

## บรรณานุกรม

- กรรมกริการ์ แสงสร้อย. 2549. ผลของสายพันธุ์ข้าว แหล่งผลิตลูกแป้ง และปริมาณลำไยอบแห้งต่อคุณภาพของสาโทผสมลำไยอบแห้ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไกรสร เพชรแท้ และถาวร แข็งกล้า. 2542. การผลิตสาโทจากลูกเดือย. ปัญหาพิเศษทางเทคโนโลยี ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- คณาจารย์ภาควิชาพืชไร่. 2542. **พืชเศรษฐกิจ**. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จันทร์หา เป็นตุ้ม, จุฑาทพร ศรีวิวัฒน์ และลาวัลย์ วัชรวิรุฬห์. (2551, พฤศจิกายน 15). **อาหารจากข้าวโพด**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: <http://www.doae.go.th>.
- จารุวรรณ ศิริพรรณพร, ดวงจันทร์ เฮงสวัสดิ์, ฐิติภา มาลีหวล และปราโมทย์ ธรรมรัตน์. 2543. **การผลิตโยเกิร์ตจากกะทิ**. อาหาร 30(2): 87-97.
- จิรากร ประเสริฐชีวะ. 2546. **การพัฒนาโยเกิร์ตนมข้าวโพด**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จงกลณี แวหวงษ์. 2540. **ผลของสารออกฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรียในวุ้นหางจระเข้ที่มีต่อการเจริญของเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติกในการทำโยเกิร์ต**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นवलนภา อัครสินธวงกูร. 2546. **การผลิตโยเกิร์ตน้ำนมข้าวโพด**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชัยวัฒน์ หงส์ศรีเมือง และวิระวุทธิ์ ชาแสน. 2544 . **ไวน์ข้าวเหนียวดำ**. ปัญหาพิเศษทางเทคโนโลยี. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น
- ชัยวัฒน์ จาคีเสถียร. 2520. **การคัดเลือกสายพันธุ์ข้าวและยีสต์ในลูกแป้งสำหรับการหมักข้าวหมาก**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ดาระณี ทับทิมหิน. 2533. **การผลิตแอลกอฮอล์จากแป้งดิบ**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- บัญญัติ สุขศรีงาม. 2527. **ประสิทธิภาพของเครื่องเทศบางชนิดในการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์. เครื่องเทศที่ใช้เป็นสมุนไพรเล่ม 2**. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์อมรรการพิมพ์.
- บุญจันทร์ สายยิ้ม. 2530. **การใช้นมถั่วเหลืองผสมนมโคในการผลิตนมเปรี้ยว**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พิเชษฐ กรุดลอยมา และสุรพงษ์ ประสิทธิ์วัฒนเสวี. 2547. **พันธุ์และพฤกษศาสตร์ของข้าวโพด**

- เลี้ยงสัตว์. ใน เอกสารวิชาการลำดับที่ 11/2547 เรื่อง ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์. กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพมหานคร.
- ไพไลพรรณ พงษ์บุล. 2523. การศึกษาชีววิทยาของลูกแป้งข้าวหมาก. รายงานการวิจัย. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. กรุงเทพฯ.
- ไพบูลย์ ด้านวิรุทัย และ พัฒนา เหล่าไพบูลย์. 2548. ไร่ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร. ขอนแก่น : โรงพิมพ์คลังนานาวิทยา.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสาโท. มผช.3/2546. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- มณชัย เศษสังกรานนท์. 2546. คุณสมบัติของยีสต์และราที่มีบทบาทในการหมักข้าวหมากและสาโท. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มนตรี เขาวนัสังกศ. 2521. การคัดเลือกสายพันธุ์ยีสต์และราเพื่อใช้ผลิตไวน์ข้าว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล. 2550. โครงการศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนาคุณภาพสุราแช่พื้นบ้าน (สาโท) ให้มีมาตรฐานคงคุณภาพทั้งในเรื่องรส กลิ่น สีและสามารถเก็บรักษาคุณภาพที่ดีได้ในระยะเวลาอันยาวนาน เพื่อยกระดับให้เป็นสุราประจำชาติ. กรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.
- ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล (2552, มิถุนายน 26). กระบวนการผลิตสาโทและจุลชีววิทยาของสาโท. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยรังสิต.  
[ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: <http://www.nfi.or.th>.
- ราชกิจจานุเบกษา. 2548. เล่มที่ 122 ตอนพิเศษ 21ง, น. 26.
- เรณู ปิ่นทอง. 2523. การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตจากถั่วเหลือง. อาหาร 12 (3): 230-251.
- ลูกจันทร์ ภัครัชพันธุ์. 2534. อุตสาหกรรมอาหารหมักดอง. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วราวุฒิ ครุส่ง และรุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2532. เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮาส์.
- วิษณุลักษณะ คำของ. 2550. คุณสมบัติของโยเกิร์ตน้ำนมข้าวโพดเสริมแคลเซียมแลคเตทหรือแคลเซียมกลูโคเนต. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- ศิริบุญ พูลสวัสดิ์. (2552, มิถุนายน 12). โยเกิร์ต: อาหารดีมีคุณค่า. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: [http://www.dss.go.th/dssweb/st-articles/files/bsp\\_5\\_2549\\_yogurt.pdf](http://www.dss.go.th/dssweb/st-articles/files/bsp_5_2549_yogurt.pdf).
- ศุภวัฒน์ สิ้นสูงศักดิ์. 2541. การผลิตโยเกิร์ตนมถั่วเหลืองโดยการใช้เซลล์ตรึง. รายงานการวิจัย

- ฉบับสมบูรณ์. โครงการพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ประจำปี 2541. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมควร ศิริศรี. 2542. **การปลูกข้าวโพด**. กรุงเทพฯ: เติฟแอนด์ลิฟเพรส.
- สุมลลิกา โมรากุล. 2545. **การพัฒนากรรมวิธีการผลิตไวน์ข้าว**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุมนา จันทร์ดี. 2548. **การผลิตสุราขาวจากส่วนเหลือเมล็ดข้าวโพดหวานของกระบวนการผลิตข้าวโพดหวานบรรจุกระป๋อง**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไสว วงศ์วุฒิสาราช. (2551, พฤศจิกายน 14). ปริมาณการใช้น้ำของข้าวโพดเลี้ยงสัตว์. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: [http://www.rid.go.th/attatch\\_branch/qcorn.html](http://www.rid.go.th/attatch_branch/qcorn.html).
- อิสรา วัฒนนภาเกษม. 2546. **การพัฒนาโยเกิร์ตข้าวกล้องเต็มเชื้อโพรไบโอติก**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- AOAC. 1995. **Official Method of Analysis**. 14<sup>th</sup> ed., The Association of Official Analytical Chemists, Arlington, Virginia.
- \_\_\_\_\_. 2000. **Official Method of Analysis**. 17<sup>th</sup> ed., The Association of Official Analytical Chemists. Arlington, Virginia.
- BAM. 2003. **Bacteriological Analytical Manual**. Online, Updated September 2005, December 2005, June 2006, and December 2007: Chapter 5 Salmonella.
- FAO/WHO. 1984. **Codex Alimentarius**. 1<sup>th</sup> ed. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome.
- Farnworth, E.R., Mainville, I., Desjardins., M.P., Gardner, N., Fliss, I., and Champagne, C. 2007. Growth of probiotic bacteria and bifidobacteria in soy yogurt formulation. **International Journal of Food Microbiology** 116: 174-181.
- Miller, G. L. 1959. Use of dinitrosalicylic acid reagent for determination of reducing sugar. *Anal. Chem.* 31: 1,017-1,020.
- Rittiplang, J., Laopaiboon, P., Vichaitpan, K., and Danvirutai, P. 2007. Lactic acid bacteria from indigenous Loog-Pang sample of Northeastern Thailand and their lactic acid production activity. **Thai Journal of Biotechnology**. July: 44-48.
- Tamine, A.Y. and Robinson, R.K.. 1999. **Yoghurt: Science and Technology**, 2<sup>nd</sup> Ed. Pergamon

Press, New York.

**Yogurt.** 2010. The nutritional composition of dairy foods. [Online]

Aviable: <http://www.ndc.ie/food/cogurt.asp>.