

บรรณานุกรม

- กำเนิด สุภณวงษ์. 2534. จุลชีวอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- ไฉน ยอดเพชร. 2542. พืชผักอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ริมเขี้ยว.
- คุณณี ธนะบริพัฒน์. 2546. จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นภา โล่ห์ทอง. 2534. กล้าเชื้ออาหารหมักและเทคโนโลยีการผลิต. กรุงเทพฯ: หจก. ฟันนี้พับลิชชิง.
- นฤมล ทองไว. 2544. การแปรสภาพของเสียหรือวัสดุชีวภาพที่มีค่าทางการค้าจากโรงงานอุตสาหกรรมให้เป็นกรดแลคติกโดยแบคทีเรียกรดแลคติกที่ทนความร้อนสูง. เชียงใหม่: คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บัญชา สัจจาพันธ์, วิทยา สุมาลย์, สำราญ จิตรพันธ์ และ ประดิษฐ์ กุ๊กแก้ว. 2543. ผลการใช้ยูเรีย, กราฟีน และแร่ธาตุอัดก้อนเป็นอาหารเสริมโคเนื้อ. น. 109-119. ใน รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2543: กองอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์.
- บัญญัติ สุขศรีงาม. 2534. จุลชีววิทยาทั่วไป. กรุงเทพฯ: โอเอสพริ้นติ้ง เฮาส์.
- ผู้จัดการรายวัน. 2548. โรงงานน้ำตาลได้โมลาสไม่ได้ขาด. ข่าวเศรษฐกิจเกี่ยวกับอ้อยและน้ำตาล (เดือนสิงหาคม 2548). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.sugarzone.in.th/news/aug48.htm> (2 กันยายน 2548).
- พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์. 2540. การบำบัดน้ำเสียจากโรงงานโดยใช้แบคทีเรียแลคติก. กรุงเทพฯ: วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ไพรินทร์ บุตรกระจำ. 2544. ผลยับยั้งของแบคทีเรียกรดแลคติกที่ทนอุณหภูมิสูงต่อการเจริญของ *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Saccharomyces cerevisiae* และ *Aspergillus flavus*. เชียงใหม่: วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ภัทรียา จุฑามาศ. 2541. การใช้น้ำเวย์เพื่อผลิตกล้าเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรียและผลของสารปกป้องเซลล์ต่อการอยู่รอดของเชื้อ. กรุงเทพฯ: วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ภัทรพล จันทราภรณ์ (2543) สภาพที่เหมาะสมต่อการผลิตแบคทีเรียโอซินโดย *Lactobacillus casei* spp. *rhamnosus* (SN11) ที่ถูกตรึง. สงขลา: วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

วรวิฑูริย์ ครุส่ง และ รุ่งนภา พงสวัสดิ์มานิต. 2534. เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม.

กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

วัชรินทร์ บุญภักดี, ฉายแสง ไผ่แก้ว, วิทยา สุมาลย์, ทวีศักดิ์ ชื่นปรีชา, พิมพ์พร พลเสน
สุจินดา สระคูพันธ์ และ บัญชา สัจจาพันธ์. 2536. การสำรวจและประเมินคุณค่าทาง
อาหารสัตว์ของผลพลอยได้และวัสดุเหลือใช้จากการเกษตรและอุตสาหกรรมในภาค
ตะวันออกเฉียงเหนือเพื่อใช้เป็นอาหารสัตว์. น. 242-249. ใน ประมวลเรื่องการ
ประชุมวิชาการปศุสัตว์ ครั้งที่ 12 ประจำปี 2536. กรมปศุสัตว์: กระทรวงเกษตรและ
สหกรณ์.

ศูนย์วิศวกรรมพลังงาน. 2546. “ไบโอแก๊ส” สิ่งล้ำค่าจากขยะที่ถูกกลืน. [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา <http://phoenix.eng.psu.ac.th/eec/jn103.html> (14 สิงหาคม 2548).

สมใจ ศิริโชค. 2534. เทคโนโลยีการหมัก. กรุงเทพฯ: ศูนย์สื่อเสริมกรุงเทพ.

สายชล ชิวปรีชา. 2520. การศึกษาการใช้น้ำมะพร้าวเป็นอาหารเลี้ยงเชื้อ และเก็บแบคทีเรียที่ผลิต
กรดแลคติก. กรุงเทพฯ: วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุรพงษ์ เจริญรัช. 2547. รายงานพิเศษ เอทานอล (Ethanol) จากมันสำปะหลัง พลังงานเชื้อเพลิง
ทดแทนของไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://policy.biotech.or.th/> (8 กันยายน
2548).

Alfa-Laval. 1987. Dairy Handbook. In Alfa-Laval (ed.). **Dairy and Food Engineering
Division**. Sweden: AB.

