

## เอกสารอ้างอิง

- กรรณิการ์ สอนโยธา และ ปราณี อ่านเปรื่อง. (2552). สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและความคงตัวของเบต้าไซยานินจากเปลือกและเนื้อแก้วมังกรพันธุ์เนื้อสีแดง (*Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton & Rose). วารสารวิทยาศาสตร์การเกษตร, 40(1), 15-18.
- กฤษณาลิยา ครูทกะ. (2544). การผลิตโยเกิร์ตแช่แข็งจากนํ้านมถั่วเหลือง นํ้านมข้าวกล้องและรำข้าว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- กานันต์ สุภัทวงษ์. (2534). จุลชีวอุตสาหกรรม. กรุงเทพมหานคร: โอ.เอส.พรินติ้งเฮาส์.
- คชณิน สุวิชา. (2544). 8 เชื้อแบคทีเรีย. กรุงเทพมหานคร: บริษัทนาคา อินเตอร์มีเดีย จำกัด.
- จกกลณี แวหวงษ์. (2540). ผลของสารออกฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรียในวุ้นหางจระเข้ที่มีต่อการเจริญของเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติกในการทำโยเกิร์ต. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จารุวรรณ ศิริพรรณพร, ปราโมทย์ ธรรมรัตน์, สิริพร สธนเสาวภาคย์, สร้อยทอง สายหยุดทอง, กาญจนิจ วาณะวินิจ, ศรีเมือง มาลีหวล และ สมคิด ธรรมรัตน์. (2544). ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตวุ้นสวรรค์จากน้ำกะทิ. วารสารอาหาร, 31(3), 165-172.
- จินตนา อุปกิจสกุล. (2535). กลิ่นรสและการประเมินค่า. กรุงเทพมหานคร : ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิราพัชร ขุนเกตุ และ พัชณียา หานะพันธ์. (2550). การใช้ประโยชน์จากผลผักปลังสุกในการผลิตวุ้นเชลลูโลส. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตรบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

- ชนิดา พันธุ์ศรี. (2543). การศึกษาส่วนประกอบทางเคมีของแก้วมังกร. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์  
บัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- โชคชัย วนภู, นันทกร บุญเกิด, และ ลำไพโร คิชฌวิบูลย์. (2546). คนทำไวน์ (Winemaker).  
นครราชสีมา : สมบูรณ์พรินติ้ง.
- ทิพรัตน์ หงษ์ทรี. (2536). ปัจจัยสำคัญในการผลิตไวน์สวรรค์. อาหารและอุตสาหกรรมเกษตร  
คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 6(6), 44-50.
- ธนุสรา เหล่าเจริญสุข และ สุพัตรา แก้วทะโร. (2548). การหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตไวน์  
สวรรค์จากน้ำตาลโดนดโดยใช้ *Acetobacter xylinum* TISTR 107. วารสารวิทยาศาสตร์  
และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 27(6), 1253-1261.
- ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน. (2542). เรียนรู้การทำไวน์ผลไม้ด้วยตนเอง. ลำปาง : ศิลปการพิมพ์.
- นวนลภา อัครสินธวัชกูร. (2546). การผลิตโยเกิร์ตนมข้าวโพด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์  
มหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นฤมล มานีพพาน. (2537). แก้วมังกร : ไม้ผลมงคล อุดมด้วยคุณค่า พืชเศรษฐกิจตัวใหม่ได้ผลเร็ว  
นำลงทุน. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์เพชรกระรัต.
- นิธิยา รัตนปนนท์. (2546). นำรู้เรื่องไวน์. กรุงเทพมหานคร: โอ.เอส. พรินติ้งเฮาส์.
- นัยทัศน์ ภู่อรรถ. (2527). งานวิจัยเรื่องการใช้มะพร้าวและผลพลอยได้ทางอุตสาหกรรมเกษตร  
อย่างมีประสิทธิภาพของภาคใต้. สงขลา: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- นัยวิท เกลิมนนท์. (2538). การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตและการใช้สีแดงธรรมชาติจากกลีบ  
ดอกกระเจียวแดง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

บุญฤทธิ์ ฤทัยคงถาวร, สุเมธ ตันตระเชียร, และ ชิดพงษ์ ประดิษฐ์สุวรรณ. (2546). การผลิต  
 เชลลูโลสจาก *Acetobacter* sp. TISTR 975 โดยใช้ถังหมักทรงกระบอกแบบหมุน.  
 วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ปราโมทย์ ธรรมรัตน์. (2533). หลักการเตรียมน้ำผลไม้หมักไวน์ให้มีรสอร่อย. เทคโนโลยี, 11(2),  
 14-23.

ปราโมทย์ ธรรมรัตน์, สมคิด ธรรมรัตน์, มณฑนา ร่วมรักษ์, สิริพร สชนเสาวภาคย์, และ  
 จารุวรรณ ศิริพรรณพร. (2544). การผลิตและแปรรูปวุ้นมะพร้าวเพื่อสุขภาพและเป็น  
 อาชีพ. โครงการผลิตวุ้นสวรรค์ในระดับอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม. สถาบัน  
 ค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ปรารธนา เกิดบัว และวีระ อวิคุณประเสริฐ. (2535). งานวิจัยเรื่องการศึกษาการผลิตวุ้นสวรรค์  
 จากน้ำมะพร้าวผสมน้ำสับปะรด. สงขลา: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

พันทิพา โพธิ์วัน. (2547). การผลิตเชลลูโลสโดย *Acetobacter xylinum* ที่อุณหภูมิสูง.  
 วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

พันธ์รงค์ จันทรแสงศรี, ปาริชาติ ศรีคำสุข, และ วิไลวรรณ แป้นขาว. (2545). การทดแทนน้ำ  
 มะพร้าวด้วยน้ำสับปะรดในการผลิตวุ้นมะพร้าว-สับปะรด. วารสารเกษตร  
 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 18(1), 46-55.

ไพบุลย์ ดำนวิรุทัย และ พัฒนา เหล่าไพบุลย์. (บก.). (2548). ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความ  
 มั่นใจได้อย่างไร. ขอนแก่น: ศูนย์วิจัยการหมักเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร  
 มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ผดุงชาติ ประทุมมालย์. (2547). งานวิจัยเรื่องการศึกษาสายพันธุ์ยีสต์ที่เหมาะสมในการผลิตไวน์  
 น้ำผึ้ง. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

ภักดี แจงบำรุง. (2552). **ประโยชน์ของแก้วมังกร กินแล้วดีมีประโยชน์ต่อร่างกาย.** [Online].

Available HTTP: <http://202.143.146.195/km/index.php?option=com>.

มณชัย เดชสังกรานนท์, อมรรัตน์ สีสุกทอง, และ สุวรรณ พิชัยยงคังวงศ์. (2549). **งานวิจัยเรื่อง การผลิตไวน์จากส้มโอพันธุ์ขาวน้ำผึ้งด้วยกระบวนการปลอดสารเคมี.** กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

เขาวพา สุวตติ. (2547). **งานวิจัยเรื่องเส้นใยเซลลูโลสจากแบคทีเรีย.** กรุงเทพมหานคร: องค์การ เกษตรกรรม.

เรือนเงิน สีนรุ. (2543). **การสกัดและคุณภาพวิเคราะห์ของแอนโทไซยานินสีในลูกหว่า.** โครงการวิทยาศาสตร์วิทยาศาสตร์บัณฑิต คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

รัตนา รุจิรวนิช และระมน เสรีวรวิทย์กุล. (2532). **การสกัดแอนโทไซยานินจากดอกกระเจียวแดง แห่ง.** วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วรรณิ์ บินไทย. (2547). **ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากวุ้นมะพร้าว.** วารสารกรมวิทยาศาสตร์บริการ , 52(166), 23 – 25.

วราวุฒิ ครุส่ง. (2529). **เทคโนโลยีชีวภาพ.** กรุงเทพฯ ฯ : โอ.เอส.พรีนส์.

วราวุฒิ ครุส่ง. (2538). **จุลินทรีย์ในกระบวนการแปรรูปอาหาร.** กรุงเทพฯ ฯ : โอ.เอส.พรีนส์.

วราวุฒิ ครุส่ง และ รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2532. **เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม.** พิมพ์ครั้งที่ 1. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.

วุฒิชัย จินเมือง .(2549). **องค์ประกอบของแก้วมังกร.** ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต คณะ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.

ศิวาพร ศิวเวชช. (2529). **วัตถุดิบอาหาร**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร.

คณะอุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สถาบันวิจัยไวน์และสุราฟีนบ้าน คณะวิศวกรรมและเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, มหาวิทยาลัย. (2545). **เอกสารประกอบการอบรม หลักสูตรการผลิตไวน์ผลไม้และสุราฟีนบ้านสำหรับผู้ประกอบการ**. ปทุมธานี: ผู้แต่ง.

สมกิต ธรรมรัตน์. (2531). การผลิตไวน์น้ำมะพร้าวและการแปรรูป. **วารสารอาหาร**, 18(4), 250-262.

สมใจ ศิริโชค. (2537). **เทคโนโลยีการหมัก**. กรุงเทพฯ: ศูนย์สื่อเสริมกรุงเทพ.

สมศรี ลิปิพัฒน์วิทย์. (2531). การหาสูตรอาหารที่เหมาะสมสำหรับทำไวน์สวรรค์จากน้ำมะพร้าวแก่. **อาหาร**, 18(4), 239-248.

สาธิต พลวิทยากุล. (2531). **ผลของเอทีฟอนที่มีต่อสีผลและคุณภาพขององุ่นพันธุ์ Beauty Seedless**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สาวตรี ลิ้มทอง. (2540). **ยีสต์และยีสต์เทคโนโลยี**. กรุงเทพมหานคร: ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุเมธ ดันตระเชียร. (2537). น้ำมะพร้าว. **วารสารวิทยาศาสตร์**, 48(6), 360-364.

สุรพงษ์ โกสียะจินดา. (2540). แก้วมังกร. **วารสารเกษตรการเกษตร**, 21(10), 62-68.

สุรพงษ์ โกสียะจินดา. (2545). **แก้วมังกร : พืชเศรษฐกิจผลไม้สุขภาพ**. กรุงเทพฯ: สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย.

สุวรรณา ศรีสวัสดิ์, ไพพรรณ บุตกะ, ปุณณภา บุญยะภักดิ์, อธิราวุธ จัตุรเกษ, ต่อศักดิ์ นวลไย, ดำรงชัย สิริธำอาจค์, พรภัทรา ศรีนรคุตร, และ สมพงษ์ สุกแสงเปล่ง. (2545).

รายงานวิจัยฉบับที่ 2 เรื่องวิธีการผลิตและเก็บรักษาน้ำส้มสายชูหมักจากตาลโตนด.  
กรุงเทพมหานคร: สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.

อังคณา พรรณศรี, ปราโมทย์ ธรรมรัตน์, วราวุฒิ ครัวส่ง, และ สุเมธ ต้นตระกูล. (2546). พื้นที่  
สัมผัสอากาศและความลึกของน้ำหมักที่เหมาะสมต่อการผลิตเซลล์ูโลสของ *Acetobacter*  
TISTR 975. วารสารวิจัยวิทยาศาสตร์, 28(1), 36-43.

Aguilera, J. M., & J. E. Kinsella. (1991). Compression strength of dairy gels and  
microstructural interpretation. **Journal of Food Science**, 56,1224–1228.

A.O.A.C. (2000). **Official Methods of the Association** of Official Analytical Chemists.  
Association of Official Analytical Chemists. Washington D.C.

Alaban, C.A. (1962). Studies on the optimum condition for nata de coco bacterium or nata  
fermentation in coconut water. **Philippines Jourornal of Agricultural**. 45(9).111-115.

Amerine, M.A., & Singleton, V.L. (1977). **Wine – An Introduction**. University of California  
Press, Berkeley.

Biorollo, G.A., Reinheimer, J.A., & Vinderola, C.G. (2000). Viability of lactic acid microflora in  
different types of yoghurt. **Food Research International**, 33, 799-805.

Cai, Y. Z., & Cork, H. (2005). Characterization and application of betatain pigments from plants  
Amaranthaceae. **Trends in Food Science and Technology**, 16, 360-370.

Bautita , V.M., & Rawson, H. L. (1966). **Effects of exopolysaccharide-producing strains of  
thermophilic lactic acid bacteria on the texture of stirred yoghurt**, Biomolecular  
Sciences Research Centre, School of Applied Sciences, The University of Huddersfield,  
Queensgate, Huddersfield, UK.

- Cousins, S.K., & Brown, R.M. (1995). Cellulose microfibril assembly: computational molecular mechanics energy analysis favours bonding by Vander Waals forces as the initial step in crystallization. **Polymer**, 36, 3,885-3,888.
- Delgado-Vargas, F., Jiménez, A.R. & Paredes-López, O. (2000). Natural pigments: carotenoids, anthocyanins, and betalains - characteristics, biosynthesis, processing and stability. **Critical Reviews in Food Science and Nutrition**, 40: 173–289.
- Dimaguila, L.A.S. (1967). The nata de coco 1. characterization and identify of the causal organism. **Philippine Agriculterist**, 51, 462-474.
- Dimaguila, L.A.S. (1967). The nata de coco 2. chemical nature and properties of nata. **Philippine Agriculterist**, 51, 475-485.
- Dolendo, A.L., & Maniquis, P.L. (1967). Preparation and storage quality of fortified nata de coco. **The Philippine Journal of Science**, 96, 363-376.
- Gilland, S.E. (1990). Health and nutritional benefits from lactic acid bacteria. **FEMS Microbiol. Rev**, 87, 175-188.
- Kunkee, E.R., & Amerine, M.A. (1970). **Yeast in winemaking. The Yeasts. Vol 3. Yeast Technology**. London : Academic Press.
- Lapus, M.M., Gallarado, E.G., & Palo, M. (1967). The nata organism-cultural requirements, characteristics and identity. **The Phillipines Journal of Science**, 96(6), 91-108.
- Lee, S. K., Buwalda, R. J., Euston, S. R., Foegeding, E. A., & McKenna. A. B. (2003). Changes in the rheology and microstructure of process cheese during cooking. **Lebensm. Wiss. Technol**, 36, 339–345.

- Mazza, G., & Miniati, E. (1993). **Anthocyanins in Fruits, Vegetables, and Grains**. USA: CRC Press Inc. 632 p.
- Miller, G.L., (1959). Use of dinitrosalicylic acid reagent for determination of reducing sugar. **Analytical Chemistry**, 31, 426-428.
- Mizrahi, Y., Nerd, A., & Nobel, P.S. (1997). Cacti as Crops. **Horticultural Reviews**, 18, 291-320.
- Mizrahi, Y., Nerd, A., & Sitrit, Y. (2002). **New fruits for arid climates**. In: J. Janick and A. Whipkey (eds.), Trends in new crops and new uses. ASHS Press, Alexandria, VA. p. 378–384.
- Okiyama, A., Shirae, H., Kano, H., & Yamanaka, S. (1992). Bacterial cellulose I. Two stage fermentation process for cellulose production by *Acetobacter aceti*. **Food Hydrocolloid**, 6(5), 471-477.
- Phippen, W.B., & Simon, J.E. (1998). Anthocyanins in basil (*Ocimum basilicum* L.). **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 46, 1734-1738.
- Reed, G., & Nagodawithana, T.W. (1991). **Yeast technology (2nd ed.)**. New York : Van Nostrand Reinhold .
- Ribereau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Doneche, B., & Lonvand, A. (2000). **Hanbook of Enology : The Microbiology of Wine and Vinifications**. England : John wiley & Sons Ltd.
- Shah, N.P., & Ravula. R.R. (2001). Water acivity in yogurt. **Dairy Industries International**, 66(2), 28-30.



Tamine, A.Y., & Robinson, R.K. (1985). **Yoghurt : Science and Technology**. London : Peerss.