

บรรณานุกรม

- ธารารัตน์ ศุภศิริ. (2542). PROBIOTIC : แบคทีเรียเพื่อสุขภาพ. วารสารวิทยาศาสตร์. 53(6): 357–360.
- ปจรรย์ เรืองกลับ. (2549). การยืดอายุของโปรไบโอติกสำหรับการเลี้ยงกุ้งกุลาดำโดยใช้เทคนิคการ **ดักจับ**.วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มังกร โรจน์ประภากร และอุไรลักษณ์ พงษ์เกษ. (2551). การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรไบโอติกสำหรับกุ้ง ด้วยการหุ้มเซลล์.การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 46. สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. 29 มกราคม - 1 กุมภาพันธ์ 2551 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร. หน้า 344-351.
- วิศัย พรหมเทพและสุภา ยศตะโคตร. (2553). การแยกเชื้อแบคทีเรียสร้างกรดแลคติกจากผลิตภัณฑ์อาหารหมักเพื่อใช้เป็นแหล่งของ probiotic. รายงานวิจัย, มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร.
- สมบูรณ์ ธนาสุวัฒน์. (2539). **เทคนิคการเก็บรักษาจุลินทรีย์**. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ
- สมพิศ สายแก้ว รัชฎา ตั้งวงศ์ไชย และอัมพร แซ่เอียว. (2553). ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีและกายภาพของหัวแค้นตะวันตกภายหลังการเก็บเกี่ยว. *J. Agricultural Sci.* 41 (3/1) : 67-76.
- สุขใจ ชูจันทร์ และศิริประภา มั่นตรง. (2551). การผลิตกรดโพรพิโอนิกเพื่อยับยั้งเชื้อราและยีสต์โดยเชื้อ *Propionibacterium acidipropionici* ATCC 4965 ที่ถูกตรึงด้วยแคลเซียมอัลจิเนตโดยใช้หางนมเป็นซับสเตรต. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิตภาควิชาชีววิทยาประยุกต์สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- Bekers, M., J. Laukevics, A. Karsakevich, E. Ventina, E. Kaminasaka, D. Upite, I. Vina, R. Linda and R. Scherbaka. (2001). Levan-ethanol biosynthesis using *Zymomonas mobilis* cells immobilized by attachment and entrapment .*Proc. Biochemis.* 36:979-986.
- Bučko, M., A. Vikartovska', I. Lacik, G. Kollarikova, P. Gemeiner, V. Patoprsty and M. Brygin. (2005). Immobilization of a whole-cell epoxide-hydrolyzing biocatalyst in sodium alginate-cellulose sulfate-poly(methylene-co-guanidine) capsules using a controlled encapsulation process. *Enz. Microbial. Technol.* 36: 118-126.
- Chandramouli, V., K. Kailasapathy, P. Peiris and M. Jones. (2004). An improved method of microencapsulation and its evaluation to protect *Lactobacillus* spp. In simulated gastric condition. *J. Microbiol. Method.* 56: 27-35.

- Costa, E., Usall, I. Teixido, N., Garcia, N. and Vinas, I. (2000). Effect of protective agents, rehydration media and initial cell concentration on viability of *Pantoea agglomerans* strain CPA-2 subjected to freeze-drying. **J. Appl. Microbiol.** 89: 793-800.
- Hamsupo, K., Sukyai, P., Nitisinprasert, S. and Wanchaitanawong P. (2005). Different Growth Media and Growth Phases Affecting on Spray Drying and Freeze Drying of *Lactobacillus reuteri* KUB-AC5. **J. Kasetsart Nat. Sci.** 39 : 718–724.
- Hansen, L.T., P.M. Allan-Wojtas, Y.L. Jin and A.T. Paulson. (2002). Survival of Calcium alginate microencapsulated *Bifidobacterium* spp. in milk and simulated gastrointestinal condition. **J. Food. Microbiol.** 19: 35-45.
- Holzapfel, W.H. and Schillinger, U. (2002). **Introduction to pre-and probiotics.** Food Res. Int. 35: 109-116.
- Krasaekoopt, W., B. Bhandari and H. Deeth. (2003). **Evaluation of encapsulation techniques of probiotic for Yoghurt.** Int. Dairy J.13:3-13.
- Lee, K. Y., and Heo T. R. (2000). Survival of *Bifidobacterium longum* Immobilized in Calcium Alginate Beads in Simulated Gastric Juices and Bile Salt Solution. **Applied and Environmental Microbiology.** 66 : 869–873.
- Linder, L.J.M., G.I.W, de Jong, G. Meerdink and K.V. Riet. (1997). Carbohydrates and the dehydration inactivation of *Lactobacillus plantarum* : the role of moisture distribution and water activity. **J. Food. Engng.** 31: 237-250.
- Provost, H. and C. Divies. (1992). Cream fermentation by a mixed culture of lactococci entrapped in two-layer calcium alginate gel beads. **Biotechnol. Lett.** 14:583-588.
- Saarela, M., Virkajarvi, I., Nohynek, L., Vaari, A. and Matto, J. (2006). Fiber as carrier for *Lactobacillus ramnosus* during freeze-drying and storage in apple juice and chocolatecoated breakfast cereal. **J. Food Microbiol.** 112: 171-178.
- Sheu, T. Y. and R.T. Marshall. (1993). Microentrapment of Lactobacilli in Calcium Alginate Gel. **J. Food.Sci.** 54 (3):557-561.
- Sultana, K., Godward, G., Reynolds, N., Arumugaswamy, R., Peiris, P. and Kailasapathy, K. (2002). Encapsulation of probiotic bacteria with alginate- starch and evaluation of survival in simulated gastrointestinal condition and in yoghurt. **Int. J. Food Microbiol.** 62: 47-55.

Van Arsdel, W.B. (1973). **Food dehydration**. The AVI Publishing Company, Inc, Westport, Connecticut, 1 : 331.