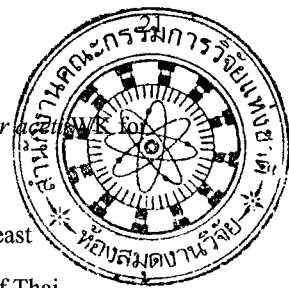


บรรณานุกรม

- วราวุฒิ ครุส่ง. 2545. การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำอ้อย. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ฝ่ายอุตสาหกรรม ปี 2544-2545. 113 หน้า.
- วราวุฒิ ครุส่ง. 2547. การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำต้มข้าวโพดฝักอ่อน. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ ทุนวิจัยบริษัท แอ็กโกร - ออน (ประเทศไทย) จำกัด ปี พ.ศ. 2546-47. 30 หน้า.
- วราวุฒิ ครุส่ง. 2550. น้ำส้มสายชูจากเปลือกและเนื้อมะม่วงเพื่อเอกลักษณ์ไทย. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. 32 หน้า.
- วราวุฒิ ครุส่ง สร้อยสุตา พรภักดีวัฒนาและอัสนิ วิจิตรระกะ. 2550. การพัฒนาหัวเชื้อน้ำส้มสายชูหมักเพื่อรองรับเทคโนโลยีผลิตน้ำส้มสายชูจากต่างชาติ. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ ทุนวิจัยโครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย ศูนย์บริหารจัดการเทคโนโลยี สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช) ปี พ.ศ. 2548-50. 53 หน้า.
- วราวุฒิ ครุส่ง. 2551. การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำส้มสายชูหมักในถังหมัก High Speed Agitation ขนาด 600 ลิตร. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ ทุนวิจัยโครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย ศูนย์บริหารจัดการเทคโนโลยี สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช) ปี พ.ศ. 2550-51. 23 หน้า.
- วราวุฒิ ครุส่ง. 2552. การเพิ่มประสิทธิภาพการสร้างกรดในกระบวนการผลิตน้ำส้มสายชูหมักในถังหมักขนาด 600 ลิตร. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ ทุนวิจัยโครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย ศูนย์บริหารจัดการเทคโนโลยี สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช) ปี พ.ศ. 2551-52. 16 หน้า.
- วราวุฒิ ครุส่ง พนิท เพ็ชรน่วม และประภาส ปิ่นวิเศษ. 2553. เส้นทางวิจัยกระบวนการผลิตน้ำส้มสายชูหมัก : การพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อทดแทนการนำเข้า...สู่การยอมรับของภาคเอกชนไทย. บทความทัศนวิสัย. วารสารวิจัยและนวัตกรรมเพื่ออุตสาหกรรมไทย. 1(1): 13-20.
- Adams, M.R. 1998. Vinegar. In: J.B. Wood (Ed.). Microbiology of Fermented Food. (pp. 1 – 44). Blackie Academic and Professional. London.
- AOAC. 1995. Official Method of Analysis. 16th ed. Association of Analysis Chemistry. Virginia.
- Chau, C. F., Chen, C. H. and Lee, M. H. 2004. Comparison of the characteristics, functional properties, and in vitro hypoglycemic effects of various carrot insoluble fibre-rich fractions. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie*. 37: 155–160.
- de Ory, I., Romero, L.E. and Cantero, D. 2004. Operation in semi-continuous with a closed pilot plant scale acetifier for vinegar production, *J Food Eng*, 63: 39 – 45.
- Ethiraj, S. and Surash, E.R. 1992. Studies on the mango processing wastes for production of vinegar. *J. Food Sci. Tech. Mysore*. 29 (1) : 48-50.
- Fregapane, G., Rubio-Fernandez, H. and Salvador, M.D. 2001. Influence of fermentation temperature on semi-continuous acetification for wine vinegar production, *Eur Food Res Tech*. 213: 61-66.
- Gard, N., Tandon, D.K., Kalra, S.K. and Garg, N. 1995. Production of mango vinegar by immobilized cells of *Acetobacter aceti*. *J. Food Sci. Tech. Mysore*. 32: 216-218.
- Horiuchi, J., Kanno, T. and Kobayashi, M. 1999. New vinegar production from onions. *J. Biosci. Bioeng*. 88: 107-109.
- Hsu, P. K., Chien, P. J., Chen, C. H. and Chau, C. F. 2006. Carrot insoluble fibre-rich fraction lowers lipid and cholesterol absorption in hamsters. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie*. 39: 338–343.



- Krishnankutty, S. 1995. Products from matured coconut water. *Indian Coconut J.* 26: 12-13.
- Krusong, W., Vichitraka, A. and Pornpakdeewattana, S. 2007. Luffa sponge as supporting material of *Acetobacter aceti* WK for corn vinegar production in semi – continuous process. *KMITL Sci. J.* 7: 63 - 68.
- Krusong, W. and Vichitraka, A. 2009. Repeated batch fermentation of carrot pomace wine using a flocculating yeast immobilized on loofa Sponge (*Luffa cylindrica*). The 21th Annual Meeting and International Conference of Thai Society for Biotechnology TSB 2009: “Biotechnology: A Solution to the Global Economic Crisis?”. P-MF12, pp. 684-691.
- Krusong, W., Petch-nom, P. and Pinviset, P. 2010. Semi-continuous production process of corn vinegar in stirred tank reactor using fixation of *Acetobacter aceti* WK on surface of loofa sponge. *Kasetsart J.: Natural Sci.* 44(3): 454-461.
- Kumnuanta, J. and Vongsuvanlert, V. 1982. Ethanol fermentation by flocculating yeast at high temperature. *Proceedings Fifth Inter. Alc. Fuel. Technol. Symposium.* Vol.1, Auckland, New Zealand. P.1-205-1-215.
- Schieber, A., Stintzing F.C. and Carle, R. 2001. By-products of plant food processing as a source of functional compounds- recent developments, *Trends in Food Science and Technology.* 12: 401–413.
- Surash, E.R. and Ethiraj, S. 1991. Utilization of overripe bananas for vinegar production. *Tropical Sci.* 31: 317-320.
- Tuckett, H.M., Nichol, A.W. and Harden, T.J. 1996. Production of pickling vinegar from acid whey. *Australian J. Dairy Tech.* 51 (1) : 53-57.
- Zhang, D. and Hamauzu, Y. 2004. Phenolic compounds and their antioxidant properties in different tissues of carrots. *Food Agriculture and Environment.* 2: 95-100.

