

## เอกสารอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะ จอมขวัญ. 2543. เทคโนโลยีแปรง. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 292 น.
- กนก ตีราวัฒน์, ประสิทธิ์ อติวีระกุล และไพศาล วุฒิจำนง. 2521. การทำน้ำส้มสายชูจากน้ำตาลโตนด. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร, คณะทรัพยากรธรรมชาติ, มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์.
- กนก ชวลิตพงษ์. 2542. ขนมห้วยฟู. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโทสาขาเกษตรศาสตร์ ภาควิชา คหกรรมศาสตร์ คณะคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กฤษณา เวชกลาง. 2547. การใช้ยีสต์ร่วมกับแบคทีเรียกรดแลกติกในการพัฒนากระบวนการผลิตไวน์สับปะรด. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- งามชื่น คงเสรี. 2531. คุณภาพการหุงต้มรับประทานและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง, น. 45 – 47. ในเอกสารปรับปรุงคุณภาพข้าว. ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานีและสมาคมผู้ส่งออกต่างประเทศ กรมวิชาการเกษตร. ปทุมธานี.
- จารุวรรณ มณีศรี. 2549. ขนมหอก: ขนมห้วยฟูพื้นบ้านไทยกับการใช้ยีสต์. รัฐมิเลวารสาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี, กันยายน - ธันวาคม, ปีที่ 27, ฉบับที่ 3, หน้า 11- 13.
- จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. 2527. เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ
- ทนาง ภักดิ์พงษ์. 2540. การใช้ความร้อนในกระบวนการแปรรูป. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2539. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 340 น.
- บุญทิวา นิลจันทร์. 2548. การศึกษาสมบัติเคมีฟิสิกส์ของฟลาวและสตาร์ชข้าวจากพันธุ์ข้าวต่าง ๆ ในประเทศไทย. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโทสาขาเทคโนโลยีชีวภาพ ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มณชัย เดชสังกรานนท์. 2546. คุณสมบัติของยีสต์ และราที่มีบทบาทในการหมักข้าวหมากและสาโท. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโทสาขาเทคโนโลยีชีวภาพ ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มนตรี เชาว์สังเกต. 2521. การคัดเลือกสายพันธุ์ยีสต์และราเพื่อใช้ผลิตไวน์ข้าว. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. 2546. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนน้ำตาลโตนด. สำนักงานมาตรฐาน  
อุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.
- รัตนภรณ์ ลีสิงห์. 2542. การศึกษาคุณสมบัติของยีสต์ *Saccharomyces cerevisiae* ในการหมักแป้ง  
ขนมปัง. กองทุนพัฒนาและส่งเสริมด้านวิชาการของคณะวิทยาศาสตร์,  
ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- รุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์. 2544. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังด้วยฟูสำเร็จรูป. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญา  
โทสาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรม  
เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิไล รังสาทอง. 2547. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. สถาบันเทคโนโลยีพระจอม  
เกล้าพระนครเหนือ. กรุงเทพฯ. 500 น.
- ไศรยา แสนเมือง. 2544. จลนศาสตร์การทำงานของยีสต์ในโด. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโทสาขา  
วิศวกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- สมพร ลินธารา. 2544. การแยก การจัดจำแนก และการเก็บรักษา ยีสต์และราที่แยกได้จากลูกแป้ง  
ข้าวหมากและลูกแป้งเหล้าในประเทศไทย. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโทสาขาจุลชีววิทยา  
ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สวณิต อิชยาวณิชย์, มณฑิรา นพรัตน์ และ พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์. 2547. คุณสมบัติทางเคมี  
กายภาพและรีโอโลยีของแป้งข้าวเจ้าที่ผลิตโดยกระบวนการไม่เปียกและไม่แห้งใน  
อุตสาหกรรม. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าธนบุรี. กรกฎาคม  
- กันยายน, ปีที่ 27, ฉบับที่ 3, หน้า 357 – 374.
- สุพรรณิการ์ ศรีบัวทอง. 2548. การคัดเลือกแบคทีเรียกรดแลกติกจากข้าวหมากเพื่อใช้เป็นกล้าเชื้อ  
ขนมจีนแป้งหมัก. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท. คณะวิทยาศาสตร์.  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุภรัตน์ ชวนะ, พัชร ตั้งตระกูล, อรอนงค์ นัยวิกุล, มาลี สุวรรณอัคร์, ลาวัลย์ ไกรเดช, ปราโมทย์  
ศิริโรจน์ และพรเทพ พัฒนานุรักษ์. 2534. การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีของ  
ขนมจีนในกระบวนการผลิต. เอกสารเผยแพร่ สถาบันอาหาร.
- สุภรัตน์ เตี้ยไพบูลย์. 2547. ผลของการใช้ความร้อนสูงและค่าความร้อนต่อคุณภาพของน้ำตาล  
โตนด. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโทเทคโนโลยีอาหาร. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- อรรณพ ทศนอุดม, วรรณภา สระพินครบุรี และวาสนา นัทรดำรง. 2551. การเปรียบเทียบ  
คุณลักษณะทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ ระหว่างขนมตาลที่ผลิตโดยการใช้หัวเชื้อ  
กับขนมตาลที่ผลิตโดยวิธีดั้งเดิม. โครงการวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา  
เขตพื้นที่พิษณุโลก.

- AOAC. 2000. Official Method of Analysis. 16<sup>th</sup> ed. Virginia: The Associate of Official Analysis Chemists.
- Arroy, P.T. 1974. The Science of Philippine Food. Abeno Enterprises Published, Manila. 278 p.
- BAM. 1998. Food and Drug Administration. Bacteriological Analytical Manual. 7th ed., AOAC International, USA.
- Corsetti, A., and Settanni, L. 2007. Lactobacilli in sourdough fermentation. Food Research International, 40: 539-558.
- Ferchichi, M., Valchevaa, R., Prevosta, H., Onnoa, B. and Dousset, X. 2007. Molecular identification of the microbiota of French sourdough using temporal temperature gradient gel electrophoresis. Food Microbiology, 24: 678–686.
- Gobbetti, M. 1998. The sourdough microflora: interactions of lactic acid bacteria and yeasts. Trends in Food Science and Technology, 9: 267–274.
- Gul, H., Ozcelik, S., Sagdic, O and Certel, M. 2005. Sourdough bread production with lactobacilli and *S. cerevisiae* isolated from sourdoughs. Process Biochemistry, 40: 691-697.
- Haggman, M. and Salovaara, H. 2008. Effect of fermentation rate on endogenous leavening of *Candida milleri* in sour rye dough. Food Research International 41: 266 – 273.
- Hammes, P. W., Brandt, J. M., Francis, L. K., Rosenheim J., Seitter, H. F. M. and Vogelmann, A. S. 2005. Microbial ecology of cereal fermentations. Trends in Food Science and Technology, 16: 4 –11.
- Jamai, L., Sendida, K., Ettayabi, K., Hamdouni, A. O., Tahri, J., Mohamed, A., Mcdermott, T. And Ettayabi, M., 2001. Physiological difference during ethanol fermentation between calcium alginate-immobilized *Candida tropicalis* and *Saccharomyces cerevisiae*. FEMS Microbiology Letters, 24: 375 – 379.
- Lacerda, C. A. I., Miranda L. R., Borelli, M. B., Nunes, C. A., Nardi, M. D. R., Lachance, M. A. and Rosa, A. C. 2005. Lactic acid bacteria and yeasts associated with spontaneous fermentations during the production of sour cassava starch in Brazil. International Journal of Food Microbiology, 105: 213 – 219.
- Limtong, S., Sintars, S., Suwanarit, S. and Lotong, N. 2002. Yeast diversity in Thai traditional fermentation starter (Loog-pang). Kasetsart Journal (Natural Science), 36: 149 – 158.
- Lin, S. J., Wen, C. Y., Liao, J. C. and Chu, W. S. 2001. Screening and production of erythritol by newly isolated osmophilic yeast-like fungi. Process Biochemistry, 36: 1249–1258.

