

เอกสารอ้างอิง

- กรรณิการ์ วรณภีระ. 2553. มันฝรั่งราแดงโมแนสค์สในเศษมันฝรั่งจากโรงงานผลิตมันฝรั่งทอด. วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาจุลชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เชิดชัย เขียวธีรกุล, ประสิทธิ์ แซ่ลี และปนัดดา แซ่อึ้ง. 2519. สีแดงจากข้าวแดง (อังกัก) วารสารอาหาร 8: หน้า 51-55.
- คารารัตน์ มิตรวงษา. 2553. มันฝรั่งราแดงโมแนสค์สในเศษมันฝรั่งจากโรงงานผลิตมันฝรั่งทอด. วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาจุลชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นพกาญจน์ รัตนกิจ. 2543. การผลิตโคดีเนสจากเชื้อราด้วยวิธีการหมักในสภาพของแข็งโดยใช้เปลือกกุ้ง และข้าวโพดหมัก. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บุษบา ขงสมิทธิ์. 2540. จุลชีววิทยาการหมักวิตามินและสารสี. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- บุษบา ขงสมิทธิ์ และวรรณภา ทาบโลกา. 2528. สีส้มอาหารจากมันสำปะหลังโดยเชื้อราโมแนสค์ส. วิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ (วิทย) 19(1): หน้า 45-50.
- บุษบา ขงสมิทธิ์ วิเชียร ขงมานิตชัย สนทนา แสงจันทร์ และชูลี ชัยศรีสุข. 2531. การผลิตสีผสมอาหารจากมันสำปะหลังเพื่ออุตสาหกรรมหมัก. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์เสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ กรุงเทพฯ หน้า 225.
- พลายแก้ว ไชยเบญจรงค์และบุษบา ขงสมิทธิ์. 2534 ก. การศึกษาเบื้องต้นการผลิตโคจีสีแดงของโมแนสค์ส เติรียมจากวัตถุดิบชนิดต่างๆ. รายงานการประชุมวิชาการประจำปี ครั้งที่ 29 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 277-282.
- พลายแก้ว ไชยเบญจรงค์ และบุษบา ขงสมิทธิ์. 2534 ข. ผลของการปรับวัตถุดิบต่อคุณภาพของอังกัก. รายงานการประชุมวิชาการประจำปี ครั้งที่ 29 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หน้า 283-292.
- รัตนา สุขสรรค์. 2524. ข้าวแดงสีธรรมชาติสำหรับใช้ผสมอาหาร. วารสารวิทยาศาสตร์ 35: หน้า 336-337.

- เรณู ปั่นทอง. 2548. ผลของสารอาหารและสภาวะหมักบนร้อยละฟีดของเชื้อรา *Monascus* ที่มีต่อการผลิตสารเมแทบอลิต์. รายงานความก้าวหน้า มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ หน้า 4.
- เรณู ปั่นทอง และจุลยุทธ บุญสร้างสม. 2546. ผลของสายพันธุ์เชื้อราโมแนสคัส และชนิดข้าวต่อปริมาณซิทรีนินในข้าวแดง. เอกสารรวบรวมบทคัดย่อ การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 2 หน้า 110.
- ศศิธร ใบพ่อง. 2546. การผลิตรงควัตถุสีแดงและซิทรีนินโดยเชื้อรา *Monascus purpureus*. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 34: 202-204.
- สมาคมโรงสีข้าวไทย. 2554. ราคาข้าว. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thairicemillers.com> (6 มิถุนายน 2554).
- สุรพล นธการกิจกุล. 2551. เกษัช มข. นำข้าวไทยแปรรูปพบสารลดคลอเลสเตอรอลในเลือด. ผลงานวิจัยเสนอในรูปแบบโปสเตอร์ในงานวิถีวิจัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ “นวัตกรรมเพื่อชีวิต”. 19-20 ธันวาคม 2551.
- สาโรจน์ ศิริสันสนียกุล. 2547. เทคโนโลยีชีวภาพอาหาร การหมัก และสิ่งแวดล้อม. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. หน้า 167-168.
- อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล, เรณู ปั่นทอง, สุรพล นธการกิจกุล. 2549. ผลของสารอาหารและสภาวะหมักบนร้อยละฟีดของเชื้อรา *Monascus* ที่มีผลต่อการผลิตสารเมทาโบไลต์. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ หน้า 56.
- Alexopoulos, C.J., Mims, C.M., Blackwell M. 1996. Introductory Mycology. Fourth Edition. John Willy & Sons Inc, United State of American.
- Andrea, B., Dionyz, M., Anna, L., Monika, P. 2001. Utilization of *Monascus purpureus* in the production of foods of animal origin. Bulletin of the Veterinary Institute, Pulawy 45: 111-116.
- Babitha, S., Soccol, C.R., Pandey, A. 2007. Solid-state fermentation for the production of *Monascus* pigments from jackfruit seed. Bioresource Technology 98(8): 1554-1560.
- Babitha, S., Soccol, C.R., Pandey, A. 2006. Jackfruit seed – a novel substrate for the production of *Monascus* pigments through solid-state state fermentation. 2006. Food Technology and Biotechnology 44(4): 465-47.

- Blanc, P.J., Laussac, J.P., Le Bars, J., Le Bars, P., Loret, M.O., Pareilleux, A., Prome, D., Prome, J.C., Santerre, A.L., Goma, G. 1995. Characterization of monascidin A from *Monascus* as citrinin. *International Journal of Food Microbiology* 27: 201-213.
- Broder, C.U and Koehler P.E. 1980. Pigments produced by *Monascus purpureus* with regard to quality. *Journal of Food Science* 45: 579.
- Carvalho, J.C., Pandey, A., Oishi, B.O., Brand, D., Rodriguez-Leon, J.A., Soccol, C.R. 2006. Relation between growth, respirometric analysis and biopigments production from *Monascus* by solid-state fermentation. *Biochemical Engineering Journal* 29(3): 262-269.
- Chairote, E., Chairote, G., Wongpornchai, S., Lumyong, S. 2007. Preparation of red yeast rice using various Thai glutinous rice and *Monascus purpureus* CMU001 isolated from commercial Chinese red yeast rice sample. *KMITL Science and Technology Journal* 7(S1): 28-37.
- Chang, Y., Huang, J., Lee, C., Shih, I., Tzeng, Y., 2002. Use of response surface methodology to optimize culture medium for production of lovastatin by *Monascus ruber*. *Enzyme and Microbial Technology* 30: 889-894.
- Chen, F and Hu, X. 2005. Study on red fermented rice with high concentration of monacolin K and low concentration of citrinin. *Food Microbiology* 103(3): 331-337.
- European Mycotoxin Network. 2002. Citrinin. [online]. Available <http://www.lfra.co.uk/eman2/fsheet9.asp>. [2010, June 19]
- Fabre, C.E., Santerre, A.L., Loret, M.O., Baberian, R., Pareilleux, A., Goma, G., Blanc, P.J. 1993. Production and food application of the red pigments of *Monascus ruber*. *Journal of Food Science* 58: 1099-1110.
- Francis, F.J. 1987. Lesser-known food colorants. *Food Technology* 41: 62-68.
- Hajjaj, H., Klaebe, A., Loret, M.O., Goma, G., Blanc, P.J., Francois, J. 1999. Biosynthetic pathway of citrinin in the filamentous fungus *Monascus ruber* as revealed by ¹³C nuclear magnetic resonance. *Applied and Environmental Microbiology* 65(1): 311-314.

- Hamdi, M., Blanc, P.J., Goma, G. 1996. Effect of aeration conditions on the production of red pigments by *Monascus purpureus* growth on prickly pear juice. *Process Biochemistry* 31: 543-547.
- Han, O. 1990. Optimization of *Monascus* pigment production in solid-state fermentation. Ph.D. Thesis, University of Massachusetts.
- Han, O., Mudgett, R E. 1992. Effects of oxygen and carbondioxide partial pressure on *Monascus* growth and pigment production in solis-state fermentation. *Biotechnology Progress* 8: 5-10.
- Hawksworth, D.L., Pitt, J.I. 1983. A new taxonomy for *Monascus* species based on cultural and microscopical characters. *Australian Journal of Botany* 31: 51-61.
- Hawksworth, D.L., Kirk, P.M., Sutton, B.C., Pegler, D.N. 1995. Ainsworth and Bisby's Dictionary of the fungi. 8th ed. Kew: CAB International. P.290.
- Hesseltine, C.W. 1965. Amillienium of fungi, food and fermentation. *Mycologia* 54: 179-181.
- Johns, M.R and Stuart, D.M. 1991. Production of pigment by *Monascus purpureus* in solid culture. *Journal of Industrial Microbiology* 8: 23-28.
- Kaio, K., Seihachiro, N., Yoshiyuki, N., Sadao M. 1978. Toxicity of *Monascus* pigment. *Niigata Igakkai Zasshi* 92(12): 815-820.
- Koehler, P.E. 2003. *Monascus purpureus* pigments as yoghurt colorants. Session 15C, Dairy Foods [online]. Available http://www.ift.confex.com/ift/2001/techprogram/meeting_2001.htm [2011, June 28].
- Kris, T. 1998. Production of *Monascus* pigments using soy-soaking water as substrate. Proceedings of the symposium on *Monascus* culture and applications, Toulouse, France.
- Kris, T. 2005. The influence of tapioca on the growth, the activity of glucoamylase and pigment production of *Monascus purpureus* UKSW 40 in soybean-soaking wastewater. *Microbiology and Biotechnology* 21: 615-617.
- Lee, Y.K and Chen, D.C. 1998. Application of *Monascus* pigments as food colorant. Proceedings of the symposium on *Monascus* culture and applications, Toulouse, France.

- Lee, C.Z., Wang, C.B., Teng, C.H., Yuan, G.F., Liao, C.C. 2002. A *Monascus* strain with high productivity in both red pigment and monacolin K. Technical Poster Session. General Food Microbiology Session III [online].
- Lee, Y.K., Chen, D.C., Chauvatcharin, S., Seki, T., Yoshida, T. 1995. Production of *Monascus* pigments by solid-state culture method. *Journal of Fermentation and Bioengineering* 79(5): 516-518.
- Lin, C.F. 1973. Isolation and culture condition of *Monascus* sp. for the production of pigment in submerged culture. *Journal of Fermentation Technology* 51(6): 407-414.
- Lin, C.F. and Lizuka, H. 1982. Production of extracellular pigment by a mutant of *Monascus kaoliang* sp. Nov. *Applied and Environmental Microbiology* 43(3): 671-676.
- Lin, Y.L., Wang, T.H., Lee, M.H., Su, N.W. 2008. Biologically active components and nutraceuticals in the *Monascus*-fermented rice : a review. *Applied Microbiology and Biotechnology* 77: 965-973.
- Lizuka, H. and Lin, C.F. 1981. On the genus *Monascus* of Asia and its specific characteristics. *Advances Biochem* 2: 555-561.
- Lotong, N. and Suwannarit, P. 1990. Fermentation of ang-kak in plastic bags and regulation of pigmentation by initial moisture content. *Journal of Applied Bacteriology* 68: 565-570.
- Manzoni, M. and Rollini, M. 2002. Biosynthesis and biotechnological production of statins by filamentous fungi and application of these cholesterol-lowering drugs. *Applied Microbiology and Biotechnology* 58(5): 555-564.
- Martinkova, L., Juzlova, P., Vesely, D. 1995. Biological-activity of polyketide pigments produced by the fungus *Monascus*. *Journal of Applied Bacteriology* 79: 609-616.
- Martinkova, L., Patakova-Juzlova, P., Kren, V., Kucerova, Z., Havlicek, V., Olsovsky, P., Hovorka, O., Rihova, B., Vesely, D., Vesela, D., Ulrichova, J., Prikrylova, V. 1999. Biological activities of oligoketide pigments of *Monascus purpureus*. *Food Additives and Contaminants* 16: 15-24.

- Nimnoi, P., Lumyong, S. 2009. Improving solid-state fermentation of *Monascus purpureus* on agricultural products for pigment production. Food and Bioprocess Technology doi: 10.1007/s11947-009-0233-8.
- Nishikawa, J and Lizuka H. 1993. Taxonomical studies of *Monascus* sp. Journal of Basic Microbiology 33: 331-342.
- Palo, M.A., Vidal-Adeva, L., Maceda, L.M. 1960. Study on ang-kak and its production. The Philippine Journal of Science 89: 1-22.
- Pandey, A., Soccol, C.R., Mitchell, D., 2000. New developments in solid-state fermentation: I-Bioprocess and products. Process Biochemistry 35: 1153–1169.
- Pattanagul, P. 2002. Using of vegetable oil, Angkak, soy protein isolate and tapioca starch to improve the quality of sausages. Thesis for Master of Science, Chiang Mai University.
- Pattanagul, P., Pinthong, R., Phianmongkhol, A, Tharatha, S. 2008. Mevinolin, citrinin and pigments of adlay angkak fermented by *Monascus* sp.. Journal of Food Microbiology 126: 20-23.
- Pitt, J.I and Hocking, A.D. 1997. Fungi and Food Spoilage. Second edition. Cambridge of London Pitt JI and Hocking AD, Inc.
- Rashbaum, S.A and Yueh, M. 1983. "Natural red coloring prepared from wheat and barley substrate" U.S. Patent 4,418,081.
- Sabater-Vilar, M., Roel, F., Mass, R.F.M. and Fink-Gremmels, J. 1999. Mutagenicity of commercial fermentation products and the role of citrinin contamination. Mutation Research 444: 7-16.
- Shehata, H.A., Buckenhueskes, H.J., El-Zoghbi, M.S. 1998. Color optimization of Egyptian fresh beef sausage by natural colorants. Fleischwirtschaft 78(1): 68-71.
- Shin, C S., Kim, H J., Kim, M J., Ju, J Y. 1998. Morphological change and enhanced pigment production of *Monascus* when cocultured with *Saccharomyces cerevisiae* or *Aspergillus oryzae*. Biotechnology and Bioengineering 59: 576-581.

- Su, Y.C., Wang, J.J., Lin, T.T., Pan, T.M. 2003. Production of the secondary metabolites gamma-aminobutyric acid and monacolin K by *Monascus*. Journal of industrial microbiology biotechnology 30(1): 41-46.
- Suh, J H., Shin, C S. 2000. Analysis of the morphologic changes of *Monascus* sp. J101 cells cocultured with *Saccharomyces cerevisiae*. FEMS Microbiology Letters 193: 143-147.
- Sung, C.K., Xu, B.J., Jia, X.Q., Gu, L.J. 2006. Review on the qualitative and quantitative analysis of the mycotoxin citrinin. Food Control 17: 271-285.
- Sweeny, J.G., Estrada-Valdes, M.C., Lacobucci, G.A., Sato, H., Sakamura, S. 1981. Photoprotection of the red pigments of *Monascus anka* in aqueous media by 1,4,6-trihydroxynaphthalene. Journal of Agricultural and Food Chemistry 29(6): 1189-1193.
- Wang, S.L., Yen, Y.H., Tsiao, W.J., Chang, W.T., Wang, C.L. 2002. Production of antimicrobial compounds by *Monascus purpureus* CCRC 31499 using shrimp and crab shell powder as a carbon source. Enzyme and Microbial Technology 31: 337-344.
- Wild, D., Toth, G., Humpf, H.U. 2003. New *Monascus* metabolites with a pyridine structure in red fermented rice. Journal of Agricultural and Food Chemistry 51: 5493-5496.
- Wong, H.C and Koehler, P.E. 1981. Production and isolation of an antibiotic from *Monascus purpureus* and its relationship to pigment production. Journal of Food Science 46: 589-592.
- Xu, G., Chen, Y., Huiling, Y.U. 2002. Prevention of pigment interference in HPLC analysis of *Monascus* citrinin and monacolins. Food and Fermentation Industry 28: 59-64.
- Yasukawa, K., Akihisa, T., Oinuma, H., Kaminaga, T., Kanno, H., Kasahara, Y., Tamura, T., Kumaki, K., Yamanouchi, S., Takido, M. 1996. Inhibitory effect of taraxastane-type triterpenes on tumor promotion by 12-O-tetradecanoylphorbol-13-acetate in two-stage carcinogenesis in mouse skin. Oncology 53: 341-344.
- Zhao, H. 2002. Production of monacolin by *Monascus purpureus* on rice solid state fermentation. Proceedings of the symposium on *Monascus* culture and applications, Toulouse, France.