

บรรณานุกรม

- กรมประมง. (2553). **สถิติการประมงแห่งประเทศไทย เอกสารฉบับที่ 12/2553**. กรุงเทพฯ: ศูนย์สารสนเทศ กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- กัลยากร วงศ์กาฬสินธุ์. (2540). **การโคลนยีนโปรตีนเอสจาก *Bacillus subtilis* TISTR25 สู่ *Escherichia coli* ด้วยระบบหลอมกับจีเอสทียีน**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- กำเนิด สุภณทวงศ์. (2534). **จุลชีวอุตสาหกรรม**. เชียงใหม่: ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ณัฐวุฒิ ส่งแสง. (2550). **การผลิตสารปรุงแต่งกลิ่นรสทะเลจากโปรตีนไฮโดรไลเซตจากถั่วเขียว โดยเอนไซม์โปรตีนเอส**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ.
- ตรีสินธุ์ ไพธารส. (2546). **การสกัดเปปโตनจากเครื่องในปลาทูน่าพันธุ์โอแถบโดยใช้แบคทีเรียกรดแลคติก**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- บัญญัติ สุขศรีงาม. (2534). **จุลชีววิทยาทั่วไป**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- ประทีปพันธุ์ปลา. (ม.ป.ป.). **พันธุ์ปลาน้ำจืดของไทย**. สืบค้นเมื่อ 9 กุมภาพันธ์ 2555, จาก http://www.bestfish4u.com/oreochromis_niloticus_tubtim.php.
- ประสิทธิ์ศิลป์ ชัยยะวัฒน์โยธิน. (1 สิงหาคม 2552). ปลาทับติม. **เจาะตลาด**, 21(460), 97.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. (2534). **เอนไซม์ทางอาหาร**. กรุงเทพฯ: ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พิชญา ชินอุปราวัฒน์. (2539). **การผลิตเปปโตนจากปลาดุกบักอูยและจากเศษเหลือจากการแปรรูปปลาดุกบักอูย**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ไพรัตน์ ไสภณดร. (2532). **การผลิตเปปโตนจากหัวกุ้ง**. **วารสารอาหารและอุตสาหกรรมเกษตร**, 3(1), 22-35.
- มัลลิกา ธนสุนทร. (2552). **การผลิตโปรตีนไฮโดรไลเซตจากเห็ดโดยใช้เอนไซม์ปาเปนเพื่อเป็นสารปรุงแต่งกลิ่นรส**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ.
- รุ่งอรุณ ตระการชัยวงศ์. (2545). **การผลิตโปรตีนไฮโดรไลเซตไขมันต่ำ จากของเหลืออุตสาหกรรมการผลิตซูริมิ**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

