

เอกสารอ้างอิง

- กมลวรรณ ตันโสภณ และ ดวงใจ โอชัยกุล. (2554). การผลิตสารสีของเชื้อรา *Monascus purpureus* TISTR 3090 บนลูกเต๋อยในสภาวะอาหารแข็ง . เอกสารประกอบการ ประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49, กรุงเทพฯ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กฤษณา ตลับกลาง . (2554). การผลิตสาโทคุณภาพสูงโดยราและยีสต์สายพันธุ์ต่างๆ . วิทยานิพนธ์ปริญญา วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- คณิต วิจิตพันธุ์ . (2549ก). ปัจจัยที่จำเป็นในกระบวนการผลิตไวน์ผลไม้และสาโท . ใน ไพนูลย์ ดำเนิริทธิ์ และ พัฒนา เหล่าไพนูลย์ (บรรณาธิการ). ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร . (หน้า 12). ขอนแก่น: คลังน่านาวิทยา.
- คณิต วิจิตพันธุ์ . (2549ข). ปัจจัยที่จำเป็นในกระบวนการผลิตไวน์ผลไม้และสาโท . ใน ไพนูลย์ ดำเนิริทธิ์ และ พัฒนา เหล่าไพนูลย์ (บรรณาธิการ). ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร . (หน้า 12-13). ขอนแก่น: คลังน่านาวิทยา.
- คณิต วิจิตพันธุ์ . (2549ค). ปัจจัยที่จำเป็นในกระบวนการผลิตไวน์ผลไม้และสาโท . ใน ไพนูลย์ ดำเนิริทธิ์ และ พัฒนา เหล่าไพนูลย์ (บรรณาธิการ). ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร . (หน้า 16). ขอนแก่น: คลังน่านาวิทยา.
- คณิต วิจิตพันธุ์ . (2549ง). ปัจจัยที่จำเป็นในกระบวนการผลิตไวน์ผลไม้และสาโท . ใน ไพนูลย์ ดำเนิริทธิ์ และ พัฒนา เหล่าไพนูลย์ (บรรณาธิการ). ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร . (หน้า 19-20). ขอนแก่น: คลังน่านาวิทยา.
- เจดชัย เขียววิรุฑ, ประสิทธิ์ แซ่ลี และ ปณิดา แซ่อิง. (2519). สีแดงจากข้าว (อังกฤษ). วารสารอาหาร, 8, 51-55.
- ชัยวัฒน์ หงษ์ศรีเมือง และวิระวุทธิ์ วิชาเสน . (2544). ไวน์ข้าวเหนียวดำ . ปัญหาพิเศษทางเทคโนโลยี . ขอนแก่น: ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น
- ดวงกมล เริ่มตระกูล. (2551). องค์ประกอบทางเคมีและคุณค่าทางโภชนาการของข้าวเหนียวสายพันธุ์ต่างๆ. ค้นเมื่อ 14 มกราคม 2554, จาก http://www.riceproduct.org/index.php?option=com_content&task=view&id=98&Itemid=50
- ดำเนิน กาละดี . (2551). วิจัยข้าวดำ พิษสมุนไพรร . ค้นเมื่อ 3 กุมภาพันธ์ 2551, จาก <http://www.thaihof.org/eat/สฤคยอดสมุนไพรรจากข้าวดำแก้โรคหัวใจ-ยับยั้งมะเร็ง>
- นงนุช วัฒนชัยนาคม. (2540). วิทยาเชื้อราการแพทย์. กรุงเทพฯ: พี. บี. ฟอเร็น บัคส์ เซ็นเตอร์.
- นิวัตร โชติช่วง. (2550). ฤทธิ์ต้านเชื้อจุลินทรีย์ของสารสกัดบัวผุด. (รายงานการวิจัย). ชลบุรี: สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การแพทย์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- นาริรัตน์ แสนเมืองจีน. (2553). การจัดกลุ่มทางพันธุกรรมของข้าวเหนียวดำพื้นเมือง โดยใช้ลักษณะทางสัณฐานวิทยา และลายพิมพ์ DNA. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตร มหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชไร่ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

- บัณฑิต ศรีไพศาล, จุฑาภรณ์ แก้วมุงคุณ, ดวงกมล ไชยพุทธ, กมลลา วัฒนพร, โสภิต นาสืบ, คารินทร์ กำแพงเพชร และ พลิษฐ์ วินยางค์กุล . (2549). รายงานสถานการณ์สุรา ประจำปี พ.ศ. 2549. กรุงเทพฯ: โชดา สตูดิโอ ครีเอชั่น แอนด์ พลับลิชซิ่ง.
