

เอกสารอ้างอิง

- กฤติกานต์ มหาวรรณ. 2523. *การคัดเลือกสายพันธุ์ที่มีความสามารถในการย่อยแป้ง*.
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กฤษณามรวิสิฐ. 2494. ข้าวหมาก. *สามิตรสาร*, 7(2): 75 – 79.
- กรมการค้าภายใน. 2548. *รายงานภาวะสินค้าลำไยประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2549*. [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา <http://www.dit.go.th>. (วันที่ 31 มีนาคม 2549)
- กรมวิชาการเกษตร. 2548. *การเขียนชื่อพันธุ์ข้าวภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษ*. ฉบับปรับปรุงและ
แก้ไขครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและ
สหกรณ์.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2548. *ลำไย*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th>.
(วันที่ 31 มีนาคม 2549)
- กระยาทิพย์. 2537. *ผลไม้ คุณค่านานาเพื่อสุขภาพ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ต้นธรรม.
- เจมชาติ มงคล. 2543. *การผลิตสาเกจากข้าวเหนียวพันธุ์สันป่าตอง 1 และข้าวเหนียวดำ โดยเชื้อ
ยีสต์บริสุทธิ์ Saccharomyces sake*. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เฉลิม บูรณะนนท์. 2493. *การปฏิบัติเพื่อให้ได้แอลกอฮอล์สูงสุดจากวิธีหมักสำ. วิทยาศาสตร์*,
4(1): 3 - 17.
- ชุลีพร คำแหง. 2548. *ผลของเอนไซม์ พันธุ์ข้าวเหนียว และเชื้อยีสต์ต่อคุณภาพของสุรากลั่น
ชุมชน*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชัยวัฒน์ จาคีเสถียร. 2520. *การคัดเลือกสายพันธุ์เชื้อราและยีสต์ในลูกแป้งสำหรับการหมักข้าว
หมาก*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชลฤทัย กุลทิพย์ และ นงลักษณ์ ศรีนุช. 2548. *ไวน์จากข้าวเหนียวดำ*. [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา <http://www.rb.ac.th>. (วันที่ 31 มีนาคม 2549)
- ชรินทร์ เตชะพันธุ์. 2546. *การผลิตสุราแช่และสุรากลั่นในระดับอุตสาหกรรมชุมชน*.
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชาญ มงคล. 2536. *เรื่องข้าว*. ตำรา-เอกสารวิชาการ ฉบับที่ 63. ภาคพัฒนาตำราและเอกสาร
วิชาการ. กรมการฝึกหัดครู. กรุงเทพฯ.
- ดาระณี ทับทิมหิน. 2533. *การผลิตแอลกอฮอล์จากแป้งดิบ*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

โลกเกษตร. 2547. *ลำไยกับการแก้ปัญหาทั้งระบบ*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.dailynews.co.th> (13 มีนาคม 2549)

นภา โล่ห์ทอง. 2535. *กล้าเชื้ออาหารหมักและเทคโนโลยีการผลิต*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นิรุจน์ ศรีเกษม. 2527. *การสำรวจเชื้อยีสต์ที่ชาวไทยภูเขานิยมใช้ทำเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์*.

การค้นคว้าแบบอิสระเชิงวิทยานิพนธ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นฤมล กงทน และสุนทรีย์ เกตุคง. 2546. *สุราแช่ ภูมิปัญญาพื้นบ้านเตรียมขยายสู่สากล*.

กรุงเทพฯ: สถาบันอาหาร.

เบญญา สิดารักษ์ และ กิ่งกร นรินทรกุล ณ อยุธยา. 2547. *การค้าเสรีไทย-จีน ใครเก็บเกี่ยว*

ผลประโยชน์?. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thaico.net>

(21 มีนาคม 2549)

บัญญัติ สุขศรีงาม. 2518. *ประสิทธิภาพเครื่องเทศบางชนิดในการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์*.

วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

บริษัท ลำไย จำกัด. 2545. *การแปรรูปผลผลิตการเกษตร*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.longanthai.com> (21 มิถุนายน 2545)

ปิ่นมณี ขวัญเมือง และ ศรีสุรางค์ ส่งศรี. 2547. *การหมักสาโทโดยใช้น้ำสกัดจากสมุนไพร*.

