

เอกสารอ้างอิง

1. กรมกสิกรรม. รายงานผลการปฏิบัติงานประจำปี 2502 : กระทรวงเกษตร, 2504.
2. กองพืชไร่. รายงานผลการทดลองงานพืชไร่ ณ ถอดผล ปี 2518 : กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2518.
3. กองพืชไร่. เอกสารวิชาการเล่มที่ 3 : กองพืชไร่ กรมวิชาการเกษตร, 2523.
4. กัลยา วงศ์สินอุดม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (การสอนเคมี), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่, 2520.
5. ชุนกสิกรพิศาล. กสิกร10(5) : หน้า 752-764, 2480.
6. ชุนเพ่งจันนุเคราะห์. กสิกร10(4) : หน้า 605-609. 2480.
7. เคลื่อน บำรุงพล. กสิกร30(6) : หน้า 497-504, 2500.
8. จินตนา อุปติสสกุล, อรอนงค์ นัยวิกุล และสมชัย ประภาวดี. "การใช้ประโยชน์จากถั่วเขียว" ในรายงานการสัมมนาเชิงปฏิบัติการงานวิจัยถั่วเขียว ครั้งที่ 6, ศูนย์วิจัยพืชไร่ ชัยนาท กรมวิชาการเกษตร กรุงเทพฯ, หน้า 348-363, 2538.
9. โชคชัย มนต์ประสาธน์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (การสอนเคมี), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่, 2526.
10. ดวงพร คันทโชติ. จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, 2530.
11. ทนงค์ ภัคธพันธ์. "ผลิตภัณฑ์โปรตีนจากถั่วเขียวและของเหลือโรงงานวันเส้น". โครงการวิจัย ป.น. 7.1.28. รายงานผลการวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2529.
12. ทวีศักดิ์ ภูมิเวียงธรรม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย กรุงเทพฯ, 2536.
13. พัทธรา วีระกะลัด. เอนไซม์. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2541.
14. พิระศักดิ์ ศรีนิเวศน์ และเจริญศักดิ์ โรจนฤทธิ์พิเชษฐ์. การปรับปรุงพันธุ์พืชเศรษฐกิจของประเทศไทย, กลุ่มหนังสือเกษตร กรุงเทพฯ, 2529.
15. พิระศักดิ์ ศรีนิเวศน์. "งานปรับปรุงพันธุ์ถั่วเขียวในประเทศไทย" ในรายงานการสัมมนาเชิงปฏิบัติการงานวิจัยถั่วเขียว ครั้งที่ 6, ศูนย์วิจัยพืชไร่ชัยนาท กรมวิชาการเกษตร กรุงเทพฯ, หน้า 21-35, 2538.
16. เพิ่มพูน ศักดิ์เกษม. ถั่วเขียว. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร, 2531.

17. ไพบุญย์ สุเมธอักษร. *อุตสาหกรรมการทำซีอิ๊วในเมืองไทย*. พิมพ์ครั้งที่ 1 กรุงเทพฯ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2521.
18. ลักษณะ รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนปณนธ์. *หลักการวิเคราะห์อาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 4 : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2536.
19. วรณา ตั้งเจริญชัย. *ปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพนม และผลิตภัณฑ์นม*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2538.
20. วิเชียร ลีลาวัชรมาศ. *ซีอิ๊ว (ซีอิ๊วหมัก)*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2522.
21. ศรีวิชัย สิงหะเชนทร์, สิริชัย ส่งเสริมพงษ์, ยงยุทธ คงชำน และสุภัทร หนูสวัสดิ์. "รายงานผลการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเรื่อง งานวิจัยถั่วเขียว ครั้งที่ 4". หน้า 198-204. กรุงเทพฯ : ศูนย์วิจัยพืชไร่ชัยนาท สถาบันวิจัยพืชไร่ กรมวิชาการเกษตร, 2534.
22. ศิวาพร อรรธนาเมศร์. *วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (การสอนเคมี)*, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่, 2525.
23. ศูนย์สถิติการเกษตร. *สถิติการเกษตรของประเทศไทย ปีเพาะปลูก 2524/2525*. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ, 2525.
24. ศูนย์สถิติการเกษตร. *สถิติการเกษตรของประเทศไทย ปีเพาะปลูก 2536/2537*. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ, 2537.
25. ศูนย์สถิติการเกษตร. "รายงานผลการสำรวจถั่วเขียวปีเพาะปลูก 2535/2536". กรุงเทพฯ : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2537.
26. สถาบันวิจัยพืชไร่. *เอกสารวิชาการ พันธุ์พืชไร่ : กรมวิชาการเกษตร*, 2536.
27. อภัสสรา ชมิดท์. *ชีวเคมี*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : ภาควิชา สรีรวิทยา คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537.
28. อรอนงค์ นัยวิกุล. "ประโยชน์ของถั่วเขียว" ในรายงานผลการสัมมนาเชิงวิชาการ เรื่องงานวิจัยถั่วเขียวครั้งที่ 1. หน้า 42-50. กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยพืชไร่ กรมวิชาการเกษตร, 2529.
29. อรอนงค์ นัยวิกุล, จิตธนา แจ่มเมฆ, อรพิน ภูมิภมร และวุฒิชัย นาครักษา. *วารสารเกษตรศาสตร์ (วิทย)*, 22 : หน้า 330-337, 2531.

30. Asian vegetable research and development center(AVRDC),(1975)"mung bean reports". the asian vegetable research and development center, Shanhva, Taiwan, Replublic of china :the office of information survices.
31. Betella A. et al.,(1996) "Differential expression of soybean cysteine protease inhibitor gene during development and in response to wounding and methyl jasmonate", *Plant physiol*, 112, pp.1201-1210.
32. Chitra, U., Vimala, V., Singh, U. and Geervani, P., (1995) "Veriability in phytic acid content and protein digestibility of grain legumes", *Plant food for human nutri.*, 47, pp.163-172.
33. Egan, H., Kirk, R.S. andSawyer, R.,(1981)Pearson's Chemical Analysis of Food., 8th ed, churchill Livingstone, London, p.591.
34. Elmore D.T.,(1968) Peptide and Proteins, Cambridge University press.,p.22-26.
35. Fordhamn, J.R., Wells, C.E. and Chen, L.H.,(1975) Sprouting of seeds and nutrient composition of seeds and spouts., *J. Food. Sci.*, 40, p.552.
36. Garg, K., Bains, S. and Grover, I., (1988) "Extractibility, physico-chemical properties and protein profile of mung bean (*Vigna radiata*)", *J. Plant Sci. Res.*, 4, pp.19-24.
37. Gupta Y.P.,(1982) Nutritive value of food legumes : Chemistry and Biochemistry of food legumes, Arora, S.K., Ed., Oxford and IBH, New Delhi, Chap7.
38. Heart, F.L. andFisher, H.J.,(1971) Modern Food analysis, Springerverlag, Berlin, p.132, 356-363.
39. Hirano, H., Kayawa, H. and Okubo, K., (1992) "Characterization of proteins released from legume seeds in hot water ", *Phytochemistry*, 31, pp.731-735.
40. Hiriuchi, G.H. et al.,(1980) Chemical abstracts, 92, p.456.
41. Huang, J. J., Lin, Y. P. and Tsai, S. L., (1992) "Texture of starch-thicked Chinese cuisine sauces", *J.Chinese Agri. Chem. Soc.*, 30, pp. 519-531.
42. International symposium on mungbean., (1978) "Mung bean", University of the philippines, pp.470-575.
43. Jacobs, M.B.,(1958) The chemical analysis of food and food products, 3rd ed., D Van Nosteand Company, Inc., Princeton, Newjersey, New York, p.970.
44. Jinshui, W., Changfu, Z., Lufeng, G. and Jianli, C., (1998) "Functional characteristics of mung bean protein isolates", *Zhongguo Liangyou Xuebao*, 13, pp.36-39.

45. Jood, S., Bishna, S. and Sehgal, S., (1998) "Effect of processing on nutritional and antinutritional factors of mung bean cultivars", *J. food Biochem.*, 22, pp.245-257.
46. Kataria, A., Chauhan, BM. and Punia, D., (1992) "Digestibility of proteins and starch (in vitro) of amphidiploids (Black gram x mung bean) as effected by domestic processing and cooking". *Plant Food For human Nutri.*, 42, pp.117-125.
47. Keag L.,(1971)Chemical abstracts, 75, p.26.
48. Ko, S., Chen, J. and Lai, H., (1994) "Recovery and functional properties of protein from the waste water of mungbean starch processing by ultrafiltration", *J. Japanese soci. Food Sci. Tech.*, 41, pp.633-638.
49. Kochhar, A., Hira, K., (1997) "Nutritional and cooking evaluation of green gram (*Vigna radiata* L.) Cultivars", *J. food sci. Tech.*, 34, pp.328-330.
50. Krall, L.,(1926) Chemical abstracts,30, p.897.
51. Lee, C. and Lim, G., (1997) "Varietal differences of major chemical components and fatty acid composition in mung bean", *Korean J. Crop Sci.*, 42, pp.1-6.
52. Lee, F.A. andMattick, L.R.,(1961) Fatty acids of the lipids of vegetables, *J. Food Sci.*, 26, p.273.
53. Leung, H.K. andSalunkhe, D.K.,(1985) Chemistry and technology of lentil : Advances in food science., Academic Press, New York.
54. Lin, D. and Bode, W., (1993) "The 0.25 nm X-ray structure of the Bowman-Birk-type inhibitor from mung bean in terary complex with porcine trypsin", *Eur J. Biochem.*, 212, pp.549-555.
55. Liu, Z. and Liu, B., (1998) "Tetragonal crystal structure of mung bean trypsin inhibitor-porcine trypsin complex", *Shengwu Huaxue Yu Shengwu Wuli Xuebao*, 30, pp.357-362.
56. Mahta, U., Verma, P. and Singh, I., (1993) "Effect of cooking, sprouting and dehulling on the nutritional quality and protein digestibility of rice bean *Vigna umbellata* in comparision to mung bean (*Phaseolus aureus*)". *J. Dairy.*, 12, pp.165-172.
57. Miner, C.R., Derise, N.L., Lau, H.C., Ritchey, S.J. andMurphy, E.W.,(1976) The content of nine minetal elements in raw and cooked mature dry legumes., *J. Agric. Food Chem.*, 24, pp.1126.

58. Moret G.M.,(1972) Chemical abstracts, 76, p.141.
59. Mosse, J. and Pernollet, J.C.,(1982) Storage protein of legumes seeds : Chemistry and Biochemistry of food legumes., Arora, S.K., Ed., Oxford and IBH, New Delhi, Chap3.
60. Naczak M., Myhara RM., Shahidi, F.,(1992) "Effect of processing on the oligosacchrides of oilseed and legume protein meals", *Food chem.*, 45, pp.193-197.
61. Naivikul, O. and B.L. D'Appolona.,(1978) *Cereal Chem.*, 55, pp.913-918.
62. Nakadai, T. and Nasuno, S., (1972) "The action of peptidase from *Aspergillus oryzae* in Digestion of Soybean Proteins", *Agric. Biol. Chem.*, 36, pp.261-268.
63. Nakadai, T. and Nasuno, S., (1976) "Enzymic hydrolysis of protein by various enzyme preparation", *J. Ferment. Tech.*, 54, pp.872-884.
64. Nakadai, T. and Nasuno, S., (1988) "Hydrolysis of acid treated protein by a preparation of protease", *J. Ferment. Tech.*, 66, pp.535-544.
65. Ostes, C., (1991) "Studies on mungbean starch: granule stability", *Food hydrocollids*, 4, pp.365-377.
66. Pattee, H.E., Salunkhe, D.K., Sathe, S.K. and Reddy, N.,(1982) Legume lipids., CRC Crit .Rev., *Food Sci. Nutr.*, 17, p.97.
67. Posada, J. et al.,(1981) Proc. Congr. Ear. Brew. Conv., 18th, pp.443-50.
68. Prabhavat, S.,(1987) Seminar on mungbean at Ambassador hotel, Bangkok, 16-20 november 1987. Organized by ministry of agriculture and cooperatives, Kasetsart university and AVRDC.
69. Prabhavat, S.,(1988) Proceeding of the second international asian vegetable research and development centre., Taipei, pp.508-519.
70. Reddy, N.R., Pierson, M.D., Dathe, S.K. and Salunkhe, D.K.,(1984) *Food Chem.*, 13, p.25.
71. Rokhlenko S.G., et al.,(1980) Chemical abstracts, 93, p.577.
72. Santos, R., Uderbe, M., Mercado, C. and Gonzales, J., (1993) "Effects of extraction on protein quality of milk supplemented rice-mungbean weaning food", *Asean Food J.*, 8, pp.61-65.
73. Saxena, S. and Bhattacharya, L., (1993) "Proximate composition of improved Varieties of mung bean", *Bulletin Grain Tech.*, 31, pp.41-43.

74. Soliman, M. and Metwally, M., (1996) "Production of sweet and high quality protein spread from untraditional sources", *Ann. Agric. Sci.*, 34, pp.321-334.
75. Srinives. P.,(1990) In proceeding of the mungbean meeting 90, Chiang mai, 23-24 February 1990.
76. Su, H. and Chang, K., (1995) "Physicochemical and sensory properties of dehydrated bean paste products as related to bean varieties", *J. Food Sci.*, 60, pp.794-799.
77. Tomooka, T., Lairungreang, C., Nakeeraks, P., Egawan, Y. and Thaverasook C., (1991) Mungbean and the genetic resources., TARC/DOA.
78. Tsujita Y. and Endo A.,(1977) "Extracellular acid protease of *Aspergillus oryzae* grow on liquid media : multiple forms due to association with heterogeneous polysacchrides", *J Bacterial.*, 130, pp.48-56.
79. Williams, K.A.,(1966) Oils, fats and fatty acid : their practical examination, 4th ed., J&A Churchill Ltd., London, p.488.
80. Wongtong, O., Poonpolkul, K., Niyomthai, S. and Sotanasomboon, P., (1989) "Mung bean supplementation of snack foods", *Food*, 19, pp.161-173.
81. Yadav, S. and Khetarpaul, N., (1995) "Effect of fermentation period and temperature on antinutrients and in Vitro digestibility of starch and protein of wadi – an indigenous fermented legume product", *J. Food Sci. Tech.*, 32, pp.132-134.
82. Yoko, F. and Hiroatsu, M., (1984) "Preparation of fermented soybean curd using stem bromelain", *J.Food Sci.*, 49, pp.312-321.
83. Yuguchi, H.,(1982) Chemical abstracts, 96, p.535.