Amachi, T. 1975. Chemical structure of a growth factor (TSF) and its physiological significance
for malo-lactic acid bacteria. pp. 103-118. In Carr, J.G., C.V. Cutting and
G.C. Whiting (eds.). **Lactic Acid Bacteria in Beverages and Foods**. New York:
Academic Press.

Ammor, S., E. Dufour, M. Zagorec, S. Chaillou and I. Chevallier. 2005. Characterization and
selection of *Lactobacillus sakei* strains isolated from traditional dry sausage for their
potential use as starter cultures. **Food Microbiology**. 22: 529-538.

Amoroso, M.J. and M.C. Manca de Nadra. 1992. Growth and sugar utilization by mixed cultures
of *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* and *Streptococcus salivarius* subsp.
thermophilus isolated from Argentina yoghurt. **World Journal of Microbiology and
Biotechnology**. 8: 50-54.

- Arédes Fernandez, P.A., F.M. Saguir and M.C. Manca De Nadra. 2003. Effect of amino Acids and peptides on growth of *Pediococcus pentosaceus* from wine. **Latin American Applied Research**. 3: 225-229.
- Arşene-Ploetze, F. and F. Bringel. 2004. Role of inorganic carbon in lactic acid bacteria metabolism. **Lait**. 84: 49-59.
- Atlas, R.M. 1993. **Handbook of Microbiological Media**. U.S.A: CRD Press Inc.
- BEC Foods India. 2001. **Consumer Product: Tomato Sauce**. [online]. Available at http://www.becfoods.com/specs/sauce_tomato.htm (9 September 2005).
- Biswas, S.R., P. Ray, M.C. Johnson and B. Ray. 1995. Influence of growth condition on production of a bacteriocin, Pediocin AcH, by *Pedococcus acidilactici* H. **Applied and Environmental Microbiology**. 57: 1265-1267.
- Bozoglu, T.F., M. Ozigen and U. Bakia. 1987. Survival kinetics of lactic acid starter culture during and after freeze drying. **Enzyme and Microbial Technology**. 9: 531-537.
- Briçzinski, E.P. and R.F. Roberts. 2002. Production of an exopolysaccharide containing whey protein concentrate by fermentation of whey. **Journal of Dairy Science**. 85: 3189-3197.
- Car, J.G. 1975. Lactic of the world unite. In Carr, J.G., C.V. Cutting and G.C. Whiting (eds.). **Lactic Acid Bacteria in Beverages and Foods**. New York: Academic Press.
- Calam, C.T. 1986. Shake-Flask Fermentations. pp. 59-65 In Demain, A.L. and J. Davies. (eds.). **Manual of Industrial Microbiology and Biotechnology**. Washington DC: American Society for Microbiology.
- Child, R. 1964. **Coconut**. London and Colchester: Spottiswoode, Ballantyne and Co.,Ltd.
- Choi, I.K., S.H. Jung, B.J. Kim, S.Y. Park, J. Kim. and H.U. Han. 2003. Novel *Leuconostoc citreum* starter culture system for the fermentation of Kim Chi, a fermented cabbage product. **Antonie van Leeuwenhoek**. 84: 247-253.
- Cogan, T.M. and J.P. Accolas. 1996. **Dairy Starter Culture**. New York: VCH Publisher Inc.
- Daba, H., L. Christophe, H. Jun and E.S. Ronald. 1993. Influence of growth conditions on production of mesenterocin 5 by a strain of *Leuconostoc mesenteroides*. **Applied and Environmental Microbiology**. 39: 166-173.

- De Man, J.C., M. Rogosa and M.E. Sharpe. 1960. A medium for the cultivation of lactobacilli. **The Journal of Applied Bacteriology**. 23: 130-135.
- Evan, J.B. and C.F. Niven Jr. 1951. Nutrition of hetero-fementative lactobacilli that cause greening of cured meat product. **Journal of Bacteriology**. 62: 599-603.
- Flemming, H.P., R.F. Mcfeeters and M.A. Daeschel. 1985. The lactobacilli, pediococci and leuconostocs: vegetable products. pp. 97-118. In Gilliland, S.E. (ed.). **Bacterial Starter Culture for Foods**. Boca Raton, Florida: Academic Press.
- Flores, S.H. and R.M. Alegre. 2001. Nisin production from *Lactococcus lactis* A.T.C.C. 7962 using supplemented whey permeate. **Biotechnology and Applied Biochemistry**. 34: 103-107.
- GEA Niro Inc. 2005. **Tomato Juice**. [Online]. Available http://www.niroinc.com/html/soavi/tomato_juice.htm (9 September 2005).
- Gilliland, S.E. 1976. Preparation and storage of concentrated cultures of lactic streptococci. **Journal of Dairy Science**. 60: 805-809.
- _____. 1985. Concentrate starter culture. pp. 145-157. In Gilliland, S.E. (ed.). **Bacterial Starter Cultures for Foods**. Boca Raton, Florida: Academic Press.
- Gilliland, S.E., R.B. Smittle, M.L. Speck and W.M. Walter. 1974. Relation of fatty acid composition to survival of *Lactobacillus bulgaricus* in liquid nitrogen. **Journal of Applied Microbiology**. 27: 738.
- Gilliland, S.E. and M.L. Speck. 1977. Enumeration and identify of lactobacilli in dietary Products. **Journal of Food Protection**. 40: 760-762.
- Gonzalez, B.M.Y.S. 1941. Change in sugar composition of coconut water during maturation and germination. In Philippiness Agri & Forester. **Journal of Science and Food Agriculture**. 1: 326-329.
- Hong, S.H. and R.T. Marshall. 2001. Natural exopolysaccharides enhance survival of lactic acid bacteria in frozen dairy desserts. **Journal of Dairy Science**. 84: 1367-1374.
- Howells, B.W. 1992. **Functions of Fermented Milk**. England: Elseveir Science Publisher Ltd.
- Hutkins, R.W. and H.A. Morris. 1987. Carbohydrate metabolism by *Streptococcus thermophilus*. A Reveiw. **Journal of Food Protection**. 50: 876-884.

- Kim, H.Y., J.H. Min, J.H. Lee and G.E. Ji. 2000. Growth of lactic acid bacteria in natural media using vegetables, seaweeds, grains and potatoes. **Food Science and Biotechnology**. 9: 322-324.
- Komitopoulou, E., I.S. Boziaris, E.A. Davies, J. Delves-Broughton and M.R. Adams. 1999. *Alicyclobacillus acidoterrestris* in fruit juices and its control by nisin. **International Journal of Food Science & Technology**. 34: 81-85.
- Krishnankutty, S. 1987. Analysis of mature coconut water. ใน สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง. 2004. ส่วนประกอบของน้ำมะพร้าว (coconut water). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.lartc.rmutl.ac.th/ptclab/chapter/composition%20 coconut%20 water.html](http://www.lartc.rmutl.ac.th/ptclab/chapter/composition%20coconut%20water.html) (8 กันยายน 2548).
- Loqvist-Funel, A. 2000. Leuconostoc. pp. 1183-1194. In Robinson, K., C.A. Batt and P.D. Patel, (eds.). **Encyclopedia of Food Microbiology 2**. California: Academic Press.
- Macura, D. and P.M. Townsley. 1984. Scandinavian rosy milk: identification and characterization of endogenous rosy lactic streptococci and their extracellular extraction. **Journal of Dairy Science**. 67: 735-744.
- Mamaeva, P. 1956. Dry Koumiss culture. **Dairy Science Abstract**. 18: 639.
- Nielsen, E.W. and J.A. Ullum. 1989. **Dairy Technology 2**. Denmark: Danish Turkey Dairies Ltd.
- Ohta, T. 1986. Natto. pp. 85-93. In Reddy, N. R., M.D. Pierson and D.K. Salunkhe. (eds.) **Legume-based Fermented Foods**. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Partanen, L., N. Martinen and T. Alatossava. 2001. Fats and fatty acids as growth factors for *Lactobacillus delbrueckii*. **Systematic and Applied Microbiology**. 24: 500-507.
- Saloff-Coste, C.J. 1995. *Lactobacillus casei*. **Danone World Newsletter No.7**, [Online]. Available http://www.danonevitapole.com/nutri_views/newsletter/eng/news_7/sum.html (25 August 2005).
- Tittsler, R.P., P.S. Pederson, E.E. Snell, D. Hendlin and C.F. Niven Jr. 1952. Symposium on the lactic acid bacteria. **Bacteriological Reviews**. 16: 227-260.
- Spreer, E. 1998. **Milk and Dairy Product Technology**. New York: Marcel Dekker Inc.
- Tamime, A.Y. and R.K. Robinson. 1985. **Yogurt: Science and Technology**. Oxford: Pergamon Press.

- Troller, J.A. and J.V. Stinson. 1981. Moisture requirement for growth and metabolite production by lactic acid bacteria. **Applied and Environmental Microbiology**. 42: 687-692.
- Vanderbelt, J.M. 1945. Nutritive value of coconut. **Nature**. 156: 174-175.
- Yoon, K.Y., E.E. Wooddams and Y.D. Hang. 2004. Probiotication of tomato juice by lactic acid Bacteria. **The Journal of Microbiology**. 42: 315-318.
- Yoshizumi, H. 1975. A malo-lactic bacterium and its growth factor. pp. 87-102. In Carr, J.G. C.V. Cutting and G.C. Whiting (eds.). **Lactic Acid Bacteria in Beverages and Foods**. London: Academic Press.