

เอกสารอ้างอิง

- กฤษณ์ มงคลปัญญา. 2535. ชีววิทยาการแช่แข็ง, Cryobiology. วิทยาศาสตร์ มก. 10(1), 41-48.
- จรรุวรรณ มณีศรี. 2551. เทคโนโลยีอาหารหมัก. สำนักพิมพ์โพร์เพช กรุงเทพฯ.
- นภสร บุญเพชรแก้ว. 2545. การผลิตน้ำส้มสายชูโดยการตรึงเซลล์ในถังหมักทรงสูงที่ให้อากาศอย่างต่อเนื่อง. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโทสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- นภา โล่ห์ทอง. 2534. กล้าเชื้ออาหารหมักและเทคโนโลยีการผลิต. ฟันนี้พับลิชชิ่ง กรุงเทพฯ.
- นภา โล่ห์ทอง, รศสุคนธ์ เหล่าไพบุลย์ และบรรจงจิตร มหิรินทร์เทพ. 2530. การผลิตลูกแป้งด้วยเชื้อบริสุทธิ์เพื่อใช้เป็นกล้าเชื้อการหมักน้ำส้มสายชู. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 25, กรุงเทพฯ.
- บุษกร อุดรภิชชาติ. 2550. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. โครงการส่งเสริมการผลิตเอกสารวิชาการ ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ, สงขลา.
- บัญญัติ สุขศรีงาม. 2536. จุลชีววิทยา. พิมพ์ครั้งที่ 1. โอเดียนสโตร์ กรุงเทพฯ.
- ประมวล ทราชทอง. 2551. STARTER CULTURE สู่อุตสาหกรรมอาหารหมักในอนาคต. อาหาร. 38(3), 207-211.
- ปิ่นนธร ภัทรสถาพรกุล. 2547. เทคโนโลยีการทำแห้งแบบเยือกแข็ง (ตอนที่ 1). วารสารสมาคมเครื่องทำความเย็นไทย. 11: 20-22.
- ภัทรีญา จุฑามาศ. 2541. การใช้น้ำเวย์เพื่อผลิตกล้าเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรียและผลของสารปกป้องเซลล์ต่อการอยู่รอดของเชื้อ. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโทสาขาเทคโนโลยีชีวภาพ ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มัลลิกา บุญมี และพัฒนา เหล่าไพบุลย์. 2549. การศึกษาการผลิตกรดอะซิติกจากเอทานอลโดยวิธีทางชีวภาพและความเป็นไปได้ในการผลิตเชิงอุตสาหกรรม ใน บทสรุปผู้บริหาร โครงการวิจัยการส่งเสริมการผลิตและจำหน่ายเอทานอล. ศูนย์วิจัยด้านการจัดการสิ่งแวดล้อมและสารอันตราย ภาควิชาวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

มัลลิกา บุญมี, สุทธรธรรม อินทรพานิช และอรอนงค์ โคตะโน. 2550. ผลของการควบคุมอุณหภูมิต่อการผลิตกรดอะซิติกของ *Acetobacter* spp. ใน การประชุมวิชาการในงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 3, วันที่ 20-21 มิถุนายน 2550, คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร, พิษณุโลก.

รสสุคนธ์ เหล่าไพบุลย์ และนภา โล่ห์ทอง. 2532. การผลิตกล้าเชื้อน้ำส้มสายชูในรูปเชื้อผง. วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 17: 230-237.

รุ่งนภา พงษ์สวัสดิ์มานิต. 2535. วิสวกรรมแปรรูปอาหารการถนอมอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. โอเดียนสโตร์กรุงเทพฯ.

วรรณทิชา ลากศิริ และศรีเวียง ทิพกานนท์. 2549. การแยกเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติกจากหน่อไม้เปรี้ยวเพื่อใช้เป็นกล้าเชื้อ. สำนักคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

รวราวุฒิ คุรุสง. 2538. จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร. โอเดียนสโตร์ กรุงเทพฯ.

วิลาวัลย์ เจริญจิระตระกูล. 2539. จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร. โอเดียนสโตร์ กรุงเทพฯ.

วิลัย รังสาตทอง. 2546. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ กรุงเทพฯ.

สมบุญ ธนาสุภวัฒน์. 2539. เทคนิคการเก็บรักษาจุลินทรีย์, สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

สมใจ ศิริโชค. 2550. จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม. ศูนย์ส่งเสริมกรุงเทพ กรุงเทพฯ.

สาวตรี ลิมทอง. 2549. ยีสต์: ความหลากหลายและเทคโนโลยีชีวภาพ. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุพรรณิการ์ สมใจเพ็ง. 2544. การผลิตแบคทีเรียกรดแลคติกเพื่อใช้ในการหมักไข่เค็ม.

วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโทสาขาเทคโนโลยีชีวภาพ ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุเมธชา วัฒนสินธุ์. 2545. จุลชีววิทยาทางอาหาร. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ กรุงเทพฯ.

สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.

Adams, M.R. 1985. Vinegar. Microbiology of Fermented Foods. Elsevier Applied Science Publishers, London.

Adam, M.R. 1998. Vinegar. In Microbiology of Fermented Foods. Vol.1 by Wood, B.J.B. Blackie Academic and Professional, London.

- Adam, M.R. and Moss, M.O. 2006. Food microbiology. NEW AGE INTERNATIONAL(P) LIMITED, Dary.
- AOAC. 2000. Official Method of Analysis. 16th ed. Verginia: The Associate Analysis Chemists.
- Biswas, S.K. and Chaffin, W.L. 2005. Anaerobic growth of *Candida albicans* does not support biofilm formation under similar conditions used for aerobic biofilm. *Current Microbiology*. 51, 100–104.
- Ciani, M., Ferraro, L. and Faticenti, F. 2000. Influence of glycerol production on the aerobic and anaerobic growth of the wine yeast *Candida stellata*. *Enzyme and Microbial Technology*. 27, 698-703.
- Cogan, T.M. and Accolas, J.P. 1996. Commercial production of dairy starter culture, *In* W.E. Sandine (ed.), Dairy Starter Culture, VCH. Publishers Inc., U.S.A.
- Conner, H.A. and Allgeier, R.J. 1976. Vinegar: Its History and Development. *Advances in Applied Microbiology*. 20, 81-133.
- De Ley, J. and Frateur, J. 1898. Bergey's manual of determinative bacteriology. The Williams and Wilkin Co., Maryland, USA.
- De Ley, J. and Frateur, J. 1974. The Genus *Acetobacter*. Bergey's manual of determinative bacteriology. The Williams and Wilkin Co., Maryland, USA.
- Dimitrellou, D., Tsaousi, K., Kourkoutas, Y., Panas, P., Kanellaki, M. and Koutinas, A.A. 2008. Fermentation efficiency of thermally dried immobilized kefir on casein as starter culture. *Process Biochemistry*. 43, 1323-1329.
- EDE, S.M., Hafner, M. and Fredericks, P.M. 2004. Structural changes in the cells of some bacteria during population growth: An FTIR-ATR study. *Applied Spectroscopy*. 53, 317-322.
- Gancedo, J.M. 1986. Carbohydrate metabolism in yeast. Plenum Press, New York.
- Gorret, N., Maubois, J.L., Engasser, J.M. and Ghoul, M. 2001. Study of the effects of temperature, pH and yeast extract on growth and exopolysaccharides production by *Propionibacterium acidi-propionici* on milk microfiltrate using a response surface methodology. *Journal of Applied Microbiology*. 90, 788-796.
- Gullo, M., Caggia, C., Vero, D.L., and Giudici, P. 2006. Characterization of acetic acid bacteria in traditional balsamic vinegar". *International Journal of Food Microbiology*. 106, 209-212.

- Gullo, M. and Giudici, P. 2008. Acetic acid bacteria in traditional balsamic vinegar: Phenotypic traits relevant for starter cultures selection. *International Journal of Food Microbiology*. 125, 46-53.
- Holt, J.G., Krieg, N.R., Sneath, P.H.A., Staley, J.T. and Williams, S.T. 1994. Gram-negative aerobic/microaerophilic rods and cocci. *Bergey's manual of determinative bacteriology*. The Williams and Wilkin Co., Maryland, USA.
- Horiuchi, J., Narumi, M., Tada, K., Kobayashi, M., Kanno, T. and Suzuki, T. 2002. A shaking bioreactor equipped with twin ceramic membranes for acetic acid production using *Acetobacter pasteurianus*. *Biotechnology Letters*. 24, 1987-1991.
- Hubálek, Z. 2003. Protectants used in the cryopreservation of microorganism. *Cryobiology*. 46, 205-229.
- Joyeux, A., Lafon-Lafourcade, S. and Ribereau-Gayon, P. 1984. Evolution of acetic acid bacteria during fermentation and storage of wine. *Applied and Environmental Microbiology*. 48, 153-156.
- Kim, J.N., Choo, J.S., Wee, Y.J., Yun, J.S. and Ryu, H.W. 2005. Culture medium optimization for acetic acid production by a persimmon vinegar-derived bacterium. *Applied Biochemistry and Biotechnology*. 121-124, 861-870.
- Krisch, J. and Szajani, B. 1997. Ethanol and acetic acid tolerance in free and immobilized cells of *Saccharomyces cerevisiae* and *Acetobacter aceti*. *Biotechnology letter*. 19, 525-528.
- Maal, K.B. and Shafiee, R. 2009. Isolation and identification of an acetobacter strain from Iranian white-red cherry with high acetic acid productivity as a potential strain for cherry vinegar production in food and agriculture biotechnology. *Engineering and Technology*. 54, 201-204
- Meng, X.C., Stanton, C., Fitzgerald, G.F., Daly, C., and Ross, R.P. 2008. Anhydrobiotics: The challenges of drying probiotic cultures. *Food Chemistry*. 106, 1406-1416.
- Miller, G.L. 1959. Use of Dinitrosalicylic Acid Reagent for Determination of Reducing Sugar. *Anal. Chem*. 31, 426-428.
- Modig, T., Granath, K., Adler, L. and Lidén, G. 2007. Anaerobic glycerol production by *Saccharomyces cerevisiae* strains under hyperosmotic stress. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 75, 289-296.

- Moller, K., Langkjaer, R.B., Nielsen, J. Piskur, J. and Olsson, L. 2004. Pyruvate decarboxylases from the petite-negative yeast *Saccharomyces kluyveri*. *Molecule Genetic Genomics*. 270, 558–568.
- Morgan, C.A. 2006. Preservation of micro-organisms by drying; A review. *Journal of Microbiological Methods*. 66, 183-193.
- Ndoye, B., Weekers, F., Diawara, B., Guiro, T.A. and Thonart, P. 2007. Survival and preservation after freeze-drying process of thermoresistant acetic acid bacteria isolated from tropical products of Sub-Saharan Africa. *Food Engineering*. 79, 1374–1382.
- O'Toole, D.K. and Lee, Y.K. 2006. *Microbial biotechnology: principle and applications* 2nd ed. World scientific publishing, Singapore.
- Rainbow, C. 1966. Nutrition and metabolism of acetic acid bacteria (brewery spoilage organism). *Wallerstein Laboratory Communications*. 29, 5-15.
- Simione, F.P. and Brown, E.M. 1991. ATCC preservation methods: Freezing and freeze drying, American type culture collection, Maryland, p. 42.
- Simpson, P.J., Stanton, C., Fitzgerald G.F. and Ross, R.P. 2005. Intrinsic tolerance of *Bifidobacterium* species to heat and oxygen and survival following spray drying and storage. *Applied Microbiology*. 99, 493–501.
- Sokollek, J.S. and Hammes, P.W. 1997. Description of a culture preparation for vinegar fermentation. *Systematic and Applied Microbiology*. 20, 481-491.
- Stanbury, P.F., Whitaker, A. and Hall, S.J. 1995. *Principles of Fermentation Technology*. 2nd ed. Pergamon, Oxford.
- Stewart, G.G. and Russell. 1983. *Aspects of the biochemistry and genetics of sugar and carbohydrate uptake by yeasts*. Springer-Verlag, New York.
- Tsaousi, K., Dimitrellou, D. and Koutinas, A.A. 2008. Low-temperature thermal drying of *Saccharomyces cerevisiae* starter culture for food production. *Food Chemistry*. 110, 547–553.
- Walker, G.M. 1998. *Yeast physiology and biotechnology*. John Wiley&Sons, England.
- Zapsalis, C. and Beck, R.A. 1985. *Food chemistry and nutritional biochemistry*. John Wiley&Sons, USA.