

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร, “พันธุ์ถั่วเหลือง”, [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา, <http://www.doa.go.th/data-agri/SOYBEAN/3var/var01.html>. (15 กุมภาพันธ์ 2548)
- กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. การวิเคราะห์ส่วนประกอบของอาหารและฉลากโภชนาการ.
- กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. ตารางแสดงชนิดและปริมาณกรดอะมิโนในอาหารไทย.
- ไชยวัฒน์ ไชยสุด และคณะ. 2547. ส่วนประกอบ คุณสมบัติทางเคมี และชีวภาพ ของผลิตภัณฑ์น้ำหมักชีวภาพที่ได้จากพืชที่มีผลต่อความปลอดภัยในการบริโภค. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เสนอสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ.
- ไชยวัฒน์ ไชยสุด และคณะ. 2549. คุณสมบัติด้านออกซิเดชันของพืชและน้ำหมักชีวภาพจากพืช. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เสนอสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ. 128 หน้า
- บุษบา ขงสมิทธิ์ และคณะ. การผลิตเครื่องคั้นนมเปรี้ยวคุณภาพสูงจากถั่วเหลืองในระดับห้องปฏิบัติการและกึ่งโรงงานอุตสาหกรรม. รายงานการวิจัยเสนอสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. 58 หน้า.
- ประเสริฐ สายสิทธิ์ และคณะ. ถั่วเหลืองและการใช้ประโยชน์ในประเทศไทย.
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, กรุงเทพฯ, 2527.
- ปีทมาวดี เสตะกัณณะ. 2535. การหมักถั่วเหลืองแบบอาหารแข็งด้วยจุลินทรีย์ผสมเพื่อเพิ่มปริมาณโปรตีนละลายน้ำ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ภาณุวรรณ จันทวรรณกุล, “การศึกษาถั่วหมัก อาหารพื้นบ้านในภาคเหนือ”, วิทยาสารมหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ปีที่ 6 ฉบับที่ 36, พฤศจิกายน-ธันวาคม 2543.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนปนนท์. หลักการวิเคราะห์อาหาร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่, 2540.
- วรรณดี แสงดี. 2529. การหมักถั่วเหลืองด้วยเชื้อจุลินทรีย์ผสมเพื่อใช้เป็นอาหารลูกสุกรหย่านมก่อนกำหนด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- วรารุณ คุรุส่ง. จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร. สำนักพิมพ์โอเคียนสโตร์. กรุงเทพฯ, 2538.
- วรารุณ คุรุส่ง และ รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม. สำนักพิมพ์โอเคียนสโตร์. กรุงเทพฯ, 2538.
- สุปราณี แจ้งบำรุง. ความเครียดที่เกี่ยวกับออกซิเจนกับสุขภาพและแนวทางป้องกัน. [ระบบ

- ออนไลน์] แหล่งที่มา, <http://www.nutritionthailand.or.th/0008.html>. (15 กุมภาพันธ์ 2548)
- Adlercreutz, H., Hamalainen, E., Gorbach, S. and Goldin, B. 1992. *Dietary phytoestrogens and the menopause in Japan*. Lancet 339:1233.
- Amerine, M.A. and Ough, C.S. *Methods for Analysis of musts and Wines*, Wiley, New York, 1980. P. 341.
- Anderson, J.W., Johnstone, B.M. and Cook - Newell, M.L. 1995. *Meta-analysis of the effects of soy protein intake on serum lipids*. N. Engl. J. Med. 333: 276-282.
- AOAC. 1984. Official methods of analysis. 14th ed. Association of Official Analytical Chemists, Virginia.
- AOAC. 1999. *Official Methods of Analysis*. 16th Ed., Association of Official Analytical Chemists, Washington, DC.
- Arjmandis B.W., Roger Birnbaum, et al. 1988 *Bone-sparing effect of soy protein in Ovarian hormone - deficient rats is related to its isoflavone content*. Am.J.Clin.Nutr. 68 (suppl.) 1364S-8S.
- Aussenac, T., Lacombe, S. and Dayde, J., *Am J Clin Nutr*. 68 (suppl)(1998):1480-1485.
- Berk, Z. 1992. Technology of production of edible flours and protein products from soybeans. FAO Agricultural Services Bulletin No. 97.
- Bradford, M.M. *A rapid and sensitive for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding*. Analytical Biochemistry 72: 248-254.
- Bransaeter, E., Nelson, F.E., 1956. Proteolysis by *Lactobacillus casei*. I. Proteinase Activity 72:69-72.
- Breslau, N.A., Brinkley, L., Hill, K.D. and Pak, C. Y.C. 1998. *Relationship of animal protein-rich diet to kidney stone formation and calcium metabolism*. J. Clin. Endocrinol. Metabol. 66:140.
- Cai, T. and Chang, K. C. 1999. Processing effect on soybean storage proteins and their relationship with tofu quality. J. Agric. Food Chem. 47, 720-727.
- Camacho, L., Sierra, C., Marcus, D., Guzman, E. Campos, R., Bäer, D.V. and Trugo, L. 1991. *Nutritional quality of lupine (Lupinus albus cv. Multolupa) as affected by lactic acid fermentation*. International Journal of Food Science and Technology. 14 : 277-286.
- Ewing, J., Janero, D.R. 1995. Microplate superoxide dismutase assay employing a nonenzymatic superoxide generator. *Analytical Biochemistry*; 232: 243-248.

