

เอกสารอ้างอิง

- ธงชัย พรรณสวัสดิ์. 2535. *คู่มือวิเคราะห์น้ำเสีย*. สมาคมวิศวกรรมสิ่งแวดล้อมไทย. World Environment Center (WEO).
- นัยทัศน์ ภูศรีณย์. 2540. *คู่มือปฏิบัติการ 602431 การหมักแอสทอกอสต์*. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม. กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากแหล่งกำเนิดประเภทโรงงานอุตสาหกรรมและนิคมอุตสาหกรรม. *ราชกิจจานุเบกษา*. ฉบับที่ 3. เล่มที่ 13 ลงวันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2539.
- ปราโมทย์ ชรรมรัตน์, สิริพร สรณเสาวภาคย์, สมคิด ชรรมรัตน์, จารุวรรณ สิริพรรณพร, กรุณา จินถนอม และพรวิสาข์ บุญยงค์. 2546. “โครงการผลิตวุ้นมะพร้าวระดับอุตสาหกรรมขนาดกลาง และขนาดย่อม.” [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา <http://www.Smejelly.com/home.asp>. (4 กรกฎาคม 2546).
- เพ็ญจา จิตจำรูญโชคไชย. 2542. น้ำเสียและการบำบัด. *วารสารจรรยา*, 49: 20 – 24.
- ไพโรจน์ วิริยจารี และอรัญ หินพงศ์กิตติกุล. 2534. *ปฏิบัติการอุตสาหกรรมการหมัก*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. *การวางแผนการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ภัททิยา ตระกูลสว่าง. 2530. “การแยกเชื้อยีสต์ที่ย่อยสลายน้ำตาลแลคโตสจากนมวัว.”
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เขาวพา สุวดี. งานวิจัยอุตสาหกรรมเทคโนโลยีชีวภาพ. “จุลินทรีย์กับการบำบัดน้ำเสีย.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.rdi.Gro.or.th/htmls/waste.html>. (28 ตุลาคม 2545).
- รังสิมา ชลคุป. 2538. “การศึกษาลักษณะเฉพาะทางกายภาพของฟิล์มจากวุ้นมะพร้าว.”
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เรณู ปิ่นทอง, พัชร พัฒนากุล, เกตุการ ดาจันทา, อรณุช สีหามาลา, อัจฉรา เทียมภักดี และพนิดา รัตนปิติกรณ. 2544. *คุณค่าทางอาหารและการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์เนยแข็งจากถั่วเหลือง*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

