เอกสารอ้างอิง

กอ สะแกกรัง. 2545. ลูกแป้งเหล้าหัวใจของเหล้าพื้นบ้าน. เกษตรกรรมธรรมชาติ. 8 :18-19.

กรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงาน กระทรวงพลังงาน. 2007. แก๊ซโซฮอล์(ออนไลน์). สืบค้นจาก : http://www.dede.go.th [11 มีนาคม 2550]

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2548. สถิติการเกษตรของประเทศไทย (ออนไลน์). สืบค้นจาก : http://www.moac.go.th/ [11 มีนาคม 2550]

กระทรวงพาณิชย์. 2007. การค้าระหว่างประเทศของไทย (ออนไลน์). สืบค้นจาก : http://www.moc.go.th [11 มีนาคม 2550]

กล้าณรงค์ ศรีรอต และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. 2546. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

คณิต วิชิตพันธุ์, สุกานดา วนิชวัฒนะ และพัฒนา เหล่าไพบูลย์. 2537. การผลิตโปรตีนเซลล์เดียวจากแป้งมันสำปะหลัง. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ชัยวัฒน์ จาติกเสถียร. 2520. การคัดเลือกสายพันธุ์เชื้อราและยีสต์ในลูกแป้งสำหรับการหมักข้าวหมาก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์.

ดุษณี ธนะบริพัฒน์. 2539. จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: ภาควิชาชีววิทยาประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

ธีรภัทร ศรีนรคุตร. 2546. วัตถุดิบสำหรับผลิตเอทานอล. ว. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 18 (1): 65-70.

นภา โล่ทอง. 2537. กล้าเชื้ออาหารหมักและเทคโนโลยีการผลิต. กรุงเทพฯ: ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ปราณี อ่านเปรื่อง. 2547. เอนไซม์ทางอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

มนตรี จุฬาวัฒนกล, ม.ร.ว.ชิษณุสรร สวัสดิวัตน์, ยงยุทธ ยุทธวงศ์, ภิญโญ พานิชพันธ์, ประหยัด โกมารทัต, พิณทิพ รื่นวงษา, ธีรยศ วิทิตสุวรรณกุล, บุรชัย สนธยานนท์, สุมาลี ตั้งประดับกุล และมธุรส พงษ์ลิขิตมงคล. 2542. ชีวเคมี. หน้าที่ 46-47. กรุงเทพฯ : จิรรัชการพิมพ์.

มูลนิธิสถาบันพัฒนามันสำปะหลังแห่งประเทศไทย. 2000. ผลผลิตจากมันสำปะหลัง (ออนไลน์). สืบค้นจาก : http://www.tapiocathai.org [11 มีนาคม 2550]

รัฐพงศ์ ปกแก้ว. 2545. การเปรียบเทียบการหมักแบบ SHF และ SSF เพื่อการผลิตเอทานอลเชื้อเพลิงจากแป้งมันสำปะหลังโดยเชื้อ *Aspergillus niger* และ *Saccharomyces cerevisiae*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล. 2536. ผลิตภัณฑ์อาหารหมักจากจุลินทรีย์. สงขลา: ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

สมใจ ศิริโภค. 2544. จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

สมพร สินธารา. 2544. การแยก การจัดจำแนก และเก็บรักษายีสต์และราที่แยกได้จากลูกแป้งข้าวหมาก และลูกแป้งเหล้าในประเทศไทย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์.

สมศรี ศิริพิทยางกูร. 2524. สายพันธุ์คัดของยีสต์ที่สร้างเอทธิลแอลกอฮอล์ในสภาพที่เหมาะสมจาก น้ำอ้อย. วิทยานิพนธ์เภสัชศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สาวิตรี ลิ่มทอง. 2549. ยีสต์: ความหลากหลายและเทคโนโลยีชีวภาพ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2521. แป้งมันสำปะหลัง. กรุงเทพฯ: กระทรวง อุตสาหกรรม.

อนันตภัทร บุญะกลม. 2546. การผลิตโปรตีนเซลล์เดียวจากกากมันสำปะหลังโดย *Schwanniomyces occidentalis* TISTR5555 และการศึกษาความเป็นไปได้ในการปรับปรุงสายพันธุ์โดยวิธีการ หลอมรวมโปรโตพลาสต์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

อาณัติ ประภาสสวัสดิ์. 2545. เอทานอล: พลังงานอนาคตของชาติ. บรรษัทปริทรรศน์. 8: 16-17.

Abouzied, M.M. and Reddy, C.A. 1986. Direct fermentation of potato starch to ethanol by cocultures of *Aspergillus niger* and *Saccharomyces cerevisiae*. Environ. Microbiol. 52: 1055-1059.

Abouzied, M.M. and Reddy, C.A. 1987. Fermentation of starch to ethanol by a complementary mixture of an amylolytic yeast and *Saccharomyces cerevisiae*. Biotechnol. Lett. 9: 59-62.

Aiyer, P.V. 2005. Amylase and their applications. Afr. J. Biotechnol. 4: 1525-1529.

Altıntas, M.M., Ulgen, K.O., Kirdar, B. Onsan, Z.I. and Oliver, S.G. 2002. Improvement of ethanol production from starch by recombinant yeast through manipulation of environmental factors. Enzyme Microb. Tech. 31: 640-647.

Amutha, R. and Gunasekaran, P. 2001. Production of ethanol from liquefied cassava starch using co-immobilized cells of *Zymomonas mobilis* and *Saccharomyces diastaticus*. J. Biosci. Bioeng. 92: 560-564.

Agu, R.C., Amadife, A.E., Ude, C.M., Onyia, A., Ogu, E.O., Okafor, M. and Ezejiofor, E. 1997. Combined heat treatment and acid hydrolysis of cassava grate waste (CGW) biomass for ethanol production. Waste Manage. 17:91-96.

Atthasampunna, P., Somchai, P., Eur-aree, A. and Artjariyasripong, S. 1987. Production of fuel ethanol from cassava. MIRCEN J. 3: 135-142.

Bandaru, V.V.R., Somalanka, S.R., Mendu, D.R., Madicherla, N.R. and Chityala, A. 2006. Optimization of fermentation conditions for the production of ethanol from sago starch by co-

immobilized amyloglucosidase and cells of *Zymomonas mobilis* using response surface methodology. Enzyme Microb. Technol. 38: 209-214.

Barnat, I.M., Nigam, P. and Marchant, R. 1992. Isolation of thermotolerant, fermentative yeasts growing at 52 °C and producing ethanol at 45 °C and 50 °C. World J. Microb. Biot. 8: 259-263.

Barnett, J.A., Payne, R. and Yarrow, D. 2000. YEASTS : Characteristics and Identification. 3nd ed. United Kingdom: Cambridge University Press.

Brimer, L., Nout, M.J.R. and Tuncel, G. 1998. β-glycosidase (amygdalase and linamarase) from *Endomycopsis fibuliger* (LU677): formation and crude enzyme properties. Appl. Microbiol. Biotechnol. 49: 182-188.

Chi, Z., Liu, J. and Zhang, W. 2001. Trehalose accumulation from soluble starch by *Saccharomy-copsis fibuligera* sdu. Enzyme Microb. Technol. 28: 240-245.

Choi, S.H. Sung, C. Oh, M.J. and Kim, C.J. 1997. Intergeneric protoplast fusion in *Saccharomy-copsis fibuligera* and *Saccharomyces cerevisiae*. J. Ferment. Bioeng. 84: 158-161.

Dahlberg, B. 1978. Large-scale cassava starch extraction process. Proceeding of a workshop held at CIAT, Cali, Colombia, 24-28 April 1978. pp. 33-36.

D'Amore, T., Celotto, G., Russell, I. and Stewart, G.G. 1989. Selection and optimization of yeast suitable for ethanol production at 40 °C. Enzyme Microb. Technol. 11: 411-416.

De Moraes, L.M.P., Astolfi-lho, S., Oliver, S.G. 1995. Development of yeast strains for the efficient utilisation of starch: evaluation of constructs that express α-Amylase and glucoamylase separately or as bifunctional fusion protein. Appl. Microbiol. Biotechnol. 43:1067-1076.

Dostálek, M. and Häggström, M.H. 1983. Mixed culture of *Saccharomycopsis fibuliger* and *Zymomonas mobilis* on starch use of oxygen as a regulator. Eur. J. Appl. Microbiol. Biotechnol. 17: 269-274.

Dung, N.T.P., Rombouts, F.M. and Nout, M.J.R. 2006. Functionality of selected strains of moulds and yeasts from Vietnamese rice wine starters. Food Microbiol. 23: 331-340.

Dung, N.T.P., Rombouts, F.M. and Nout, M.J.R. 2007. Characteristics of some traditional Vietnamese starch-based rice wine fermentation starters (*men*). LWT-Food Sci. Technol. 40 : 130-135.

Eliasson, A. C. 2004. Starch in food: structure, function and application. Pp. 321-359. England: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC.

Garg, S.K. and Doelle, H.W. 1989. Optimization of cassava starch conversion to glucose by *Rhizopus oligosporus*. MIRCEN J. 5:297-305.

Gupta, R., Gigras, P., Mohapatra, H., Goswami, V.K. and Chauhan, B. 2003. Microbial α-amylases: a biotechnological perspective. Process Biochem. 38: 1599-1616.

