

บรรณานุกรม

- กองโภชนาการ กรมอนามัย. (2530). ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนของที่กินได้ 100 กรัม.
องค์การทหารผ่านศึก.
- กองโภชนาการ กรมอนามัย. (2535). ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย.
องค์การทหารผ่านศึก.
- นวลละออง อุ่นบำรุง. (2546). สรรพคุณทางยาและคุณค่าทางอาหารของถั่วเหลือง [ออนไลน์].
ได้จาก : http://www.geocities.com/psplant/ps_seminar_Nuanlaaong.htm
- ภาณุวรรณ จันทวรรณกุล. (2543). การศึกษาถั่วหมัก.....อาหารพื้นบ้านในภาคเหนือ [ออนไลน์].
ได้จาก : <http://www.science.cmu.ac.th/jou7.html>
- ธิดา ศรีปวน. (2547). “ถั่วเน่า” อาหารหมักจากภูมิปัญญาท้องถิ่น. [ออนไลน์]. ได้จาก :
<http://www.ist.cmu.ac.th/riseat/nl/2004/05/11.php>
- ชนากานต์ พรหมอุทัย, ศันสนีย์ จำจด และ เบญจวรรณ ฤกษ์เกษม. (7 กันยายน 2549). ธาตุเหล็กในเมล็ดข้าวไทย ตอนที่ 1. เชียงใหม่นิวส์.
- อภิขรรุา ช่างสุพรรณ. (29 มีนาคม 2550). มาบริโภคถั่วเหลืองเพื่อสุขภาพกันเถอะ. [ออนไลน์].
ได้จาก : http://www.dss.go.th/dssweb/st-articles/files/bsp_3_2550_soybean.pdf
- Allagheny, N., Obanu, Z.A., Campbell-Platt, G., and Owens, J.D. (1996). Control of ammonia formation during *Bacillus subtilis* fermentation of legumes. *Food Microbiology*. 29: 321-333.
- AOAC official Method 952.20 . 2005. Cobalamin (Vitamin B12 Activity) in Vitamin Preparations Microbiological Methods. Vitamins and Other Nutrients. Chapter 45, P.02
- Azokpota, P., Hounhouigan, J.D., Annan, N.T., Nago, M.C., and Jakobsen, M. (2008). Diversity of volatile compounds of *afitin*, *iru* and *sonru*, three fermented food condiments from Benin. *World J Microbiol Biotechnol*. 24: 879-885.
- Beaumont, M. (2000). Flavouring composition prepared by fermentation with *Bacillus* spp. *International Journal of Food Microbiology*. 75: 189-196.

- Chantawannakul, P., Chukeatirote, E., Oncharoen, A., Klanbut, K., and Lumyong, S. (2003). Screening and isolation of *Bacillus subtilis* exhibiting protease activity from Thua Nao [On-line]. Available: http://agricqua.doa.go.th/worldfermentedfood/P_6_Lumyong.pdf
- Dakwaa, S., Sakyi-Dawson, E., Diakoc, C., and Annan, N.T. (2005). Effect of boiling and roasting on the fermentation of soybeans into dawadawa (soy-dawadawa). *International Journal of Food Microbiology*. 104 : 69– 82.
- Erkan, N., and Oxden, O. (2007). Proximate composition and mineral contents in aqua cultured sea bass (*Dicentrarchus labrax*), sea bream (*Sparus aurata*) analyzed by ICP-MS. *Food Chemistry*. 102 : 721–725.
- Feng, J., Liu, X., Xu, Z.R., Lu, Y.P., and Liu, Y.Y. (2007). Effect of fermented soybean meal on intestinal morphology and digestive enzyme activities in weaned piglets. *Dig DisSci*. 52: 1845-1850.
- Inatsu, Y., Kimura, K., and Itoh, Y., (2002). Characterization of *Bacillus subtilis* strains isolated from fermented soybean foods in Southeast Asia : comparison with *B. subtilis* (*natto*) starter strains. *Japan Agri. Res. Quart*. 36: 169-175.
- Inatsu, Y., Nakamura, N., Yuriko, Y., Fushimi, T., Watanasiritum, L., and Kawamoto, S. (2006). Characterization of *Bacillus subtilis* strains in Thua nao, a traditional fermented soybean food in northern Thailand. *Letters in Applied Microbiology*. 43: 237-242.
- Leejeerajumnean, A., Duckham, S.C., Owens, J.D., and Ames, J.M. (2001). Volatile compounds in *Bacillus*-fermented soybeans. *J. Sci. Food Agric*. 81: 525-529.
- Leejeerajumnean, A. (2003). Thua nao : Alkali fermented soybean from *Bacillus subtilis*. *Silpakorn inter J*. 3: 277-292.
- Owens, J.D., Allagheny, N., Kippinga G., and Ames, J.M. (1997). Formation of volatile compounds during *Bacillus subtilis* fermentation of soya beans. *J Sci Food Agric*. 74:132-140.

- Petchkongkaew, A., Taillandier, P., Gasaluck, P., and Lebrihi1, A. (2008). Isolation of *Bacillus* spp. from Thai fermented soybean (Thua-nao): screening for aflatoxin B1 and ochratoxin A detoxification. *Journal of Applied Microbiology*. 104: 1495-1502.
- Suppadit, T., Sangla, L., and Pintasean, S. (n.d.). A study on productive process and quality of fermented soybean (Thua – Nao) in the upper North of Thailand [On-line]. Available: <http://ssde.nida.ac.th/EMTeachingstaff/Tawadchai/research/Thua%20Nao.pdf>
- Tajima, T. (2003). Processing and Utilization of Legumes [On-line]. Available: http://www.apo-tokyo.org/00e-books/AG-12_Legumes/AG-12_Legumes.pdf
- Tangjitjaroenkun, J., et al. (n.d.). Improvement of high vitamin B12 Thua nao by mixed cultures of soybean oligosaccharide utilizing Bacteria and Yeasts [On-line]. Available: http://agriqua.doae.go.th/worldfermentedfood/P8_Janpen.pdf
- Visessanguan, W., Benjakul, S., Potachareon, W., Panya, A., And Riebroy, S. (2005). Accelerated proteolysis of soy proteins during fermentation of Thua-nao inoculated with *Bacillus subtilis*. *Journal of Food Biochemistry*. 29: 349-366.
- Zheng, G., and Slavik, M.F. (1999). Isolation, partial purification and characterization of a bacteriocin produced by a newly isolated *Bacillus subtilis* strain. *Letters in Applied Microbiology*. 28 : 363-367.