

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

- กรมอุตุนิยมวิทยา. 2545. อากาศบ้านเรา. แหล่งที่มา: http://www.tmd.go.th/knowledge/book_weather_06.html. August 7, 2005.
- กำเนิด สุภังค์. 2534. จุลชีวอุตสาหกรรมการ. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 309 น.
- จรัญ ฉัตรมานพ. 2548. การหมักกากมันสำปะหลังโดยใช้ถังหมักพลาสติกแบบแนวใหม่. วิทยานิพนธ์ปริญญาเอก. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- จุฬารัตน์ ครอบแก้ว. 2547. การผลิตต้นเชื้อรา *Rhizopus oligosporus* โดยวิธีการหมักแบบแห้งในถัง พลาสติก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- ชัยสวัสดิ์ เทียนวิบูลย์. 2523. การทำความเย็นและปรับอากาศ. โรงพิมพ์ ก.วิวรรธน์. กรุงเทพฯ. 309 น.
- คุณิ ธนะบริพัฒน์. 2537. จุลชีววิทยาอุตสาหกรรมการ. ภาควิชาชีววิทยาประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.
- ประนอม ศรีสวัสดิ์. 2546. ข่าวสารเมล็ดพันธุ์พืช. ปีที่ 10 (3)
- พวงพร โชติไกร. 2546. จุลชีววิทยาของอาหารและนม. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง. กรุงเทพฯ. 331 น.
- พิบูลย์ มงคลสุข. 2541. เชื้อราวิทยา. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง. กรุงเทพฯ. 168 น.
- พิไลพรรณ พงษ์กุล. 2525. ราวิทยาเบื้องต้น. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 250 น.
- มณีรัตน์ ตีรนนท์กุล. 2542. การศึกษาทดลองหมักถั่วเหลืองแบบอาหารแห้งในระบบพลาสติก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

- วราวุฒิ ทรูสง. 2529. **เทคโนโลยีชีวภาพ**. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 163 น.
- วราวุฒิ ทรูสง. และรุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2532. **เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม**. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 209 น.
- สมใจ ศิริโชค. 2537. **เทคโนโลยีการหมัก**. ศูนย์สื่อเสริมกรุงเทพ. กรุงเทพฯ. 250 น.
- สุพจน์ ไร่เทียมวงศ์. 2545. **เทคโนโลยีการหมัก**. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง. กรุงเทพฯ. 393 น.
- อรุณี อภิชาติสรางกูร. 2530. **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั่วไป**. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 235 น.
- Armstrong Humidification Group. 2005a. **Basic Application Principles**. Available Source: <http://www.armstrong-intl.com/common/hvacsource/basicprinciples.pdf>. August 7, 2005.
- Armstrong Humidification Group. 2005b. **Determining Humidity Requirements of Materials**. Humidity Requirements of Materials. Available Source: <http://www.armstrong-intl.com/products/humidifiers/hrequire.php3>. August 7, 2005.
- Armstrong Humidification Group. 2005c. **Understanding How Humidifiers Work**. Available Source: <http://www.armstrong-intl.com/common/hvacsource/humidifierswork.pdf>. August 7, 2005.
- Bilgrami, K.S. and R.N. Verma. 1978. **Physiology of fungi**. Vikas Publishing House PVT, Ltd., New Dehli. 507 p.

- BioImages: The Virtual Field-Guide (UK). 1976. **Rhizopus: sporangiophores**. Available source: <http://www.bioimages.org.uk/HTML/R151967.HTM>, August 13, 2004. August 7, 2005.
- Cochran, T.W. and J.R. Vercellotti. 1978. Hexosamine biosynthesis of fungi as a reliable index of fungal biomass accumulation in liquid and solid media. **Carbohydr. Res.** 61: 529-553.
- Dai, Y.J. and H.F. Zhang. 2000. Experimental investigation of a solar desalination unit with humidification and dehumidification. **Desalination.** 130: 169-175.
- Deacon, J.W. 1997. **Modern mycology**. Oxford : Blackwell Science. 303 p.
- Felder, R.M. and R.W. Rousseau. 1999. Balances on Nonreactive Processes. pp. 384-389. **Elementary Principles of Chemical Processes. Ed 3rd**. John Wiley & Sons, Inc.
- Francis, F., A. Sabu, K.M. Nampoothiri, S. Ramachandran, S. Ghosh, G. Szakacs and A. Pandey. 2003. Use of response surface methodology for optimizing process parameters for the production of α -amylase by *Aspergillus oryzae*. **Biochemical Engineering Journal.** 15: 107-115.
- Frazier, W.C. 1967. **Food microbiology**. McGraw-Hill, Inc., America. 537 p.
- Gervais, P. and P. Molin. 2003. The role of water in solid-state fermentation. **Biochemical Engineering Journal.** 13: 85-101.
- Ghildyal, N.P., M. Ramakrishna, B.K. Lonsane and N.G. Karanth. 1992. Gaseous concentration gradients in tray type solid state fermentors: effect on yield and productivities. **Bioprocess Engineering.** 8: 67-72.

- Ghildyal, N.P., M.K. Gowthaman, K.S.M.S. Raghava Rao and N.G. Karanth. 1994. Interaction of transport resistances with biochemical reaction in packed-bed solid-state fermentation: Effect of temperature gradients. **Enzyme and Microbial Technology**. 31: 253-257.
- Hamidi-Esfahani, Z., S.A. Shojaosadati and A. Rinzema. 2004. Modelling of simultaneous effect of moisture and temperature on *A. niger* growth in solid-state fermentation. **Biochemical Engineering Journal**. 21: 265–272
- Hesseltine, C.W. 1979. Microorganism involved in food fermentation in tropical Asia. *In* **Proceedings of the International Symposium on Microbiological Aspects of Food Storage, Proceedings and Fermentation in Tropical Asia**. Bogor, Indonesia.
- Iyuke, S.E., A.B. Mohamad and W.R.W. Daud. 2001. Estimation of humidification load from humidifier column by convective heat transfer in water-air-vapour system. **Chemical Engineering Science**. 56: 4949-4956
- Ko, S.D. 1985. Some microbiological aspects of tempe starters. *In* **Proceedings of Asian Symposium on Non-salted Soybean Fermentation**. Tsukuba, Japan.
- Lindenfelser, L.A. and A. Ciegler. 1975. Solid-substrate fermentor for ochratoxin A production. **Appl. Microbiol.** 29: 323-327.
- Mahmoud, B.A., I. Houcine, A. Guizani and M. Mâalej. 2003. Experimental study of a multiple-effect humidification solar desalination technique. **Desalination**. 170: 209-221.
- Mahmoud, B.A., I. Houcine, A. Guizani and M. Mâalej. 2004. Theoretical and experimental study of a pad humidifier used in a seawater desalination process. **Desalination**. 168: 1-12.

- McCabe, W.L., J.C. Smith and P. Harriott. 2001. Humidification Operations, pp. 596-621 **Unit Operations of Chemical Engineering, ed 6th**. McGRAW-hill international edition.
- Mitchell, D.A. and B.K. Lonsane. 1992. Definition, characteristics and potential, pp. 1-13. *In* H.W. Doelle, D.A. Mitchell and C.E. Rolz, eds. **Solid Substrate Cultivation**. Elsevier Applied Science, London.
- Mudgett, R.E. 1986. Solid-state fermentation, pp. 66-83. *In* A.L. Demain and N.A. Solomon (eds.). **Manual of Industrial Microbiology and Technology**. **American Society for Microbiology**, Washington D.C.
- Murata, K. 1977. Antioxidants and vitamins in tempeh. *In* **Symposium on Indigenous Fermented Food**. Bangkok, Thailand. Cited in Steinkraus, K.H., R.E. Cullen, P.S. Pederson and L.F. Nellis. 1983. **Handbook of Indigenous Fermented Foods**. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Nagel, F.J., J. Tramper, M.S.N. Bakker and A. Rinzema. 2001a. Temperature control in a continuously mixed bioreactor for solid-state fermentation. **Biotechnol. Bioeng.** 72: 219-230.
- Nagel, F.J., J. Tramper, M.S.N. Bakker and A. Rinzema. 2001b. Model for on-line moisture-content control during solid-state fermentation. **Biotechnol. Bioeng.** 72: 231-243.
- Nout, M.J.R. and F.M. Rombouts. 1990. A review: recent developments in tempe research. **J. Appl. Bacteriol.** 69: 609-633.
- Raimbault, M. 1998. General and microbiological aspects of solid substrate fermentation. **Electronic Journal of Biotechnology.** 1: 174-188.

- Sangsurasak, P., and D. A. Mitchell. 1995. The investigation of transient multidimensional heat transfer in solid state fermentation. **The Chemical Engineering Journal and the Biochemical Engineering Journal**. 60: 199-204.
- Shurtleff, W. and A. Aoyagi. 1980. **Tempe Production**. New Age Foods. Lafayette, California.
- Silman, R.W. 1980. Enzyme formation during solid-substrate fermentation in rotating vessels **Biotechnol. Bioeng.** 22: 411-420.
- Smit, J.E. 1985. **Biotechnology Principles**. American Society for Microbiology, Washington D.C. 348 p.
- Stuart, D.M., D. A. Mitchell, M. R. Johns and J. D. Litster. 1999. Solid-state fermentation in rotating drum bioreactors: Operating variables affect performance through their effects on transport phenomena. **Biotechnol. Bioeng.** 63: 383—391.
- Takamine, J. 1914. Enzymes of *Aspergillus oryzae* and the application of its amyloclastic enzyme to the fermentation industry. **Ind. Eng. Chem.** 6: 824-828.
- The LESA project kirdkao observatory. 2003. ความชื้นและเสถียรภาพของอากาศ. โครงการ การเรียนรู้เรื่องวิทยาศาสตร์โลกและอวกาศ. แหล่งที่มา: http://www.lesa.in.th/atmosphere/air_moisture/air_moisture/atm_moisture.htm, August 7, 2005.
- Tunga, R., R. Banerjee and B.C. Bhattacharyya. 1999. Studies of some physical parameters for large scale protease production by SSF. **Bioprocess Eng.** 21: 107–112.
- University of Tokyo. 2005. Available Source: http://www.u-tokyo.ac.jp/stu03/guidance/H17_html/html/13nougaku.htm. August 7, 2005.

Walas, S.M. 1988. **Chemical Process Equipment: Selection and Design**. Butterworth Publishers., New York.

Wang, H.L., E.W. Swain and C.W. Hesseltine. 1975. Mass production of *Rhizopus oligosporus* spores and their application in tempeh fermentation. **J. Food Sci.** 40: 168-170.

Winarno, F.G. and N.R. Reddy. 1986. Tempe. *In* Reddy, N.R., M.D. Pierson and D.K. Salunkhe, eds. **Legume-Based Fermented Foods**. CRC Press, Inc. Boca Raton, Florida.

Yanniotis, S. and K. Xerodemas. 2003. Air humidification for seawater desalination. **Desalination.** 158: 313-319.