

## บรรณานุกรม

## บรรณานุกรม

กัมมมาล กุมาร ปาวา สมบูรณ์ เกียรตินันท์ โสภิตา ธรรมตรี สุดา ดุษศิริโรจนกุล อังคณา ฉายประเสริฐ และกรกนก อังคนันท์. 2546. การศึกษาฤทธิ์ต้านเชื้อ HIV เชื้อรา เชื้อแบคทีเรีย ของสมุนไพร มะเฒ่า และพืชสมุนไพรไทย 4 ชนิด : การศึกษาสมุนไพรไทยในการรักษาโรคเอดส์เพื่อพัฒนาเป็นยาอุตสาหกรรม. รายงานวิจัยเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ สภาวิจัยแห่งชาติ. กรุงเทพฯ. 132 น.

กรมศุลกากร สำนักเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารกรมศุลกากร. 2554. มูลค่าการส่งออก จำแนกตามหมวดสินค้าฟุ่มเฟือย ประจำเดือน ธันวาคม 2554. [สืบค้นใน] <http://dwfoc.mof.go.th/menu6.htm>. 19 มีนาคม 2555.

กรรมการ สมบุญ ศิริพร สารคล่อง สุดารัตน์ สกฤต และสุเชียร นามวงศ์. 2549 การผลิตและการตลาดของผลเฒ่าในสกลนคร. เสนอในการประชุมวิชาการ "จุดประกายวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี" [สืบค้นใน]: <http://gotoknow.org/blog/re-search/tag/udru-conference-2006>. [14.12.2006].

กระทรวงสาธารณสุข กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 2550. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์. [สืบค้นใน]: <http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/food/files/aboutfood3.htm>. 2 พฤษภาคม 2551.

กรมสรรพสามิต ฝ่ายสารสนเทศศูนย์สารสนเทศ. 2554. สถิติรายได้กรมสรรพสามิตรวมทุกประเภท ประจำปีงบประมาณ 2554. [สืบค้นใน] <https://edweb.excise.go.th/stastw/TaxStatisticLastYearGroupByProdAction.do>. 19 มีนาคม 2555.

กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ. 2547. ต้นเฒ่า หรือมะเฒ่า หรือหมากเฒ่า มีชื่อวิทยาศาสตร์คือ Antidesma thwaitesianum เฒ่า, มะเฒ่า, หมากเฒ่า. [สืบค้นใน]: <http://www.winemao.com>. 5 กันยายน 2551.

คณพ วรรณวงศ์. 2551. ชมรมหมากเฒ่าจังหวัดสกลนคร. สกลนคร. 2 น.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. 205 น.
- เจริญ เจริญชัย. 2544. งานวิจัยไว้ในไทย. วารสารจารย์พา(ปีที่ 8). ฉบับที่ 60(พฤษภาคม – มิถุนายน).
- จุฬาลักษณ์ ทวีบุตร. 2551. การเพิ่มการสะสมแอนโทไซยานินในรากสะสมอาหารของกวาวเครือแดง (*Butea superba* Roxb.) ด้วยเอทีฟอนและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดกวาวเครือแดง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี. 91 น.
- เฉลิมพงษ์ แสนจุ่ม และไชยวัฒน์ ไชยสุด. 2547. การประเมินฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของสารสกัดกระชายดำ และน้ำหมักชีวภาพที่ผลิตจากกระชายดำ. สำนักงานโครงการ IRPUS. 428 น.
- เต็ม สมิตินันท์. 2523. ชื่อพรรณไม้แห่งประเทศไทย ชื่อพฤกษศาสตร์ ชื่อพื้นเมือง. หอพรรณไม้ กรมป่าไม้ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์: กรุงเทพฯ.
- นวลศรี รักษาริยะธรรม และอัญชญา เชนวิถีสุข. 2545. แอนติออกซิแดนซ์: สารต้านมะเร็งในผักสมุนไพร. เชียงใหม่ : นพบุรีการพิมพ์. 33 น.
- นุกูล อินทกุล. 2545. เอกสารประกอบการสอนเคมีอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย. 86 น.
- เพ็ญขวัญ ชมปรีดา. 2552. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภค. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 265 น.
- มหาวิทยาลัยมหิดล. 2550. รายงานผลการวิจัยด้านการพัฒนาคุณภาพสุรา. คณะสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. 234 น.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- ลัดดาวัลย์ ปาปิน วันเพ็ญ จิตรเจริญ ลchini ปานใจ ธัญลักษณ์ บัวผัน และรุ่งทิวา กองเงิน. 2554. ชนิดและปริมาณแอนโทไซยานิน และสารให้กลิ่นระเหยที่เป็นเอกลักษณ์ในเม่า. รายงานวิจัยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. 83 น.
- วันเพ็ญ จิตรเจริญ. 2541. บทปฏิบัติการเคมีอาหาร เล่ม 1. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, ลำปาง. 118 น.
- วันเพ็ญ จิตรเจริญ สายรุ่ง แผลดเหลี่ยม และอัญชลี สุเดชะ. 2551. การใช้ไคแอมโมเนียมฟอสเฟตเพื่อพัฒนาพารามิเตอร์การหมักไวน์เม่า. ปัญหาพิเศษ. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง, ลำปาง. 55 น.
- วันเพ็ญ จิตรเจริญ ปิยะพร มะโนลา และอัญชลี กระจับเงิน. 2552. คุณภาพไวน์ผลไม้เชิงพาณิชย์ในประเทศไทย. รายงานวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา. 62 น.
- วันเพ็ญ จิตรเจริญ ธัญลักษณ์ บัวผัน และลัดดาวัลย์ ปาปิน. 2553. การคัดเลือกยีสต์และพารามิเตอร์การหมักที่เพิ่มศักยภาพกระบวนการผลิตสารต่อต้านอนุมูลอิสระ และสารให้กลิ่นที่ดีในไวน์เม่า. รายงานการวิจัยสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. 108 น.
- วิภ สุธชนะ สมาน เดชสุภา ไพบูลย์ เรื่องพัฒนาพงศ์ มนตรี ตั้งใจ วินิจ ช้อยประเสริฐ วรารณ ประรามภัสสมพงษ์ ศรีบุรี สุชาติ โกทัญย์ และสำริ มั่นเขตต์กรณ์. 2549. การแยกบริสุทธิ์สารโพลีฟีนอลในไวน์แดงสยามมั่วส์และศึกษาประสิทธิภาพการออกฤทธิ์ยับยั้งการเจริญเติบโตและการชักนำการตายแบบอพอปโตซิสในเซลล์มะเร็งเม็ดเลือดแดงและมะเร็งปอด ชนิดเซลล์เล็ก
- สาทิสรัดน์ เขียงแก้ว สุนทร วิทยาคุณ จันทรดาว หน่อแดง อร่าม คุ่มกลาง. 2539. การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อเครื่องดื่มผลไม้ผสม ผลิตจากเม่าช่วงผลสุกแตกต่างกัน เอกสารประกอบการประชุมสัมมนาทางวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 13 ระหว่าง วันที่ 24-26 มกราคม 2539 ณ สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง, สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

