

## เอกสารอ้างอิง

- คณิต วิชิตพันธุ์. (2549). ปัจจัยที่จำเป็นในกระบวนการผลิตไวน์ผลไม้และสาโท. ใน ไพนุลย์ ด่านวิรุฑย์ และ พัฒนา เหล่าไพนุลย์ (บรรณาธิการ). *ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร*. (หน้า 7-32). ขอนแก่น: คลังนานาวิทยา.
- ดวงกมล เริ่มตระกูล. (2551). องค์ประกอบทางเคมีและคุณค่าทางโภชนาการของข้าวเหนียวสายพันธุ์ต่างๆ. ค้นเมื่อ 14 มกราคม 2554, จาก [http://www.riceproduct.org/index.php?option=com\\_content&task=view&id=98&Itemid=50](http://www.riceproduct.org/index.php?option=com_content&task=view&id=98&Itemid=50)
- ดำเนิน กาละดี. (2551). วิจัยข้าวเก่า พิษสมุนไพรร. ค้นเมื่อ 3 กุมภาพันธ์ 2551, จาก <http://www.thaihof.org/eat/สุดยอดสมุนไพรรจากข้าวเก่าแก้โรคหัวใจ-ยับยั้งมะเร็ง>
- นารีรัตน์ แสนเมืองชิน. (2553). การจัดกลุ่มทางพันธุกรรมของข้าวเหนียวดำพื้นเมือง โดยใช้ลักษณะทางสัณฐานวิทยา และลายพิมพ์ DNA. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชไร่ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- บัณฑิต ศรีไพศาล, จุฑาภรณ์ แก้วมุงคุณ, ดวงกมล ไชยพุทธ, กมลลา วัฒนพร, โสภิต นาสืบ, ดารินทร์ กำแพงเพชร และ พสิษฐ์ วินยางค์กุล. (2549). รายงานสถานการณ์สุรา ประจำปี พ.ศ. 2549. กรุงเทพฯ: โซดา สตูดิโอ ครีเอชั่น แอนด์ พลัสซิ่ง.
- บัณฑิต ศรีไพศาล, จุฑาภรณ์ แก้วมุงคุณ และ กมลลา วัฒนพร. (2553). รายงานสถานการณ์สุราประจำปี พ.ศ. 2553. กรุงเทพฯ: โซดา สตูดิโอ ครีเอชั่น แอนด์ พลัสซิ่ง.
- ประดิษฐ์ ครัววัฒนา. (2546). *ไวน์: ศาสตร์และศิลป์*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พรเทพ ถนอมแก้ว. (2549). การผลิตสาโท. ใน ไพนุลย์ ด่านวิรุฑย์ และ พัฒนา เหล่าไพนุลย์ (บรรณาธิการ). *ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร*. (หน้า 256-270). ขอนแก่น: คลังนานาวิทยา.
- ไพนุลย์ ด่านวิรุฑย์. (2549). การผลิตสาโท. ใน ไพนุลย์ ด่านวิรุฑย์ และ พัฒนา เหล่าไพนุลย์ (บรรณาธิการ). *ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร*. (หน้า 256-270). ขอนแก่น: คลังนานาวิทยา.
- บุพกนิษฐ์ พ่วงวีรกุล และ ชลมาศ พ่วงวีรกุล. (2545). การผลิตไวน์ข้าวจากเชื้อบริสุทธิ์ และการพัฒนาเครื่องดื่มแอลกอฮอล์จากไวน์ข้าว. เอกสารประกอบการสัมมนาวิชาการการสร้างศักยภาพและเครือข่ายการวิจัยแห่งชาติ: ก้าวสู่การเป็นนักวิจัยเพื่อการพัฒนา. กรุงเทพฯ: สมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย.
- บุพกนิษฐ์ พ่วงวีรกุล. (2546). *กระบวนการผลิตสาโทและจุลชีววิทยาของสาโท*. เอกสารประกอบการสัมมนาการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง เทคนิคการผลิตและตรวจวิเคราะห์คุณภาพไวน์และสาโท. กรุงเทพฯ: องค์การสหกิจอุตสาหกรรมหมัก ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ และสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร แห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รัตนา สุขธรรม. (2524). ข้าวแดงดี ธรรมชาติสำหรับใช้ผสมอาหาร. *วารสารวิทยาศาสตร์*. 35, 336-337.

- ลักษณะ เหล่าไพบูลย์. (2549). จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในกระบวนการผลิตไวน์ผลไม้และสาโท. ใน ไพบูลย์ ดำน  
วิรุทัย และ พัฒนา เหล่าไพบูลย์ (บรรณาธิการ). **ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร.** (หน้า  
20-26). ขอนแก่น: คลังนานาวิทยา.
- ลิขิต ศิริสันติเมธาคม. (2549). **การจัดทำดัชนีคุณภาพของสาโทจากองค์ประกอบหลักทางเคมีและระดับของ  
ความชอบ.** วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ บัณฑิตวิทยาลัย  
มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- แสงไทย คำภูไทย. (2545). **ขุมทองเหล้าไทย ไวน์ผลไม้.** กรุงเทพฯ: อินฟอรมีเดีย บุ๊คส์.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2547). **ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ  
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- โอภา วัชรกุลป์. (2550). **สารต้านอนุมูลอิสระ RADICAL SCAVENGING AGENT.** กรุงเทพฯ: นิวไทยมิตร  
การพิมพ์.
- AOAC. (2005). **Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural  
Colorants, and Wines pH Differential Method.** Retrieved August 24, 2010, from [http://www.aoac.org/omarev1/2005\\_02.pdf](http://www.aoac.org/omarev1/2005_02.pdf)
- Anthocyanin.** (2011). Retrieved Sep 13, 2010, from <http://www.answers.com/topic/anthocyanin>
- Dejian H., B. Ou, M. Hampsch-Woodill, J.A. Flanagan and E.K. Deemer. (2002). Development and validation  
of oxygen radical absorbance capacity assay for lipophilic antioxidants using randomly methylated beta-  
cyclodextrin as the solubility enhancer. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 50, 1815-1821.
- Dung, N.T.P., Rombouts, F.M. and Nout, M.J.R. (2006). Functionality of selected strains of moulds and yeasts  
from Vietnamese rice wine starters. **Journal of Food Microbiology**, 23, 331-340.
- Endo, A. (1979). Monakolin K, A new hypocholesterolemic agent produced by a *Monascus* species. **Journal of  
Antibiotics**, 32 852-854.
- Johns, M.R. and D.M. Stuart. (1991). Production of pigment by *Monascus purpureus* in solid culture. **Journal  
of Industrial Microbiology**, 8, 23-28.
- Jeun J., Jung H., Kim J. H., Kim Y.O., Youn S. H. and Shin C. S.. (2008). Effect of the monascus pigment  
threonine derivative on regulation of the cholesterol level in mice, **Journal of Food Chemistry**, 107,  
1078-1085.
- Kim S.Y., Kim Y.S., Kim Y.S., Kim J.M. and Suh H. J. (2008). The application of monascal rice in rice  
beverage preparation. **Journal of LWT**, 41, 1204-1209.
- Lao, L. (2011). **Gamma Oryzanol.** Retrieved Aug 21, 2011, Available from: [http://www.pangschem.com/cas-  
11042-64-1.php](http://www.pangschem.com/cas-11042-64-1.php)
- Lilitchan, S., Tangprawat, C., Aryasuk, K., Krisnangkura, S., Chokmoh, S. and Krisnangkura, K. (2008). Partial  
extraction method for the rapid analysis of total lipids and gamma-oryzanol contents in rice bran,  
**Journal of Food Chemistry**, 106, 752-759.

- Othman, N.B., Roblain, D., Chamen, N., Thonart, P. and Hamdi, M. (2009). Antioxidant phenolic compounds loss during the fermentation of Chétoui olives, **Journal of Food Chemistry**, 116, 662-669.
- Ovando, C.A., M. de Lourdes Pacheco-Hermández, M.E. PáeHernández, J.A. Rodríguez and C.A. Galán-Vidal. (2009). Chemical studies of anthocyanin : A review. **Journal of Food chemistry**, 113(4), 859-871.
- Pattanagul P., Pinthong R., Phianmongkhol A. and Tharatha S. (2008). Mevinolin, citrinin and pigments of adlay angkak fermented by *Monascus* sp. **International journal of Food Microbiology**, 126, 20-23.
- Pérez-Lamela, C., García-Falcón, M.S., Simal-Gándara, J. and Orriols-Fernández, T. (2007). Influence of grape variety, vine system and enological treatments on the colour stability of young red wines. **Journal of Food Chemistry**, 101, 601-606.
- Roehr, M. (2001). **The Biotechnology of Ethanol: classical and future Application**. Weinheim: Wiley-VCT Verlag GmbH.