

เอกสารอ้างอิง

1. ประชุม พิริยะพงศ์ "น้ำส้มสายชู" วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 16-2 (เมย. 17) หน้า 55-63.
2. สายชล ชิวปริษา และนภา โล่ห์ทอง การใช้น้ำมะพร้าวเป็นอาหารเลี้ยงและเก็บเชื้อแบคทีเรียที่ผลิตกรดแลคติกและกรดน้ำส้ม รายงานการประชุมทางวิชาการเกษตรศาสตร์และชีววิทยา ครั้งที่ 13 สาขาพืช มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2517.
3. สันติ นายตระกูล การวิเคราะห์ควบคุมการผลิตน้ำตาลทราย สำนักงานกองทุนสงเคราะห์อุตสาหกรรมน้ำตาลทราย 2508. 285 หน้า.
4. สถิติการเกษตรของประเทศไทย ปีเพาะปลูก 2515/16. กองเศรษฐกิจการเกษตรและสหกรณ์ 2517. เลขที่ 25 หน้า 60.
5. Allgeier, R.J., and Hildbrandt, F.M. Adv.App.Microbiol.2, 168-182 (1960).
6. Amerine, M.A., Berg, H.W., and Cruess, W.V. "The Technology of Wine Making", 3 rd.ed., The AVI Publishing Co., Westport, Connecticut, 1972, 802 p.

7. Breed, R.S., Murray, E.G.D., Smith, N.R., and Ninety-four Contributors. "Bergey's Manual of Determinative Bacteriology", 8th ed. Baltimore. The Williams and Wilkins Company, 1974, pp.183-186.
8. Child, R. "Coconuts", 2nd ed., Longman group Limited London, 1974, pp.310-312.
9. Child, R., Nathanael, W.R.N., and Gonzalez, B.M. Trop.Agric. 130, 85-89 (1947).
10. Child, R., and Nathanael, W.R.N. J.Sci.Food Agric. 1, 326-329 (1958).
11. Cruess, W.V. "Commercial Fruit and Vegetable Products", McGraw-Hill Book Company, 1958, pp.4-5, 681-707.
12. Faith, W.L. "Industrial Chemical", 3rd ed., New York, John Wiley, 1965, pp.343-349.
13. Foda, I.O., and Vaughn, R.H. J.Bact. 65, 79-82 (1953).
14. Frazier, W.C. "Food Microbiology", McGraw-Hill Book Company, U.S.A., 1957, 537 p.
15. Gibbs, B.M., and Shepton, D.A. "Identification methods for Microbiologists", Academic Press. London. New York, 1968, pp.1-8.

16. Hall, A.N., Husain, I., Tiwari, K.S., and Walker, T.K. J. Appl. Bact. 19, 13-35 (1956).
17. Khattak, J.N., Handy, M.K., and Power, J.J. Food Techno. 19, 1284(1965).
18. Meloan, C.E., and Pomeranz, P.Y. "Food Analysis Laboratory Experiments", Westport, Connecticut. The AVI. Publishing Company., INC., 1973, pp.85-86.
19. Pepler, H.J. "Microbial Technology", Reinhold Publishing Corporation. New York. Amsterdam. London., 1967, pp.152-157, 405-407.
20. Prescott, S.C., and Dunn, G.G. "Industrial Microbiology", 3rd ed., Kogakusha Company Ltd., Tokyo., 1959, 945 p.
21. Rainbow, C., and Mitson, G.W. J.Bact. 65, 405-412 (1953).
22. Rao, M.R.R. Annu. Rev. Microbiol. 11, 317-335 (1957).
23. Rao, M.R.R., and Stokes, J.L. J.Bact. 65, 405-412 (1953).
24. Rose, A.H., and Harrison, J.S. "The Yeast", vol 2. Physiology and Biochemistry of Yeast., Academic Press. London and New York, 1971, 571 p.

25. Rose, A.H., and Harrison, J.S. "The Yeast", vol 3. Yeast Technology, Academic Press, London and New York, 1975, pp.6-59.
26. Shchelkunova, S.A. Microbiol.30, 586(1961).
27. Tomlison, G.A., and Campbell, J.J.R. J.Bact.86, 1165-1172 (1963).
- 28/ Underkofler, L.A., and Hickey, R.J. "Industrial Fermentation", vol 1. Chemical Publishing Co., New York, 1954, 565 p.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved