

บรรณานุกรม

- กองโภชนาการ. 2527. ตารางแสดงชนิดและปริมาณกรดอะมิโนในอาหารไทย. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
- คณะกรรมการกำหนดมาตรการและจัดทำเอกสารอนุรักษ์ดินและน้ำ และการจัดการดิน. 2541. *พืชตระกูลถั่วเพื่อการปรับปรุงบำรุงดิน*. กรมพัฒนาที่ดิน. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- คณิงกานต์ กลั่นบุศน์ และอัญชลี อ่อนเจริญ. 2543. การศึกษาเชื้อ *Bacillus subtilis* ที่ผลิตเอนไซม์โปรติเอสในการหมักถั่วเหลืองแบบพื้นบ้านในภาคเหนือ. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต (จุลชีววิทยา). ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- โครงการสมุนไพรกับสาธารณสุขมูลฐาน โดยความช่วยเหลือขององค์การยูนิเซฟ. 2529. *คู่มือสมุนไพร 3: อาหารสมุนไพร*. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- นงนุช สิงสั่น. 2547. การผลิตกรดโพลีกลูตามิกโดย *Bacillus subtilis* ในถั่วนิคมต่างๆ. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต (จุลชีววิทยา). ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บริษัท แสงแดด มีเดีย กรุ๊ป จำกัด. ถั่วเน่าปรุงรส และกลิ่นหอมให้อาหาร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.sangdad.com/html/book_content_8. (17 มีนาคม 2550).
- ปัทมา กาญจนศิริธาร. (2553). ผลของการหมักถั่วเหลืองโดยใช้เทคโนโลยีหัวเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้นต่อปริมาณไอโซฟลาโวน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 142 น.
- ปิติ กาลธยานันท์ และอารี ชูวิสิฐกุล. 2550. ถั่วเน่าอาหารพื้นเมือง ภูมิปัญญาของคนไทยเมืองเหนือ. บทความวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทย. สำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์การบริการ.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2547). *การออกแบบการทดลองขั้นสูง*. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พ่องศรี ศิวนาคศักดิ์, วัฒนา วิริวุฒิกุล และ อมร ไชยสัตย์. 2544. การสกัดไอโซฟลาโวนส์จากถั่วเหลืองด้วยเอทานอล. วารสารวิจัยและฝึกอบรมสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. ฉบับที่ 5 ปีที่ 1, 53-61.
- ภาณุวรรณ จันทวรรณกุล. 2551. การศึกษาถั่วหมักอาหารพื้นบ้านทางภาคเหนือ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.science.cmu.ac.th/jou7.html> (11 เมษายน 2551)
- วิไลรังสาดทอง. (2546). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ: บริษัทเท็กซ์ แอนด์ เฟอร์นัลส์ จำกัด.
- ศรีจันทร์รัตน์ กันทะวัง. 2551. ภูมิปัญญาถั่วเน่า. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://school.obec.go.th/phifo> (4 มิถุนายน 2551)

- ศุภยงค์ วรวิมลคุณชัย. 2547. *การพิสูจน์เอกลักษณ์ของแบคทีเรียกรัมบวกและกรัมลบ*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศักดิ์ดา พริ้งล้าญ, ไพโรจน์ วิริยจารี, โพธิ์ศรี ถิลาภักดิ์, ขวัญนภา สุขคร, เรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์, อนงค์ ใจแน่น และปัทมา กาญจนศิริธำรงค์. 2551. การพัฒนาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารพื้นบ้านตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง, รายงานฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (แหล่งทุน : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่)
- ห้องสมุดความรู้การเกษตร โดยกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. “ถั่วเหลือง.” [ระบบออนไลน์].
- แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th/library> (22 กุมภาพันธ์ 2552).
- อภิพรรณ พุกภักดี. 2528. *คู่มือการปลูกถั่วเหลืองด้วยภาพ*. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์ทั้งห้าชิน กรุงเทพมหานคร.
- อภิพรรณ พุกภักดี. 2546. *ถั่วเหลือง: พืชทองของไทย*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Anderson, R.L. and Wolf, W.J. 1995. Compositional changes in trypsin inhibitors, phytic acid, saponins and isoflavones related to soybean processing. *J. Nutr.* 125:581s-588s.
- Arthur, C. Eldridge and William F. Kwolek. 1983. *J. Agric. Food Chem.* 31:394-396.
- Bae, S.M., Chan, H.J., Jang-Hoon, K., Hyun, A.L., Joo-Ryong, K., Jeong, H.M. and Jong-Sang, K. 2005. Optimization of isoflavone extraction from soy germ. *J Food Sci Nutr.* 10:290-293.
- Coward L, Smith M, Kirk M, Barnes S. 1998. Chemical modification of isoflavones in soyfoods during cooking and processing. *Am J Clin Nutr* 68 (suppl):1486S-1491S.
- Dalais, F.S., Rice, G.E., Wahlqvist, M.L., Grehan, M., Murkies, A.L., *et al.* 1998. Effects of dietary phytoestrogens in postmenopausal women. *Climateric.* 1:124-9.
- Davies, C.G.A., Netto, F.M., Glassenap, C.M., Labuza, T.P. and Gallaher, D. D. 1998. Indication of Maillard reaction during storage of protein isolates. *J. Agric. Food Chem.* 46:2485-2489.
- Fellows, P.J. (2000). *Food Processing Technology*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Fukutake, M., Takahashi, M., Ishida, K., Kawamura, H., Sugimura, T. and Wakabayashi, K. 1996. Quantification of genistein and genistin in soybeans and soybean products. *Food and Chemical Toxicology.* 34(5): 457-461.

- Gustavo, A.M., Fujiya, N.M., Tonin, F.G., Costa, A.C.O. and Tavares, M.F.M. 2006. Method development and validation for isoflavones in soy germ pharmaceutical capsules using micellar electrokinetic chromatography. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*. 41: 1625-1632.
- Han, K.K., Soares, Jr J.M., Haidar, M.A., de Lima, G.R. and Baracat, E.C. 2002. Benefit of soy isoflavone therapeutic regime on menopausal symptoms. *Obstet Gynecol*. 99:389-94.
- Hargreaves, D.F., Potten, C. S., Harding, C., Shaw, L. E., Morton, M. S., Robert, S. A., Howell, A. and Bundred, N. J. 1999. Two-week dietary soy supplementation has an estrogenic effect on normal premenopausal breast. *J. Clin. Endocrinol. Metab*. 84:4017-4024.
- Hou, H.J. and K.C., Chang. 2002. Interconversions of isoflavones in soybeans as affected by storage. *Journal of food science*. 67(6).
- Hubert, J., Monique, B., Francoise N., Francois, P. and Jean, D. 2007. Effect of fermentation on the phytochemical composition and antioxidant properties of soy germ. *Food chem*. 109: 709-721.
- Kanno, A., Takamatsu, H. and Takano, N. 1982. Studies on natto I. Determination of several volatile components produced by *Bacillus natto* in commercial natto. *Food Sci. Tech. Abstr*. 17:12-19.
- Kao, T.H. and Chen, B.H. 2007. Effect of different carriers on the production of isoflavone powder from soybean cake. *Molecule*. 12:917-931.
- Kato, E. 1985. The manufacture of natto-tradition and modern. in Abstracts: Asian Symposium on Non-Salted Soybean fermentation. (pp.72). Ibaraki, Japan.
- Kousuge, T., Adachi, T. and Kamiya, H. 1962. Isolation of Tetramethylpyrazine from Culture of *Bacillus natto* , and Biosynthetic Pathways of Tetramethylpyrazine. *Nature*. 195: 1103-1115.
- Lee, S.J., Ahn, J.K., Kim, S.H., Kim, J.T., Han, S.T. Jung, M.Y. and Chung, I.M. 2003. Variation in isoflavones of soybean cultivars with location and storage duration. *J Agric. Food Chem*. 51:3382-3389.
- Leejeerajumnean, A., Duckham, S., Cambell-Platt, G., Ames, J. M. and Owen, J.D. 2000. *Bacillus fermentation of soybeans: characterization of traditional thua nao manufacture*. PhD. Thesis, University of Reading, UK.

