

## เอกสารอ้างอิง

- กรม วิชาการเกษตร. 2538. โครงสร้างของเมล็ดข้าว. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.ricethailand.org/rice\\_tech.htm](http://www.ricethailand.org/rice_tech.htm). (22 ตุลาคม 2549).
- โครงการรักหัวใจใส่ใจโคเลสเตอรอล. 2548. โคเลสเตอรอล. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.heartandcholesterol.com/train.php>. (22 ตุลาคม 2549).
- ฉัตรพร ศิพลักดี. 2548. ผลของน้ำผึ้งต่อการเพิ่มของเชื้อ *Bifidobacterium longum* ใน ไอศกรีมโยเกิร์ตข้าวกล้อง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2545. เคมี่อาหาร. สำนักพิมพ์โอ. เอส. พรินติ้ง. เฮาส์. กรุงเทพฯ.
- ชมรมโรคตับแห่งประเทศไทย. 2545. โรคตับ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thailiverclub.org/magnews7.html>. (25 เมษายน 2550).
- พรชัย ภูโสภา. ยิ่งคิดยิ่งคุ้มค่าข้าวคู่วิถี. 2549. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thaitownusa.com>. (22 ตุลาคม 2549).
- พรรณฉวีรา วงสวัสดิ์. 2549. โยเกิร์ต. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://digital.lib.kmutt.ac.th/magazine/issue7>. (22 ตุลาคม 2549).
- มลศิริ วิโรทัย และ ปาริฉัตร หงสประภาส. 2542. อุตสาหกรรมแปรรูปอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.swu.ac.th/royal/book5/b5c6t1.html>. (22 ตุลาคม 2549).
- มหาวิทยาลัยรามคำแหง. 2549. โครงการอนุรักษ์ทรัพยากรข้าวป่าในสภาพธรรมชาติ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.ru.ac.th/province/prachinburi/RiceForrest/rice.htm>. (22 ตุลาคม 2549).
- เมตตา โพธิ์กลิ่น. 2547. โรคอ้วน. วารสารวิชาการสาธารณสุข. 13: 362-373.
- มูลนิธิสาธารณสุขแห่งชาติ. 2549. โรคอ้วน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.thainhf.org/thainhf/Story\\_result.asp?Story\\_ID=109](http://www.thainhf.org/thainhf/Story_result.asp?Story_ID=109). (22 ตุลาคม 2549).
- ปนัดดา โรจน์พิบูลสถิตย์. 2546. ชีวเคมีทางการแพทย์. สาขาชีวเคมี คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

- ปานเทพ รัตนากร. 2535. คู่มือการใช้สัตว์ทดลอง. ภาควิชาสัตววิทยา คณะวิทยาศาสตร์,  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เรณู ปิ่นทอง 2537. คู่มือจุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ  
อุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิกิพีเดีย. 2550. น้ํา. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://th.wikipedia.org>.  
(25 มกราคม 2550).
- วิสุทธิ กังวานตระกูล และ ลีมาทอง วีระชาติยานุกูล. 2545. ปฏิบัติการเคมีคลินิก. ภาควิชาเคมีคลินิก  
คณะเทคนิคการแพทย์, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- วิวัฒน์ ศีตมโนชญ์ ตักขณา ไทยเครือ สุรางค์ศรี ศีตมโนชญ์ และ ชีราพร โศคาบรรลุ. 2548. ผล  
ของการใช้ข้าวกล้องในการลดระดับโคเลสเตอรอลในครูและอาจารย์อำเภอกลางจังหวัด  
ภูเก็ต. วารสารวิชาการสาธารณสุข. 2: 399-408.
- สำนักสัตว์ทดลอง. 2549. สำนักสัตว์ทดลอง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา  
<http://www.nlac.mahidol.ac.th>. (22 ตุลาคม 2549).
- อิสรา วัฒนนภเกษม. 2546. การพัฒนาโยเกิร์ตข้าวกล้องเติมเชื้อโพรไบโอติก. วิทยานิพนธ์  
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร.  
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- A.O.A.C. 1998. **In : Association of Office Analytical Chemist. 16<sup>th</sup> ed.** AOAC Inc.  
Arlinton, Virginis, USA.
- Al-Waili N S. 2004. **Natural honey lowers plasma glucose, C-reactive protein,  
and blood lipids in healthy, diabetic, and hyperlipidaemic comparison  
with dextrose and sucrose.** Journal of Medicinal Food. 7(1): 100-107.
- Aruna chalam, K.D. 1999. **Role of bifidobacteria in nutrition, medicine and  
technology.** Nutrition Research. 19(10): 1559-1597.
- Asaha ra, T., Shimisu, K., Nomoto, K., Hambata, T., Osawa, A. and Takeda, Y. 1999.  
**Probiotic Bifidobacteria Protect mice From lethal infection with shiga  
toxin-producing Eschirichia coli O157:H7.** Infection and Immunity. 72:  
2240-2247.
- Asavi sanu, V. 2006. **cholesterol , triglyceride , HDL , LDL.** [onlins]. Available:  
<http://www.thailabonline.com/lab-cholesterol.htm>. (10 December 2005).

- Bae, E.A., Han, M.J., Song, M. and Kim, D.H. 2002. **Purification of rotavirus infection-inhibitory protein from *bifidobacterium breve* K-110**. Journal of Microbiology and Biotechnology. 12: 553-556.
- Behall, K.M., Scholfield, D.J. and Hallfrich, J. 2006. **Whole-Grain Diets Reduce Blood Pressure in Mildly Hypercholesterolemic Men and Women**. Journal of the American Diabetic Association. 106: 1445-1449.
- Biavati, B., Vescovo, M., Torriani, S. and Bottazzi, V. 2000. **Bifidobacteria: history, ecology, physiology and application**. Annals of Microbiology. 50: 117-131.
- Brian, A. N. 2002. **Fermenting Yogurt at Home**. [Online]. Available: <http://www.uga.edu/nchfp/publications/nchfp/factsheets/yogurt.html>. (10 December 2005).
- Champagne, C.P. and Gardner, N.J. 2005. **Challenges in the addition of probiotic cultures to foods**. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. 45: 61-84.
- Dairy Australia. 2005. **Types of Yogurt**. [Online]. Available: <http://www.dairyaustralia.com>. (10 December 2005).
- Friedewald, W.T., Levy, R.I. and Fredrickson, D.S. 1972. **Estimation of the concentration of low density lipoprotein cholesterol in plasma without use of the preparative ultracentrifuge**. Clinical Chemistry. 18: 499-502.
- Gibson, G.R. and Robertfroid, M.B. 1995. **Dietary Modulation of the human colonic microbiota: introducing the concept of prebiotics**. Journal of Nutrition. 125: 1401-1412.
- Ibrahim A.A., El-Sayed, E.M., Hafez, S.A., El-Zeini, H.M. and Saleh, F.A. 2005. **The hypogholesterolaemic effect of milk yoghurt and soy-yoghurt and containing bifidobacteria in rat fed on a choleaterol-enriched diet**. International Dairy Journal. 15: 37-44.
- Jeon, B.S., Park, J.W., Kim, B.K., Kim, H.K., Junk, T.S., Hahm, J.R., Kim, D.R., Cho, Y.S. and Cha, J.Y. 2004. **Fermented mushroom milk-supplemented dietary fibre prevents the onset of obesity and hypertriglyceridaemia in Otsuka LongEvans Tokushima fatty rats**. Diabetes Obesity and Metabolism. 7: 709-715.
-

- Kailasapathy, K. and Rybka, S. 1997. ***Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium* spp.-their therapeutic potential and survival in yogurt-related milk.** Australian Journal of Dairy Technology. 52: 28-35.
- Kaneko, T., Mori, H., Iwata, M., and Meguro, S. 1994. **Growth stimulator for *Bifidobacteria* produce by *Propionibacterium freundenreichii* and several intestinal bacteria.** Journal of Dairy Science. 77(2): 393-404.
- Leahy, S.C., Higgins, D.G., Fitzgerald, G.F. and Sinderen, D.V. 2005. **Getting better with bifidobacteria.** Journal of Applied Microbiology. 98: 1303-1315.
- Lee, H.Y., Park, J.H., Seik, S.H., Cho, S.A., Beak, M.W., Kim, D.J., Lee, Y.H. and Park, J.H. 2004. **Dietary intake of various lactic acid bacteria suppresses type 2 helper T cell production in antigen-primed mice splenocyte.** Journal of Microbiology and Biotechnology. 14: 167-170.
- Mann, G.V. 1977. **A factor in yogurt which lowers cholesterol in man.** Atherosclerosis. 26: 335-340.
- Mckinley, M. 2005. **The nutrition and health benefits of yoghurt International.** Journal of Dairy Technology. 58: 1-12.
- Mecidi, M., Vinderola, C.G. and Perdigon, G. 2004. **Gut mucosal immunomodulation by probiotic fresh cheese.** Internationnal Dairy Journal. 14: 611-618.
- Montesi, A., Albich, R.G., Pozuelo, M.J., Pintado, C., Goni, I. and Rotger, R. 2005. **Molecular and microbiological analysis of ceacalmicrobiota in rats fed with diets supplementd either with prebiotics orprobiotics.** International Journal of Microbiobiology. 98: 281-289.
- Muting, D., Escherich, W., and Mayer, J.P. 1968. **The effect of *Bifidobacterium bifidum* on intestinal bacterial flora and toxic protien metabolites in cronic liver diseaes.** Americans Journal Protocol. 19: -336-342.
- Ogata, T., Kinggaku, M., Yaeshima, S., Fukuwatari, Y., Ishibashi, N., Hayasawa, H., Fujisawa, T. and Lino, H. 1999. **Effect of *Bifidobacterium longum* BB536 yogurt administration on the intestinal environment of healthy adults.** Microbial Ecology in Health and Disease. 11: 41-46.