- บัณฑิต ศรีไพศาล, จุฑาภรณ์ แก้วมุงคุณ และ กมลลา วัฒนพร. (2553). รายงานสถานการณ์สุราประจำปี พ.ศ. 2553. กรุงเทพฯ: โชดา สตูดิโอ ครีเอชั่น แอนด์ พลับลิชซิ่ง.
- บริษัท กมลกิจ กรุ๊ป จำกัด . (2551). น้ำมันรำข้าว กับประโยชน์ที่น้อยคนรู้ . ค้นเมื่อ 21 กุมภาพันธ์ 2551, จาก <http://www.kasisuri.com/home/tipdetail.php?tipid=3>
- บุษบา ขงสมิทธิ . (2518). ปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อการผลิตข้าวแดงโดยเชื้อราโมแนสคัส . ในบุษบา ขงสมิทธิ (บรรณาธิการ) . บทปฏิบัติการวิชาจุลชีววิทยาในอุตสาหกรรม . (หน้า 89-97). กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- บุษบา ขงสมิทธิ. (2542). จุลชีววิทยาการหมักวิตามินและสารสี. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ประดิษฐ์ คุรวัดณา. (2546). วัณโรคศาสตร์และศิลป์. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พรเทพ ถนอมแก้ว . (2549ก). การเตรียมลูกแป้งและการคัดเลือกสายพันธุ์จุลินทรีย์ . ใน ไพบุลย์ คำ นวิรุทัย และ พัฒนา เหล่าไพบุลย์ (บรรณาธิการ). วัณโรคผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร . (หน้า 47-48). ขอนแก่น: คลังน่านาวิทยา.
- พรเทพ ถนอมแก้ว . (2549ข). การเตรียมลูก แป้งและการคัดเลือกสายพันธุ์จุลินทรีย์ . ใน ไพบุลย์ คำ นวิรุทัย และ พัฒนา เหล่าไพบุลย์ (บรรณาธิการ) . วัณโรคผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร . (หน้า 264). ขอนแก่น: คลังน่านาวิทยา.
- พรเทพ ถนอมแก้ว . (2549ค). การเตรียมลูกแป้งและการคัดเลือกสายพันธุ์จุลินทรีย์ . ใน ไพบุลย์ คำ นวิรุทัย และ พัฒนา เหล่าไพบุลย์ (บรรณาธิการ) . วัณโรคผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร . (หน้า 269). ขอนแก่น: คลังน่านาวิทยา.
- พลาญแก้ว ไชยเบญจรงค์ และ บุษบา ขงสมิทธิ . (2534ก). การศึกษาเบื้องต้นการผลิตโคจีสีแดงของโมแนสคัส เตรียมจากวัตถุดิบ ชนิดต่างๆ . ในงานประชุมวิชาการประจำปีของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 29. (หน้า 277-282). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พลาญแก้ว ไชยเบญจรงค์ และ บุษบา ขงสมิทธิ . (2534ข). ผลของการปรับวัตถุดิบต่อคุณภาพของอังกัก . ในงานประชุมวิชาการประจำปีของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 29. (หน้า 283-292). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พัฒนา เหล่าไพบุลย์ และ พรเทพ ถนอมแก้ว. (2549ก). การวิเคราะห์องค์ประกอบในน้ำผลไม้ . ใน ไพบุลย์ คำ นวิรุทัย และ พัฒนา เหล่าไพบุลย์ (บรรณาธิการ). วัณโรคผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร. (หน้า 48-50). ขอนแก่น: คลังน่านาวิทยา.

- พัฒนา เหล่าไพบูลย์ และ พรเทพ ถนนแก้ว. (2549ข). การวิเคราะห์องค์ประกอบในน้ำผลไม้ . ใน ไพบูลย์ ด้าน
วิรุทธ และ พัฒนา เหล่าไพบูลย์ (บรรณาธิการ). **ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร**. (หน้า
51-52). ขอนแก่น: คลังนาวิทยา.
- พัฒนา เหล่าไพบูลย์ และ พรเทพ ถนนแก้ว. (2549ค). การวิเคราะห์องค์ประกอบในน้ำผลไม้ . ใน ไพบูลย์ ด้าน
วิรุทธ และ พัฒนา เหล่าไพบูลย์ (บรรณาธิการ). **ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร**. (หน้า
52-53). ขอนแก่น: คลังนาวิทยา.
- พัฒนา เหล่าไพบูลย์ และ พรเทพ ถนนแก้ว. (2549ง). การวิเคราะห์องค์ประกอบในน้ำผลไม้ . ใน ไพบูลย์ ด้าน
วิรุทธ และ พัฒนา เหล่าไพบูลย์ (บรรณาธิการ). **ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร**. (หน้า
185-189). ขอนแก่น: คลังนาวิทยา.
- ไพบูลย์ ด้านวิรุทธ และ พัฒนา เหล่าไพบูลย์. (บรรณาธิการ). (2549). **ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้
อย่างไร**. พิมพ์ครั้งที่ 2. ขอนแก่น: คลังนาวิทยา.
- ไพบูลย์ ด้านวิรุทธ . (2549ก). การเตรียมลูกแป้งและการคัดเลือกสายพันธุ์จุลินทรีย์ . ใน ไพบูลย์ ด้านวิรุทธ และ
พัฒนา เหล่าไพบูลย์ (บรรณาธิการ). **ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร** . (หน้า 257).
ขอนแก่น: คลังนาวิทยา.
- ไพบูลย์ ด้านวิรุทธ . (2549ข). การเตรียมลูกแป้งและการคัดเลือกสายพันธุ์จุลินทรีย์ . ใน ไพบูลย์ ด้านวิรุทธ และ
พัฒนา เหล่าไพบูลย์ (บรรณาธิการ). **ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร** . (หน้า 258).
ขอนแก่น: คลังนาวิทยา.
- พิเชษฐ เทปารุง. (2544). **การสกัดแอนโธไซยานินจากเม่า**. (รายงานการวิจัย). สกลนคร: สถาบันวิจัยและฝึกอบรม
การเกษตรสกลนคร.
- ยุพนิษฐ์ พ่วงวิรุทธ และ ชลมาศ พ่วงวิรุทธ. (2545). **การผลิตไวน์ข้าวจากเชื้อบริสุทธิ์ และการพัฒนาเครื่องดื่ม
แอลกอฮอล์จากไวน์ข้าว** . เอกสารประกอบการสัมมนาวิชาการการสร้างศักยภาพและเครือข่ายการวิจัย
แห่งชาติ:ก้าวสู่การเป็นนักวิจัยเพื่อการพัฒนา . กรุงเทพฯ: สมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย.
- ยุพนิษฐ์ พ่วงวิรุทธ. (2546). **กระบวนการผลิตสาโทและจุลินทรีย์ของสาโท** . เอกสารประกอบการสัมมนา การ
ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง เทคนิคการผลิตและตรวจวิเคราะห์คุณภาพไวน์และสาโท. กรุงเทพฯ: องค์การ
สหกิจอุตสาหกรรมหมัก ศูนย์พันธุ์วิศวกรรมและเทคโนโลยีแห่งชาติ สำนัก งานพัฒนาวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีแห่งชาติ และสถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร แห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รัตนา สุขสรรค์. (2524). **ข้าวแดงสี ธรรมชาติสำหรับใช้ผสมอาหาร**. วารสารวิทยาศาสตร์. 35, 336-337.
- ลักขณา เหล่าไพบูลย์ . (2549). จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในกระ บวนการผลิตไวน์ผลไม้และสาโท . ใน ไพบูลย์ ด้าน
วิรุทธ และ พัฒนา เหล่าไพบูลย์ (บรรณาธิการ). **ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร**. (หน้า
20-26). ขอนแก่น: คลังนาวิทยา.
- ลิขิต ศิริสันติเมธาคม . (2549). **การจัดทำดัชนีคุณภาพของสาโทจากองค์ประกอบหลักทางเคมีและระดับของ
ความชอบ**. วิทยานิพนธ์ปริญญา วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

- วรรณดา ตูลยชัย, สุวรรณ สุกิมาร, อรไท สุขเจริญ และสุภาพรรณ ตูลยพิรุฬศิลป์ . (2533). สารสกัดแอนโทไซยานินจากเปลือกมังคุด. *วารสารอาหาร*, 15, 24-32.