Hongpattarakere, T. and H-Kittikun, A. 1995. Optimization of single-cell-protein production from cassava starch using *Schwanniomyces castellii*. World J. Microb. Biot. 11: 607-609.

Hostinová, E. 2002. Amylolytic enzymes produced by the yeast *Saccharomycopsis fibuligera*. Biologia. 11: 247-251.

Hughes, D.B., Tudrosgen, N.J. and Moye, C.J. 1984. The effect of temperature on the kinetics of ethanol production by a thermotolerant strain of *Kluyveromyces marxianus*. Biotechnol. Lett. 6 : 1-6.

Jemec, K.P. and Raspor, P. 2005. Initial *Saccharomyces cerevisiae* concentration in single or composite cultures dictates bioprocess kinetics. Food Microb. 22: 293-300.

Jyothi, A.N., Sasikiran, K., Nambisan, B. and Balagopalan, C. 2005. Optimisation of glutamic acid production from cassava starch factory residues using *Brevibacterium divaricatum*. Process Biochem. 40: 3576-3579.

Laluce, C., Bertolini, M.C., Ernandes, J.R., Martini, A.V. and Martini, A. 1988. New amylolytic yeast strains for starch and dextrin fermentation. Appl. Environ. Microbiol. 54: 2447-2451.

Lezinou, V., Christakopouios, P., Li, L.-W., Kekos, D. And Macris, B.J. 1995. Study of a single and mixed culture for the direct bio-conversion of sorghum carbohydrates to ethanol. Appl. Microbiol. Biotechnol. 43: 412-415.

Limtong, S., Sintara, S., Suwannarit, P. and Lotong, N. 2002. Yeast diversity in traditional fermentation starter (Loog-pang), Kasetsart J. (Nat. Sci.). 36: 149–158.

Limtong, S., Sintara, S., Suwanarit, P. and Lotong, N. 2005. Species diversity of molds in Thai traditional fermentation starters (Loog-Pang). Kasetsart J. (Nat. Sci.). 39: 511-518.

Lowry, O.H., Rosebrough, N.J., Farr A. L. and Randall, R.J. 1951. Protein measurement with the folin phenol reagent. J. Biol. Chem. 193, 265-275.

Miller, G.L., 1959. Use of dinitrosalicylic acid as reagent for determination of reducing sugar. Anal. Chem. 31: 426–428.

Nakamura, Y., Kobayashi, F., Ohnaga, M. and Sawada, T. 1997. Alcohol fermentation of starch by a genetic recombinant yeast having glucoamylase activity. Biotechnol. Bioeng. 53 : 21-25.

Nigam, P. and Singh, D. 1995. Enzyme and microbial systems involved in starch processing. . Enzyme Microb. Technol. 17: 770-778.

Oates, C.G. 1997. Towards an understanding of starch granule structure and hydrolysis. Food Sci. Technol. 8: 375-382.

Panchal, C.J. 1990. Yeasts strains selection. Pp.225-243. New York and Basel: Marcel dekker, inc.

Pintado, J., Guyot, J.P. and Raimbault, M. 1999. Lactic acid production from mussel processing wastes with an amylolytic bacterial strain. Enzyme Microb. Technol. 24: 590-598.

Piršelová , K., Šmogrovicová, D. and Baláz, Š. 1993. Fermentation of starch to ethanol by a co-cuture of *Saccharomycopsis fibuligera* and *Saccharomyces cerevisiae*. World J. Microb. Biot. 9: 338-341.

Reddy, O.V.S. and Basappa, S.C. 1996. Direct fermentation of cassava starch to ethanol by mixed culture of *Endomycopsis fibuligera* and *Zymomonas mobilis* : synergism and limitations. Biotechnol. Lett. 18: 1315-1318.

Roble, N.D., Ogbonna, J.C. and Tanaka, H. 2003. A novel circulating loop bioreactor with cells immobilized in loofa (*Luffa cylindrica*) sponge for the bioconversion of raw cassava starch to ethanol. Appl. Microbiol. Biotechnol. 60:671-678.

Roebuck, K., Brundin, A. and Johns, M. 1995. Response surface optimization of temperature and pH for the growth of *Pachysolen tannophilus*. Enzyme Microb. Tech. 17: 75-78.

Roehr, M. 2001. The Biotechnology of Ethanol : Classical and Furture Application. Pp. 89-169. Germany: WILEY-VCH.

Rose, A.H. and Harrison, J.S. 1987. The Yeasts: Biology of Yeasts. 2nd ed. Vol. I. Pp. 41-72. London: Academic Press.

Rose, A.H. and Harrison, J.S. 1993. The Yeasts: Yeast Technology. 2nd ed. Vol. V. Pp. 245-291. London: Academic Press.