- Orrhage, K. Brismar, B. and Nord, C.E. 1994. **Effect of supplements of *Bifidobacterium longum* and *Lactobacillus acidophilus* on intestinal microbiota during administration of clindamycin.** *Microbial Ecology in Health and Disease.* 7: 17-25.
- Pool-Zobel, B.L., Neudecker, C., Domiziuff, I., Ji, S., Schillinger, U., Rumney, C., Moretti, M. and Vilarini, I. 1996. ***Lactobacillus* and *Bifidobacterium*-mediated antigenotoxicity in the colon of rats.** *Nutrition and Cancer.* 26: 365-380.
- Rowland, I.R., Rumney, C.J., Coutt, J.T. and Lievense, L.C. 1998. **Effect of *Bifidobacterium longum* and inulin on gut bacterial metabolism and carcinogen-induced aberrant crypt foci in rats.** *Carcinogenesis.* 19: 281-285.
- Saavedra, J.M., Bauman, N.A., Oung, I., Perman, J.A. and Yolken, R.H. 1994. **Feeding *Bifidobacterium bifidum* and *Streptococcus thermophilus* to infant in hospital for prevention of diarrhoea and shedding of rotavirus.** *Lancet.* 344: 1046- 1049.
- Servin, A.L. 2004. **Antagonistic activities of lactobacilli and bifidobacteria against microbial pathogens.** *FEMS Microbiology Reviews.* 28: 408-440.
- Shamala, T.R., Shri Jyothi, Y. and Shibaba, P. 2000. **Stimulatory effect of honey on multiplication of lactic acid bacteria under in vitro and in vivo conditions.** *Applied Microbiology.* 30: 453-455.
- Shin, H.S. and Ustanol, Z. 2005. **Carbohydrate composition of honey from different floral sources and their influence on growth of selected intestinal bacteria: An in vitro comparison.** *Food Research Internationnal.* 38: 721-728.
- Silva, A.M., Bambirra, E.A., Oliveira, A.L., Souza, P.P., Gomes, D.A., Vieira, E.C. And Nicoli, J.R. 1999. **Protective effect of bifidus milk on the experimental infection *Salmonella enteritidis* supsp. *typhimurium* in conventional and gnotobiotic mice.** *Journal of Applied Microbiology.* 86: 331-336.

- Suskovic, J., Kos, B., Goreta, J. and Mat osic, S. 2001. **Role of lactic acid bacteria and bifidobacteria in synbio tic effect.** Food Technology and Biotechnology. 39(3): 227-235.
- Tamime, A.Y. 2002. **Fermented milks: a historical food with modern applications—A review.** European Journal of Clinical Nutrition. 56: S2–S15.
- Tavan, E., Gayuela, C., Antonie, J.M. and Cassand, P. 2002. **Antimutagenic activities of various lactic acid bacteria against food mutagens: Heterocyclic amines.** Journal of Dairy Research. 69: 335-341.
- The National Honey Board. 2003. **Definition of honey and honey products.** [online]. Available: <http://www.honey.com/downloads/honeydef.pdf>. (2005 December 10).
- The World's Healthiest Foods. 2005. **Honey.** [online]. Available: <http://www.whfoods.com>. (10 December 2005).
- Toure, R., Kheadr, E., Lacroix, C., Moroni, O. and Fliss, I. 2003. **Production of antibacterial isolates from infant stool active against Listeria monocytogenes.** Journal of Applied Microbiology. 95: 1058-1069.
- Ventura, M., Sindern, D.V., Fitzgerald, G.F. and Zink, R. 2004. **Insight into the taxonomy, genetics and physiology of bifidobacteria.** Antonie van Leeuwenhoek. 86: 205-223.
- Vinderola, C.G. and Reinheimer, J.A. 1999. **Culture media for the enumeration of *Bifidobacterium bifidum* and *Lactobacillus acidophilus* in the presence of yoghurt bacteria.** International Dairy Journal. 9: 497-505.
- Vinderola, C.G. and Reinheimer, J.A. 2000. **Enumeration of *Lactobacillus casei* in the presence of *L. acidophilus*, bifidobacteria and lactic starter bacteria in fermented dairy products.** International Dairy Journal. 10: 271-275.
- World Health Organization 2003. **The world Health Report 2003.** [online]. Available: <http://www.who.int/whr/2003/en/>, last. (1 march 2005).