

เอกสารอ้างอิง

แคทริยา ผิวขาว, ภัทรานิษฐ์ ลิ้มสมบัติอนันต์, นงลักษณ์ ถาวรสันตกิจ และ ประวิทย์ ดุ้ยเต็มวงศ์. โยเกิร์ตนมถั่วเหลืองบีฟิดัสพร้อมดื่ม. รายงานโครงการวิทยาศาสตร์บัณฑิต (ชีววิทยา) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี.

พรบ. อาหาร พ.ศ. 2522. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 46 (พ.ศ.2523) เรื่อง นมเปรี้ยว.

พรบ. อาหาร พ.ศ. 2522. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 99 (พ.ศ.2529) เรื่อง นมเปรี้ยว ฉบับที่ 2.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2536. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ลาวัญญ์ ไกรเดช. 2530. ผลิตภัณฑ์อาหารหมักจากถั่วลิสง. อาหาร 17 (1)

วนิดา เต็มภูวภัทร, ศิริพร ทวีพงศ์อิทธิกุล, จินตนาถ วงศ์ชวลิต และประเวทย์ ดุ้ยเต็มวงศ์. การผลิตแหนมโดยใช้เชื้อบีฟิดแบคทีเรียและผงแหนม. รายงานโครงการวิทยาศาสตร์บัณฑิต (ชีววิทยา) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี 2538.

สัมภาษณ์ เจ้าหน้าที่ฝ่ายบริการผู้บริโภค บริษัท ดัชมิลล์ จำกัด 2544.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2523. มาตรฐานวิธีวิเคราะห์อาหารทางจุลชีววิทยา เล่ม 1 อาหารกระป๋อง มอก. 335 เล่ม 1/2523. กระทรวงอุตสาหกรรม.

AOAC. 1995. In *Association of Official Analytical Chemists*, 16th ed. AOAC Inc. Arlington, Virginia, USA.

Baig, M. I. and V. Prasad. 1995. *Effect of incorporation of cottage cheese whey solid and Bifidobacterium bifidum in freshly made yoghurt*. J. Dairy Res. 63: 467-473.

Banken, H. 1997. *Yoghurt Breaks the Mould*. FSTA.

Basak, S. and H. S. Ramaswamy. 1994. *Simultaneous Evaluation of Shear Rate and Time Dependency of Stirred Yoghurt Rheology as Influenced by Added Pectin nad Strawberry Concentrate*. FSTA.

- Bodana, A. R. and D. R. Rao. 1990. *Antimutagenic Activity of Milk Fermented by Streptococcus thermophilus and Lactobacillus bulgaricus*. J. Dairy Sci. 73:3379-3384.
- Buck, L. M., and S. E. Gilliland. 1994. *Comparisons of Freshly Isolated Strains of Lactobacillus acidophilus of Human Intestinal for Ability to Assimilate Cholesterol during Growth*. J. Dairy Sci. 77:2925-2933
- Champagne, C. P.; D. Roy and A. Lafond. 1997. *Selective Enumeration of Lactobacillus casei in Yoghurt Type Fermented Milks Based on a 15 C Incubation temperature*. Biotechnology Techniques. 11 (8): 567-569.
- Chupoon, J. and N. Poosaran. 1989. *Batch Kinetics of Lactobacillus casei for Yogurt Production*. Songklanakarin J. Sci. Technol. 11: 61.
- Chupoon, J., P. Wuttijumnong, A. H-Kittikul and N. Poosaran. 1989. *Possibility of Continuous Yogurt Making*. Songklanakarin J. Sci. Technol. 11: 69.
- Chr. Hansen's. 1996. *Nutrish Cultures: L. acidophilus La-5*. Chr. Hansen's-E.A.C. Dairy Culture Seminar, Feb. 9, 1996. Bangkok, Thailand.
- Chr. Hansen's. 1996. *Nutrish Cultures: L. casei 01*. Chr. Hansen's-E.A.C. Dairy Culture Seminar, Feb. 9, 1996. Bangkok, Thailand.
- Chr. Hansen's. 1996. *Nutrish Cultures: Bifidobacterium Bb-12*. Chr. Hansen's-E.A.C. Dairy Culture Seminar, Feb. 9, 1996. Bangkok, Thailand.
- Dave, R. I. and N. P. Shah. 1996. *Evaluation of Media for Selective Enumeration of Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii spp. Bulgaricus, Lactobacillus acidophilus, and Bifidobacteria*. J. Dairy Sci. 79:1529-1536
- Egan, H.; R. S. Kirk; R. Sawyer. 1981. *Pearson's Chemical Analysis of Foods*. 8th ed. Churchill Livingstone, London.
- Fennema, O. R. 1985. *Food Chemistry*. 2nd ed. Marcel Dekker, Inc. USA
- Frezier, W. C. and D. C. Westhoff. 1988. *Food Microbiology*. 4th ed. McGraw-Hill Book Co. Singapore.
- Gacula Jr., M. C. and J. Singh. 1984. *Statistical Methods in Food and Consumer Research*. Academic Press, Inc., USA
- Gad, A. S.; J. F. Frank; K. A. Schmidt and M. H. Abd El Salam. 1995. *Microstructure and Some Physical Properties of Yoghurt Stabilized with Pectin*. J. Dairy Sci. 78 (suppl. 1):127
- Gilliland, S. E. 1989. *Acidophilus Milk Products: A Review of Potential Benefits to Consumers*. J. Dairy Sci. 72:2483-2494.
- Hoover, D. G., 1993. *BIFIDOBACTERIA: Activity and Potential Benefits*. Food Technol. 47(6):120-124.
- Hoover, D. G., and L. R. Steenson. 1993. *Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria*. Academic Press, Inc., San Diego, CA, USA.

- Hosoda, M., H. Hashimoto, F. He, H. Morita, and A. Hosono. 1996. *Effect of Administration of Milk Fermented with Lactobacillus acidophilus La-2 on Fecal Mutagenicity and Microflora in the Human Intestine*. J. Dairy Sci. 79:745-749.
- Huges, D. B. and D. G. Hoover. 1991. *BIFIDOBACTERIA: Their Potential for Use in American Dairy Products*. Food Technol. 45 (4): 74-80.
- Hunger, W. and N. Peitersen. 1992. *New Technical Aspects of the Preparation of Starter Cultures*. Bulletin of IDF No. 277:17-21
- HunterLab. 1997. *ColorQuest II Colorimeter*. Hunter Associates Laboratories Inc. Reston, Virginia, USA.
- IDF (1990). *In Standard Milk and Milk Products: Enumeration of Yeasts and Moulds Colony Count Technique at 25 C*.
- IDF (1997). *In Standard: Dairy Starter Cultures of Lactic Acid Bacteria (LAB) Standard of Identity*. Brussels Belgium. p. 4.
- Jiang, J. X.; S. W. Zhu; Y. Zhu and B. Q. Chen. 1994. *Improving the Flavour and Rheology of Biprotein Yoghurt*. FSTA.
- Jiang, T.; A. Mustapha and D. A. Savaiano. 1996. *Improvement of Lactose Digestion in Human by Ingestion of Unfermented Milk Containing Bifidobacterium longum*. J. Dairy Sci. 79: 750-757.
- Kandler, O. and Weiss, N. 1986. *The Genus Lactobacillus*. In "Bergey's Manual of Systematic Bacteriology," ed. J. G. Holt, Vol.2 Williams and Wilkins Co., Baltimore. MD, USA.
- Klein, G.; A. Pack; C. Bonaparte and G. Reuter. 1998. *Taxonomy and Physiology of Probiotic Lactic Acid Bacteria*. Int. J. Food Microbiol. 41:103-125.
- Lim, K. S.; C. S. HUH; Y. J. Baek and H. U. Kim. 1995. *A Selective Enumeration Medium for Bifidobacteria in Fermented Dairy Products*. J. Dairy Sci. 78:2108-2112
- Lundin, L. and A. M. Hermansson. 1995. *Influence of Locust Bean Gum on the Rheological Behaviour and Microstructure of Kappa-Carrageenan*. FSTA.
- Montes, R. G., T. M. Bayless, J. M. Saavedra and J. A. Perman. 1995. *Effect of Milks Inoculated with Lactobacillus acidophilus or a Yoghurt Culture in Lactose-Maldigesting Children*. J. Dairy Sci. 78:1657-1664.
- Mustapha, A., T. Jiang and D. A. Savaiano. 1997 *Improvement of Lactose Digestion by Humans Following Ingestion of Unfermented Acidophilus Milk: Influence of Bile Sensitivity, Lactose Transport, and Acid Tolerance of Lactobacillus acidophilus*. J. Dairy Sci. 80:1537-1545.
- Nighswonger, B. D., M. M. Brashears and S. E. Gilliland. 1996. *Viability of Lactobacillus acidophilus and Lactobacillus casei in Fermented Milk Products During Refrigerated Storage*. J. Dairy Sci. 79:212-219
- Nakazawa, Y. and A. Hosono. 1992. *Functions of Fermented Milk*. Translated by Howells, B. W. Elsevier Science Publishers Ltd. Essex, England.

- Piston, R. L., and S. E. Gilliland. 1994. *Influence of Subsequent Refrigerated Storage in Milk on Ability of Lactobacillus acidophilus to Assimilate Cholesterol*. Cultured Dairy Products. J. 29 (4)
- Playne, M. J. and R. Crittenden. 1996. *Commercially Available Oligosaccharides*. Bulletin of IDF 313:10-22.
- Rajasekaran, M. and R. B. Rajor. 1989. *Supplementation of Soymilk with Skimmilk to Develop Yoghurt Product*. FSTA.
- Saloff-Coste, C. J. 1995. *Lactobacillus casei*. Danone Newsletter No. 7, www.danonenewsletter.fr. France.
- Saloff-Coste, C. J. 1997. *Lactobacillus acidophilus*. Danone Newsletter No. 13, www.danonenewsletter.fr. France.
- Saloff-Coste, C. J. 1997. *Bifidobacteria*. Danone Newsletter No.16, www.danonenewsletter.fr. France.
- Scardovi, V. 1986. *The genus Bifidobacterium*. In "Bergey's Manual of Systematic Bacteriology," ed. J. G. Holt, Vol.2 Williams and Wilkins Co., Baltimore. MD, USA.
- Shukla, F. C. and S. C. Jain. 1991. *Effect of Additives on the Quality of Yoghurt*. FSTA.
- Stenby, E. 1996. *Possible Probiotic Effect of Lactic Acid Bacteria*. Chr. Hansen's-E.A.C. Dairy Culture Seminar, Feb. 9, 1996 Bangkok, Thailand.
- Stone, H. and Joel L. Sidel. 1992. *Sensory Evaluation Practices*. Academic Press Inc. San Diego, CA, USA.
- Takano, T.; Y. Saito and A. Futami. 1990. *Method of Preparations of Bifidobacteria-Containing Fermented Milk*. U.S. Patent: 4,913,913.
- Tamime, A. Y. and Robinson, R. K. 1985. *YOGHURT Science and Technology*. Pergamon Press Ltd. Exeter, Great Britain.
- Tuitemwong, P.; C. Ronpairin; S. Insorn; K. Tuitemwong; S. Thanasupawat. 1996. *Frozen Soy Yoghurt with Bifidus and Acidophilus Bacteria*. FSTA.
- Turner, A. 1989. FSTA.
- Vanderzant, C. and D. F. Splittstoesser. 1992. *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods*. American Public Health Association, DC, USA.
- Wood, B. J. B. 1985. *Microbiology of Fermented Foods*. Elsevier Applied Science Publisher Ltd. Essex, England.
- Yadav, V. B.; Y. K. Jha; S. K. Garg and B. K. Mital. 1994. *Effect of Soymilk Supplementation and Additives on Sensory Characteristics and Biochemical Changes of Yoghurt during storage*. FSTA.