- ฤทัยรัตน์ หวานฉ่ำ. (2547). การผลิตโปรตีนไฮโดรไลเซตผงแห้งจากเศษเหลือของโรงงานผลิต
ซูริมิ: การผลิตในระดับนําร่อง. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- วรพงษ์ อัสวเกษตรณี. (2538). การผลิตเปปโตินจากหัวกุ้ง. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัย
 เกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- วิมล เหมะจันทร์. (2540). **ชีววิทยาปลา**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
 สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2552). **ศักยภาพการผลิตและการตลาดปลานิล**. เอกสารวิจัย
เศรษฐกิจการเกษตร เลขที่ 119. กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สุปราณี แยมพราย. (2539). การผลิตโปรตีนไฮโดรไลเซตจากของเหลือจากโรงงานผลิตซูริมิเพื่อ
ใช้เป็นสารอิมัลซิไฟเออร์. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สุพิมพ์ ศิริสายัณห์. (2541). การเจริญเติบโตของปลานิล (*Oreochromis niloticus* Linnaeus) ใน
บ่อบำบัดน้ำเสียชุมชนเทศบาลเมืองเพชรบุรี. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัย
 เกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สุภาพร มหันต์กิจ. (2549). การใช้วัสดุเศษเหลือจากโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำเป็น
แหล่งโปรตีนทดแทนปลาป่นในอาหารปลากะพงขาว (*Lates calcarifer* Bloch).
 วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, กรุงเทพฯ.
- อัจฉราภรณ์ อ่อนทรวง. (2552). **กิจกรรมเอนไซม์โปรติเอสของจุลินทรีย์ผลิตกรดแลคติกที่
 คัดเลือกได้จากผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้านประเภทเนื้อและปลา**. วิทยานิพนธ์ วท.ม.,
 มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, มหาสารคาม.
- A.O.A.C. (2000). **Official methods of the association of official analytical chemists** (14th ed.).
 Washington D.C.: Association Official Analytical Chemist.
- Adler-Nissen, J. (1986). **Enzymic hydrolysis of food protein**. (pp. 110-169). New York:
 Vanderblit.
- Adler-Nissen, J. (1993). **Protease. Enzyme in food processing**. (pp. 159-203). San Diego:
 Academic Press.
- Anson, M.L. (1938). Estimation of pepsin, papain and cathepsin with hemoglobin. **Journal of
 General Physiology**, 22, 7-89.
- Aspmo, S.I., Horn, S.J., and Vincent, G.H. (2005). Hydrolysates from Atlantic cod (*Gadus
 morhua* L.) viscera as components of microbial growth media. **Process Biochemistry**,
 40, 3714-3722.

- BD Bionutrients. (2006). **BD Bionutrients™ Technical Manual Advanced Bioprocessing** (Vol.3). USA: Waters Corporation.
- Bhaskar, N., and Mahendrakar, N.S. (2008). Optimization of enzymatic hydrolysis of visceral waste proteins of Catla (*Catla catla*) for preparing protein hydrolysate using a commercial protease. **Bioresource Technology**, 99(10), 4105-4111.
- Boller, T. (1986). Roles of proteolytic enzymes in interaction of plant and other organisms. In Dalling MJ (Eds.), **Plant Proteolytic Enzymes**. (Vol.1, pp. 67-96). Boca Raton: CRC Press.
- Brody, J. (1965). **Fishery By-Product Technology**. Connecticut: The AVI Publ.
- Chalamaiah, M., Narsing Rao, G., Rao D.G., and Jyothirmayi, T. (2010). Protein hydrolysates from meriga (*Cirrhinus mrigala*) egg and evaluation of their functional properties. **Food Chemistry**, 120, 652–657.
- Clausen, E., Gildberg, A., and Raa, J. (1985). Preparation and testing of an autolysate of fish viscera as growth substrate for bacteria. **Applied and Environmental Microbiology**, 50(6), 1556-1557.
- Cohen, L.W., Coghlan, V.M., and Dihel, L.C. (1986). **Cloning and sequencing of papain-encoding cDNA**, 48, 219-227.
- Condalab. (n.d.). **Agars, Peptones & Others**. Retrieved February 9, 2012, from www.condalab.com
- Cronk, J.D. (August 4, 2010). **Biochemistry dictionary**. Retrieved February 9, 2012, from <http://guweb2.gonzaga.edu/faculty/cronk/biochem/Pindex.cfm?definition=protease>
- Fountoulakis, M., and Lahm, H.W. (1998). Hydrolysis and amino acid composition analysis of proteins. **Journal of Chromatography A**, 826, 109-134.
- Gildberg, A. (1993). Enzymic processing of marine raw materials. **Process Biochemistry**, 28, 1-15.
- Hill, R.L. (1965). Hydrolysis of Protein. **Advances in Protein Chemistry**. New York: John Wiley and Son.
- Hoyle, N.T., and Merritt, J.H. (1994). Quality of fish protein hydrolysates from herring (*Clupea harengus*). **Journal of Food Science**, 59(1), 76-79.

