

เอกสารอ้างอิง

- กัลยา ปรีชานุกูล. (2547). “การใช้เชื้อยีสต์ในอุตสาหกรรมการหมัก.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.medsai.nu.ac.th/Thai/DeptMicrobio/PDF/การใช้เชื้อยีสต์ในอุตสาหกรรม>. (27 กรกฎาคม 2553)
- ก้านฉัตร ศรีรอด และ เกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. (2546). เทคโนโลยีแปรรูป. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กิ่งจันทร์ จุมพลหล้า. (2541). “การคัดแยกแบคทีเรียในกลุ่ม Actinomycetes ที่สามารถผลิตเอนไซม์ แอมิเลสจากดิน”. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- กิจชัย ศิริวัฒน์. (2535). แอลกอฮอล์และฟอร์มาลดีไฮด์ ความรู้เกี่ยวกับสิ่งเป็นพิษ ตอนที่ 1 และ 2. นนทบุรี : กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร. (2546). วิทยาศาสตร์การอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จารุรัตน์ สันเต วรรณุช ศรีเจษฎารักษ์ และ รัชฎา ตั้งวงศ์ไชย. (2007). ผลของกระบวนการแช่ต่อปริมาณสารแกมมา-แอมิโนบิวเทอริกเอซิดในข้าวกล้องงอก (หอมมะลิ 105). วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 38(5), 103-106.
- ชนินันท์ วรชนะหทัย. (2542). “การเปรียบเทียบสมบัติทางเคมีและทางกายภาพของแป้งที่ได้จากพันธุ์ข้าวไทยและการผลิตมอลโทเดกซ์ทริน”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ชรินทร์ เตชะพันธุ์. (2546). การผลิตเบียร์สดและมอลท์วิสกี้. เอกสารประกอบการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชุลีพร คำแหง. (2548). “ผลของเอนไซม์ พันธุ์ข้าวเหนียว และเชื้อยีสต์ต่อคุณภาพของสุรากลั่นชุมชน”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- โชคชัย วานภู นันทกร บุญเกิด และ ลำไพพร ดิษฐวิบูลย์. (2546). คนทำไวน์ : Winemaker I. กรุงเทพฯ : ม.ป.ป.,.

