

บรรณานุกรม

- กองโภชนาการ. 2546. ตารางแสดงองค์ประกอบของถั่วเหลือง. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
- คณิงกานต์ กลั่นบุศน์ และอัญชติ อ่อนเจริญ. 2543. การศึกษาเชื้อ *Bacillus subtilis* ที่ผลิตเอนไซม์โปรติเอสในการหมักถั่วเหลืองแบบพื้นบ้านในภาคเหนือ. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต (จุลชีววิทยา). ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นงนุช ลิงสัน. 2547. การผลิตกรดโพลีแลคติกโดย *Bacillus subtilis* ในถั่วนิคมต่าง ๆ. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต (จุลชีววิทยา). ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ผ่องศรี ศิวราศักดิ์, วัฒนา วิรุฒิกุล และ อมร ไชยสัตย์. 2544. การสกัดไอโซฟลาโวนส์จากกากถั่วเหลืองด้วยเอทานอล. วารสารวิจัยและฝึกอบรมสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. ฉบับที่ 5 ปีที่ 1, 53-61.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2547. การออกแบบการทดลองขั้นสูง. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมและการเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี, ศักดา พริงลำภู, เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์ และปัทมา กาญจนศิริธำรงค์. 2554. การผลิตไอโซฟลาโวน (ไดซีอินและเจนิสทิน) จากถั่วชีวภาพ ระยะที่ 1. รายงานการวิจัย. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- ศักดา พริงลำภู, โพรธีศรี ลีลาภัทร์, เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์, ไพโรจน์ วิริยจารี, ขวัญภา สุขคร, วรณิจิตอารี, อานงค์ ใจแน่น และปัทมา กาญจนศิริธำรงค์. 2551. การพัฒนาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารพื้นบ้านตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศุภยงค์ วรวิฑูคุณชัย. 2547. การพิสูจน์เอกลักษณ์ของแบคทีเรียกรัมบวกและกรัมลบ. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2551. การพิจารณา การอนุญาต การกล่าวอ้างทางสุขภาพของโพรไบโอติกในผลิตภัณฑ์อาหาร.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2556. ผลพยากรณ์การผลิตถั่วเหลือง ปี 2556 (ปีเพาะปลูก 2556/57). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
- www2.oae.go.th/mis/Forecast/09_MAR2556/Thai/.../sit_t_04.pdf (1 กันยายน 2556)

- Aimin, L., Quanxing, Z., Jinlong, C., Zhenghao, F., Chao, L. and Wanxing, L. 2001. Adsorption of phenolic compounds on Amberlite XAD-4 and its acetylated derivative MX-4. *Reactive & Functional Polymers*, 49:225-233.
- American Heart Association. 1997. Heart and Stroke Statistical Update. Dallas, TX: 1997.
- Anderson, J.W. Bryan, M.J. and Cook-Newell, ME. 1995. Meta-analysis of the effects of soy protein intake on serum lipids. *The New England Journal of Medicine*, 333: 276-282.
- Anthony, M.S., Clarkson, T.B., Hughes, C.L.Jr. Morgan, T.M. and Burke, G.L. 1996. Soybean isoflavones improve cardiovascular risk factors without affecting the reproductive system of peripubertal rhesus monkeys. *Journal of Nutrition*, 126: 43-50.
- Bae, S.M., Jang, C.H. Kim, J.H., Lim, H.A., Kim, J.R. Kim, J.H. and Kim, J.S. 2005. Optimization of isoflavone extraction from soy germ. *Journal of Food Science and Nutrition*, 10: 290-293.
- Chang, L.H., Cheng, Y.C. and Chang, C.M. 2004. Extracting and purifying isoflavones from defatted soybean flakes using superheated water at elevated pressures. *Food Chemistry*, 84: 279-285.
- Cho, S.Y., Lee, Y.N. and Park, H.J. 2009. Optimization of ethanol extraction and further purification of isoflavones from soybean sprout cotyledon. *Food Chemistry*, 117: 312-317.
- Choi, Y.B., Kim, K.B. and Rhee, J.S. 2002. Hydrolysis of soybean isoflavone glucosides by lactic acid bacteria. *Biotechnology Letters*, 24: 2113-2116.
- Crouzet, J and D. Chassagne. 1999. Glycosidically bound volatiles in plants, pp. 225-273. In R. Ikan, ed. *Naturally Occuring Glycosides*. John Wiley & Sons Ltd., Canada.
- 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.
- Dimitri T., Ashton J.F., Stojanovska L., Wilcox G. and Shah N.P. 2004. Development of an isoflavone aglycone-enriched soymilk using soy germ, soy protein isolate and bifidobacteria. *Food Research International*, 37: 301-312.

- Eliana P.N., Neto J.N., Luca L., Traiman P., Pontes A. and Dalben I. 2004. Benefits of soy germ isoflavones in postmenopausal women with contraindication for conventional hormone replacement therapy. *Maturitas*, 48: 372-380.
- 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 Gyencol*, 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. *The Journal of Clinical Endocrinology and Metabolism*, 84: 4017-4024
- Hubert, J., Berger, M., Nepveu, F., Paul, F. and Daydé, J. 2007. Effect of fermentation on the phytochemical composition and antioxidant properties of soy germ. *Food chemistry*, 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 Science and Technology Abstracts*, 17: 12-19.
- Knight, DC, Lyons Wall, P. Eden, JA. 1996. A review of phytoestrogens and their effects in relation to menopause symptoms. *Australian Journal of Nutrition and Dietetics*, 53: 5-11.
- Kudou, S., Fleury, Y., Welti, D., Magnolato, D., Uchida, T., Kitamura, K. and Okuba, K. 1991. Malonyl isoflavone glycosides in soybean seeds (*Glycine max* MERRILL). *Agricultural and Biological Chemistry*, 55: 2227-2233.
- Kuiper, G.G., Carlsson, B., Grandien, K., Enmark, E., Häggblad, J., Nilsson, S., and Gustafsson, J.A. 1997. Comparison of the ligand binding specificity and transcript tissue distribution of estrogen receptors alpha and beta. *Endocrinology*, 138: 863-870.

- Leejeerajumnean, A., Duckham, S., Owen, J.D. and Ames, J.M. 2001. Volatile compounds in Bacillus-fermented soybeans. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 81: 525-529.
- Li, A., Zhang, Q., Chen, J., Fei, Z., Long, C. and Li, W. 2001. Adsorption of phenolic compounds on Amberlite XAD-4 and its acetylated derivative MX-4. *Reactive & Functional Polymers*, 49: 225-233.
- 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.
- Liu, K. 1997. Soybeans: Chemistry, Technology and Utilization, International Thomson Publishing, Florence, KY. pp. 25–95.
- Macko, S.A. and Estep, M.L.F. 1984. Microbial alteration of stable nitrogen and carbon isotopic compositions of organic matters. *Organic Geochemistry*, 6: 787-790.
- Messina, M. J. 1999. Legumes and soybeans: overview of their nutritional profiles and health effects. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 70(3): 439-450.
- Murphy, P.A., 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.
- Nahas, E.P., Neto, J.N., Luca, L.D., Traiman, P., Pontes, A. and Dalben, I. 2004. Benefit of soy germ isoflavone in postmenopausal women with contraindication for conventional hormone replacement therapy. *Maturitas*, 48: 372-380.
- National Osteoporosis Foundation. 1997. Fast Facts on Osteoporosis. Washington, DC.
- Okubo, K., Ijima, M., Kobayashi, Y., Yoshikoshi, M., Uchida, T. and Kudou, S. 1992. Components responsible for the undesirable taste of soybean seeds. *Bioscience Biotechnology and Biochemistry*, 56: 99–103.
- 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 Research International*, 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. *Journal of Clinical Oncology*, 18: 1068-1074.
- Roy, H., and Lundy, S. 2005. Healthier lives through education in nutrition and preventive medicine. [Online]. Available <http://www.pbrc.edu> (30 January 2008).
- 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. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 10: 290-293.
- 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.
- Schryver, T. 2002. Increasing health benefits using soy germ. *Cereal Foods World*, 47: 185–188.
- Setchel, K. D. R. and Cassidy, A. 1999. Dietary isoflavones: Biological effects and relevance to human health. *Journal of Nutrition*, 129: 758-767.
- Song T., Barua, K., Buseman, G. and Murphy, P.A. 1998. Soy isoflavones analysis: quality control and a new internal standard. *American Journal of Clinical Nutrition*, 68(suppl): 1474S-1479S.
- Steinkraus, K.H. 1995. *Indigenous Fermented Foods Involving an Alkaline Fermentation* (2nd ed.), Marcel Dekker, NY, pp. 349-362.

- 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.
- Takehito, M., Yuan, L., Sun, B., Fujii, H., Yoshida, M., Wakame, K. and Kosuna, K. 2002. Isoflavone aglycon produced by culture of soybean extracts with basidiomycetes and its anti-angiogenic activity. *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*, 66(12): 2626-2631.
- 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.
- USDA. 2007. Iowa State University database on the isoflavone foods. [online]. www.ars.usda.gov/SP2UserFiles/.../isoflav/isoflav1-4.pdf (1 August 2013).
- 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*. *Journal of Food Biochemistry*, 29: 349-366.
- Wu, C.Y. and Lai, S.M. 2007. Preparative isolation of isoflavones from defatted soy flakes. *Journal of Liquid Chromatography & Related Technologies*, 30: 1617-1640.
- Yue, X., Abdallah, A.M. and Xu, Z. 2009. Distribution of isoflavones and antioxidant activities of soybean cotyledon, coat and germ. *Journal of food processing and preservation*, 34: 795-806.