

เอกสารอ้างอิง

- กนกอร ศรีม่วง. (2546). ผลของน้ำคั้นจากผลยอ (*Morinda citrifolia* Linn.) ต่อการเจริญของยีสต์ทำไวน์สายพันธุ์ (*Saccharomyces cerevisiae*). การคั้นคว่ำแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- โชคชัย วนภู, นันทกร บุญเกิด และลำไพโร ดิษฐวิบูลย์. (2546). คนทำไวน์ (Winemaker). นครราชสีมา : สมบูรณ์พรินติ้ง.
- ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน. (2542). เรียนรู้การทำไวน์ผลไม้ด้วยตนเอง. ลำปาง : ศิลปการพิมพ์.
- ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน. (2546). เอกสารประกอบการสัมมนาศูนย์เครือข่ายที่ปรึกษาสุราชุมชนรุ่นที่ 1. โรงแรมรามาร์คเดन्ส์ กรุงเทพมหานคร.
- นิธิยา รัตนापนนท์. (2546). นำรู้เรื่องไวน์. กรุงเทพฯ : โอ.เอส. พรินติ้งเฮาส์.
- นุกุล อินทกุล. (2545). เอกสารประกอบการสอนเคมีอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- ประดิษฐ์ ครุวัฒนา. (2545). วิทยาศาสตร์กับภูมิปัญญาไทย : เมรัยผลไม้. *อาหาร*, 32, 12 - 15.
- ประดิษฐ์ ครุวัฒนา. (2546). ไวน์ : ศาสตร์และศิลป์. สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปัทมาภรณ์ สุขบุญพันธุ์. (2546). ดัชนีการเก็บเกี่ยวของหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (*Morus alba* var. *Chaiangmai*). การคั้นคว่ำแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พัฒนา เหล่าไพบูลย์. (2548). เอกสารประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องเทคนิคที่แม่นยำในการผลิตและตรวจวิเคราะห์คุณภาพไวน์ผลไม้และสาโท. ศูนย์วิจัยการหมักเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ศิวาพร ศิวเวชช. (2529). วัตถุดิบอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิริพร แก้วแดง. (2540). ปัจจัยที่มีผลในการหมักไวน์และการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีระหว่างการบ่มไวน์หม่อน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- นวลศรี รักอริยะธรรม และอัญชญา เจนวิถีสุข (2545). แอนติออกซิแดน : สารต้านมะเร็งในผัก-สมุนไพร. เชียงใหม่ : นพบุรีการพิมพ์.
- ปราโมทย์ ธรรมรัตน์. (2531). การปรับความเป็นกรดในการทำไวน์ผลไม้. *อาหาร*, 18:105-115.
- ไพบุลย์ คำนวิรุทัย และพัฒนา เหล่าไพบุลย์. (2548). ไวน์ผลไม้และสาโทผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร. ศูนย์วิจัยการหมักเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร. ขอนแก่น : โรงพิมพ์คลังนานาวิทยา.
- ไพบุลย์ คำนวิรุทัย. (2548). เอกสารประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องเทคนิคที่แม่นยำในการผลิตและตรวจวิเคราะห์คุณภาพไวน์ผลไม้และสาโท. ศูนย์วิจัยการหมักเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2548). "หม่อนใหม่เพื่อสุขภาพ และผิวพรรณ" [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.ku.ac.th/e-magazine/february48/agri/fabric.html> (27 กันยายน 2548).
- วรารุณี ครุส่ง. (2529). เทคโนโลยีชีวภาพ. กรุงเทพฯ ฯ : โอ.เอส.พรีนแฮสส์.
- วรารุณี ครุส่ง. (2538). จุลินทรีย์ในกระบวนการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ ฯ : โอ.เอส.พรีนแฮสส์.
- วสันต์ น้อยภิรมย์. (2546). หม่อนรับประทานผลและการแปรรูป. สถาบันวิจัยหม่อนใหม่เชียงใหม่ กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ ฯ : นันทกานต์กราฟฟิคการพิมพ์.
- วิชัย ลีลาวัชรมาศ. (2548). เอกสารประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องเทคนิคที่แม่นยำในการผลิตและตรวจวิเคราะห์คุณภาพไวน์ผลไม้และสาโท. ศูนย์วิจัยการหมักเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สุรัชย์ มัจฉาชีพ. (2535). พืชเศรษฐกิจในประเทศไทย. กรุงเทพฯ ฯ : โรงพิมพ์นันทชัย.
- สันติ ทิพยางค์. (2534). "แอนโทไซยานิน" สีผสมอาหาร. *อาหาร*, 21: 304-306.
- สันติ ทิพยางค์ และวรวรรณ พันธุมนาวิน. (2544). เอกสารประกอบการประชุมเชิงปฏิบัติการ "การทดสอบฤทธิ์ทางชีวภาพเบื้องต้น." คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อังคณา เชวงภูมิต และ ศิริพร แก้วแดง. (2543). เอกสารประกอบการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ. งานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ลำปาง: สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง.
- อรุณี ทับทอง. (2546). ผลิตเมรัยผลไม้ให้มีคุณภาพ "งานวิจัยเพื่อพัฒนาอาชีพสู่ชุมชน". เทคโนโลยีชาวบ้าน, 21 : 68-69.

- AOAC. (2000). Official methods of analytical. Washington D.C : association of official analytical chemists.
- Bajaj, K. L. and Gurdeep, K. (1981). Spectrophotometric determination of L-ascorbic acid in vegetables and fruits. Department of Vegetables Crops, India : Punjab Agricultural University.
- Bardi, E. Koutinas, A.A. , Psarianos, C. and Kanellaki, M. (1997). Volatile by products formed in low-temperature wine-making using immobilized yeast cells. *Process Biochemistry*, 32 : 579-584.
- Fuleki, T., and Francis, F.J. (1968). Qualitative method for anthocyanins extraction and determination of total anthocyanin in cranberries. *Journal of Food Science*, 33 : 33-72.
- Iland, P., Ewart, A., Sitters, J., Markides, A., and Bruer, N. (1993). *Techniques for Chemical Analysis and Quality Monitoring During Winemaking*. Australia : Tony Kitchener Printing Pty Ltd.
- Katalinic, V., Milos, M., Molos, D., Music, I., and Boban, M. (2004). Antioxidant Effectiveness of Selected Wine in Comparison with (+) –Catechin. *food Chemistry*, 86 : 593-600
- Liu, X., Xiao, G., Chen, W., Xu, Y., and Wu, J. (2004). Quantification and purification of mulberry anthocyanins with macroporous resins. *Journal of Biomedicine and Biotechnology*, 5 : 362-331.
- Lurton, L., Snackers, G., Roulland, C., Galy, B. (1995). Influence of the fermentation yeast strain on the composition of wine spirits. *Journal Food Science Agriculture*, 67 : 485-491.
- Mazza, G., Juan, E.C., and Colin, D., K. (2004). Methods of analysis for anthocyanins in plants and biological fluids. *Journal of AOAC International*, 87 : 128-145.
- Madhavi, D.L., Deshpande, S.S., and Salunkhe, D.K. (1995). *Food antioxidant : Technological, Toxicological, and Health Rerspective*. New York: Marcel Dekker, Inc
- Prakash, A. (2001). Antioxidant Activity. *Takes you into the heart of giant resource*, 19 : 1-6.
- Ribéreau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Donèche, B., and Lonvand, A. (2000). *Hanbook of Enology : The Microbiology of Wine and Vinifications*. England : John wiley & Sons Ltd.
- Smart, K. (2000). *Brewing Yeast Fermentation Performance*. England: Blackwell Science
- Whiteman, M., and Guan, T.T., (2003). Antioxidant actives of some tropical fruits. Department of Biochemmistry, Faculty of Medicine, National Universtity of Singapore.

Yair, M. (1996). *Winery Technology & Operations. United States of America : the wine appreciation guide*, Ltd.

Zoecklein, B.W., Fugelsang, K.C., Gump, B.H., and Nury, F.S. (1995). *Wine Analysis and Production*. New York: Chapman & Hall.