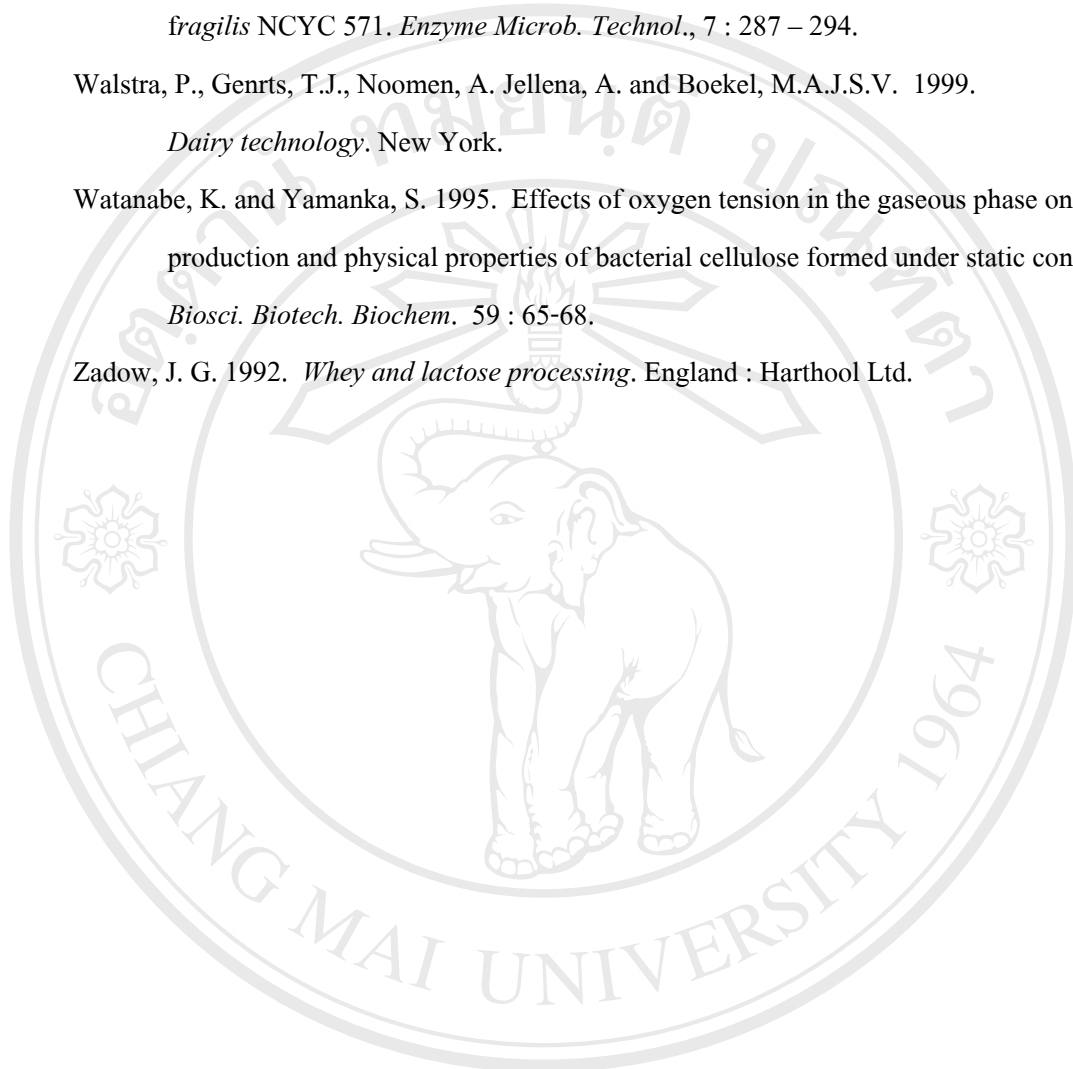
- วราวุฒิ ทรูส่ง, กรวิกา สุขศรีวงษ์ และปนัดดา พวงเกษม. 2536. การผลิตเซลลูโลสจากเชื้อ *Acetobacter xylinum* ในน้ำหางนม. วารสารพระจอมเกล้าลาดกระบัง. ฉบับที่ 1 (1) : 20 – 22.
- สมคิด ธรรมรัตน์. 2531. อาหารวุ้นมะพร้าว. วารสารอาหาร. ฉบับที่ 18 (4) : 11 – 16.
- สาวิตรี ลิ้มทอง. 2539. ยีสต์และยีสต์เทคโนโลยี. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุนทร มนต์วิเศษ, ปราโมทย์ ธรรมรัตน์, จารุวรรณ ศิริพรรณพร และ ศิริพร เอื้ออังกูร. 2543. จุลินทรีย์ปนเปื้อนในกระบวนการหมักวุ้นน้ำมะพร้าว. วารสารอาหาร. ฉบับที่ 3 (30) : 197 – 208.
- สุเมธ ตันตระเชียร และวราวุฒิ ทรูส่ง. 2537. วุ้นมะพร้าว. วิทยาศาสตร์. 48 (6) : 360-364.
- อังคณา พันธุ์ศรี. 2541. ผลของออกซิเจนและสารอาหารในอาหารเลี้ยงเชื้อต่อการสร้างเซลลูโลสของแบคทีเรีย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2545. การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากล้าภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- AOAC. 2000. Association of Official Analytical Chemists. *Official methods of Analytical*. 17th ed, Washington D.C.
- Benwart, G.J. 1981. *Basic Food Microbiology*, Abridge ed. AVI Publishing company, Inc., Conneticut.
- Bielecki, S., Krystynowicz, E.A., Turkiewicz, M., Kalinowska, H. 2003. "Bacterial cellulose." [Online]. Available http://www.wiley_vch.de/books/biopoly/pdf_v05/bpol/5003-37_46.pdf. (10 August 2003).
- Brown, R.M.Jr. 1989. "Bacterial Cellulose" In *Cellulose : Structural and Functional Aspects*. Ed, Kennedy, Phillips, and Williams, Ellis Horwood Ltd, 145-151.
- Budhiono, A., Rosidi, B., Taher, H. and Iguchi, M. 1999. Kinetic aspects of bacterial cellulose formation in *nata-de-coco* culture system. *Carbohydrate Polymers.*, 40 : 137-143.
- Cannon, R.E. and Anderson, S.M. 1991. Biogenesis of bacterial cellulose. *Critical Review in Microbiology.*, 17 : 435-477.
- Castillo, F.J. 1990. Lactose metabolism by yeasts : *Yeast Biotechnology and Biocatalysis*, Ed. Verachtert, H. and Mot, R.D. United States of America : Mercel Dekker, Inc.

- Grba, S., Stehlik-Tomas, V., Stanzer D., Vahcic, W. and Skrlin, A. 2002. Selection of yeast strain *Kluyveromyces marxianus* for alcohol and biomass production on whey. *Chem. Biochem. Eng.*, 16 : 13 – 16.
- Holt, J.G., Krieg, N.R., Sneath, P.H.A., Staley, J.T. and Williams, S.T. 1994. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology* 9th. Williams and Wilkins; Baltimore.
- Hwang, J.W., Yang, Y.K., Hwang, J.K., Pyun, Y.R. and Kim, Y.S. 1999. Effect of pH and dissolved on cellulose production by *Acetobacter xylinum* BRC 5 in agitated culture. *J. Bioscience and Bioeng.*, 88 : 183 – 188.
- Janssens, J.H., Burris, N., Woodward, A. and Bailey, R.B. 1983. Lipid-enhanced ethanol production by *Kluyveromyces fragilis*. *Appl. Environ. Microbiol.*, 45 : 598-602.
- Jonas, P. and Stockar, U. V. 1998. Production and application of microbial cellulose. *Polymer Degradation and Stability.*, 59 : 101 – 106.
- Kisaalita, W., Lo, K. and Pinder, K. 1989. Kinetic of whey-lactose acidogenesis. *Biochnol. Biotech. Bioeng.*, 33 : 623 – 630.
- Kourkoutas, Y., Dimitropoulou, S., Kanellaki, M., Marchant, R., Nigam, P., Banat, I.M. and Koutinas, A.A. 2002. High-temperature alcoholic fermentation of whey using *Kluyveromyces marxianus* IMB3 yeast immobilized on delignified cellulosic material. *Biores. Technol.*, 82 : 177-181.
- Krusong, W. and Tantratian, S. 1995. Relationships of growth of *Acetobacter xylinum* on its cellulosic gel in coconut water and synthetic media. *Microbial Utilization of Renewable Resources* Vol. 9. NRCT. NUS, DOST-JSPS Joint Seminar on Biotechnology, 12 – 15 October 1994, Khon Kaen, Thailand, 127 – 131.
- Krusong, W., Jindaprasert, A. and Yoshida, T. 2004. Accumulation of cellulose gel by *Acetobacter xylinum* DK on static cellulose microfibril attachment matrix in airlift cultivation. *Thai J. Biotechnol.* 5 : 43-50.
- Krystynowicz, A. and Bielecki, S. 2001. "Biosynthesis of bacterial cellulose and its potential application in the different industries." [Online]. Available http://www.biotechnology_pl.com/science/krystynowicz.htm. (10 August 2003).
- Lapuz, M.M., Gallardo, E.G. and Palo, M.A. 1967. The nata organism-cultural requirements, characteristics and Identity. *Phil. J. Sci.*, 96 : 91-111.

- Madigan, M.T., Martinko, J.M. and Parker, J. 2000. *Brock Biology of Microorganisms*. (ninth Edition). Southern Illinois University Carbondale. Prentice Hall International, Inc.
- Marwaha, S.S. and Kennedy, J.F. 1984. Ethanol production from whey permeate by immobilized yeast cells. *Enzyme Microb. Technol.*, 6 : 18 – 20.
- Masaoka, S., Ohe, T. and Sakota, T.N. 1993. Production of cellulose from glucose by *Acetobacter xylinum*. *J. Ferment. Biogen.*, 75 : 18 – 22.
- Mewson, A. J. 1994. Bioconversion for whey utilization and waste abatement. *Bioresource Technology*, 47 : 195 – 203.
- Moeini, H., Nahvi, I. and Tavossoli, M. 2004. Improvement of SCP production and BOD removal of whey with mixed yeast culture. *Electro. J. Biotechnol.*, 26 : 249-255.
- Naritomi, T., Kouda, T., Yano, H. and Yoshinaga, F. 1998. Effect of ethanol on bacterial cellulose production from fructose in continuous culture. *J. Ferment. Bioeng.*, 85 : 598-603.
- O’Leary, V.S., Scotton, G., Benclvengo, M., Sullivan, B., and Holsinger, V.H. 1977. Influence of lactose hydrolysis and solid concentration on alcohol production by yeast in acid whey ultrafiltrate. *Biotechnol. Bioeng.*, 19 : 1689-1702.
- Revillion, J.P. de P., Brandelli, A and Ayub, M.A.Z. 2003. Production of yeast extract from whey using *Kluyveromyces marxianus*. *Brazilian Archives of Biology and Technology*, 46 : 121-127.
- Rosenthal, T. 1991. *Milk and Dairy Product*. New York : Balaban.
- Sarles, W.B., Frazier, W.C., Wilson, J.B. and Knight, S.G. 1951. *Microbiology General and Applied*. Department of Bacteriology University of Wisconsin. New York : Harper and Brothers.
- Saxena, I.M., Dandekar, T., Brown, Jr. R.M, “ Mechanisms in cellulose biosynthesis.” [Online]. Available http://www.est.edu/ce/conferences/cell_pdf/saxena.PDF (1 August 2003).
- Schaefer, O., Viene, P. and Stockar, U.V. 1986. Alcohol production from whey permeate. *Conservation and Recycling*, 8 : 153 – 164.
- Siso, M.I.G. 1994. Beta-Galactosidase production by *Kluyveromyces lactis* on milk whey : batch versus fed-batch cultures., *Process Biochemistry*, 29 : 565 – 568.

- Siso, M.I.G. 1996. The biotechnological utilization of cheese whey : A review. *Bioresource Technology.*, 57 : 1 – 11.
- Soda and Ano Laboratory. 1996 – 2003. “Production of biocellulose (bacterial cellulose).” [Online]. Available <http://www.res.titech.ac.jp/~junkan/english/cellulose/>. (8 July 2003).
- Son, H.J., Heo, M., Kim, Y. and Lee, S. 2001. Optimization of fermentation condition for the production of bacterial cellulose by a newly isolated *Acetobacter* sp. A9 in shaking cultures. *Biotechnol. Appl. Biochem.*, 33 : 1-5.
- Son, H.J., Kim, H.G., Kim, K.K., Kim, H.S., Kim, Y.G. and Lee, S. J. 2003. Increased production of bacterial cellulose by *Acetobacter* sp. V6 in synthetic media under shaking culture conditions. *Bioresource Technology.*, 56 : 215 – 219.
- Szczodrak, J. 2000. Hydrolysis of lactose in whey permeate by immobilized β -galactosidase from *Kluyveromyces fragilis*. *J. Molecular Catalysis B : enzymatic.*, 10 : 631-637.
- TISTR culture collection. 1995. *List of cultures 1995*. fifth edition Bangkok MIRCEN Thailand Institute of Scientific and Technological Research Bangkok, Thailand.
- Toda, K., Asakora, T., Fukaya, M., Entani, E. and Kawamura, Y. 1997. Cellulose production by acetic acid – resistant *Acetobacter xylinum*. *J. ferment and Bioeng.*, 84 : 228 – 231.
- Todar, K. 2000. “*Nutrition and Growth of Bacteria*” University of Wisconsin-Madison. [Online]. Available <http://textbookofbacteriology.net/nutgro.html>. (6 October 2000)
- Van der Walt, J.P. 1970. Criteria and method used in classification. *The Yeast, a Taxonomic Study*. Amsterdams : North Holland Publishing Co.
- Vandamme, E.J., Bacts, S.D and Steinbuchel, A. 2001. *Polysaccharides I : Polysaccharides from Prokaryotes* : Wiley-VCH.
- Vandamme, E.J., Baets, S.D., Vanbaelen, A., Joris, K and Wulf, P.D. 1998. Improved production of bacterial cellulose and its application potential. *Polymer Degradation and Stability.*, 59 : 93-99.
- Verschuren, P.G., Cardona, T.D., Nout, M.J.R., Gooijer, K.D.D. and Heuvel, J.C.V.D. 2000. Location and limitation of cellulose production by *Acetobacter xylinum* established from oxygen profiles. *J. Bioscience and Bioeng.*, 89 : 414 – 419.

- Vienne, P. and Stockar, U.V. 1985. Metabolic physiological and kinetic aspects of the alcoholic fermentation of whey permeate by *Kluyvermyces fragilis* NRRL 665 and *Kluyvermyces fragilis* NCYC 571. *Enzyme Microb. Technol.*, 7 : 287 – 294.
- Walstra, P., Genrts, T.J., Noomen, A. Jellena, A. and Boekel, M.A.J.S.V. 1999. *Dairy technology*. New York.
- Watanabe, K. and Yamanka, S. 1995. Effects of oxygen tension in the gaseous phase on production and physical properties of bacterial cellulose formed under static condition. *Biosci. Biotech. Biochem.* 59 : 65-68.
- Zadow, J. G. 1992. *Whey and lactose processing*. England : Harthool Ltd.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved