

บรรณานุกรม

- กนกอร ประยูรพันธ์. 2549. การประเมินค่าพารามิเตอร์พื้นฐานของการดูดซับกรดแลกติกด้วยเรซินแบบเบสอ่อน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท ภาควิชาวิศวกรรมเคมี สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- เกสร กิตติคุณธรรม. 2545. การผลิตกรดแลกติกด้วยการหมักแบบต่อเนื่องที่มีระบบหมุนเวียนเซลล์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- โครงสร้างของตัวแลกเปลี่ยนประจุ. 2554. [ออนไลน์]. ได้จาก: http://www.bmb.leeds.ac.uk/agb/protlab%20python/locale.th/files/ion_exchange.html. สืบค้นเมื่อ 26 สิงหาคม 2553.
- ณรงค์ วุฑฒเสถียร. 2526. การปรับสภาพน้ำในอุตสาหกรรมและหม้อไอน้ำ. สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี, กรุงเทพฯ. 465 น.
- ชนาวดี ลีจากภัย. 2549. พลาสติกย่อยสลายได้เพื่อสิ่งแวดล้อม. ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์, กรุงเทพฯ. 138 น.
- สมใจ ศิริโชค. 2544. จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม. ศูนย์ส่งเสริมกรุงเทพ, กรุงเทพฯ. 339 น.
- สมใจ ศิริโชค. 2550. จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม. ศูนย์ส่งเสริมกรุงเทพ, กรุงเทพฯ. 339 น.
- สาโรจน์ ศิริสันสนียกุล. 2544. การผลิตกรดแลกติกในอุตสาหกรรม. ส่งเสริมเทคโนโลยี. 158:88-94.
- สาโรจน์ ศิริสันสนียกุล. 2547. เทคโนโลยีชีวภาพอาหาร การหมัก และสิ่งแวดล้อม. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 326 น.
- ศิวาพร ศิวเวชช. 2535. วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม. 328 น.
- หน่วยปฏิบัติการเทคโนโลยีแปรรูปมันสำปะหลังและแป้ง. 2540. พลาสติกที่ย่อยสลายได้ทางชีวภาพ (Biodegradable Plastic). สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 67 น.
- ไอออนอิเล็กทรอนิกส์โครมาโตกราฟี. 2554. [ออนไลน์]. ได้จาก: <http://www.e-book.ram.edu/e-book/c/CM334/CM334-5.pdf>. สืบค้นเมื่อ 26 สิงหาคม 2553.

- Barve, P.P., Rahman, I. and Kulkarni B.D. 2009. Pilot plant study of recovery of lactic acid from ethyl lactate. *Organic process research and development*. 13 : 573-575.
- Buchta, K. 1983. Lactic acid. pp. 409-417. *In* Dellweg, H. ed. *Biotechnology*. Vol. 3. VCH, Weinheim. 642 p.
- Cao, X., Yun, H.S. and Koo, Y.M. 2002. Recovery of L- (+) –lactic acid by anion exchange resin Amberlite IRA-400. *J. Biochem. Eng.* 11 : 189-196.
- Evangelista R.L., Mangold A.J. and Nikolo Z.L. 1994. Recovery of lactic acid by adsorption: resin evaluation. *Appl. Biochem. Biotechnol.* 45-46 : 131-144.
- Evangelista R.L. and Nikolov Z.L. 1996. Recovery and purification of lactic acid from fermentation broth by adsorption. *Appl. Biochem. Biotechnol.* 57-58 : 471-480.
- Gonzales, M., Alvarez, S., Riera, F.A. and Alvarez, R. 2006. Purification of lactic acid from fermentation broth by ion-exchange. *Res. Chem. Eng. Ind.* 45 : 3243-3247.
- Hofvendahl, K. and Hahn-Hagerdal B. 2000. Factors affecting the fermentative lactic acid production from renewable resources. *Enzyme Microb. Technol.* 26 : 87-107.
- Lowry, O.H., N.J. Rosebrough, A.L. Farr and N.J. Randall. 1951. Protein measurement with the folin phenol reagent. *J. Biol. Chem.* 193 : 265-275.
- Miller, G. L. 1959. Use of dinitrosalicylic acid reageny for determination of reducing sugar. *Anal. Chem.* 31 : 426-428.
- Moldes A.B., Alonso J.L. and Parajo J.C. 2003. Recovery of lactic acid from simultaneous saccharification and fermentation media using anion exchange resins. *Bioprocess and Biosystems Engineering.* 25 : 357-363.
- Planas, J., Kozlowski, A., Harris, J.M., Tjimeld, F. and Hagerdal, B.H. 1999. Novel polymer-polymer conjugates for recovery of lactic acid by aqueous two-phase extraction. *J. Biotechnol. Bioeng.* 66 : 211-218.
- Rojan, P.J., Nampoothiri K. M. and Panday A. 2008. L(+) – Lactic acid recovery from cassava bagasse based fermented medium using anion exchange resins. *J. Biol. Technol.* 51 :1241-1248.

- Sun, W., Wang, Q., Zhao, W., Ma, H. and Sakata, K. 2006. Extraction and purification of lactic acid from fermentation broth by esterification and hydrolysis method. *J. Sep. Purif. Technol.* 49 : 43-48.
- Tejayadi, S. and cheryan, M. 1995. Lactic acid from cheese whey permeate. Productivity and economics of a continuous membrane bioreactor. *Appl. Microbiol. Biotechnol.* 43 : 242-248.
- Timbuntam, W., Srirote, K., Piyachomkwan, K. and Tokiwa, Y. 2008. Application of bipolar electro dialysis on recovery of free lactic acid after simultaneous saccharification and fermentation of cassava starch. *Biotechnol. Lett.* 30 : 1747-1752.
- Tong, W.Y., Fu, X.Y., Lee, S.M., Yu, J., Liu, J.W., Wei, D.Z. and Koo, Y.M. 2004. Purification of L (+)-lactic acid from fermentation broth with paper sludge as a cellulosic feedstock using weak anion exchanger Amberlite IRA-92. *J. Biochem. Eng.* 18 : 89-96.
- Villadsen, J. 2000. Lactic acid production, pp. 349-373. *In* Achugerl, K. and Bellgardt, K.H., eds. *Bioreaction engineering: modeling and control.* Springer-Verlag berlin heidelberg, Germany. 604 p.
- Vickroy, T.B. 1985. Lactic acid, *In* Moo-young, M., ed. *Comprehensive biotechnology : The principles, Applications and regulation of biotechnology in industry, Agriculture and medicine, Vol. 3. The practice of biotechnology-bulk commodity products.* Pergamon press. New York. pp. 761-774.
- Yang, Q. and Chung, T-S. 2007. Modification of the commercial carrier in supported liquid membrane system to enhance lactic acid flux and to separate L, D-lactic acid enantiomers. *J. Membr. Sci.* 294 : 127-131.
- Yoo, I.K., Chang, H.N., Lee, E.G., Chang, Y.K. and Moon, S.H. 1997. By-product formation in cell- recycled continuous culture of *Lactobacillus casei*. *Biotechnol. Lett.* 19 : 237-240.
- Yun, J.S. and Ryu, H.W. 2001. Lactic acid production and carbon catabolite repression from single and mixed sugars using *Enterococcus faecalis* RKY1. *Process Biochem.* 37 : 235-240.