

เอกสารอ้างอิง

กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2527). ตารางแสดงชนิดและปริมาณกรดอะมิโนในอาหารไทย.

คณะกรรมการกำหนดมาตรการและจัดทำเอกสารอนุรักษ์ดินและน้ำ และการจัดการดิน. (2541). *พืชตระกูลถั่วเพื่อการปรับปรุงบำรุงดิน*. กรมพัฒนาที่ดิน. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

คณาจารย์ภาควิชาจุลชีววิทยา. (2543). *คู่มือปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป*. สงขลา: คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

คณิงกานต์ กลั่นบุศน์ และอัญชลี อ่อนเจริญ. (2543). “การศึกษาเชื้อ *Bacillus subtilis* ที่ผลิตเอนไซม์โปรเอสในการหมักถั่วเหลืองแบบพื้นบ้านในภาคเหนือ.” ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต (จุลชีววิทยา) ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

โครงการสมุนไพรรักษาอาการสุขมูลฐานโดยความช่วยเหลือขององค์การยูนิเซฟ. (2529). *คู่มือสมุนไพรรักษา 3 : อาหารสมุนไพรรักษา*. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

นนุช สิงสัน. (2547). การผลิตกรดโพลีกลูตามิกโดย *Bacillus subtilis* ในถั้วชนิดต่างๆ. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต (จุลชีววิทยา) ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

บริษัท แสงแดด มีเดีย กรุ๊ป จำกัด. “ถั้วนาปรุงรส และกลิ่นหอมให้อาหาร.” [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา http://www.sangdad.com/html/book_content_8. (17 มีนาคม 2550).

ปิติ กาลธียนันท์ และอารี ชูวิสิฐกุล. (2550). ถั่วเน่า อาหารพื้นเมือง ภูมิปัญญาของคนไทยเมืองเหนือ. บทความวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทย. สำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์การบริการ.

ไพโรจน์ วิริยจารี. (2547). การออกแบบการทดลองขั้นสูง. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ภาควิชาชีววิทยา. (2539). คู่มือปฏิบัติการจุลชีววิทยา. เชียงใหม่ : คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ภาณุวรรณ จันทวรรณกุล. (2543). การศึกษาถั่วหมักอาหารพื้นบ้านในภาคเหนือ. เชียงใหม่ : คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ภาณุวรรณ จันทวรรณกุล. (2551). “การศึกษาถั่วหมักอาหารพื้นบ้านทางภาคเหนือ.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.science.cmu.ac.th/jou7.html> (11 เมษายน 2551)

วรารุณี ทรุส่ง และรุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2532). เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม. กรุงเทพมหานคร:สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

วิวิทย์ สมสานต์. (2546). “แบคทีเรียแกรมบวกรูปร่างแท่งสร้างเอนโดสปอร์”. ในคู่มือปฏิบัติการ อนุกรมวิธานของแบคทีเรียสำหรับนักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์. หน้า 4.1-4.5. สงขลา: ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ศรีจันทร์รัตน์ กันทะวัง. “ภูมิปัญญาล้านนา.” (2551). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://school.obec.go.th/phifo> (4 มิถุนายน 2551)

ศุภยงค์ วรวิมลคุณชัย. (2547). การพิสูจน์เอกลักษณ์ของแบคทีเรียกรัมบวกและกรัมลบ. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ห้องสมุดความรู้การเกษตร โดยกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2553).
 “ถั่วเหลือง.” [Online]. <http://www.doae.go.th/library> (2552, February 22).

อภิพรธ พุกภักดี. (2528). *คู่มือการปลูกถั่วเหลืองด้วยภาพ*. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์ทั้งฮั่วชิน
 กรุงเทพมหานคร.

อภิพรธ พุกภักดี. (2546). *ถั่วเหลือง: พืชทองของไทย*. กรุงเทพมหานคร:
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

AOAC. (2003). *Official Methods of Analysis*. 17th ed./Rev.4. Maryland: Association of Official
 Analytical Chemists International.

Bell, L. N. (2003). “Moisture effects on enzyme activity.” [Online]. Available http://ift.confex.com/ift/2003/techprogram/paper_15479.htm (2010, January 11).

Chater, K.F. (1989). Aspects of multicellular differentiation in *Streptomyces coelicolor* A3(2). In
 Hershberger, C. L., Queener, S. W., and Hegeman, G. (Eds), *Genetics and Molecular
 Biology of Industrial Microorganisms*. (pp. 99-107), American Society for Microbiology,
 Washington D.C

Choi, Y.-B., Kim K.-S. and Rhee, J.-S. (2002). Hydrolysis of soybean isoflavone glucosides by
 lactic acid bacteria. *Biotechnol. Letters*. 24:2113-2116.

Citizendium. “*Bacillus subtilis*.” (2009). [Online]. Available http://en.citizendium.org/wiki/Bacillus_subtilis (2009, February 1).

- Claus, D. and Berkeley, R.C.W. (1986). Genus *Bacillus*. In Sneath, P.H.A., Mair, N.S., Sharpe, M.E. and Holt, J.G. (Eds.), *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*, vol. 2. (pp. 1105–1139), Williams & Wilkins, Baltimore, Maryland.
- Crisan, E. V. and Sands, A. (1975). Microflora of four fermented fish sauces. *Am. Soc. Microbiol.* 29:106-109.
- Davies, C. G. A., Netto, F. M., Glassenap, C. M., Labuza, T. P. and Gallaher, D. D. (1998) Indication of Maillard reaction during storage of protein isolates. *J. Agric. Food Chem.* 46:2485-2489.
- Demain, A.L., Aharonowitz, Y., and Martin, J.-F. (1983). Metabolic control of secondary biosynthetic pathways. in Vining, L.C. (Eds.), *Biochemistry and Genetic Regulation of Commercially Important Antibiotics*. (pp. 49-72), Addison-Wesley, London.
- Euzeby, J.P. (1997). "List of bacterial names with standing in nomenclature." [Online]. Available <http://www.bacterio.cict.fr> (2006, January 14).
- Fukutake, M., Takahashi, M., Ishida, K., Kawamura, H., Sugimura, T. and Wakabayashi, K. (1996). Qualification of genistein and genistin in soybeans and soybean products. *Food Chem. Toxicolog.* 34(5):457-461.
- Gertler, A., Birk, Y. and Bondi, A. (1967). A comparative study of the nutritional and Physiological significant of pure soybean trypsin inhibitor and of ethanol-extracted soybean meals in chicks and rats. *J. Nutr.* 91:358-370.

- Gramajo, H. C., Takano, E. and Bibb, M. J. (1993). Stationary-phase production of the antibiotic actinorhodin in *Streptomyces coelicolor* A3(2) is transcriptionally regulated. *Molecular Microbiol.* 7(6):837-845.
- Hargreaves, D.F., Potten, C. S., Harding, C., Shaw, L. E., Morton, M. S., Robert, S. A., Howell, A. and Bundred, N. J. (1999). Two-week dietary soy supplementation has an estrogenic effect on normal premenopausal breast. *J. Clin. Endocrinol. Metab.* 84:4017-4024.
- Hunter Associates Laboratory. (2008). "Application note." [Online]. Available <http://www.hunterlab.com> (2009, August 20).
- John Lindquis. (2005). "Differential medium : Glucose fermentation broth." [Online]. Available <http://www.jlindquist.net/generalmicro/dfnewgfbpage.html> (2008, January 22).
- Kanno, A., Takamatsu, H. and Takano, N. (1982). Studies on natto I. Determination of several volatile components produced by *Bacillus natto* in commercial natto. *Food Sci. Tech. Abstr.* 17:12-19.
- Kato, E. (1985). The manufacture of natto-tradition and modern. in Abstracts: Asian Symposium on Non-Salted Soybean fermentation. (pp.72). Ibaraki, Japan.
- Kuo, L.-C. and Lee, K.-T. (2008). Cloning, expression, and characterization of two β -glucosidase from isoflavone glycoside-hydrolyzing *Bacillus subtilis* natto. *J. Agric. Food Chem.* 56:119-125.
- Kousuge, T., Adachi, T. and Kamiya, H. (1962). Isolation of Tetramethylpyrazine from Culture of *Bacillus natto*, and Biosynthetic Pathways of Tetramethylpyrazine. *Nature.* 195: 1103-1115.

- Kim, H. G., Kim, H. C., Chang, K. Y. and Kim, J. K. (1982). Trypsin inhibitors from various soybean varieties. *Food Sci. Tech. Abst.* 15:88.
- Lee, S. J., Ahn, J. K., Kim, S. H., Kim, J. T., Han, S. T. Jung, M.Y. and Chung, I. M. (2003). Variation in isoflavones of soybean cultivars with location and storage duration. *J Agric. Food Chem.* 51:3382-3389.
- Leejeerajumnean, A., Duckham, S., Cambell-Platt, G., Ames, J. M. and Owen, J. D (2000). *Bacillus fermentation of soybeans: characterization of traditional thua nao manufacture.* PhD. Thesis, University of Reading, UK.
- Leejeerajumnean, A., Duckham, S., Owen, 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 Univ. Inter. J.* 3(1-2): 277-292.
- Leiner, L. E. (1996). Toxic substances associated with seed protein. *World protein source Advance chemical series.* No. 57. American Chemical Society, Washington D.C.
- Liggins, J., Bluck, L. J. C., Coward W. A. and Bingham S. A. (1998). Extraction and Quantification of Daidzein and Genistein in Food. *Anal. Biochem.* 264:1-7.
- Macko, S. A. and Estep, M. L. F. (1984). Microbial alteration of stable nitrogen and carbon isotopic compositions of organic matters. *Org. Geochem.* 6:787-790.

- Matsuura, M., Sasaki, J. and Murao, S. (1995). Studies on β -glucosidase from soybeans that hydrolyze daidzin and genistein: Isolation and characterization of an isozyme. *Biosci. Biotechnol. Biochem.* 59(9): 1623-1627.
- Messina, M. and Barnes, S. (1991). The role of soybean products in reducing risk of cancer. *J. Natl. Cancer Inst.* 83:541-546.
- Messina, M. J. (1999). Legumes and soybeans: overview of their nutritional profiles and health effects. *Am. J. Clin. Nutr.* 70(3): 439-450.
- Murphy, P. A., Barua, K. and Hauck, C. C. (2002). Solvent extraction selection in the determination of isoflavones in soy foods. *J. Chromatography B* . 777:129-138.
- Ogabadu, L. and Okagbue, R. N. (1988). Bacterial fermentation of soya bean for dawadawa production. *J. Appl. Bacteriol.* 65:353-356.
- Priest, F. G. (1977). Extracellular enzyme synthesis in the genus *Bacillus*. *Bacteriol. Rev.* 41(3):711-753
- Quella, S. K., Loprinzi, C. L., Barton, D. L., Sloan, J. F., Lavoisier, B. I., Swan, D., Krupp, K. R. and Miller, K. D. (2000). Evaluation of soy phytoestrogens for the treatment of hot flashes in breast cancer survivors. *J. Clin. Oncol.* 18:1068-1074.
- Roy, H. and Lundy, S. (2005). "Healthier lives through education in nutrition and preventive medicine." [Online]. Available <http://www.pbrc.edu> (30 January 2008).
- Sakurai, Y. (1960). *Report on the researches on production of high-protein food from fermented soybean products*. Food Research Institute, Japan.

- Sarkar, P. K., Cook, P. E. and Owens, J. D. (1993). Bacillus fermentation of soybeans. *World J. Microbiol. Biotechnol.* 9:295-299.
- Sarkar, P. K., Hasenack, B. and Nout, M. J. R. (2002). Diversity and functionality of Bacillus and related genera isolated from spontaneously fermented soybeans (Indian Kinema) and locust beans (African Soumbala). *Int. J. Food Microbiol.* 77:175-186
- Setchell, K. D. (2000). Absorption and metabolism of soy isoflavones—from food to dietary supplements and adults to infants. *J. Nutr.* 130:654s-655s.
- Setchell, K. D., Brown, N. M., Zimmer-Nechemias, L., Brashear, W. T., Wolfe, B. E., Kirschner, A. S. and Heubi, J. E. (2002). Evidence for lack of absorption of soy isoflavone glycosides in humans, supporting the crucial role of intestinal metabolism for bioavailability. *Am. J. Clin. Nutr.* 76:447-453.
- Shimoni, E. (2004). Stability and shelf life of bioactive compounds during food processing and storage: soy isoflavones. *J. Food Sci.* 69:160-166.
- Singh, L., Wilson, L. M. and Harris, R. S. (1969). Genetic difference in soybean trypsin inhibitors separated by disc electrophoresis. in Smith, A. K. and Circle, S. J.(Eds.), Soybean: Chemistry and Technology, Vol I. Protein. (pp.169), The AVI Publishing company, New York.
- Slepecky, R.A. and Hemphill, H.E., (1992). The genus Bacillus—nonmedical. in: Balows, A., Truper, H.G., Dworkin, M., Harder, W. and Schleifer, K.-H. (Eds.), *The Prokaryotes, A Handbook on the Biology of Bacteria: Ecophysiology, Isolation, Identification, Applications*, 2nd edn., vol. 2.(pp.1663– 1696.), Springer-Verlag, New York.

- Smith, A. W. and Circle, S. J. (1972). Soybean: Chemistry and technology Vol.I. Protein. The AVI Publishing company, New York.
- Spizizen, J. (1958). Transformation of biochemically deficient strains of *Bacillus subtilis* by deoxyribonucleate. *Proc. Natl. Acad. Sci. U.S.A.* 44:1072-1078.
- Standards Unit, Evaluations and Standards Laboratory. (2005). "NATIONAL STANDARD METHOD." [Online]. Available [http://www.hpa-standardmethods.org.uk /documents /msop/pdf /msop44.pdf](http://www.hpa-standardmethods.org.uk/documents/msop/pdf/msop44.pdf) (2009, December 30).
- Stienkraus, K. H. (1992). African alkaline fermented foods in other parts of the world. in Westby, A. and Reilly, P. J. A. (eds), *Proceedings of Regional Workshop on Traditional African Food-quality and nutrition.* (pp. 87-92). International Foundation for Science, Stockholm.
- Sunhagul, M., Sanmathuroj, P. and Bhodacharoen, W. (1972). Thua-nao: A fermented soybean food of northern Thailand I. Tradition processing method. *Thai J. Agric. Sci.* 5:43-56.
- Sundhagul, M., Daengsubha, W. and Suyanandana, P. (1973). *Thua-nao: A fermented soybean food of northern Thailand II. Improved method of processing. Mimeographed document.* Applied Scientific Research Corporation of Thailand.
- Sumi, H., Yatagai, C., Wada, H., Yoshida, E. and Mar uyama, M. (1995). Effect of *Bacillus natto*-fermented product (BIOZYME) on blood alcohol, aldehyde concentrations after whisky drinking in human volunteers, and acute toxicity of acetaldehyde in mice. *NCBI.* 30(2): 69-79.
- Tamang, J. P. and Nikkuni, S. (1996). Selection of starter cultures for the production of kinema, a fermented soybean food of the Himalaya. *World J. Microbiol. Biotechnol.* 12:629-635.

- Terlabie, N. N., Sakyi-Dawson, E. and Amoa-Awua, W. K. (2006). The comparative ability of isolates of *Bacillus subtilis* to ferment soybeans into dawadawa. *Int. J. Food Microbiol.* 145-152.
- Visessanguan, W., Benjakul, S., Potachareon, W., Panya, A. and Riebroy, S. (2004). Accelerated proteolysis of soy proteins during fermentation of Thua-Nao inoculated with *Bacillus subtilis*. *J. Food Biochem.* 29:349-366.
- Wang, H. and Murphy, P. A. (1994). Isoflavone content in commercial soybean foods. *J. Agric. Food Chem.* 34:193-202.
- Wang, H. and Murphy, P. A. (1996). Mass balance study of isoflavones during soybean processing. *J. Agric. Food Chem.* 44:1666-1673.
- Weingartner, K.E. (1987). Processing, nutrition and utilization of soybeans. in Singh, S. R., Rachie, K.O. and Dashiell K.E. (eds.), *Soybeans for the Tropics Research Production and Utilization*. (pp. 149-178). John Wiley and Sons, Ltd., Chichester, New York.
- Wikipedia encyclopedia. "Catalase." (2008). [Online]. Available <http://en.wikipedia.org/wiki/Catalase> Catalase_test (2008, December 20).
- Xu, Z., Wu, Q. and Godber, S. (2002). Stabilities of daidzin, glycitin, genistin and generation of derivatives during heating. *J. Agric. Food chem.* 50:7402-7406.
- Yamane, T., Kojima, Y., Ichiryu, T., Nagata, M. and Shimizu, S. (2004). Intramolecular esterification by powder in microaqueous benzene : Effect of moisture content. *Biotechnol. Bioeng.* 34(6):838-843.