สันติ ทิพยางค์ และวรวรรณ พันธุมนาวิน. 2534. เอกสารประกอบการประชุมเชิงปฏิบัติการ “การทดสอบฤทธิ์ทางชีวภาพเบื้องต้น.” คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุปราณี เล่าห์กิติกุล. 2548. หลักการทำไวน์และไวน์มัจจุค. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขต จันทบุรี. 110 น.

เสกสรร วงศ์ศิริ. 2546. ผลของกระบวนการผลิตและการเก็บรักษาต่อเสถียรภาพของแอนโทไซยานินในน้ำเม่า *Antidesma* sp. วิทยานิพนธ์. คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 108 น.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2544. ไวน์ 2089-2544. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://library.tisi.go.th/multim/bulletin/2545/327Sep02.pdf>. 12.03.12.

อนุพงศ์ ศิริเมืองมูล, ฤดีวรรณ สุขใจ, นภาพร ศิระวัฒนาวงศ์ และวชิระ จิระรัตนรังษี. 2549. ผลของการแปรรูปโดยการใช้ความร้อนต่อคุณสมบัติของสารต้านอนุมูลอิสระในน้ำมะเกี๋ยง. งาน IRPUS Exhibition 49 ณ MCC Hall เดอะ มอลล์ งามวงศ์วาน กรุงเทพฯ ระหว่างวันที่ 31 มีนาคม - 2 เมษายน 2549.

อร่าม คู่้มกลาง และ วินัย แสงแก้ว. 2543. งานประดิษฐ์คิดค้นผลิตภัณฑ์จากพืชตระกูลเม่า. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลสกลนคร, สกลนคร. 72 น.

โอภา วัชรคุปต์, ปรีชา บุญจง, จันทนา บุญยะรัตน์ และ มาลี อัดดีสินทอง. 2550. สารต้านอนุมูลอิสระ. นิเวศมิตรการพิมพ์, กรุงเทพฯ: 262 น.

Accuvin wine analysis tests. 2009. Application of ACCUVIN Wine Analysis Tests.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Adedapo A. Adeolu, Florence O. Jimoh, Anthony J. Afolayan and Patrick J. Masika. 2009. Antioxidant properties of methanol extraction of leaves and stems of *Celtis africana*. Records of natural products. 3(1): 23-31.
- Agilent Technologies. 2007. The Essential Chromatography and Spectroscopy Catalog. Agilent Technologies. Inc, Canada. 784p.
- Agilent Technologies. 2012. The Essential Chromatography and Spectroscopy Catalog. Agilent Technologies. Inc, Canada. 784p.
- Agresti, A., 1996. An Introduction to Categorical Data Analysis, Wiley, New York, N.Y., 312 p.
- Amerine, M.A. and Ough, C.S. 1985. Alcohol In: Methods for Wine and Must Analysis. New York: John Wiley & Sons. 74-127.
- Ana B. Cerezo, Elyana Cuevas, Peter Winterhalter, Carmen Garcia-Parrilla M. and Ana M. Troncoso. 2010. Anthocyanin composition in Cabernet Sauvignon red wine vinegar obtained by submerged acetification. Food Research International 43: 1577–1584.
- Ana M. Molina, Victor Guadalupe, Cristian Varela, Jan H. Swiegers, Isak S. Pretorius and Eduard Agosin. 2009. Differential synthesis of fermentative aroma compounds of two related commercial wine yeast strains. Journal of Food Chemistry 117 (2009) 189–195.
- Arusa Chaovanalikit. 2004. Anthocyanins total phenolics and antioxidant capacity of Bluehonesuckles. Journal of Food Science and Human nutrition. 12(3):134-145.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Barbara Lata, Aleksandra Trampczyńska and Marta Oleš. 2005. Antioxidant content in the fruit peel, fresh and seeds of selected apple cultivars during cold storage. *Folia Horticulturer*. 17(1): 47-60.
- Beech, F.W. & Jarvis, B. (1989). The need for sulphur dioxide in UK cider production. NACM Submission to MAFF.
- Bely, M., Rinaldi, A. and Dubourdieu, D. 2003. Influence of assimilable nitrogen on volatile acidity production by *Saccharomyces cerevisiae* during high sugar fermentation. *Journal of Bioscience and Bioengineering*. 96: 507–512.
- Bennetzen, J.L. and Hall, B.D. 1982. The primary structure of the *Saccharomyces cerevisiae* gene for alcohol dehydrogenase–I. *Journal of Biological Chemistry*. 257: 3018–3025.
- Berg, H.W., Filipello, F., Hinreiner, E. & Webb, A.D. 1955. Evaluation of thresholds and minimum difference concentrations for various constituents of wines. I. Water solutions of pure substances. *Food Technology*, 9, 23–26.
- Bernhard Watzl, Karlis Briviba and Gerhard Rechkemmer, Karlsruhe. 2002. Anthocyne. Basiswissen atualisiert. *Ernährungs-Umschau* 49; 148-150.
- Berre E. Le, N. Béno, Ishii A., Chabanet C., Etiévant P. and Thomas-Danguin T.. 2008. Just Noticeable Differences in Component Concentrations Modify the Odor Quality of a Blending Mixture. *Chem. Senses* 33: 389–395.
- Bi, J. 2006. Sensory Discrimination Tests and Measurements. *Statistic Principles, Procedures, and Tables*. Blackwell Publishing, Ames, Iowa.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Bisson Linda. 2012. The Malolactic acid fermentation. [http://fbisson.ucdavis.edu/PDF/VEN124% 20 Section%204.pdf](http://fbisson.ucdavis.edu/PDF/VEN124%20Section%204.pdf). [6.03.2012].
- Blando, F., Gerardi, C. and Nicoletti, I. (2004). Sour Cherry (*Prunus cerasus* L) Anthocyanins as Ingredients for Functional Foods. *Journal of Biomedicine and Biotechnology*. 5(2004): 253-258.
- Boehringer Mannheim. 1998. *Method of Biochemical Analysis and Food Analysis*. Boehringer Mannheim GmbH, Germany, 146p.
- Bonino M., Schellino R., Rizzi C., Aigotti R., Delfini C., Baiocchi C., 2003. Aroma compounds of an Italian wine (Ruche') by HS-SPME analysis coupled with GC-ITMS. *Food Chemistry*. 80 (2003) 125-133.
- Boulton, R. 1980. The prediction of fermentation behaviour by kinetic model. *American Journal of Enology and Viticulture*, 31, 40-44.
- Boyom F. Fekam E. Assembe Zambo P.H. Zollo Amvam H. Agnaniet C. Menut J.M. Bessiere. 2002. Aromatic plants of tropical central Africa. Part XLII. Volatile components from *Antidesma laciniatum* Muell. Arg. var. *laciniatum* growing in Cameroon.
- Bringmann, G., Rischer, H., Wohlfarth, M. & Schlauer, J., 2002a. Biosynthesis of antidesmone in cell cultures of *Antidesma membranaceae* (Euphorbiaceae): an unprecedented class of glycinederived alkaloids. *Journal of the American Chemical Society* 122(41); 9905-9910.
- Bruce, R.R., G.W. Langdale, L.T. West, and W.P. Miller. 1995. Surface soil degradation and soil productivity restoration and maintenance. *Soil Sci. Soc. Am. J.* 59: 654-660.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Burroughs, L.F. 1975. Determination free sulphur dioxide in red wines. *American J. of Enology and Viticulture*. 26: 25-29.
- Cabaroglu, T., Canbas, A., Lepoutre, J. P. and Günata, Z. (2002). Free and Bound Volatile composition of red wines of *Vitis vinifera* L. cv. Öküzgozü and Bogazkere grown in Turkey. *American Journal of Enology and Viticulture*, 53: 64–68.
- Cabrita L, Fossen T and Andersen OM. 2000. Colour and stability of the six common anthocyanidin-3-glucosides in aqueous solutions. *Food Chem* 68: 101-107.
- Cantarelli, C. 1989. Factor affecting the behavior of yeast in wine fermentation. In: C. Cantarelli, G. Lanzarini (Eds.), *Biotechnology application in beverage production*. Elsevier Applied Science. 127-151.
- Carrau, F.M., Medina, K., Boido, E., Farina, L., Gaggero, C., Dellacassa, E., Versini, G. and Henschke, P.A. 2005. De novo synthesis of monoterpenes by *Saccharomyces cerevisiae* wine yeasts. *FEMS Microbiology Letters*. 243: 107–115.
- Choong C. Teow, Van-Den Truong, Roger F. McFeeters , Roger L. Thompson, Kenneth V. Pecota and, G. Craig Yencho. 2007. Antioxidant activities, phenolic and bcarotene contents of sweet potato genotypes with varying flesh colours. *Food Chemistry* 103 p. 829–838.
- Claudio Delfini and Joseph V. Formica. 2001. *Wine Microbiology: Science and Technology*. New York.
- Corison, C.A., Ough, C.S., Berg, H.W. and Nelson, K.E. 1979. Must acetic acid and ethyl acetate as mold and rot indicators in grapes. *American Journal of Enology and Viticulture*. 30: 130–134.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Coulter, A.D., Godden, P.W. and Pretorius, I.S. 2004. Succinic acid - how it is formed, what is its effect on titratable acidity, and what factors influence its concentration in wine? *Aust. N.Z. Wine Ind. J.* 19: 16-20, 22-25.
- Culea M., Fromondi L., Gherman C., Podea R., Cozar O. 2001. Aroma compounds and antioxidants from red wine by GC/MS. Special issue; 343-349.
- David Calvo, Rubén Sáenz-López, Purificación Fernández-Zurbano and María Teresa Tena. 2004. Migration order of wine anthocyanins in capillary zone electrophoresis. *Analytica Chimica Acta* 524: 207–213.
- De la Calle Garcia, Reichenbacher, M., Danzer, K., Hurlbeck, C., Bartsch, C., Feller, K.H., High, J. 1998. In: K. Kovacevic Ganic et al. 2003. Aroma of Malvasia Istriana wine. *Food Technology and Biotechnology*, 41, 4, 305-314.
- Delfini, C. and Costa, A. 1993. Effects of grape must lees and insoluble materials on the alcoholic fermentation rate and the production of acetic acid, pyruvic acid and acetaldehyde. *American Journal of Enology and Viticulture*. 44: 102–107.
- Delfini, C. and Joseph, W. Formica. 2001. *Wine Microbiology: Science and Technology*. Marel Dekker, New York. 490 p.
- Denis, C.L., Ferguson, J. and Young, E.T. 1983. mRNA levels for the fermentative alcohol dehydrogenase of *Saccharomyces cerevisiae* decrease upon growth on a nonfermentable carbon source. *Journal of Biological Chemistry*. 258: 1165–1171.
- Dequin, S. and Barre, P. 1994. Mixed lactic acid-alcoholic fermentation by *Saccharomyces cerevisiae* expressing the *Lactobacillus casei* L(+)-LDH. *Bio/Technology*. 12: 173–177.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Domenico Fusco, Giuseppe Colloca, Maria Rita Lo Monaco and Matteo Cesari. 2007. Effect of antioxidant supplementation on the aging process. *Clin Interv Aging*. 2007 September; 2(3): 377-387.
- Duan, X., Jaing, Y., Su, X., Zhang, Z. and Shi, J. (2007). Antioxidant properties of anthocyanin extracted from lichi (*Lichi chinensis* Sonn.) fruit pericarp tissue in relation to their role in pericarp browning. *Food Chemistry*. 101: 1365-1371.
- Dubois, P. 1994. Les arômes des vins et leurs défauts. *Revue Française d'Oenologie*. 145: 27–40.
- Einbond S.Linda, Kurt A. Reynertson, Xiao-Dong Luo, Margaret J. Basile, Edward J.Kennelly. 2004. Anthocyanin antioxidants from edible fruits. *Journal of Food Chemistry*. 84: 23-28.
- Effect on titratable acidity, and what factors influence its concentration in wine? *Australian and New Zealand Wine Industry Journal*. 19: 16–20, 21–25
- Erasmus, D.J., Cliff, M. and van Vuren, H.J.J. 2004. Impact of yeast strain on the production of acetic acid, glycerol, and the sensory attributes of icewine. *American Journal of Enology and Viticulture*. 55: 371–378.
- Eveline J. Bartowsky and Paul A. Henschke. 2008. Acetic acid bacteria spoilage of bottled red wine- A review. *International Journal of Food Microbiology* 125: 60–70.
- Fennema, O.R. 1976. *Principles of Food Science Part 1: Food Chemistry*. Maecel Dekker Inc., New York.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Ferreira, V., Lopez, R., Escudero, A. and Cacho, J.F. 1998. The aroma of Grenache red wine: Hierarchy and nature of its main odorants. *Journal of Food Science and Agriculture*. 77: 259-267.
- Fleet, G.H. and Heard, G.M. 1993. Yeasts: Growth during fermentation. In: *Wine Microbiology and Biotechnology*. Ed. G.H. Fleet. Harwood Academic Publishers : Chur, Switzerland.
- Fleet, G.H. 2002. *Wine Biology and Biotechnology*. Department of Food Science and Technology, The University of New South Wales, Sydney, Australia. 490 p.
- Fowles, G.W.A. 1992. Acids in grapes and wines: A review. *Journal of Wine Research*. 3: 25-41.
- George Vierra, Napa Valley College Wine Score Card. 2011. Wine Score Card. [On-line] available: [http://http://www.napavalley.edu/people/gvierra/Documents/Sensory\\_Evaluation\\_of\\_Wine/Napa\\_Score\\_Card\\_Vierra\\_all.pdf](http://http://www.napavalley.edu/people/gvierra/Documents/Sensory_Evaluation_of_Wine/Napa_Score_Card_Vierra_all.pdf). 12.03.12.
- Grant S. Wyllie and David N. Leach. 1990. Aroma Volatiles of Cucumis melo cv. Golden Crispy. *Journal of Food Chemistry*. 38: 2042-2044.
- Guth, H. 1997. Quantization and sensory studies of character impact odorants of different white wine varieties. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 45, 3027-3032.
- Harborne, J.B. (1994). *The flavonoid*. New York: Chapman & Hall. 676 p.
- Haruyo Ichikawa, Takashi Ichiyanagi, Bing xu, Yoichi Yoshii, Masaharu Nakajima and Tetsuya Konishi. 2001. Antioxidant activity of anthocyanin extract from purple black rice. *Journal of Medicinal Food*. 4(4):211-218.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Hasim Kelebek, Ahmet Canbas, Turgut Cabaroglu and Serkan Selli. 2007. Improvement of anthocyanin content in the cv. Okuzgozu wines by using pectolytic enzymes. *Journal of Food Chemistry* 105: 334–339.
- Henschke, P.A. and Dixon, G.D. 1990. Effect of yeast strain on acetic acid accumulation during fermentation of Botrytis affected grape juice. *Proceedings of the Seventh Australian Wine Industry Technical Conference, Adelaide, Australia* (Australian Industrial Publishers: Adelaide SA). 253–254.
- Henschke, P.A. and Jiranek, V. 1993. Yeast metabolism of nitrogen compounds. In H.F.Graham, *Wine Microbiology and Biotechnology*. London: Taylor & Francis. 77-164.
- Hertog MGL, Hollman PCH, Katan MB, Kromhout D. 1993. Intake of potentially anticarcinogen flavonoid and their determinants in adults in The Netherlands. *Nur Cancer* 20:9-21.
- Hoffmann, J. 2005. Where 'Ignoring Delete Lists' Works: Local Search Topology in Planning Benchmarks, Volume 24, pages 685-758.
- Hootman, Robert C. 1992. *Manual on descriptive analysis testing for sensory evaluation*. Food; Sensory evaluation. 52p.
- Horvat, R. J. and Chapman, G. W. 1990. Comparison of volatile compounds from peach fruit and leaves (cv. Monroe) during maturation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 38: 1442-1444. [On-line]. Available : <http://www.thegoodscentcompany.com/index.html>.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Houtman, A.C., Marais, J. and Du Plessis, C.S. 1980a. The possibilities of applying present-day knowledge of wine aroma components: Influence of several juice factors on fermentation rate and ester production during fermentation. *South African Journal of Enology and Viticulture*. 1: 27–33.
- Houtman, A.C., Marais, J. and Duplessis, C.S. 1980b. Factors affecting the reproducibility of fermentation of grape juice and of the aroma composition of wines 1. Grape maturity, sugar, inoculum concentration, aeration, juice turbidity and ergosterol. *Vitis*. 19: 37–54.
- Iztok Jože Košir, Brigita Lapornik, Samo Andrejšek, Alenka Golc Wondra, Urška Vrhovšek and Jurkica Kidrič. 2004. Identification of anthocyanins in wines by liquid chromatography, liquid chromatography-mass spectrometry and nuclear magnetic resonance. *Analytica Chimica Acta* 513: 277–282.
- Jackson, R.S. 1994. *Wine Science*. London: Academic Press. 467p.
- Jarvis, B. and Lea, A.G.H. 2000. Sulphite binding in ciders. *International J. of Food Science and Technology*. 35: 113-117.
- Jasco corporation. 1996. Spectrophotometer Instruction Manual Model V530/550/560/570. Jasco corporation. Inc. 1996. 95 p.
- Jitjaroen, W. 2007. Influence of Yeast Strain and Nutritive Supplement on Enological Characteristics of Tropical Fruit Wines. University of Bonn, Cuvillier Verlag Gottingen. 85 p.
- Jitjaroen, W., Sponholz, W.R., Noga, G. 2009. Relationship between yeast strains and nutritive supplements and its influence on enological parameters of santol (*Sandoricum koetjape Merr.*) wine production. *Kasetsart J. (Natural Science)*. 43 : 550-556.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Kalt, W., Forney, C.F., Martin, A. and Prior, R.L. 1999. Antioxidant capacity, vitamin C, phenolics and anthocyanins after fresh storage of small fruits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 47(11): 4638-4644.
- Kanai S. and Okano H. 1998. Mechanism of the protective effects of sumac gall extract and gallic acid on the progression of CC14-induced acute liver injury in rats. *American Journal of Chinese Medicine*. 26(3/4): 333-341.
- Kazuya, K., Nami, G.Y. and Katsumi, H. 2007. Influence of maceration temperature in red wine vinification on extraction of phenolic from berry skins and seeds of grape (*Vitis vinifera*). National Research Institute of Brewing, Higashihiroshima, Hiroshima, Japan. 7 p.
- Kähkönen, M.P.,; Heinonen, M. 2003. Antioxidant activity of anthocyanins and their aglycons. *J. Agric. Food Chem*. 51, 628-633.
- King, A., Dickinson, J.R. (2000) Biotransformation of monoterpene alcohols by *Saccharomyces cerevisiae*, *Torulopsis delbrueckii* and *Kluyveromyces lactis*. *Yeast* 16, 499–506.
- Kühnau J. 1976. The flavonoids: a class of semi-essential food components: their role in human nutrition. *World Rev Nutr Diet* 24: 91-117.
- Kurt Bauer, Dorothea Garbe and Horst Surburg. 2001. *Common Fragrance and Flavor Materials*. Weinheim, Germany. 282 p.
- Lambrechts, M.G. and Pretorius, I.S. 2000. Yeast and its importance to wine aroma. a review. *South American J. of Enology and Viticulture*. 21: 97-129.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Lila, M.A. 2004. Anthocyanins and human health: An in vitro investigative approach. *Journal of Biomedicine and Biotechnology*. 5: 306-313.
- Lisong Hu, Yangdong Wang\*, Menghao Du and Jingping Zhang. 2011. Characterization of the volatiles and active components in ethanol extracts of fruits of *Litsea cubeba* (Lour.) by gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS) and gas chromatography- olfactometry (GC-O). *Journal of Medicinal Plants Research*. 5(14): 3298-3303.
- Lucie Hartmanova, Vaclav Ranc, Barbora Papouskova, Petr Bednar, Vladimir Havlicek and Karel Lemr. 2010. Fast profiling of anthocyanins in wine by desorption nano-electrospray ionization mass spectrometry. *Journal of Chromatography A*, 1217 : 4223–4228.
- Lugasi A., Blazovics A., Dworschk E., Feher J., 1997. *Orvosi Hetilap*. 138(11); 673-8.
- Madhavi, D.L., Deshpande, S.S. and Salunkhe, D.K. 1995. *Food antioxidant: Technological, Toxicological, and Health Rerspective*. New York: Marcel Dekker. Inc. 210 p.