- Gayon, J.R., Peynaud, E., Sudraud, P. and Gayon, P.R. *Science et Technique du Vin* – Tom I. Dunod. Paris 1976, p.671.
- Hamon, S.M. and et al. 1992. *C. perfringens* In : Jackson, G.J. Food and Drug Administration Bacteriological Analytical Manual. AOAC International Arlington, USA. p 209-214.
- Hodgeson, J. M. 2003. Soy protein and isoflavones: effects on vascular function and blood pressure in humans. ASA Technical Bulletin Vol. HN37-2003.
- Howard G. Shertzer, Alvaru Puga, Ching yi Ching, Paul Smith, Daniel W. Nebert, Kenneth D.R. Setschell and Timothy P, Dalton 1999. *Inhibition of Cyp1A1 enzyme activity in mouse hepatoma cell culture by soybean isoflavones*.
- Huff, M.W., Hamilton, R.M.G. and Carroll, K.K. 1977. Plasma Cholesterol levels in rabbits fed low fat, cholesterol-free, semi-purified diets : effects of dietary protein, protein hydrolysates and amino acid mixtures. *Atherosclerosis* 28: 187.
- Ian R. Record, Ivor E. Dreosti and Jennifer K. McInerney 2000 *The antioxidant activity of genistein in vitro*.
- James, L and John, A. 1984. The Most Probable Number Technique. In : Speck, M.L. *Compendium of methods for the microbiological examination of foods*. American Public Health Association. Washington, D.C. p.99- 111, 884.
- Joanne N. Davis, Omer Kucuk, Zora Djuric and Fazlul H. Sarka 2001 *Soy isoflavone supplementation in healthy men prevent NF- κ B activation by TNF- α in blood lymphocytes*.
- Jonathan M. Hodgson, Kevin D. Croft, Ian B. Puddey, Trevor A. Mori and Lawrie J. Beilin 1999 *Soybean isoflavonoids and their metabolic products inhibit in vitro lipoprotein oxidation in serum*.
- Jose F. Moran, Robert V. Klucas, Renee J. Grayer, Joaquin Abian and Manuel Becana 1998 *Complexes of Iron with Phenolic Compounds from Soybean Nodules and Other Legume Tissues: Prooxidant and Antioxidant Properties*.
- Kennedy A.R. 1998 *The Bowman - Birk inhibitor from soybeans as an anticarcinogenic agent*. *Am.J. Clin. Nutr.* 68 (suppl) : 1406 S-12S.
- Keshun Liu 1997. *Soybeans : chemistry, technology and utilization*. Chapman & Hall International, Thomson Publishing. New York.
- Khantanat, O., Chaiwangyen, W., Limtrakul, P. *Screening of flavonoids for their potential inhibitory effect on p-glycoprotein activity in human cervical carcinoma*

- KB cells*. Chiang Mai Med Bull (2004) 45-56.
- Klejdus, B., Mikelová, R., Adam, V., Zehnálek, J., Vacek, J., Kizek, R. and Kubán, V.,
Analytica Chimica Acta 517 (2004) 1-11.
- Klejdus, B., Vacek, J., Adam, V., Zehnálek, J., Kizek, R., Trnková, L. and Kubán, V.,
Journal of Chromatography B, 806 (2004) 101-111.
- Lee, C.H, Yang, L., Xu, J.Z., Yeung S.Y.V., Huang, Y. and Chen Z.Y., *Food Chemistry*
90(2005) 735-741.
- Lee, H.P., Gowrley L. *et al.* 1991. *Dietary effects on breast cancer risk in Singapore*. *Lancet* 337:
1197-1200.
- Lin, M. and Chang, F. 2000. Antioxidant effect of intestinal bacteria *Bifidobacterium longum*
ATCC15708 and *Lactobacillus acidophilus* ATCC4356. *Digestive Disease and Science*.
45(8): 1617-1622.
- Malgorzata M. Posmyk, Christoph Bailly, Katarzyna Szafranska, Krystyna M. Janas, Françoise
Corbineau *Antioxidant enzyme and isoflavonoids in chilled soybean (Glycine Max (L.)Merr.)*
seedlings.
- Mark Messina, *A close look at Soybeans in eds.* Wardlaw G.M. and P.M. Insel *Perspectives in*
nutrition 3rd ed. 1996. Mosby-year Book Inc. St. Louis pp. 172-173.
- Mayo, L.J. and Facog, MD. 1999. A Natural approach to menopause. *Applied*
Nutritional Science Reports. 5 : 1-8.
- Messina , M. , Persky , V., et al. 1994 *Soy intake and cancer risk : a review of the in vitro and in vivo*
data. *Nutr. Cancer* 21: 113-131.
- Miller, N.J., Rice-Evans, C., Davies, M.J., Gopinathan, V., Milner, A. 1993. A Novel
method for measuring antioxidant capacity and its application to monitoring the antioxidant
status in premature neonates. *Cli. Sci.*; 84:407-412.
- Nicole Kerry and Mavis Abbey 1999 *The isoflavone genistein inhibits copper and peroxy radical*
mediated low density lipoprotein oxidation in vitro.
- Ohashi, M and et al. 1978. *Manual for the Laboratory Diagnossis of bacterial food*
Poisoning and the assessment of the sanitary quality of food. SEMIC Publication No.12.
Tokyo. P 43, 101.
- Patrick P. McCue and Kaliclas S. 2004. Phenolic antioxidant mobilization during yogurt production
from soymilk using Kefir cultures.
- Potter, S.M. 1995. Overview of proposed mechanisms for the hypocholesterolemic effect

- of soy. *J. Nutr.* 125: S606-11.
- Remer, T. and Mang, F. 1994. Estimation of the renal net acid excretion by adults consuming diets containing variable amounts of protein. *Am. J. Clin. Nutr.* 59: 1356.
- Rose, A.H. 1982. *Fermented Foods*. London, Academic Press Inc. (London) Ltd. p1-337.
- Ross, R.P., and Claiborne, A. 1997. Evidence for regulation of the NADH peroxidase gene (*npr*) from *Enterococcus faecalis* by OxyR. *FEMS Microbiol. Lett.* 151: 177-183.
- Salminen, S., Gorbach, S., Lee, Yuan-Kun, and Benno, Y. 2004. Human studies on probiotics: What is scientifically proven today? In. S. Salminen, A. von Wright, A. Ouwehand (Ed.), *Lactic acid bacteria : Microbiology and functional aspect*. (3rd) (pp.515-530), New York: Marcel Dekker.
- Saltmarsh, M. *Functional Foods: the Consumer, the Products and the Evidence* 1998: pp. 80-86.
- Setchell, K.D.R. 1998. Phytoestrogens : the biochemistry, physiology, and implications for human health of soy isoflavones. *Am. J. Clin. Nutr.* 68 (suppl.) : 1333S-1346S.
- Sharmin, S., Hossain, M.T. and Anwar, M.N. 2004. *Proteolytic activity of Lactobacillus species isolated from rumen*. *Pakistan J. of Biol. Sci.* 7(12): 2105-2108.
- Shils M.E., Olson J.A. and Moshe Shike 1994. *Modern Nutrition in Health and Disease* 8th ed. Lea & Febiger, Philadelphia.
- Sun, C., Wang, J., Fang, L., Gao, X., and Tan, R. 2004. Free radical scavenging and antioxidant activities of EPS2, an exopolysaccharide produced by a marine filamentous fungus *Keissleriella* sp. YS 4108. *Life Sciences*. 75: 1063-1073.
- Tian, F., Zhu, Y., Long, H., Xie, F., Cregor, M., Duda, C., Janle, E. and Kissinger, P. Determination of isoflavones in natural sources and biological fluids. *Bioanalytical Systems, Inc.*, Tusssau, D. and Benoit, C., *J. Chromatogr.* 395 (1987) 323 – 333.
- Wiseman, H., J.D. O'Reilly, P. Lim, et al. Antioxidant properties of the isoflavone – phytoestrogen functional ingredients in soya products in eds.
- Wolfgang Muster, Silvio Albertini, Andree-Anne Chetelat, Beate Miller and Elmar Gocke Mutagenicity evaluation of Genistein, an anticarcinogenic isoflavone present in soybeans.
- Wong, W.W, Smith E.O. et al. 1998. Cholesterol-lowering effect of soy protein in normocholesterolemic and hypercholesterolemic men. *Am. J. Clin. Nutr.* 68 (suppl.) 1385S – 1389S.

- Yang, J.H., Mau, J.L., Ko, P.T. and Huang, L.C. 2000. Antioxidant properties of fermented soybean broth. *Food Chemistry*. 71 : 249-254.
- Yokata , T., Hattori, T., Ohishi, H., Hasegawa K. and Watanabe, K. 2002 The effect of antioxidant-containing fraction from fermented soybean food on atherosclerosis development in cholesterol-fed rabbits.
- Young , V.R. 1991. Soy protein in relation to human protein and amino acid nutrition. *J. Am. Diet. Assoc.* 91. 828-835.