- Luangsakul N., Suwimon, K., Sasitorn, J. and Somboon, T. 2009. Lactic acid bacteria and yeasts isolated from the starter dough for Chinese steamed bun in Thailand. *Food science and Technology*, 42: 1404 – 1412.
- Maloney, H. D and Foy, J. J. 2003. Handbook of dough fermentation: yeast Fermentation; 47 – 66.
- Martorell, P., Stratford, M., Steels, H., Fernandez-Espinar, T. M. and Querol, A. 2007. Physiological characterization of spoilage strains of *Zygosaccharomyces bailii* and *Zygosaccharomyces rouxii* isolated from high sugar environments. *International Journal of Microbiology*, 114: 234 – 242.
- Neway, J. O. 1989. Fermentation process development of industrial organism. New York, Marcel Deekker : 227 – 278.
- Paramithiotis, S., Gioulatos, S., Tsakalidou, E. and Kalantzopoulos, G. 2006. Interactions between *Saccharomyces cerevisiae* and lactic acid bacteria in sourdough. *Process Biochemistry*, 41: 2429–2433.
- Paramithiotis, S., Sofou, A., Tsakalidou, E. and Kalantzopoulos, G. 2007. Flour carbohydrate catabolism and metabolite production by sourdough lactic acid bacteria. *World Microbiol Biotechnol*, 23: 1417 – 1423.
- Phaichamnan, M., Posri, W. and Meenune, M. 2010. Quality profile of palm sugar concentrate produced in Songkhla province, Thailand. *International Food Research Journal*, 17: 425-432.
- Plessas, S., Pherson, L., Bekatorou, A., Nigam, P. and Koutinas, A. A. 2005. Bread making using kefir grains as baker's yeast. *Food Chemistry*, 93: 585–589.
- Pulvirenti, A., Solieri, L., Gullo, M., Vero L. De. and Giudici, P. 2004. Occurrence and dominance of yeast species in sourdough. *Letters in Applied Microbiology*, 38: 113 –117.
- Rosenquist, H. and Hansen, A. 2000. The microbial stability of two bakery sourdoughs made from conventionally and organically grown rye. *Food Microbiology*, 17: 241-250.
- Ruiz-argueso, T. and Rodriguez-navararo. 1975. Microbiology of Ripening Huney. *Applied Microbiology*. 30: 839-896.
- Santoyo, M.C., Loiseau, G., Sanoja, R. R. and Guyot, J. P. 2003. Study of starch fermentation at low pH by *Lactobacillus fermentum* Ogi E1 reveals uncoupling between growth and  $\alpha$ -amylase production at pH 4.0. *International Journal of Food Microbiology*, 80: 77–87.

- Simsek, O., Hilmi A. C. and Tulumoglu, S. 2006. Isolating lactic starter cultures with antimicrobial activity for sourdough processes. *Food Control*, 17: 263–270.
- Valmorri, S., Mortensen, H. D., Jespersen, L., Corsetti, A., Gardini, F., Suzzi, G. and Arneborg, N. 2008. Variations of internal pH in typical Italian sourdough yeasts during co-fermentation with lactobacilli. *Food Science and Technology*, 41: 1610 -1615.
- Vernocchi, P., Valmorri, S., Gatto, V., Torriani S., Gianotti, A., Suzzi, G., Guerzoni, E. M. and Gardini, F. 2004. A survey on yeast microbiota associated with an Italian traditional sweet-leavened baked good fermentation. *Food Research International* 37 : 469–476.
- Vuyst, D. L. and Patricia, N. 2005. The sourdough microflora: biodiversity and metabolic interactions. *Trends in Food Science and Technology*: 16, 43–56.

Prince of Songkla University  
Pattani Campus