

บรรณานุกรม

- คณินท์ เมธิริยพงศ์. 2534. การชักนำให้เกิดการกลายพันธุ์ของ *Manascus araneosus* ST.91 เพื่อการผลิตกรดมาลิก. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จกกลณี แวหงษ์. 2535. สูตรอาหารที่เหมาะสมในการผลิตเซลล์ของแบคทีเรียกรดแลกติก. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จันทิรา โกสุมสุกมาลา. 2534. การแยกและการคัดเลือกแบคทีเรียที่สามารถผลิตกรดแลกติก. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชาติชาย ขโนงนุช. 2535. การปรับปรุงสายพันธุ์แบคทีเรีย *Zymomonas mobilis* IFO 13756 เพื่อการผลิตซอร์บิทอลคัดเลือกฟังโงบางชนิดเพื่อผลิตกรดแลกติก. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ทรงอำนาจ พงษ์สมบูรณ์. 2539. การคัดเลือกฟังโงบางชนิดเพื่อผลิตกรดแลกติก. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นภา โล่ห์ทอง , ธงชัย คัมภีร์ , ชัยวัฒน์ สีตะจิตต์ , วิเชียร ยงมานิตชัย และพัชรีย์ สุนทนนท. 2538. จุลชีววิทยาปฏิบัติการ. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปทุมพร นิมเอนก. 2536. กรดแลกติกกับอาหารของชาวเอเชีย. วารสารอาหาร. ปีที่ 23. ฉบับที่ 4: 295-298.
- เยาวเรศ เศรษฐกิจ. 2537. การแยกและคัดเลือกแบคทีเรียแลกติกที่ผลิตกรดแลกติกโดยใช้แป้งเป็นสับสเตรท. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วันชัย แซ่ถื่น. 2534. การชักนำให้เกิดการกลายพันธุ์ของ *Streptomyces* ss. 29 เพื่อผลิตเอนไซม์กลูโคสไอโซเมอเรส. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- วิเชียร ลีลาวัชรมาศ. 2534. อาหารจากแลคติกแอซิดแบคทีเรียในประเทศไทย. โปรซีตคิงส์แลคติกแอซิดแบคทีเรียในอุตสาหกรรมอาหารไทย ครั้งที่ 1 28-29 ตุลาคม 2534: 8-20.
- วิเชียร ลีลาวัชรมาศ. 2539. อาหารจากแลคติกแอซิดแบคทีเรียนานาชาติ ว. จารุพา. ฉบับที่ 31: 29-31.
- ศุภพงศ์ ภูพัฒน์พันธ์, ฉัตร ชำของ และ วุฒิ หวังวัชรกุล. 2528. สถานภาพและศักยภาพการผลิตและการใช้กรดอินทรีย์ รวมทั้งความต้องการในงานวิจัยและพัฒนาประเทศไทย. ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และพลังงาน.
- ศุภวัฒน์ สีนสุวงศ์วัฒน์. 2540. การศึกษาคูสมบัติของพลาสมิดใน *Streptococcus salivarius* subsp. *Thermophilus* จากผลิตภัณฑ์นมหมัก. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อัจฉรา ลากมาก. 2541. ผลยับยั้งของแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่เจริญดีที่อุณหภูมิสูงต่อการเจริญของ *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella enteritidis* และ *Vibrio parahaemolyticus*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เอกชัย ชูเกียรติโรจน์. 2536. การผลิตกรดแลคติกโดยแบคทีเรียกรดแลคติกที่ย่อยแป้งได้. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Axelsson, L.T. 1993. Lactic acid bacteria : classification and physiology. In S. Salminen and A. von Wright (eds.). *Lactic acid bacteria*. New York: Mercel Dekker Inc.
- Barbour, E.A. and F.G. Priest. 1986. The preservation of Lactobacilli. A comparison of 3 methods. *Letts. in Appl. Microbiol.* 2: 69-71.
- Berry, A.R., Franco, C.M.M., Zhang, W. and Middelberg, P.J. 1999. Growth and lactic acid production in batch culture of *Lactobacillus rhamnosus* in a defined medium. *Biotechnol. Letts.* 21: 163-167.
- Champ, M., Szylił, O., Raibaud, P., Ait-Abdelkader, N. 1983. Amylase production by three *Lactobacillus* strains isolated from chicken crop. *J. Appl. Bacteriol.* 55: 487-493.
- Cheng, P., R.E. Mueller, S. Jaeger, R. Bajpai and E.L. Iannotti. 1991. Lactic acid production from enzyme-thinned corn starch using *Lactobacillus amylovorus*. *J. Ind. Microbiol.* 7: 27-34.

- Collins, M.D., Farrow, J.A.E., Phillips, B.A., Fergus, S. and Jone, D. 1987. Classification of *Lactobacillus divergens*, *Lactobacillus piscicola* and some catalase-negative, asporogenous, rod-shaped bacteria from poultry in a new genus, *Carnobacterium*, *Int. J. Syst. Bacteriol.* 37:310-316.
- Collins, M.D., Ash, C., Farrow, J.A.E., Wallbanks, S. and Williams, A.M. 1989. 16S ribosomal ribonucleic acid sequence analysis of lactococci and related taxa. Description of *Vagococcus fluvialis* gen. Nov., sp. Nov., *J. Appl. Bacteriol.* 67:453-460.
- Collins, M.D., Williams, A.M. and Wallbanks, S. 1990. The phylogeny of *Aerococcus* and *Pediococcus* as determined by 16S rRNA sequence analysis: description of *Tetragenococcus* gen. Nov. *FEMS Microbiol. Letts.* 70:255-262.
- Cotta, M.A. 1988. Amylolytic activity of selected species of ruminal bacteria. *Appl. Environ. Microbiol.* 54: 772-776.
- de Vos, W.M. 1996. Metabolic engineering of sugar catabolism in lactic acid bacteria. *Antonie van Leeuwenhoek.* 70: 223-242.
- Garvie, E.I. 1980. Bacterial lactate dehydrogenases. *Microbiol. Rev.* 44: 106-139.
- Gassem, M.A., Schmidt, K.A. and Frank, J.F. 1997. Exopolysaccharide production from whey lactose by fermentation with *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*. *J. of Food Sci.* 62:165-172.
- Giraud, E., Brauman, A., Keleke, S., Lelong, B. and Raimbaul M. 1991. Isolation and physiological study of an amylolytic strain of *Lactobacillus plantarum*. *Appl. Microbiol. and Biotechnol.* 36: 379-383.
- Gomori, G. 1955. *Method in enzymology.* 1: 138-146.
- Gottschalk, G. 1979. *Bacterial Metabolism.* New York: Springer-Verlag.
- Hang, Y.D. 1989. L(+)-lactic acid producing *Rhizopus oryzae*. *Biotechnol. Letts.*, 11: 299-300.
- Hardie, J.M. 1986b. Genus *Streptococcus* Rosenbach 1884. In P.H.A. Sneath, N.S. Mair, M.E. Sharp and J.G. Holt (eds). *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*, Vol 2. Baltimore: Williams & Wilkins.

- Holt, J.G., Krieg, N.R., Sneath, P.H.A., Staley, J.T. and S.T. Williams. 1994. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology ed. 9th*. Baltimore: Williams & Wilkins.
- Jehanno, D., Thuault, D. and Bourgeois, C.M. 1992. Development of method for detection of lactic acid bacteria producing exclusively the L-(+)-isomer of lactic acid. *Appl. Environ. Microbiol.* 58: 4064-4067.
- Kandler, O. 1983. Carbohydrate metabolism in lactic acid bacteria. *Antonie van Leeuwenhoek.* 49: 209-224.
- Kandler, O. and Weiss, N. 1986. Regular, non-sporing gram-positive rods. In P.H.A. Sneath, N.S. Mair, M.E. Sharp and J.G. Holt (eds). *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*, Vol 2. Baltimore: Williams & Wilkins.
- Lane, D.J., Pace, B., Olsen, G.J., Stahl, D.A., Sogin, M.L. and Pace, N.R. 1985. Rapid determination of 16S ribosomal RNA sequences for phylogenetic analysis. *Proc. Nat. Acad. Sci. USA.* 82: 6955-6959.
- Leathers, T.D., Hayman, G.T. and Cote, G.L. 1995. Rapid Screening of *Leuconostoc mescuteroideis* mutants for elevated proportions of alternan to dextran. *Curr. Microbiol.* 33: 19-22.
- Lumyong, S. 1993. L-malic Acid Production by Fungi. Ph.D. Thesis., *A dissertation submitted in partial fulfillment of the requirement of Graduate school of Agriculture, Hokkaido University.*
- McDonald, L.C., McFeeters, R.F., Daeschel, N.A. and Flemming, H.P. 1987. A differential medium for the enumeration of homofermentative and heterofermentative lactic acid bacteria. *Appl. Environ. Microbiol.* 53: 1382-1384.
- Merck. 1983. *The Merck Index.* 10th ed. Emerk Darmstadt: Merck and Co., Inc.
- Nakamura, L.K., and Crowell, C.D. . 1979. *Lactobacillus amylophilus*, a new starch-hydrolyzing species from swine waste-corn fermentation. *Dev. Ind. Microbiol.* 20: 531-540.
- Nakamura, L.K. 1981. *Lactobacillus amylovorus*, a starch hydrolyzing species from waste-corn fermentations. *Int. J. Syst. Bacteriol.* 31: 56-63

- Ohara, H. and Yoshida, T. 1993. A higher optical purity of L-lactic acid produced in *Streptococcus faecalis*. *Appl. Microbiol. Biotechnol.* 40: 258-260.
- Ohara, H. and Yahata, M. 1996. L-Lactic Acid Production by *Bacillus* sp. in Anaerobic and Aerobic Culture. *J. Ferment. Bioeng.* 81: 272-274.
- Olympia, M., Fukuda, H., Oho, H., Kaneko, Y. and Takano, M. 1995. Characterization of Starch-Hydrolyzing Lactic Acid Bacteria Isolated from a Fermented Fish and Rice Food, "Burong Isda", and Its Amylolytic Enzyme. *J. Ferment. Bioengine.* 80: 124-130.
- Sakai, H., Caldo, G.A. and Kozaki, M. 1983. The fermented fish food "burong isda", in the Philippines. *J. Agri. Sci.*, 26: 185-197.
- Schleifer, K.H. and Kilpper-Bälz, R. 1984. Transfer of *Streptococcus faecalis* and *Streptococcus faecium* to the genus *Enterococcus* nom. Rev. as *Enterococcus faecalis* comb. Nov. and *Enterococcus faecium* comb. Nov., *Int. J. Syst. Bacteriol.* 34:31-34.
- Schleifer, K.H., Kraus, J., Dvorak, C., Kilpper-Bälz, R. Collins, M.D. and Fischer, W. 1985. Transfer of *Streptococcus lactis* and related streptococci to the genus *Lactococcus* gen. Nov. *Syst. Appl. Microbiol.* 6:183-195.
- Schleifer, K.H. 1986. Gram-positive cocci. In P.H.A. Sneath, N.S. Mair, M.E. Sharp and J.G. Holt (eds). *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*, Vol 2. Baltimore: Williams & Wilkins.
- Schleifer, K.H. and Kilpper-Bälz, R. 1987. Molecular and chemotaxonomic approaches to the classification of streptococci, enterococci and lactococci: a review, *Syst. Appl. Microbiol.* 10:1-19.
- Sen, S., Chakrabarty, S.L. 1986. Amylase from *Lactobacillus cellobiosus* D-39 isolated from vegetable wastes: purification and characterization. *J. Appl. Bacteriol.* 60: 419-423.
- Sims, W. 1968. Use of fusidic acid for differentiating homofermentative from heterofermentative lactobacilli. *J. Dent. Res.* 47:105-107.
- Sneath, P.H.A., Mair, N.S., Sharpe, M.E. and Holt, J.G. 1986. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriol.* Vol. 2, Baltimore: The Williams & Wilkins.

- Suntornsuk, W. and Hang, Y.D. 1994. L(+)-lactic acid producing *Rhizopus oryzae* Letts. *Appl. Microbiol.* 19: 249-252.
- Tanasupawat, S. and Komagata, K. 1995. Lactic acid bacteria in fermented food in Thailand. *J. Microbiol. Biotechnol.* 11: 253-256.
- Vickroy, T.B. 1985. Lactic acid. In M. Moo-Young, ed. *Comprehensive Biotechnology*. Vol. 4. 761-776.
- Woese, C.R. 1987. Bacterial evolution. *Microbiol. Rev.* 51: 221-271.
- Wood, B.J.B. and Holzapfel, W.H. 1995. *The genera of lactic acid bacteria*. Glasgow: Chapman & Hall.
- Yoo, I.K., Chang, H.N., Lee, E.G., Chang, Y.K. and Moon, S.H. 1997. Effect of B vitamin supplementation on lactic acid production by *Lactobacillus casei*. *J. Ferment. Bioeng.* 2: 172-175.
- Yumota, I. and K. Ikeda. 1995. Direct Fermentation of Starch to L-(+)-Lactic acid using *Lactobacillus amylophilus*. *Biotechnol. Letts.* 17: 543-546.
- Zhang, D.X. and M. Cheryan. 1991. Direct fermentation of starch to lactic acid by *Lactobacillus amylovorus*. *Biotechnol. Letts.* 13: 733-738.