Roukas, T. 1996. Ethanol production from non-sterilized beet molasses by free and immobilized *Saccharomyces cerevisiae* cells using fed-batch culture. J. Food Eng. 27: 87-96.

Saha, B.C. and Ueda, S. 1983. Alcoholic fermentation of raw sweet potato by a nonconventional method using *Endomycopsis fibuligera* glucoamylase preparation. Biotechnol. Bioeng. 25: 1181-1186.

Sato, K., Goto, S., Yonemura, S., Sekine, K., Okuma, E., Takagi, Y., Nami, K.H. and Saiki, T. 1992. Effect of yeast extract and vitamin B_{12} on ethanol production from cellulose by *Clostridium thermocellum* I-1-B. Appl. Environ. Microbiol. 58: 734-736.

Schenck, F.W. and Hebeda, R.E. 1992. Starch hydrolysis products: technology, production and application. New York: VCH pulishers, Inc.

Slininger, P.J., Bothast, R.J., Cauwenberge, J.E. and Kurtzman, C.P. 1982. Conversion of D-xylose to ethanol by the yeast *Pachysolen tannophilus*. Biotechnol. Bioeng. 34 : 371–384.

Steinbüchel, A. and Rhee, S.K. 2005. Polysaccharides and polyamides in the food industry: properties, production and patents. Pp. 423-480. Germany: WILEY-VCH Verlag GmbH&Co.

Szerman, N., Schroh, I., Rossi, A.L., Rosso, A.M., Krymkiewicz, N. and Ferrarotti, S.A. 2007. Cyclodextrin production by cyclodextrin glycosyltransferase from *Bacillus circulans* DF 9R. Bioresource Technol. 98: 2886-2891.

The Thai tapioca trade association. 1990. Tapioca: the Answer to Lower Feed Cost. Year Book Publisher. Bangkok. 47.

Torija, M.J., Rozes, N., Poblet, M., Guillamon, J.M. and Mas, A. 2003. Effects of fermentation temperature on the strain population of *Saccharomyces cerevisiae*. Int. J. Food Microbiol. 80: 47-53.

Tsuyoshi, N., Fudou, R., Yamanaka, S., Kozaki, M., Tamang, N., Thapa, S. and Tamang, J.P. 2005. Identification of yeast strains isolated from marcha in Sikkim : a microbial starter for amylolytic fermentation. Int. J. Food Microbiol. 99 : 135–146.

Ulgen, O.K., Saygili, B., Onsan, Z.I. and Kirdar, B. 2002. Bioconversion of starch into ethanol by a recombinant *Saccharomyces serevisiae* strain YPG-AB. Process. Biochem. 37: 1157-1168.

Verma, G., Nigam, P., Singh, D. and Chaudhary, K. 2000. Bioconversion of starch to ethanol in a single-step process by coculture of amylolytic yeasts and *Saccharomyces serevisiae* 21. Bioresource. Technol. 72 : 261-266.

Voet, D. and Voet, J.G. 1990. Biochemistry. 3rd ed. Pp. 356-381. United States of America: Wiley & Sons.

Walker, G.M. Yeast Physiology and Biotechnology. Pp. 51-99. Chichester: John Wiley & Sons.

Wanderley, K.J., Torres, F.A.G., Moraes, L.M.P., Ulhoa, C.J. 2004. Biochemical characterization of α-amylase from the yeast *Cryptococcus flaus*. Microb. Lett. 231 : 165-169.

Ward, C., Nolan, A.M., O'Hanlon, K., McAree, T., Barron, N., McHale, L. and McHale, A.P. 1995. Production of ethanol at 45 °C on starch-containing media by mixed culture of the thermotolerant, ethanol-producing yeast *Kluyveromyces marxianus* IMB3 and the thermophilic filamentous fungus *Talaromyces emersonii* CBS 814.70. Appl. Microbiol. Biotechnol. 43: 408-411.

Yang, S.J., Lee, H.S., Park, C.S., Kim, Y.R., Moon, T.W. and Park, K.H. 2004. Enzymatic analysis of an amylolytic enzyme from the hyperthermophilic archaeon *Pyrococcus furiosus* reveals its novel catalytic properties as both an α-amylase and a cyclodextrin-hydrolyzing enzyme. Appl. Environ. Microbiol. 70: 5988-5995.

Yu, Z. and Zhang, H. 2003. Ethanol fermentation of acid-hydrolyzed cellulosic pyrolysate with *Saccharomyces cerevisiae*. Bioresource Technol. 90: 95-100.

Zoecklein, B.W., Fugelsang, K.C., Gump, B.H. and Nury, F.S. 1995. Wine analysis and production. New York: The Chapman&Hall enolory library.