

เอกสารอ้างอิง

- นิมิต วรสุต และสนั่น จอกลอย. 2549. อินูลิน: สารสำคัญสำหรับสุขภาพในแง่ตะวัน. วารสารแก่นเกษตร. 34: 85-91.
- ชนิดา กุประดิษฐ์ ธเนศ องวัชรกุล และ มลฤดีรัตน์ นาน่วม. 2545. การเปรียบเทียบประสิทธิภาพการผลิตเอทานอลจากกากน้ำตาลโดยวิธีการหมักแบบกะและกึ่งกะโดย *Saccharomyces cerevisiae* TISTR548. รายงานปัญหาพิเศษทางเทคโนโลยีชีวภาพ ขอนแก่น: คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ชุติมา วงศ์ชมพู และคณะ. 2542. การเปรียบเทียบการผลิตเอทานอลจากกากน้ำตาลอ้อยโดยการหมักแบบกะและกึ่งต่อเนื่องโดยใช้ *Saccharomyces cerevisiae* TISTR5408. รายงานปัญหาพิเศษทางเทคโนโลยีชีวภาพ ขอนแก่น: คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- พรเทพ ถนอมแก้ว พัฒนา เหล่าไพบุลย์ ลักขณา เหล่าไพบุลย์ และประสิทธิ์ ใจศิลป์. 2547. รายงานการวิจัยเรื่องการเปรียบเทียบประสิทธิภาพในการผลิตเอทานอลจากข้าวฟ่างหวานโดย *Saccharomyces cerevisiae* ด้วยวิธีการหมักแบบกะ และกึ่งกะ. ขอนแก่น : สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ และภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น
- รัตนภรณ์ ลีสิงห์. 2542. เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชา 317 431: จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม. ขอนแก่น, ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- วิลาวลัย เจริญจิระตระกูล. 2539. จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร. กรุงเทพฯ : โอเอสพรีนติ้ง.
- สนั่น จอกลอย. 2549. แก่นตะวัน. ขอนแก่น : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. (จุลสาร).
- Bai, F.W., Chen, L.J., Zhang, Z., Anderson, M. And Moo-Young, M. 2004. Continuous ethanol production and evaluation of yeast cell lysis and viability loss under very high gravity medium conditions. Journal of Biotechnology. 110: 287-293.
- Bai, F.W., Anderson, W. and Moo-Young, M. 2008. Ethanol fermentation technologies from suger and starch feedstocks. Biotechnology Advances. 26: 89-105.
- Ballesteros, I., Ballesteros, M., Manzanares, P., Negro, M., Oliva, J.M. and Saez, F. 2008. Dilute sulfuric acid pretreatment of cardoon for ethanol production. Biochemistry Engineering Journal. 42: 84-91.
- Duke, J.A. 1983. *Helianthus tuberosus* L. Handbook of Energy Crops. Retrieved June 20, 2006 [Available from http://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke_energy/Helianthus_tuberosus.html].
- Ge, X.Y., and Zhang, W.G. 2005. Production of ethanol from Jerusalem artichoke tubers. Food Technology and Biotechnology. 43(3): 241-246.

- Margaritis, A. and Bajpai, P. 1983a. Effect of sugar concentration in Jerusalem artichoke extract on *Kluyveromyces marxianus* growth and ethanol production. Applied and Environmental Microbiology. 45: 723-725.
- _____. and Bajpai, P. 1986b. Ethanol inhibition kinetics of *Kluyveromyces marxianus* growth of Jerusalem artichoke juice. Applied and Environmental Microbiology. 44: 1325-1329.
- _____. and Bajpai, P. 1986c. Ethanol production from Jerusalem artichoke juice using flocculent cells of *Kluyveromyces marxianus*. Biotechnology Letters. 5: 361-364.
- Mirbella, C., Lappe, P., Saavedra, L.A., Mendez, M.A. and Perez, B.L. 2008. Ethanol production from henequen (*Agave fourcroydes* Lem.) juice and molasses by a mixture of two yeasts. Bioresource Technology. 99: 9036-9039.
- Nakamura, T., Ogata, Y., Hamada, S., and Ohta, K. 1996. Ethanol production from Jerusalem artichoke tubers by *Aspergillus niger* and *Saccharomyces cerevisiae*. Journal of Fermentation and Bioengineering. 81(6): 564-566.
- Ohta, K., Hamada, S., and Nakamura, T. 1992. Production of high concentrations of ethanol from inulin by simultaneous saccharification and fermentation using *A. niger* and *S. cerevisiae*. Applied and Environmental Microbiology. 59(3): 729-733.
- Schorr-Galindo, S., Ghommidh, C., and Guiraud, J.P. 2000. Influence of yeast flocculation on the rate of Jerusalem artichoke extract fermentation. Current Microbiology. 41: 89-95.
- Szambelan, K., Nowak, J. and Czarnecki, Z. 2004. Use of *Zymomonas mobilis* and *Saccharomyces cerevisiae* mixed with *Kluyvermyces fragilis* for improved ethanol production from Jerusalem Artichoke Tubers, Biotechnology Letters, 26: 845-848
- Szambelan, K., Nowak, J., Chrapkowska, K.J. 2004. Comparison of bacterial and yeast ethanol fermentation yield from Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus* L.) tubers pulp and juices. Acta Sci.Pol.Technol.Aliment. 3: 45-53.
- Schorr-Galindo, S., Ghommidh, C. and Guiraud, J.P. 2000. Influence of yeast flocculation on the rate of Jerusalem artichoke extract fermentation. Current Microbiology. 41: 89-95.
- Paula, S. et. al. 2008. Production of bio-ethanol from soybean molasses by *Saccharomyces cerevisiae* at laboratory, pilot and industrial scales. Bioresource Technology. 99: 8156-8163.
- Walker, M.G. 1997. Yeast physiology and biotechnology. Current Microbiology. 32: 93-98.

Xiang-Yang, G. and Wei-Gue, Z. 2005. A shortcut to the production of high ethanol concentration from Jerusalem artichoke tubers. *Food Science and Technology*. 43: 241-246.