ครุศาสตร์อุตสาหกรรม, 3(2): 28 - 34.

ประดิษฐ์ ภูวณิศา. 2545. *ไวน์: ศาสตร์และศิลป์*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ประสูติ สิทธิสว่าง. 2526. *ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับข้าว (สรีรวิทยาของข้าวจากภาพ)*. กรุงเทพฯ:

กองการข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

พาวิน มะโนชัย. 2543. *ลำไย*. เชียงใหม่: สิรินาถการพิมพ์.

พิไลพรรณ พงษ์บุล. 2523. *การศึกษาชีววิทยาของลูกแป้งข้าวหมาก*. รายงานการวิจัย. สำนักงาน

คณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. กรุงเทพฯ.

พุทธรินทร์ วรรณิสร. 2527. *ผลของเครื่องเทศต่อชนิดของจุลินทรีย์ในลูกแป้งข้าวหมาก*.

วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

เพิ่มพงษ์ ศรีประเสริฐศักดิ์ และคณะ. 2542. *เทคโนโลยีเพื่อคุณภาพผลผลิตทางการเกษตร*.

กรุงเทพฯ: ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ.

มณชัย เดชสังกรานนท์. 2546. *คุณสมบัติของยีสต์และราที่มีบทบาทในการหมักข้าวหมากและ*

สาโท. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

มนตรี เชาว์สังเกต. 2521. *การคัดเลือกสายพันธุ์ยีสต์และราเพื่อใช้ผลิตไวน์ข้าว*.

วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ล้านนาคดี. 2548. *ข้าว (ข้าว)*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.lanna.mju.ac.th>

(วันที่ 6 เมษายน 2549)

ลูกจันทร์ ภักดิ์พันธุ์. 2534. *อุตสาหกรรมอาหารหมักดอง*. กรุงเทพฯ:

ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศูนย์ขยายเมล็ดพันธุ์พืชที่ 7. 2548. *ลักษณะประจำพันธุ์ และข้อมูลเพิ่มเติมข้าวสันป่าตอง 1*.

ต. แม่เหียะ อ. เมือง จ. เชียงใหม่.

สยามธุรกิจ. 2548. *ลำไย พืชเศรษฐกิจบนเส้นทางการแข่งขัน*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.siamturakij.com> (วันที่ 6 เมษายน 2549)

สถาบันวิจัยข้าว. 2548. *พันธุ์ข้าวต่างๆ*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doa.go.th>.

(วันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2549)

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 2549. *การวิจัยที่อยู่ระหว่างการ*

ดำเนินงาน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.tistr.or.th>.

(วันที่ 25 มีนาคม 2549)

สถาบันวิจัยไวน์และสุราพื้นบ้าน . 2545. เอกสารประกอบการฝึกอบรม “หลักสูตรการผลิตไวน์

ผลไม้และสุราพื้นบ้านสำหรับผู้ประกอบการ”. คณะวิศวกรรมและเทคโนโลยีการเกษตร

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.

สมพร สินธรา. 2544. *การแยก การจัดจำแนก และการเก็บรักษา ยีสต์และราที่แยกได้จากลูกแป้ง*

ข้าวหมากและลูกแป้งเหล้าของไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะวิทยาศาสตร์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สมบัติ ใจคำ. 2545. รายงานการวิจัย “*การรวบรวมและการพัฒนาสูตรการผลิตลูกแป้งเหล้า*

ข้าวในจังหวัดเชียงใหม่”. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุนันทา วงศ์ปิยชน. 2538. *การใช้ประโยชน์จากข้าวสำหรับการผลิตไวน์ข้าวและวิสกี*.

วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุกมาส ไขคำ. 2544. *การศึกษาคุณภาพของสุรากลั่นพื้นบ้านที่ผลิตในเขตภาคเหนือตอนบน*.

วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อรรควุฒิ ทศน์สองชั้น. 2526. *เรื่องของข้าว (Rice Story)*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาพืชไร่นา

คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

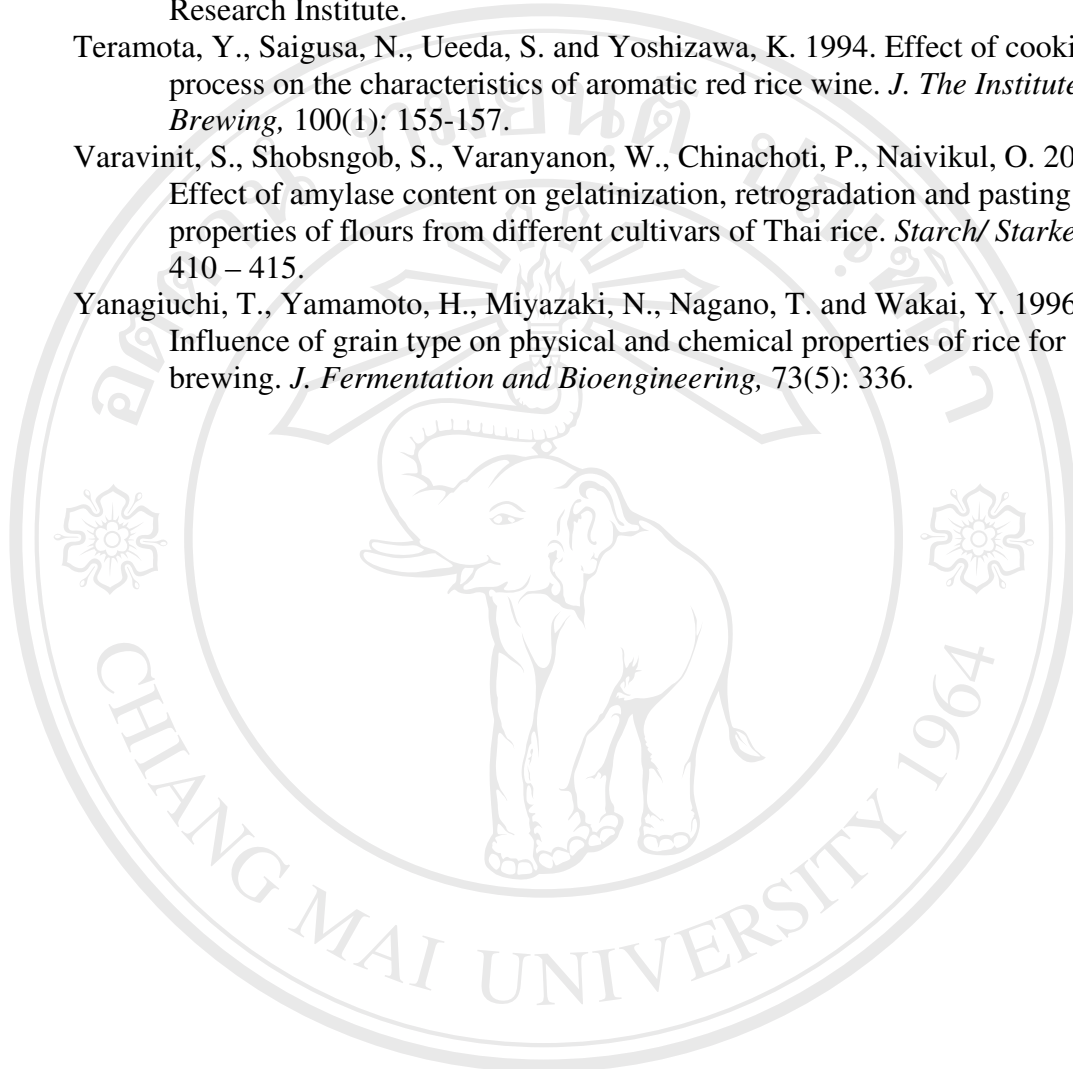
อรอนงค์ นัยวิกุล. 2542. *ข้าว: ทิศทางสู่การส่งออก*. *อุตสาหกรรมเกษตร*, 10(2): 1 - 6.

อุษณีย์ วจินเขตค่านวณ. 2548. วิจัยลำไยอบแห้งพบสารต้านมะเร็ง. [ระบบออนไลน์] .แหล่งที่มา

<http://www.dailynews.co.th>. (วันที่ 4 เมษายน 2549)

- Adams, M. 1953. Amylase: Their kinds and properties and factors which influence their activity. *Food Technology*, 7: 35 –38.
- AOAC. 2000. *Official Method of Analysis of the Association Official Analytical Chemists*. 17th ed. Washington D.C.: Association Official Analytical Chemists.
- Dung, N. T. P., Rombouts, F. M., and Nout, M. J. R. 2005. Functionality of selected strains of molds and Yeasts from Vietnamese rice wine starter. *J. Food Microbiology, In press, Corrected Proof, Available online*.
- Inui, T., Takeda Y. and Iizuka H. 1965. Taxonomical studies on genus Rhizopus. *J. General and Applied Microbiology*, 2: 1 – 121.
- Juliano, B.O. 1967. *Physicochemical studies of rice starch and protein*. International Rice Comm. Newsletter (special Issue): 93 –103.
- Juliano, B.O. 1985. *Rice: Chemistry and Technology*. USA: The American Association of Cereal Chemists, Inc.
- Ha, K. Y., Lee, J. S., Kwon, E. K. and Lee, J. K. 1994. Grain quality characteristic for brewing in rice. *J. Korean Journal of Crop Science*, 39(1): 38 – 44.
- Ko, S. D. 1972. Tape Fermentation. *Applied Microbiology*, (23): 976 – 978.
- Kodama, K. 1970. *The Yeasts*. 3rd ed. New York: Academic Press.
- Kodama, K. and Yoshizawa, K. 1977. *Sake*. Japan: Kodama Brewing Co., Ltd. and The National Research Institute of brewing.
- Lee, A. C. and Fujio. Y. 1999. Microflora of Banh men, a fermentation starter from Vietnam. *J. Microbiology Biotechnology*, 15(1): 57 – 62.
- Luh, B.S. 1980. *Rice: Production and Utilization*. Western Connecticut: AVI Publishing company, Inc.
- Ramingwong K., Sirikam P. and Kanjana P. 1998. Final Report. “*Identification of Longan Varieties by Morphological, Biochemical and Cytogenetic Methods*”. ChiangMai University.
- Reed, G., Auson, M. L., Chichester, C.O., Mark, E.M. and Stewart, G.F. 1966. *Enzymes in Food Processing*. USA: New York and London Academic Press.
- Rose, A.H. and Harrison, J.S. 1975. *The Yeast volume 3*. 2nd edition. New York: Academic Press Inc.
- Rose, A.H. 1977. *Alcoholic Beverages*. New York: Academic Press Inc.
- Suprianto, R., Ohba. T. K. And Ueda S. 1989. Liquefaction of glutinous rice and aroma formation in Tape preparation by Ragi. *J. Fermentation and Bioengineering*, 67(4): 249 – 252.
- Suresh, K., Kiran, S. and Venkateawer, R. L. 1999. Utilization of damaged sorghum and rice grain for alcohol production by simultaneous saccharification and fermentation. *Bioresources Technology*, (68):301 – 304.
- Tamang, J. P. and Sarkar P. K.. 1995. Microflora of murcha : an amylolytic fermentation starter. *Microbiology*, 81(327): 115 – 122.

- Tanaka, A., Navasero, S.A., Garcia, C.V., Parao, F.T. and Ramirez, E. 1964. *Growth habit of the rice plant in the tropics and its effect on nitrogen response*. Bulletin 3. Los Banos, Laguna. Philippines: The International Rice Research Institute.
- Teramota, Y., Saigusa, N., Ueeda, S. and Yoshizawa, K. 1994. Effect of cooking process on the characteristics of aromatic red rice wine. *J. The Institute of Brewing*, 100(1): 155-157.
- Varavinit, S., Shobsngob, S., Varayanon, W., Chinachoti, P., Naivikul, O. 2003. Effect of amylase content on gelatinization, retrogradation and pasting properties of flours from different cultivars of Thai rice. *Starch/ Starke*, (55): 410 – 415.
- Yanagiuchi, T., Yamamoto, H., Miyazaki, N., Nagano, T. and Wakai, Y. 1996. Influence of grain type on physical and chemical properties of rice for sake brewing. *J. Fermentation and Bioengineering*, 73(5): 336.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved