

เอกสารอ้างอิง

กระทรวงการคลัง. (2546). ประกาศกระทรวงการคลังเรื่อง“วิธีการบริหารสุรา พ.ศ. 2546”.

ฉบับที่ 4. กรุงเทพฯ. กระทรวงการคลัง.

กระทรวงอุตสาหกรรม. (2544). มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม “สุรากลั่น” (มอก.2088-2544). สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ. กระทรวงอุตสาหกรรม.

กรมส่งเสริมการเกษตร. (2546). “ส้มเขียวหวาน”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.doae.go.th>

กล้าณรงค์ ศรีรอด เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ สิทธิโชค วัลลภาทิพย์ และเกศินี อมรอิทธิกุล. (2545).

การศึกษาวิจัยกรรมวิธีการหมักไวน์จากมันสำปะหลังเพื่อพัฒนาภูมิปัญญาชาวบ้าน.

รายงานฉบับสมบูรณ์เสนอกองทุนเพื่อลดผลกระทบจากนโยบายรัฐเสรี กรมโรงงาน

อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.

กำเนิด สุกันวงษ์. (2534). จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

คุณวุฒิ สุวพานิช. (2547). เทคนิคการผลิตสุรากลั่น. มะเซิงเทรา : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนครินทร์.

โชคชัย วนภู. (2546). เอกสารประกอบการอบรม “การกลั่นสุรา”. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.

ชวลิต ตั้งตระกูล. (2547). สุรากลั่นและการกลั่นสุรา. วารสารอาหาร., 34(2) : 112-119.

นัยทัศน์ ภู่อริณย์. (2542). ไลน์. เอกสารการสอนวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร.

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ประดิษฐ์ ครัววัฒนา. (2545). ไลน์ : ศาสตร์และศิลป์. สถาบันวิจัยคั้นคว่ำ และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ปราณี อ่านเปรื่อง. (2547). เอนไซม์ทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

กรุงเทพฯ.

เปรมปรี ณ สงขลา. (2544). คู่มือการทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ. กรุงเทพฯ : เคหะเกษตร ฐานการพิมพ์ จำกัด.

พัฒนาพงษ์ วันจันทิก. (2543). การผลิตไวน์ผลไม้ไทย. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะ

อุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ไพโรจน์ วิริยะจारी. (2539). การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยะจारी. (2547). การออกแบบการทดลอง. เชียงใหม่ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล. (2543). การศึกษาการผลิตสุราแช่พื้นเมืองของไทยประเภทสาโท. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยรังสิต.
- ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล. (2548). ตอบปัญหาสุรากลั่น. *เกษตรแปรรูป/Agri industry business.*, 35(3) : 101-102.
- ยุพา ศรีนาค. (2531). “การตรวจหาปริมาณสารที่อาจเป็นอันตรายในสุราเถื่อนและสุราทั่วไป”. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รัฐพงษ์ ปกแก้ว. (2545). “การเปรียบเทียบกระบวนการหมักแบบ SHF และ SSF เพื่อการผลิตเอทานอลเชื้อเพลิงจากแป้งมันสำปะหลังโดยเชื้อ *Aspergillus niger* และ *Saccharomyces cerevisiae*”. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วรพงษ์ ภูมิบ่อปลับ. (2542). การศึกษาต้นทุน-ผลตอบแทนของการลงทุนทำส้มเขียวหวานในพื้นที่แต่ละขนาดในเขต อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่. (2546). ไม้ผลปี 2544 ของจังหวัดเชียงใหม่. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://chiangmai.doae.go.th>
- ห้างหุ้นส่วนจำกัด โคราซ ทรีท เคมีคอล. (2548). คู่มือเครื่องกลั่นสุรา. 84/1 ซอยมูขมมนตรี 22 ต.ในเมือง อ.เมือง จ.นครราชสีมา

AOAC . (2000). Official methods of analysis of Association of Official Analytical Chemists. 17th ed. USA, AOAC International.

