

เอกสารอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2542. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 292.
- การใช้ประโยชน์จากมันฝรั่ง. 2554. ออนไลน์. <http://www.learners.in.th/blog/kamonchanok>. (วันที่ค้นคว้า 12/6/2554)
- จันทร์จิรา ขารวง และคณะ. 2553. ปัจจัยทำนายนายการใช้อุปกรณ์ป้องกันเสียงในคนงานโรงงานผลิตมันฝรั่งทอดกรอบ. วารสารสาธารณสุขมหาวิทยาลัยบูรพา. ปีที่ : 5 ฉบับที่ : 2 หน้า : 51-60.
- ณัฐินี ใจสะอาด. 2546. วัตถุดิบหินธรรมชาติจากเปลือกมันฝรั่ง : การสกัดและการใช้ประโยชน์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ธวัชชัย สุ่มประดิษฐ์. 2549. การพิสูจน์เพื่อระบุเชื้อยีสต์ที่แยกจากดิน. คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- ดวงพร คันโชติ. 2545. นิเวศวิทยาของจุลินทรีย์. กรุงเทพฯ : โอ. เอส. พรินติ้ง เฮ้าส์.
- นงนุช วัฒนชัยนาม. 2540. วิทยาเชื้อราทางการแพทย์. กรุงเทพฯ : พี.บี. ฟอเรท บুকเซ็นเตอร์.
- บุญธรรม บุญเลา. 2547. คู่มือการปฏิบัติงาน เรื่อง การปลูกมันฝรั่ง (Potato). เชียงใหม่ : ฝ่ายพัฒนาเกษตรที่สูง สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร. มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- บุษกร อุดรภักดี. 2545. จุลชีววิทยาทางอาหาร. หาดใหญ่ : มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- เพ็ญศิริ ศรีบุรี และหทัยชนก ชะนะปาโมกข์. 2547. การใช้ประโยชน์จากของเหลือในกระบวนการผลิตมันฝรั่งแผ่นทอด. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ฟรีโตเลย์. 2552. การจัดการการใช้น้ำหมุนเวียนในโรงงานและการเพิ่มมูลค่า (waste in process Frito lays).
- กวนรัฐ โพธิ์งาม. 2538. การผลิตอะไมโลกลูโคซิเดสและเซลลูเลสจากเปลือกมันฝรั่งโดยเชื้อราบางชนิด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต (การสอนชีววิทยา), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วรรณดา ตูลขันธ์. 2549. เคมีอาหารของคาร์โบไฮเดรต. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 87-97 หน้า.
- วิไลลักษณ์ โคมพันธ์. 2549. การคัดเลือกพืชผลการเกษตรที่เหมาะสมเพื่อผลิตเป็นอาหารเลี้ยงฟังไจ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต (จุลชีววิทยา). มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : ชัยเจริญ.

- เสาวนิตย์ ชอบบุญ. 2550. การจำแนกราสันสายที่พบในอาหารและอากาศ. สงขลา : มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา.
- สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 2549. ยีสต์ คุณประโยชน์ อุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.
- American Public Health Association (APHA). 2005. **Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 21st Edition 2005** . Washington, DC.
- Arapoglou, D., Varzakas, Th., Vlyssides, A., Israilides, C. 2010. Ethanol production from potato peel waste (PPW). **Waste Management**. 30 : 1898–1902.
- Azab M. S.. 2008. Waste-waste treatment technology and environmental management using sawdust bio-mixture. **Science**. 1: 12-23
- Bloch, F., Brown, G.E. and Fanrkas, D.F. 1973. Utilization of alkaline potato peel waste by fermentation amylase production by *Aspergillus fortidus* NRRL337 and alcohol fermentation. **Am. J. Potato Res.** 50: 357-364.
- Human, Z. 1986. **Systematic botany and morphology of the potato**. Tech-nical Information Bulletin 6. International Potato Center, Lima, Peru. 22 pp.
- Mahmood, A.U., Greenman, J. and Scragg, A.H. 1998. Orange and potato peel extracts: Analysis and use as *Bacillus* substrates for the production of extracellular enzymes in continuous culture. **Enzyme Microb Technol.** 22: 130-137.
- Meister, E., Thompson, N.R., 1976. Physical–chemical methods for the recovery of protein from waste effluent of potato chip processing. **J Agr Food Chem.** 24 : 919-923.
- Moor-landecker, E. 1996. **Fundamentals of the fungi**. (4th ed.). U.S.A. : Prentice-Hall.
- Onwubuemeli, C., Huber, J.T., King, K.J. and Johnson, C.O.L.E. 1985. Nutritive value of potato processing wastes in total mixed rations for dairy cattle. **J. Dairy Sci.** 68: 1207-1214.
- RCI Labscan Limited. 2007. Potato Dextrose Agar. **European Pharmacopoeia**. Bangkok. Thailand
- Robert, B. Dwelle and Stephen, L. Love. 2009. **Potato growth and development**.
- Selman, L., Andrews, N., Stonc. A. and Mosley, A.. 2008. **Diagnosing tuber abnormalities in western Oregon and Washington**. EM 8948-E
- Stevens, C.A. and Gregory, K.F. 1987. Production of microbial biomass protein from potato processing wastes by *Cephalosporium eichhomiae*. **Appl. Environ. Microbiol.** 53: 284-291.

Strolle, E.O., Aceto, N.C., Stabile, R.L. and Turkot, V.A. 1980. Recovering useful by-products from potato starch factory waste effluents: a feasibility study. **Food Technol.** 34: 90-94.