- แสวงไทย คำภูไทย. (2545). *ขุมทองเหล้าไทย ไวน์ผลไม้*. กรุงเทพฯ: อินฟอร์มีเดีย บุ๊คส์.
- สุกานดา วิจิตพันธ์ และ ลักษณะ เหล้าไพนูลย์ . (2549ก). การตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ในไวน์ผลไม้ . ใน ไพนูลย์ ดำเนินวิทย์ และพัฒนา เหล้าไพนูลย์ (บรรณาธิการ). *ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตภัณฑ์ความมั่นใจได้อย่างไร* . (หน้า 150–162). ขอนแก่น: คลังน่านวิทยา.
- สุกานดา วิจิตพันธ์ และ ลักษณะ เหล้าไพนูลย์ . (2549ข). การตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ในไวน์ผลไม้ . ใน ไพนูลย์ ดำเนินวิทย์ และพัฒนา เหล้าไพนูลย์ (บรรณาธิการ). *ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตภัณฑ์ความมั่นใจได้อย่างไร* . (หน้า 159–162). ขอนแก่น: คลังน่านวิทยา.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2547). *ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- โอภา วัชรคุปต์. (2550). *สารต้านอนุมูลอิสระ RADICAL SCAVENGING AGENT*. กรุงเทพฯ: นิเวศนิรมิตการพิมพ์.
- 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
- Anthocyanin**. (2011). Retrieved Sep 13, 2010, from <http://www.answers.com/topic/anthocyanin>
- Chen, F.S. and Hu, S.H. (2005). Study on red fermented rice with high concentration of monacolin K and low concentration of citrinin. *International Journal of Food Microbiology*, 103, 331-337.
- 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). Monacolin K, A new hypocholesterolemic agent produced by a *Monascus* species. *Journal of Antibiotics*, 32 852-854.
- Ichicawa, H., Ichianagi, T., Xu, B., Yoshii, Y., Nakajima, M. and Konishi, T. (2001). Antioxidant activity of anthocyanin extract from purple black rice. *Journal of Medicinal Food*, 4(4), 211-218.
- 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.
- Johns, M.R. and D.M. Stuart. (1991). Production of pigment by *Monascus purpureus* in solid culture. *Journal of Industrial Microbiology*, 8, 23-28.

- 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.
- Kong, S. and Lee, J. (2010). Antioxidants in milling fractions of black rice cultivars. **Journal of Food Chemistry**, 120, 278-281.
- Lao, L. (2011). **Gamma Oryzanol**. Retrieved Aug 21, 2011, Available from: <http://www.pangschem.com/cas-11042-64-1.php>
- Lilitchan, S., Tangprawwat, C., Aryusuk, 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 rewiew. **Journal of Food chemistry**, 113(4), 859-871.
- Palo, M.A., L. Vidal-Adeva and L.Meceda. (1960). Study on ang-kak and its production. Philipp. **Journal of Science**, 89, 1-22.
- 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.
- Que, F., Mao, L., Zhu, C. and Xie, G. (2006). Antioxidant properties of Chinese yellow wine, its concentrate and volatiles. **Journal of LWT-Food Science and Technology**, 39(2), 111-117.
- Rapp, A., Macnamara, K. and Hoffmana, A. (1996). Determination of wine aroma compounds from simple extract using automated large volume inject eith PTV solvent splitting. **Global Analytical Solutions**. Appnote 1/1996
- Rattanachitthawat, S., Suwannalert, P., Riengrojpitak, S., Chaivasut, C. and Pantuwatana, S. (2010). Phenolic content and antioxidant activities in red unpolished Thai rice prevents oxidative stress in rats. **Journal of Medicinal Plants Research**, 4(9), 796-801.
- Roehr, M. (2001). **The Biotechnology of Ethanol: classical and future Application**. Weinhem: Wiley-VCT Verlag GmbH.
- Wang Y. Z., Ju X. L. and Zhou Y.G. (2005). The variability of citrinin production in *Monascus* type cultures. **Journal of Food Microbiology**, 22, 145-148.
- Zoecklein, B.W., Pugelgong, K.C. Grump, B.H. and Nury, F.S. (1989). **Production Wine Analysis**. New York: Van Nostrand Reinhold.