Al-hooti, S.N., Sidhu, J.S., Al-Saqer, J.M. and Al-Othman, A.A. (2002). Chemical composition and quality of date syrup as affected by pectinase/cellulase enzyme treatment. *J. Food Chemistry.*, 79 : 215-220

- Alkorta, I., Garbisu, C., Lalma, M.J. and Serra, J.L. (1998). Industrial application of pectic enzymes : A review. *Process Biochemistry.*, 33 : 21-28.
- Arrizon, J. and Gschaedler, A. (2007). Effect of the addition of different nitrogen sources on the tequila fermentation process at high sugar concentration. *J. Applied Microbiology.*, 102 : 1123-1131.
- Bhat, M.K. (2000). Cellulase and related enzymes in biotechnology. *J. Biotechnology Advances.*, 18 : 355-383.
- Chesson, A. (1987). Supplementary enzymes to improve the utilization of pigs and poultry diets. In Havesign, W., Cole, D.J.A. (eds.). *Recent advance in animal nutrition*, London : Butterworths.
- Claus, J.M. and Berglund, A.K. (2005). Fruit brandy production by batch column distillation with reflux. *J. Food Process Engineering.*, 28 : 53-67
- Cortes, S., Gil L.M. and Fernandez E. (2005). Volatile composition of traditional and industrial Orujo spirit. *J. Food Control.*, 16 : 383-388.
- DSM Food Specialties Beverage Ingredients. (2004). Product Sheet. *Saccharomyces cerevisiae* ; Fermivin PDM and Fermivin.
- Fleet, G.H. (1994). *Wine Microbiology and Biotechnology*. Hardwood Academic Publishers.
- Galante, Y.M., Deconti, A. and Monteverdi, R. (1998). Application of *Trichoderma* enzymes in food and feed industries. In : Harman, G.F., Hubicek, C.P. (eds.). *Enzymes biological control and commercial Application*. London : Taylor & Francis.
- Hardy, P.J. and Brown, J.H. . (1989). Process control. In J.R. Piggott, R.Sharp and P.E.B. Duncan (eds.). *The Science and Technology of Whiskies*, London : Longman Scientific and Technical.
- Hernandez-Gomez, L.F., Ubeda, J. and Briones, A. (2003). Melon fruit distillate : comparison of different distillation methods. *J. Food Chemistry.*, 82 : 539-543.

- Kashyap, D.R., Vohra, P.K., Chopra, S. and Tewari, R. (2001). Applications of pectinase in the commercial sector: a review. *J. Bioresource Technology.*, 77 : 215-227.
- Lallemand Inc. (2004). Technical information. *Saccharomyces cerevisiae* ; Lalvin EC1118 and Enofern BDX.
- Lea, A.G.H., and Piggott, J.R. (1995). *Fermented Beverage Production*. Blackie Academic & Professional.
- Mendes-Ferreira, A., Mendes-Faia, A. and Leao, C. (2004). Growth and fermentation patterns of *Saccharomyces cerevisiae* under different ammonium concentration and its implications in wine making industry. *J. Applied Microbiology.*, 97 : 540-545.
- Pifferi, P.G., Busca, G., Manenti, I., Lo., Presti, A. and Spagna, G. (1989). Immobilization of pectinesterase on alumina for the treatment of fruit juices. *J. Food chemistry and biotechnology.*, 44 : 173-182.
- Pilnik, W. and Voragen, A.G.J. (1993). Pectic enzymes in fruit juice and vegetable juice manufacture. In : Reed, G. *Food and Science Technology, Enzymes in Food Processing*. New York : Academic Press.
- Rose, A.H. (1977). *Alcoholic Beverage*. London : Academic Press.
- Tanner, H. and Brunner, H.R. (1992). *Fruit distillation today*. Germany : Heller Chemical and Administration Society.
- Ulig, H. (1998). *Industrial enzyme and their applications*. New York : John Wiley & Sons Inc.
- Varnam, H.A., and Sutherland, P.J. (1994). *Beverages Technology, Chemistry and Microbiology*. London : Chapman & Hall.
- Whitaker, J.R. (1990). New and future uses of enzymes in food processing. *J. Food Biotechnology.*, 4 : 669-697.