไฮด์ ความรู้เกี่ยวกับสิ่งเป็นพิษ ตอนที่ 1 และตอนที่ 2 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข.
- คุณวุฒิ สุพานิช. 2548. แนวทางใหม่ในการผลิตสุรากลั่นจากข้าว. เกษตรแปรรูป Agri Industry Business., 32(3) : 97-103.
- จรรยา คำนวนตา, สุราษฎร์ ภูอินทร์, อรุณี อิงคากุล, อรพิน ภูมิภมร, ฌกามาศ วงศ์ข้าหลวง และมาลัย บุญรัตนกรกิจ. 2544. รายงานการวิจัยเรื่อง การคัดเลือกสายพันธุ์รา และยีสต์เพื่อหมักแอลกอฮอล์ในชนบท และการประยุกต์งานวิจัยเพื่อใช้พัฒนาชนบท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- จรรยา คำนวนตา. 2524. สาโทและอุ. การสัมมนาเชิงปฏิบัติการเรื่อง การพัฒนาการผลิตสุราและแอลกอฮอล์ Workshop on development in spirits and ethanol production.

- ศูนย์ปฏิบัติการวิจัยและเรือนปลูกพืชทดลอง วิทยาเขตกำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ
- ชรินทร์ เตชะพันธุ์. 2546. เอกสารประกอบการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “การผลิตเบียร์สด และ มอลต์วีลกี”. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- โชคชัย วนภู, นันทกร บุญเกิด และ ลำไพโร คัญจิวิบูลย์. 2546. คนทำไวน์: WINEMAKER I. กรุงเทพฯ.
- โชคชัย วนภู. 2546. เอกสารประกอบการอบรม “การกลั่นสุรา”. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- ชวลิต ตั้งตระกูล. 2547. สุรากลั่นและการกลั่นสุรา. วารสารอาหาร., 34 (2) : 112-119.
- ณัฐกิตติ์ ธรรมเจริญ. 2546. ประเภทของเหล้าไทย. เหล้าพื้นบ้าน. กรุงเทพฯ.
- ดาระณี ทับทิมหิน. 2533. การผลิตแอลกอฮอล์จากแป้งดิบ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- นภา โล่ทอง. 2534. กล้าเชื้ออาหารหมัก และเทคโนโลยีการผลิต. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นัยทัศน์ ภู่อรัมย์. 2542. ไวน์. เอกสารการสอนวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นฤมล คงทน และสุนทรี เกตุคง. 2546. สุราแช่ ภูมิปัญญาพื้นบ้านเตรียมขยายสู่สากล. สถาบันอาหาร.
- ประดิษฐ์ ครัววัฒนา. 2544. ปัจจัยและโอกาสในการผลิตเหล้าพื้นบ้านของชุมชน. เอกสารประกอบการบรรยายในโครงการฟื้นฟูวิถีท้องถิ่น ครั้งที่ 2 ณ สถาบันปฏิป็น กลุ่มพิทักษ์สิ่งแวดล้อมพยุหะ อำเภอพยุหะคีรี จังหวัดนครสวรรค์, วันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2544.
- ประดิษฐ์ ครัววัฒนา. 2545. ไวน์ : ศาสตร์และศิลป์. สถาบันวิจัยคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ประสูติ สิทธิสรวง. 2526. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับข้าว (สรีรวิทยาของข้าวจากภาพ). กองกรข้าว. กรมวิชาการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ.
- ปราณี วราสวัสดิ์. 2536. เอกสารประกอบการสอนวิชา วทอ. 475 เทคโนโลยีธัญพืช. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะธุรกิจการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2543. เอนไซม์ทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ
- พัฒนพงษ์ วันจันทร์. 2543. การผลิตไวน์ผลไม้ไทย. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2534. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการหมัก. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มาลัย บุญรัตนกรกิจ, จรูญ คำนวนตา, สุราษฎร์ ภูฏอินทร์, อรุณี อิงคากุล, อรพิน ภูมิภมร, ฉกามาศ วงศ์ข้าหลวง. 2544. รายงานการวิจัยเรื่อง การใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเพื่อผลิตแอลกอฮอล์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- มนชัย เดชสังกรานนท์. 2547. คุณสมบัติของยีสต์และราที่มีบทบาทในการหมักข้าวหมากและสาโท. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มนชัย เดชสังกรานนท์. 2548. ไขปริศนา ความลับของจุลินทรีย์ในลูกแป้ง . เทคโนโลยีชีวภาพกับวิถีไทยสู่ครัวโลก. เกษตรแปรรูป Agri Industry Business., 31(23) : 101-104.
- มนตรี เขาว์สังเกต. 2521. การคัดเลือกสายพันธุ์ยีสต์และราเพื่อใช้ผลิตไวน์ข้าว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มลิวรรณ บุญเสนอ. 2544. ความเป็นพิษของเมทานอล. บทที่ 9 ตัวทำลายและสารอินทรีย์ระเหย พิษวิทยาสิ่งแวดล้อม. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์. นครปฐม.
- ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล. 2543. การศึกษาการผลิตสุราแช่พื้นเมืองของไทยประเภทสาโท. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยรังสิต.
- ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล. 2548. ตอบปัญหาสุรากลั่น. เกษตรแปรรูป Agri industry business., 35(3) : 101-102.
- รัฐพงศ์ ปกแก้ว. 2545. การเปรียบเทียบกระบวนการหมักแบบ SHF และ SSF เพื่อการผลิตเอทานอลเชื้อเพลิงจากแป้งมันสำปะหลังโดยเชื้อ *Aspergillus niger* และ *Saccharomyces cerevisiae* วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ลักขณา เหล่าไพบูลย์. 2546. จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตไวน์ผลไม้และสาโท และการเตรียมกล้าเชื้อ. การอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการผลิตและเทคนิคที่แม่นยำในการผลิตและการตรวจวิเคราะห์คุณภาพไวน์ผลไม้และสาโท. ครั้งที่ 3 โดยองค์การสหกรณ์อุตสาหกรรมการหมัก ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ ศูนย์วิจัยการหมักเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร มหาวิทยาลัยขอนแก่น .

- วิชัย ธรานนท์. 2520. การศึกษาขบวนการกลั่น 96 เปอร์เซนต์ เอทิลแอลกอฮอล์ จากข้าวเหนียว และวัตถุดิบอื่นๆ ในท้องถิ่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิภา สุโรจนเมธากุล. 2546. การวิเคราะห์แรงแอลกอฮอล์ในไวน์ โดยใช้อิมพลีโอมิเตอร์. การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องเทคนิคการผลิตและการตรวจวิเคราะห์คุณภาพไวน์ และสาโท. ครั้งที่ 2 จัดโดยองค์การสหกิจอุตสาหกรรมกรมหมัก ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิริลักษณ์ สันพา. 2544. การคัดเลือกจุลินทรีย์ที่ทนอุณหภูมิสูงเพื่อใช้ในการผลิตแอลกอฮอล์จากข้าวกล้อง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาชีววิทยา, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศูนย์ขยายพันธุ์พืชที่ 7. 2548. ลักษณะประจำพันธุ์ และข้อมูลเพิ่มเติมข้าวสันป่าตอง 1. ต. แม่เหียะ อ.เมือง จ. เชียงใหม่.
- สุนีย์ สหัทธสิทธิ์. 2543. ชีวเคมีทางโภชนาการ. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- สุกมาส ไช้คำ. 2544. การศึกษาคุณภาพของสุรากลั่นพื้นบ้านที่ผลิตในเขตภาคเหนือตอนบน. วิทยานิพนธ์. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สถาบันวิจัยข้าว. 2548. พันธุ์ข้าวต่างๆ. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.doa.go.th>. (29 กันยายน 2548)
- สมบัติ ใจคำ. 2545. รายงานการวิจัย เรื่อง. “การรวบรวม และการพัฒนาสูตรการผลิตลูกแป้งเหล้าข้าวในจังหวัดเชียงใหม่”. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมบัติ ใจคำ. 2546. รายงานการวิจัยเรื่อง เครื่องกลั่นสุราแบบหม้อต้ม ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมิง เก่าเจริญ. 2541. ภาวะเป็นพิษจากเมทานอล. หลักการวินิจฉัยและการรักษาภาวะเป็นพิษ, สารพิษ, ศูนย์พิษวิทยา, โรงพิมพ์คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี. กรุงเทพฯ.
- หฤทัย จิตต์ภักดี. 2534. การย่อยสลายแป้งมันสำปะหลังโดยใช้เอนไซม์ผสมอัลฟาอะมิเลส และอะมิโลกลูโคซิเดส. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเคมี, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ห้างหุ้นส่วนจำกัด โคราช ทรีท เคมีคอล. 2548. คู่มือเครื่องกลั่นสุรา. 84/1 ซอยมุขมนตรี 22 ต. ในเมือง อ.เมือง จ.นครราชสีมา.

- อัมมาร สยามวาลา และวิโรจน์ ณ ระนอง. 2533. คุณภาพข้าว. ประมวลความรู้เรื่องข้าว. สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาแห่งประเทศไทย.
- อรรควุฒิ ทศน์สองชั้น. 2528. เรื่องของข้าว (Rice Story). ภาควิชาพืชไร่นา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- AACC. 1977. Analytical Cereal Method. American Associated of Cereal Chemists, USA.
- AOAC. 2000. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of Analytical. 17th ed, Washington D.C.
- Bema, O. and Semra, Y. 2001. α -amylase inactivation during wheat starch hydrolysis process. *Process Biotechnology.*, 37 : 87-95.
- DSM Food specialties Beverage Ingredients. 2004. Product Sheet. *Saccharomyces cerevisiae* ; Fermivin PDM and Fermivin.
- Dubois, M., Gikkes, K. A., Hamilton, J. K., Rebrs, P. A., and Fred, S. 1956. Colorimetric Method for Determination of Sugar and Relate Substrate. *Analytical. Chemistry.*, 28(3) : 350-356.
- Dung, N.T.P., Rombouts, F.M., Nout, M.J.R. 2005. Functionality of selected strains of moulds and yeasts from Vietnamese rice wine starters. *Journal of Food microbiology, In Press, Corrected Proof, Available online.*
- Elfriede, M. L. B. 1998. Industrial Enzymes and Their Applications.
- Elif, S., Takahiko H., Motoyasu A. and Bunzo M. 2000. Comparison of degradation abilities of α -and β -amylase on raw starch granules. *Process Biochemistry.*, 35 :711-715.
- 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. in Sizova, L. S., Vodkas and Other Spirits Gigena : Colset Private Ltd..
- Harrison, J. J. and Graham J.C. J. 1970. Yeast in distillery practice. The Yeasts vol.3. Academic Press., London.
- Ingledeew, W.M. 1999. Alcohol production by *Saccharomyces cerevisiae*: a yeast primer. In Jacques, K., Lyons, T.P. and D.R. Kelsall. The Alcohol textbook 3rd Edition. Nottingham University Press. Nottingham.
- Juliano, B. O. 1985. Rice: Chemistry and Technology. The American Association of Cereal Chemists, Inc. USA.

- Juliano, B.O. 1971. A simplified assay for milled rice amylase. *Cereal Science Today*, 16 : 334-338.
- Kiran S.N., Sridhar M., Rao L.V. and Pandey A. 1998. Ethanol production in solid substrate fermentation using thermotolerant yeast. *Process Biochemistry*, 34 : 115-119.
- LALLEMAND INC. Inc. 2004. Technical information. *Saccharomyces cerevisiae* ; Lalvin EC-1118 and Enoferm BDX.
- Lineback, D.R. 1984. The starch granule: Organization and properties. *Bader Digest*, 58(2) : 16-21.
- Luh, B. S. 1980. Rice : Production and Utilization. Illinois : Publishing Co., Inc.
- Margalit, Y. 1996. Winery Technology and Operation: In The Wine Appreciation. San Francisco : Guild Co., Ltd.
- Nakamura, T., Ogata, Y., Hamada, S., and Ohta, K. 1996. Ethanol production from Jerusalem Artichoke tubers by *Aspergillus niger* and *Saccharomyces cerevisiae*. *World Journal of Microbiotechnology and Biotechnology*, 81: 564-566.
- Novozymes. Product sheet . [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.novozymes.com>.
- Oates, G.C. 1997. Towards an understanding of starch granule structure and hydrolysis. *Trends in Food Science and Technology*, 8 : 357-382.
- Paturau, J. M. 1969. By-product of Cane Sugar Industry. Elsevier Publishing Co., Ltd. Amsterdams.
- Preez J.C., De Jong F., Botes P.J. and Lategan P.M. 1985. Fermentation alcohol from grain sorghum starch. *Biomass*, 8 :101-117.
- Rose, A. H. and Harrison J. S. 1970. Yeast Technology. The Yeast vol.3. Academic Press., London.
- Rose, A. H. 1977. Alcoholic Beverage. Academic Press., London .
- Sheorain, V., Banka, R., and Chavan, M. 2000. Ethanol production from sorghum. Technical and Institutional Options for Sorghum Grain Mold Management.
- Soni, S.K., Kaur, A., Gupta, J.K. 2003. A solid state fermentation based bacterial α -amylase and fungal glucoamylase system and its suitability for the hydrolysis of wheat starch. *Process Biochemistry*, 39 :185-192.

- Sree N. K., Sridhar M., Suresb K. and Rao L. V. 1999. High alcohol production by solid substrate fermentation from starchy substrate using thermotolerant *Saccharomyces cerevisiae*. *Bioprocess Engineering.*, 20 : 561-563.
- Suresh K., Kiran S. and Venkateawer R. L. 1999. Utilization of damage sorghum and rice grain for alcohol production by simultaneous saccharification and fermentation. *Bioresource Technology.*, 68 : 301-304.
- Teague, W.M. and P.J. Brumm. 1992. Commercial enzymes for starch hydrolysis products. In F.W. Schenck, and R.E. Hebeda. (Eds.). *Starch Hydrolysis Products: WorldWide Technology, Production and Applications*. VCH Publishers, New York.
- Thierry M. and Jean-Marie N. 2000. Production of alcohol from raw wheat flour by amyloglucosidase and *Saccharomyces cerevisiae*. *Enzyme and Microbial Technology.*, 27 : 362-370.
- Varavinit, S., Shobsngob., S., Varayanond, W., Chinachoti, P., Naivikul, O. 2003. Effect of amylase content on gelatinization, retrogradation and pasting properties of flours from different cultivars of Thai rice. *Starch/Starke.*, 55: 410-415.
- Wind RD., Buitelaar R.M., Eggink G., Hulzing H.J. and Dijkhuizen L. 1994. Characterization of a new *Bacillus stearotherophilus* isolate a highly thermostable α -amylase-producing strain. *Applied Microbiology & Biotechnology.*, 41 : 155-162.
- Yanagiuchi, T., Yamamoto, H., Miyazaki, N., Nagano, T., and Wakai, Y. 1996. Influence of grain type on physical and chemical properties of rice for sake brewing. *Fermentation and Bioengineering.*, 73(5) : 336.