- ดำเนิน กาละดี พันทิพา พงษ์เพ็ญจันทร์ และ ศันสนีย์ จำจด. (2543). รายงานการวิจัยเรื่อง พันธุศาสตร์ การปรับปรุงพันธุ์และโภชนศาสตร์เกษตรของข้าวเหนียวดำ. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2545). *เคมีอาหาร*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- นัยทัศน์ ภูศรีนัย. (2542). *ไวน์*. เอกสารการสอนวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เบญจวรรณ พลโคต. (2553). “การประเมินสายพันธุ์ข้าวหน้าในประชากรลูกผสมชั่วที่ 8 ระหว่างข้าว พันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ก่ำดอยสะเก็ดเพื่อคัดเลือกลักษณะข้าวก่ำ”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชไร่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปราณี อานเป็รื่อง. (2543). *เอนไซม์ทางอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ปิยะพร ประระมะ. (2552) “การผลิตเอทานอลจากการหมักข้าวเปลือกด้วยวิธีการบดหยาบ”. วิทยานิพนธ์ วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พัทตร์ประไพ ประจำ เมือง. (2546). “การผลิตกลูโคสไซรัปจากการย่อยกากมันสำปะหลังด้วยเอนไซม์ ในถังปฏิกรณ์ชีวภาพระดับโรงงานต้นแบบ”. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- พัฒน์พงษ์ วันจันทิก. (2543). *การผลิตไวน์ผลไม้ไทย*. เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พันทิพา พงษ์เพ็ญจันทร์ ปณิตา บุญสิทธิ และ ดำเนิน กาละดี. (2549). ปริมาณแกมมา-โอริซานอลในข้าว ก่ำพื้นเมืองของไทย. *วารสารเกษตร*, 20(2), 111-119.
- พันทิพา พงษ์เพ็ญจันทร์ เพทาย พงษ์เพ็ญจันทร์ ดำเนิน กาละดี และ มนตรี ปัญญาทอง. (2551). รายงาน วิจัยเรื่อง ผลของแกมมาโอริซานอลและโปรแอนโทไซยานินจากข้าวเหนียวก่ำ ต่อการ ตอบสนองทางภูมิคุ้มกัน เซลล์มะเร็งและการแข็งตัวของเลือด. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มณชัย เดชสังกรานนท์ อมรรัตน์ สีสุทอง และ หทัยรัตน์ ปิ่นแก้ว. (2550). รายงานวิจัย เรื่อง การศึกษา สภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตไซรัปจากข้าวหอมมะลิไทยด้วยเทคโนโลยีชีวภาพ. คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- มลิวรรณ บุญเสมอ. *พืชวิทยาสิ่งแวดล้อม*. (2544). นครปฐม : มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขต พระราชวังสนามจันทร์.
- มาลัย บุณรัตน์กรกิจ จรูญ คำนำณตา สุราษฎร์ ภูอินทร์ อรุณี อิงคากุล อรพิน ภูมิภมร และ ฉกามาศ วงศ์ข้าหลวง. (2544). รายงานการวิจัยเรื่อง การใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเพื่อผลิตแอลกอฮอล์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล. (2543). *การศึกษาการผลิตสุราแช่พื้นเมืองของไทยประเภทสาโท*. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยรังสิต.
- ศรารุช คำภีระปาวงศ์. (2550). “ผลของเอนไซม์ ชนิดน้ำตาล และชนิดเครื่องกลั่นต่อคุณภาพของสุรา กลั่นจากสัสมายน้ำผึ้ง”. *วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*.
- ศิริลักษณ์ สันพา. (2544). “การคัดเลือกจุลินทรีย์ที่ทนอุณหภูมิสูงเพื่อใช้ในการผลิตแอลกอฮอล์จาก ข้าวกล้อง”. *วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*.
- สมใจ สิริโกศล. (2537). *เทคโนโลยีการหมัก*. กรุงเทพฯ : สหมิตรออฟเซต.
- สมิง เก่าเจริญ. (2541). *สารพิษ*. กรุงเทพฯ : คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2547). *ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. กรุงเทพฯ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Abe, Y., Umemura, S., Sugimoto, K., Hirawa, N., Kato, Y., Yokoyama, T., Iwai, J. and Ishii, M. (1995). Effect of green tea rich in γ -aminobutyric acid on blood pressure of dahl salt-sensitive rats. *American Journal of Hypertension*, 8(1), 74-79.
- Adeleke, R. O. and Abiodun, O. A. (2010). Physico-chemical properties of commercial local beverages in Osun state, Nigeria. *Pakistan Journal of Nutrition*, 9(9), 853-855.
- AOAC. (2000). *Official Methods of AOAC International*. 17th ed. New York : The Association of Official Analytical Chemists.
- Aoki, H., Furuya, Y., Endo, Y. and Fujimoto, K. (2003). Effect of gamma- aminobutyric acid enrich tempeh-like fermented soybean (GABA-tempeh) on blood pressure of spontaneously hypertensive rats. *Journal of Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*, 67(8), 1806-1808.
- Behal, A., Singh, J., Sharma, M. K., Puri, P. and Batra, N. (2006). Characterization of Alkaline α -Amylase from *Bacillus sp.* AB04. *International Journal of Agriculture & Biology*, 8, 80-83.
- Capanzana, M.V., Buckle, K.A. (1997). Optimisation of germination conditions by response surface methodology of a high amylose rice (*Oryza sativa*) cultivar. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie* 30, 155–163.
- Chaplin, M. (2001). “Production of glucose syrup”. [online]. Available <http://www.sbu.ac.uk/biology/enztech/glucose.html> (12 July 2010).
- Elfriede, M. L. B. (1998). *The alcohol textbook*. 3rd ed. Nottingham : Nottingham University Press.

- Frazier, W. C. and Westhoff, D. C. (1988). *Food microbiology*. 4th ed. Connecticut : AVI Publishing Co., Inc.
- Hayakawa, K., Kimura, M., Kasaha, K., Matsumoto, K., Sansawa, H. and Yamori, Y. (2004). Effect of gamma- aminobutyric acid-enriched dairy product on the blood pressure of spontaneously hypertensive and normotensive wistar-kyoto rats. *British Journal of Nutrition*, 92(3), 411- 417.
- Iland, P., Ewart, A., Sitters, J., Markides, A. and Bruer, N. (1993). *Techniques for Chemical Analysis and Quality Monitoring During Winemaking*. Sydney : Tony Kitchener Printing Pty Ltd,.
- Inoue, K., Shirai, T., Ochiai, H., Kasao, M., Hayakawa, K., Kimura, M. and Sansawa, H. (2003). Blood-pressure-lowering effect of a novel fermented milk containing gamma-aminobutyric acid (GABA) in mild hypertensive. *European Journal of Clinical Nutrition*, 57(3), 490-495.
- ISTA. (1988). *ISTA Handbook for Cleaning of Agricultural and Horticultural Seeds on Small Scale Machines*. Zurich : International Seed Testing Association.
- Ito, S. and Ishikawa, Y. (2004). *Marketing of Value-Added Rice Products in Japan: Germinated Brown Rice and Rice Bread*. Proceedings of the FAO Rice Conference.
- Iwaki, K. and Kitada, Y. (2007). Availability of partially milled rice as a daily source of γ -aminobutyric acid. *Journal of Food Science and Technology*, 13(1), 41-44.
- Kayahara, H. and Tsukahara, K. (2000). Flavor health and nutritional quality of pre-germinated brown rice. Hawaii : International Chemical congress of Pacific Basin Societies in Hawaii.
- Kinnersley, A. M. and Turano, F.J. (2000). *Gamma aminobutyric acid (GABA) and plant responses to stress*. Critical Reviews in Plant Science.
- Lioy, B. J., Siebenmorgen, T.J. and Beers, K.W. (2000). Effect of Commercial Processing on Antioxidants in Rice Bran. *Cereal Chemistry*, 77(5), 551-555.
- Maigalit, Y. (1996). *Winery technology and operation: In The wine appreciation*. San Francisco : Guild Co., Ltd,.
- Mark, H. F., McKetta, J. J. Other, D. F. and Standen, A. (1963). *Kirk-Othmer Encyclopaedia of chemical technology*. 2nd Ed. New York : John Wiley and Sons, Inc.
- Markakis, P. (1982). *Anthocyanins as Food Colors*. New York : Academic Press.

- Mehrabadi, M. and Bandani, A. R. (2009). Assessing of α -Amylase activity of Midgut in wheat bug *Eurygaster maura*. *American Journal of Applied Sciences*, 6(3), 478-483.
- Miller, G. L. (1959). Use of Dinitrosalicylic acid reagent for determination of reducing sugar. *Analytical Chemistry*, 13, 426-428.
- Ocloo, F. C. K. and Ayernor, G. S. (2008). Physical, chemical and microbiological changes in alcoholic fermentation of sugar syrup from cassava flour. *African Journal of Biotechnology*, 7(2), 164-168.
- Ogunjobi, M.A.K and Oguwolu, S.O. (2010). Development and Physicochemical evaluation of wine produced from cashew apple powder. *Journal of food technology*, 8(1), 18-23.
- Oh, S.H., Soh, J. R. and Kasumi T. (2003). Germinated brown rice extract shows a nutraceutical effect in the recovery of chronic alcohol-related symptoms. *Journal of Medicinal Food*, 6(2), 115-121.
- Robers, K. A., Wright, J. W. and Harding, J. W. (1993). GABA and bicuculline-induced blood pressure changes in spontaneously hypertensive rats. *Journal of Cardiovascular Pharmacology*, 21(1), 156-162.
- Rose, A. H. (1977). *Alcoholic beverage*. London : Academic Press.
- Ryu, S. N., Park, S. Z. and Ho, C. T. (1998). High performance liquid chromatographic determination of anthocyanin pigments in some varieties of black rice. *Journal Food Drug Analysis*, 6(4), 729-736.
- Saif, S. M. H., Dwayne, A. S. and Lan, Y. (2004). Effects of processing conditions and environmental exposure on the tensile properties of parboiled rice. *Biosystems Engineering*, 89(3), 321-330.
- Sawai, Y., Yamaguchi, Y., Miyama, D. and Yoshitomi, H. (2001). Cycling treatment of anaerobic and aerobic incubation increases the content of γ -aminobutyric acid in tea shoots. *Journal of Amino Acids*, 20, 331-334.
- Scavariello, E. M. S. and Arellano, D. B. (1998). Gamma-oryzanol: An important component in rice bran oil. *Archivos Latinoamericanos de Nutricion*, 48(1), 7-12.
- Shelp, B. J., Bown, A. W. and McLewan, M. D. (1999). Metabolism and functions of gamma-aminobutyric acid. *Trends in Plant Science Reviews*, 4(11), 446-452.

- Sheorain, V., Banka, R. and Chavan, M. (2000). Ethanol production from sorghum. Technical and Institutional Options for Sorghum Grain Mold Management.
- Sunte, J., Srijesdaruk, V. and Tangwongchai, R. (2007). Effects of soaking and germinating process on gamma-aminobutyric acid (GABA) content in germinated brown rice (Hom mali 105). *Agricultural Science Journal*, 38(6), 103-106.
- Teague, W. M. and Brumm, O. J. (1992). *Starch hydrolysis products: Worldwide technology, production and applications*. New York : VCH Publishers.
- Timothy, F., Daniel, W., Lyndon, B., Robert H. (2010). Fragrance in rice (*Oryza sativa*) is associated with reduced yield under salt treatment. *Journal of Environment and Experimental Botany*, 68, 292-300.
- Van der maarel, M. J. E. C., Van der Veen, B., Vitdehaag, J. C. M., Leemhuis, H. and Dijikhuizen, L. (2002). Properties and applications of starch-converting enzymes of the α -amylase family. *Journal of Biotechnology*, 94, 137-155.
- Wilska-Jeszka, J. (2007). *Chemical and Functional Properties of Food Components*. United Kingdom : Taylor & Francis Group.
- Xu, Z. and Godber, S. (1999). Purification and identification of components of gamma-aminobutyric acid in rice bran oil. *Journal of Food Chemistry*, 47(7), 2724-2728.
- Zhang, H., Yao, H. and Chen, F. (2006). Accumulation of γ -aminobutyric acid in rice germ using protease. *Journal of Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*, 70(5), 1160-1165.