- Jeffrey, L.D., and Kenneth, F.B. (1972). Differential amino acid requirements for sporulation in *Bacillus subtilis*. **Journal of Bacteriology**, 112(1), 345-355.
- Kristinsson, H.G., and Rasco, B.A. (2000). Kinetics of the hydrolysis of atlantic salmon (*Salmosalar*) muscle proteins by alkaline proteases and a visceral serine protease mixture. **Process Biochemistry**, 36, 131-139.
- Light, A., and Smith, E.L. (1963). **Methods of protein hydrolysis**. In **The Protein (Composition, Structure and Function)**. London: Academic Press.
- Mackie, I.M. and Ritchie, A.H. (1981). Differentiation of Atlantic cod *Gadus morhua morhua* and pacific cod *Gadus morhua macrocephalus* by electrophoresis and by isoelectric focusing of water-soluble proteins of muscle tissue. **Comparative Biochemistry and Physiology Part B: Comparative Biochemistry**, 68(2), 173–175.
- Mahadeva lyer, K., Gopakumar, K., Shenoy, A.V., James, M.A., and Nair, M.R. (1978). Peptone from threadfin bream (*Nemipterus japonicus* Block): Preparation and suitability as microbiology growth media. In **Proceeding of the 18th symposium on fish utilization technology and marketing in the IPFC region**, (8-17 March, pp. 523-526). Philippines: Indo-Pacific Fishery Commission.
- Morihara, K. (1967). Chemical nature of the active site of papine. I. inhibition by carbonyl reagents with active methylene groups. **Journal of Biochemistry**, 62, 250.
- Mutilangi, W.A.M., Panyam, D., and Kilara, A. (1996). Functional properties of hydrolysates from proteolysis of heat-denatured whey protein isolate. **Journal of Food Science**, 61, 270–274.
- Olcott, H.S., and Fraenkel, H.C. (1947). Acid hydrolysis of food protein. **Journal Biological Chemistry**, 171, 583-586.
- Payne, J. W. (1980). Transport and utilization of peptides by bacteria. Microorganisms and Nitrogen Sources: Transport and Utilization of Amino Acids, Peptides. **Proteins, and Related Substrates**, (Vol.21, pp. 1- 256). New York: John Wiley & Sons.
- Ruth, A.L., James, A.L., and Nicola, C.J. (1995). The amino acid requirements of *Staphylococcus aureus* isolated from cases of bovine mastitis. **Institute For Animal Health**, 268(1), 1-7.

- Sathivel, S., Bechtel, P.J., Babbitt, J., Smiley, S., Crapo, C., Reppond, K.D. (2003). Biochemical and functional properties of herring (*Clupea harengus*) byproduct hydrolysates. **Journal of Food Science**, 68, 2196-2200.
- Stein, I.A., Svein, J.H., and Vincent, G.H.E. (2005). Enzymatic hydrolysis of atlantic cod (*Gadus morhua* L.) viscera. **Process Biochemistry**, 40, 1957–1966.
- Suryanarayana, R.S.V., Saraswathi, C.R. and Dwarakanath, C.T. (1998). Studies on the utilization of fishery wastes for the production of microbiological media. In **Proceeding of the 18th symposium on fish utilization technology and marketing in the IPFC region**, (Vol.62, pp. 597-635). Philippines: Indo-Pacific Fishery Commission.
- Vecht-Lifshitz, E., Almas, K.A., and Zomer, K.A. (1990). Microbial growth on peptone from fish industrial wastes. **Left. In Appl. Microbiol**, 10, 183-186.
- Watson, J. (1979). **Nursing: The philosophy and science of caring**. Boston: Little Brown.
- Wu, Y.F., Baek, H.H., Gerard, P.D., and Cadwallader, K.R. (2000). Development of a meat-like process flavoring from soybean-based enzyme-hydrolyzed vegetable protein (E-HVP). **Journal of Food Science**, 65(7), 1220-1227.