- Leejeerajumnean, A., Duckham, S., Owen, J.D. and Ames, J.M. 2001. Volatile compounds in *Bacillus*-fermented soybeans. *J. Sci. Food Agric.* 81:525-529.
- Liggins, J., Bluck, L.J.C., Coward, W.A. and Bingham, S.A. 1998. Extraction and quantification of daidzein and genistein in food. *Analytical Biochemistry.* 264: 1-7.
- Ogbadu, L.J. and Okagbue, R.N. 1988. Bacterial fermentation of soy bean for *daddawa* production. *J. Appl. Bacteriol.* 65: 353-356.
- Okubo, K., Ijima, M., Kobayashi, K., Yoshikoshi, M., Uchida, T. and Kudou, S. (1992). Components responsible for the undesirable taste of soybean seeds. *Bioscience Biotechnology and Biochemistry*, 56, 99-103.
- Macko, S.A. and Estep, M.L.F. 1984. Microbial alteration of stable nitrogen and carbon isotopic compositions of organic matters. *Org. Geochem.* 6:787-790.
- Marcia D.S., M.L. Franco and I.G. Maria. 2005. Effect of Storage Temperature and Water Activity on the Content and Profile of Isoflavones, Antioxidant Activity, and in Vitro Protein Digestibility of Soy Protein Isolates and Defatted Soy Flours. *J. Agric. Food Chem.* 53, 6340-6346.
- Messina, M. J. 1999. Legumes and soybeans: overview of their nutritional profiles and health effects. *Am. J. Clin. Nutr.* 70(3): 439-450.
- Messina, M. 2007. Role of Soy in Promoting Health. Food focus Thailand magazine for F&B professionals.
- Murphy, P.A., Barua, K. and Hauck, C.C. 2002. Solvent extraction selection in the determination of isoflavones in soy foods. *J. Chromatography B.* 777:129-138.
- Nahas, E.P., Jorge, N.N., Laurival, D.L., Paulo, T., Anagloria, P. and Ivete, D. 2004. Benefit of soy germ isoflavone in postmenopausal women with contraindication for conventional hormone replacement therapy. *J. Maturitas* 48: 372-380.
- Pandjaitan, N., Hettiarachchy, N. and Ju Z.Y. 2000. Enrichment of genistein in soy protein concentrate with β -glucosidase. *J Food Sci.* 65:403-407.
- Patricia, A.M., Barua, K. and Hauck C.C. 2002. Solvent extraction selection in the determination of isoflavones in soy foods. *Journal of Chromatography B.* 777: 129-138.

- Pyo, Y.H., Lee, T.C. and Lee, Y.C. 2005. Enrichment of bioactive isoflavones in soymilk fermented with beta-glucosidase-producing lactic acid bacteria. *Food Res. Int.* 38:551–559.
- Quella, S.K., Loprinzi, C.L., Barton, D.L., Sloan, J.F., Lavasseur, B.I., Swan, D., Krupp, K.R. and Miller, K.D. 2000. Evaluation of soy phytoestrogens for the treatment of hot flashes in breast cancer survivors. *J. Clin. Oncol.* 18:1068-1074.
- Roger C.H. and Brooksville, K.Y. 2005. Bean germ extract. Patent No.: 2005/0129832 A1.
- Roy, H. and Lundy, S. 2005. Healthier lives through education in nutrition and preventive medicine. [Online].
Available <http://www.pbrc.edu> (2008, January 30).
- Sakurai, Y. 1960. *Report on the researches on production of high-protein food from fermented soybean products*. Food Research Institute, Japan.
- Sang-Moon, B., Jang, C.H., Kim, J.H., Lim, H.A., Kim, J.R., Kim, J. and Kim, J.S. 2005. Optimization of isoflavone extraction from soy germ. *J Food Sci Nutrl.* 10: 290-293.
- Schwartzberg, H. (2009). "Freeze concentration " [Online]. Available: ftp://166.111.30.161/incoming/new_book/Food%20Science/.../92856_f29.pdf (5 April 2009).
- Setchell, K. D. 2000. Absorption and metabolism of soy isoflavones from food to dietary supplements and adults to infants. *J. Nutr.* 130:654s-655s.
- Setchell, K. D., Brown, N. M., Zimmer-Nechemias, L., Brashear, W. T., Wolfe, B. E., Kirschner, A. S. and Heubi, J. E. 2002. Evidence for lack of absorption of soy isoflavone glycosides in humans, supporting the crucial role of intestinal metabolism for bioavailability. *Am. J. Clin. Nutr.* 76:447-53.
- Shimoni, E. 2004. Stability and shelf life of bioactive compounds during food processing and storage: soy isoflavones. *J. Food Sci.* 69:160-166.
- Smidrod, O. and Skjak-Break, G. 1990. *Trends Biotechnol.*, (8):71.
- Song, C.S., Nam, J.H., Kim, C.J. and Ro, S.T. (2005). Temperature distribution in a vial during freeze-drying of skim milk. *Journal of Food Engineering*, 67, 467-475.
- Song T., Barua, K., Buseman, G. and Murphy, P.A. 1998. Soy isoflavones analysis: quality control and a new internal standard. *Am J Clin Nutr.* 68(suppl): 1474S-9S.

- Stienkraus, K. H. 1992. African alkaline fermented foods in other parts of the world. in Westby, A. and Reilly, P. J. A. (eds), *Proceedings of Regional Workshop on Traditional African Food-quality and nutrition*. (pp. 87-92). International Foundation for Science, Stockholm.
- Stienkraus, K. H. 1995. *Indigenous Fermented Foods Involving an Alkaline Fermentation* (2nd edn.ed.), Marcel Dekker, NY, pp. 349-362.
- Sumi, H., Yatagai, C., Wada, H., Yoshida, E. and Maruyama, M. 1995. Effect of *Bacillus natto*-fermented product (BIOZYME) on blood alcohol, aldehyde concentrations after whisky drinking in human volunteers, and acute toxicity of acetaldehyde in mice. *NCBI*. 30(2): 69-79.
- Sundhagul, M., Daengsubha, W. and Suyanandana, P. 1973. *Thua-nao: A fermented soybean food of northern Thailand II. Improved method of processing. Mimeographed document*. Applied Scientific Research Corporation of Thailand.
- Tsami, E., Krokida, M.K.; Drouzas, A.E. 1999. Effect of drying method on the sorption characteristics of model fruit powder. *J. Food Eng.* (38) 381-392.
- Tsangalis, D., Ashton, J. F., McGill, A. E. J., & Shah, N. P. (2002). Enzymic transformation of isoflavone phytoestrogens in soymilk by beta-glucosidase-producing bifidobacteria. *Journal of Food Science*, 67(8), 3104–3113.
- Visessanguan, W., Benjakul, S., Potachareon, W., Panya, A. and Riebroy, S. 2004. Accelerated proteolysis of soy proteins during fermentation of Thua-Nao inoculated with *Bacillus subtilis*. *J. Food Biochem.* 29:349-366.
- Wang, H. and Murphy, P.A. 1994. Isoflavone content in commercial soybean foods. *J. Agric. Food Chem.* 34:193-202.
- Wang, H. and Murphy, P.A. 1996. Mass balance study of isoflavones during soybean processing. *J. Agric. Food Chem.* 44:1666-1673.
- Wang, H. Murphy, P. A. 1996. Mass balance study of isoflavones during soybean processing. *J. Agric. Food Chem.*, 44: 2377-2383.
- Weingartner, K.E. 1987. Processing, Nutrition and Utilization of Soybeans. IN: *Soybeans for the Tropics Research Production and Utilization*, S.R. Singh, K.O. Rachie and K.E. Dashiell (eds.). John Wiley and Sons, Ltd., Chichester, New York, pp. 149-178.