- Malundo T. M. M., E. A. Baldwin, M. G. Moshonas, R. A. Baker and R. L. Shewfeit. 1997. Method for the rapid headspace analysis of mango (*Magifera indica* L.) homogenate volatile constituents and factors affecting quantitative results. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 45: 2187-2194.
- Marais, J. 2001. Effect of grape temperature and yeast strain on Sauvignon Blanc wine aroma composition and quality. *South African Journal of Enology and Viticulture*. 22: 47–51.
- Maria J. Aguirre, Mauricio Isaacs , Betty Matsuhira, Leonora Mendoza, Leonardo S. Santos and Simonet Torres. 2011. Anthocyanin composition in aged Chilean Cabernet Sauvignon red wines. *Journal of Food Chemistry* 129: 514–519.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Maria Monagas, Begona Bartolome and Carmen Gomez-Cordoves. 2006. Effect of the modifier (Graciano vs. Cabernet Sauvignon) on blends of Tempranillo wine during ageing in the bottle. I. Anthocyanins, pyranoanthocyanins and non-anthocyanin phenolics. *LWT* 39: 1133-1142.
- Mauricio Peñarrieta J. Antino Alvarado J. Björn Bergenståhl and Björn Åkesson. 2007. Spectrophotometric methods for the measurement of total phenolic compounds and total flavonoids in foods. *Bolivian Journal of Chemistry*. 24: 1.
- Mazza, G. and Maniati, E. (1993). Anthocyanin in fruits, vegetables and grains. Boca Raton,FL: CRC Press. 362 p.
- McDougall G.J., Fyffe S., Dobson P. and Stewart D. 2005. Anthocyanins from red wine – Their stability under simulated gastrointestinal digestion. *Phytochemistry* 66: 2540–2548.
- Meilgaard, M., G.V. Civille and B.T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. 3 rd ed. CRC Press, Boca Raton, Florida. 387 p.
- Mestres, M., Busto, O. and Guasch, J. 2000. Analysis of organic sulfur compounds in wine aroma. *Journal of Chromatography A*. 881: 569–581.
- Middleton E, Kandaswami C, Theoharides TC. 2000. The effects of plant flavonoids on mammalian cells: Implications for inflammation, heart disease, and cancer. *Pharmacol Rev*52: 673-751.
- Millan, M.C., Moreno, J., Medina, M. and Ortega, J.M. 1991. Influence of the physiological state of the inoculum on fermentation of musts from Pedro Ximenez grapes by *Saccharomyces cerevisiae*. *Microbios*. 65: 87–95.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Miller, G., Amon, J., Simpson, R. 2000. Loss of aroma compounds in carbon dioxide effluent during white wine fermentation. *Food Technology in Australia*, 39, 246-249.
- Molyneux, P. The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 2004, 26, 211–219.
- Monk, P.R. and Cowley, P.J. (1984) Effect of nicotinic acid and sugar concentration of grape juice and temperature on accumulation of acetic acid during yeast fermentation. *Journal of Fermentation Technology* 62, 515–521.
- Montserrat Dueñas, José Joaquín Pérez-Alonso, Celestino Santos-Buelga, Teresa Escribano-Bailón. 2008. Anthocyanin composition in fig (*Ficus carica* L.). *Journal of Food Composition and Analysis*. 21: 107–115.
- Moreno-Arribas M.V., Gomez-Cordoves C. and Martin-A lvarez P.J.. 2008. Evolution of red wine anthocyanins during malolactic fermentation, postfermentative treatments and ageing with lees. *Journal of Food Chemistry* 109: 149–158.
- Morenzoni Rich. 2005. *Malolactic fermentation in Wine: Understanding the science and the practice.* Lallemand Inc. Montreal, Canada. 20p.
- Morton, Julia F. 1987. *Fruits of Warm Climates.* Creative Resource Systems, Inc. Box 890, Winterville, N.C. 28590.
- Murli Dharmadhikari. 2007. *Problem Fermentation and Yeast Hulls.* Iowa State University.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Nagendran Balasundram, Kalyana Sundram and Samir Samman. 2006. Phenolic compounds in plants and agri-industrial by-products: Antioxidant activity, occurrence, and potential uses. *Journal of Food Chemistry* 99: 191-203.
- Nair, M. (2004). Chemicals Found In Cherries May Help Fight Diabetes [On-line]. Available : <http://www.sciencedaily.com/releases/2004/12/041220122203.htm>.
- Narod FB, Gurib-Fakim A, Subratty AH (2004). Biological investigations into *Antidesma madagascariense* Lam. (Euphorbiaceae), *Faujasiopsis flexuosa* (Lam.) C. Jeffery (Asteraceae), *Toddalia asiatica* (L.) Lam. and *Vepris lanceolata* (Lam.) G. Don (Rutaceae). *J. Cell Mol. Biol.* 3: 15-21.
- Noble, A.C. 1994. Wine Flavor. In: J.R. Piggott, A. Peterson, (Eds.). *Understanding Natural Flavors*, London Blackie: Academic & Professional. 228-239.
- Nuno Mateus, Sonia de Pascual-Teresa, Julian C.Rivas-Gonzalo, Celestino Santos-Buelga and Victor de Freitas. 2002. Structural diversity of anthocyanin-derived pigments in port wines. *Journal of Food Chemistry* 76: 335–342.
- Nykänen, L.L., Nykänen, I. and Suomalainen, H. 1977. Distribution of esters produced during sugar fermentation between the yeast cell and the medium. *Journal of the Institute of Brewing*. 83: 32–34.
- Oviasogie P.O. Okoro D. and Ndiokwere C.L. 2009. Determination of total phenolic amount of some edible fruits and vegetables. *African Journal of Biotechnology*. 8(12): 2819-2820.
- Peynaud, E. and Sapis, J.C. 1972. New discoveries about SO<sub>2</sub> combinations and measures for its economization. 4<sup>th</sup> International Enological Symposium, Valencia. 88-93.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Pretorius, I.S. 2000. Tailoring wine yeast for the new millennium: novel approaches to the ancient art of winemaking. *Yeast*. 16: 675–729.
- Peynaud, E. and Sapis, J.C. 1972. New discoveries about SO<sub>2</sub> combinations and measures for its economization. 4<sup>th</sup> International Enological Symposium, Valencia. 88-93.
- Power, J.R., Shively, A., Negel, C.W. 1980. Effect of ethephon on the color of Pinot noir fruit and wine. *American Journal of Enology and Viticulture*. 31: 203-205.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant Activity. *Takes you into the heart of giant resource*. 19: 1-6.
- Proteggente, A. R., Pannala, A. S., Paganga, G., Van Buren, L., Wagner, E., Wiseman, S., et al. 2002. The antioxidant activity of regularly consumed fruit and vegetables reflects their phenolic and vitamin C composition. *Free Radical Research*, 36, 217–233.
- Qingguo Tian, M. Monica Giusti, Gary D. Stoner and Steven J. Schwartz. 2005. Screening for anthocyanins using high-performance liquid chromatography coupled to electrospray ionization tandem mass spectrometry with precursor-ion analysis, product-ion analysis, common-neutral-loss analysis, and selected reaction monitoring. *Journal of Chromatography A*. 1091: 72–82.
- Radler, F. 1993. Yeast: Metabolism of organic acids. In *Wine Microbiology and Biotechnology*. Ed. G.H. Fleet. Harwood Academic Publishers: Chur, Switzerland. 165–182.
- Rankine, B.C. 1967. Influence of yeast strain and pH on pyruvic acid content of wines. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 18: 41–44.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Rankine, B.C. 1968a. The importance of yeasts in determining the composition and quality of wines. *Vitis*. 7: 22–49.
- Rankine, B.C. 1968b. Formation of ketoglutaric acid by wine yeasts and its oenological significance. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 19: 624–627.
- Rankine, B.C. 1977. Modern developments in selection and use of pure yeast cultures for winemaking. *Australian Wine, Brewing and Spirit Review*. 96:8, 31–33 and 96:9, 32–34.
- Rankine, B.C. and Pocock, K.F. 1969. Influence of yeast strain on binding of sulphur dioxide in wines, and on its formation during fermentation. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 20. 104–109.
- Rapp, A., Versini, G. 1991. Influence of nitrogen compounds in grapes on aroma compounds of wine. *International Symposium on Nitrogen in grape and wine, American Journal of Enology and Viticulture*, 156-164.
- Rauhut, D. 1993. Yeasts-Production of sulfur compounds. In: *Wine Microbiology and Biotechnology*. Ed. G.H. Fleet (Harwood Academic Publishers: Chur, Switzerland). 183-223.
- Reed and Nagodawithana. 1991. *Yeast Technology*. ใน: *สาวิตรี ลิ้มทอง*. 2549. *ยีสต์: ความหลากหลายและเทคโนโลยีชีวภาพ*. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 611 น.
- Ribéreau-Gayon, P., Dubourdieu, D.B., Donèche, B. and Lonvaud, A. 2000. *Handbook of Enology, vol 1. The Microbiology of Wine and Vinifications*. New York : John Wiley & Sons. 454 p.
- Ribereau-Gayon, P., J.N. Boidron and A. Terrier. 1975. Aroma of Muscat grape varieties. *Journal of Agric. Food Chem*. 23: 1042-1047.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Ritter W., Simson R., Vaughan Jr HG. and Friedman D. 1979. A brain event related to the making of a sensory discrimination. *Science Magazine Science* Vol. 203 no. 4387 pp. 1358-1361.
- Romina Daniela Di Paola-Naranjo, José Sánchez-Sánchez, Ana María González-Paramás, Julián Carlos Rivas-Gonzalo. 2004. Liquid chromatographic–mass spectrometric analysis of anthocyanin composition of dark blue bee pollen from *Echium plantagineum*. *Journal of Chromatography A*. 1054: 205–210.
- Rosana C. Minussi, Massimo Rossi, Luciano Bologna, Livia Cordi, Domenico Rotilio, Glauca M. Pastore and Nelson Duran. 2003. Phenolic compounds and total antioxidant potential of commercial wines. *Journal of Food Chemistry* 82: 409–416.
- Rottmann, S.M., Augusto, A., Druso, D., Alvado, L.F. and Leighton, F. (2002). Juice and phenolic fractions of the berry inhibit LDL oxidation in vitro and protect human endothelial cells against oxidative stress. *Food Chem.* 70(2): 2-7.
- Russell Rouseff. 2006. Citrus research and education center. Color and flavor chemistry group. University of Florida.
- Sampantachit Ratana and Supasiri Thararat. 2004. Study of the anti-oxidant property of four Thai plants. Department of Chemistry, Faculty of Science, Srinakharinwirot University.
- Schulthess, D. and Ettlinger, L. 1978. Influence of the concentration of branched chain amino acids on the formation of fusel alcohols. *Journal of the Institute of Brewing.* 84: 240–243.
- Schreier, P. 1979. Flavour composition of wines. *CRC Critical Reviews in Food Science and Nutrition.* 59–111.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Shamaila, M., Powrie, W. D. and Skura, B. J. 1992. Analysis of volatile compounds from strawberry fruit stored under modified atmosphere packaging (MAP). *Journal of Food Science*. 5: 1173-1176.
- Sneyd J. and Tranchina D. 1989. Phototransduction in cones: An inverse problem in enzyme kinetics. *Bulletin of Mathematical Biology* Vol. 51, No. 6, pp. 749-784.
- Soles, R.M., Ough, C.S. and Kunkee, R.E. 1982. Ester concentration differences in wine fermented by various species and strains of yeasts. *American Journal of Enology and Viticulture*. 33: 94-98.
- Soriano A., Perez-Juan P.M., Vicario A., Gonzalez J.M. and M.S. Perez-Coello. 2007. Determination of anthocyanins in red wine using a newly developed method based on Fourier transform infrared spectroscopy. *Journal of Food Chemistry* 104: 1295-1303.
- Sponholz, W.-R.. 1993. Wine spoilage by microorganisms. *Wine Microbiology and Technology*. Harwood Academic Publishing, Amsterdam, pp. 395-420.
- Stern, G.F. 1987. Extraction of color during fermentation of Pinot noir wines and its stability on aging. Dissertation, Univ. Canterbury, New Zealand.
- Stone, H. and J.L., Sidel. 2004. *Sensory Evaluation Practices*. 3<sup>rd</sup> ed., Academic Press, New York. 377 p.
- Suh H.J., Noh D.O., Kang C.S., Kim J.M. and Lee S.W. 2003 Thermal kinetics of color degradation of mulberry fruit extract. *Nahrung/Food*;47(2): 132-135.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Sullivan, J. 1998. Anthocyanin [On-line]. Available: <http://www.carnivorousplants.org/cpn/samples/Science273anthocyanin.htm>
- Swiegers, J.H. and Pretorius, I.S. 2005. Yeast modulation of wine flavour. *Advances in Applied Microbiology*. 57: 131–175.
- Swiegers, J.H., Bartowsky, E.J., Henschke, P.A. and Pretorius, I.S. 2005. Yeast and bacterial modulation of wine aroma and flavour. *Aust. J. Grape Wine Res.* 11: 139.173 (AWRI publication #854).
- Tao Y., and Zhang L. 2010. Intensity prediction of typical aroma characters of cabernet sauvignon wine in Changli Country (China). *Journal of Food science and Technology*. 43, 1550-1556.
- Thoukis, G.; Ueda, M.; Wright, D. 1965. The formation of succinic acid during alcoholic fermentation. *American Journal of Enology and Viticulture* 16(1): 1-8.
- Thurston, R. V., Russo, R. C. and Vinogradov, G. A. 1981. Ammonia toxicity to fishes. Effect of pH on the toxicity of the un-ionized ammonia species. *Environ. Sci. Technol.* 15, 837-840.
- Tominaga, T., Darriet, P. and Dubourdieu, D. 1996. Identification of 3-mercaptohexyl acetate in Sauvignon wine, a powerful aromatic compound exhibiting box-tree odor. *Vitis*. 35: 207–210.
- Tominaga, T., Peyrot des Gachons, C. and Dubourdieu, D. 1998a. A new type of flavour precursor in *Vitis vinifera* L. cv. Sauvignon Blanc: S-Cysteine conjugates. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 46: 5215–5219.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Tominaga, T., Furrer, A., Henry, R. and Dubourdieu, D. 1998b. Identification of new volatile thiols in the aroma of *Vitis vinifera* L. var. Sauvignon blanc wines. *Flavour and Fragrance Journal*. 13: 159–162.
- Van Buren, J.P., Hrazdina, G. and Robinson, W.B. 1974. Color of anthocyanin solutions expressed in lightness and chromaticity terms. Effect of pH and the type of anthocyanin. *Journal of Food Science*. 39: 325-328.
- Vermeulen, C., Gijs, L. and Collin, S. 2005. Sensorial contribution and formation pathways of thiols in foods: A review. *Food Reviews International*. 21: 69–137.
- Villano, D., Fernandez-Pachon, M. S., Troncoso, A. M., & Garcia-Parrilla, M. C. (2004). The antioxidant activity of wines determined by the ABTS+ method: Influence of sample dilution and time. *Talanta*, 64, 501–509.
- Virachnee Lohachoompol, Mary Mulholland, George Srzednicki, John Craske. 2008. Determination of anthocyanins in various cultivars of highbush and rabbiteye blueberries. *Journal of Food Chemistry*. 111: 249–254.
- Wanphen Jitjaroen. 2007. Influence of yeast strains and nutritive supplements on enological characteristics of tropical fruit wines. Cuvillier Verlag, Göttingen. Germany. 85p.
- Whasley F. Duarte , Disney R. Dias, José M. oliveira, Mar vilanova, José A. Teixeira, João B. Almeida e Silva and Rosane F. Schwan. 2010. Raspberry(*Rubus idaeus* L.) wine: Yeast selection, sensory evaluation and instrumental analysis of volatile and other compounds. *Journal of Food Research International*. 43, 2303-2314.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Whitting, G.C. 1976. Organic acid metabolism during fermentation of alcoholic beverages-A review. *Journal of the Institute of Brewing*. 82: 84-92.
- Whiting, G.C. and Coggins, R.A. 1960. Formation of L-xyloson. from ascorbic acid. *Nature*. 185: 843-844.
- Wibowo, D., R. Eschenbruch, D.R. Davis, G.H. Fleet, and T.H.Lee. 1985. Occurrence and growth of lactic acid bacteria in wine: A review. *Am. J.Enol. Vitic.* 36 : 302-313.
- Williams, P.J., Strauss, C.R., Wilson, B. and Massy-Westropp, R.A. 1982. Use of C18 reversed-phase liquid chromatography for the isolation of monoterpene glycosides and nor-isoprenoid precursors from grape juice and wines. *J. Chromatog. A* 235 (2): 471-480 (AWRI publication #205).
- Wrolstad, R.E. (2001). The Possible Health Benefits of Anthocyanin Pigments and Polyphenolics. [On-line]. Available: <http://lpi.oregonstate.edu/ss01/anthocyanin.html>.
- WSB guide to EU wine. 2006. European wine regulation. 34 p.
- [www.thegoodscentscompany.com/index.html](http://www.thegoodscentscompany.com/index.html).
- Xueming Liu, Geng sheng Xiao, Weidong Chen Xu and Jijun Wu. 2004. Quantification and purification of mulberry anthocyanins with macroporous resins. *Journal of Biomedicine and Biotechnology*. 5: 326-331.
- Yu Zhou and Bal Ram Singh. 2004. Effect of Light on Anthocyanin Levels in Submerged, Harvested Cranberry Fruit. *Journal of Biomedicine and Biotechnology*. 5: 259-263.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

Zhuo-Min Zhang and Gong-Ke Li. 2007. A preliminary study of plant aroma profile characteristics by a combination sampling method coupled with GC-MS. *Microchemical Journal*. 86: 29-36.

Zoecklein, B.W., Fugelsang, K.C. and Gump, B.H. 1995. In *Wine analysis and production* (Eds B.H. Gump and F.S. Nury) Brussels. Kluver Academic Publishers. 485 p.

Zoecklein, W., K.C.Fugelsang, B.H.Gump, and F.S.Nury. 1995. *Wine Analysis and Production*. Academic Press, New York. 621 p.