

บรรณานุกรม

- กลุ่มเชื่อมโยงเครือข่ายอุตสาหกรรมแปรรูปพืชผัก ผลไม้ และสมุนไพร จังหวัดกาญจนบุรี. (2556).
ผักข้าว เครื่องดื่มต้านมะเร็ง. ค้นเมื่อ 28 มีนาคม 2556, จาก
<http://library.dip.go.th/multim6/edoc/2556/21282.pdf>
- กุลวดี ครอบพาณิชย์, ชุมสาย สีลวานิช, น้อย สาริกะภูติ, ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์, สมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม,
สิริพร สอนเสาวภาคย์, และคนอื่นๆ. (2539). การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิต
ผลิตภัณฑ์ใหม่จากวุ้นน้ำมะพร้าวและน้ำส่วนที่เหลือจากการหมัก. ค้นเมื่อ 4 พฤษภาคม
2556, จาก
<http://research.ifrpd.ku.ac.th/images/stories/files/Food%20Processing%20and%20Preservation/Sompoch%20Yaieiam/cc173.pdf>
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร. (2546).
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จินตนา ศรีผุย. (2546). การแปรรูปผักและผลไม้แช่อิ่ม. *วารสารศูนย์บริการวิชาการ
มหาวิทยาลัยขอนแก่น*. 11(1), 58-64.
- จิราภรณ์ สังข์ผุด, ฉัตรชัย สังข์ผุด, พนิดา บุญช่วยแก้ว, และจิระยุ ราชกิจจา. (2549). ผลของน้ำตาล
จาก น้ำกากสำจากโรงงานสุรากลั่น แมกนีเซียมซัลเฟต และค่าความเป็นกรดต่อผลผลิต
วุ้นมะพร้าว (รายงานผลการวิจัย). นครศรีธรรมราช: มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช.
- เชิดชัย ตั้งอมรสขันธ์ และวราวุฒิ ครุสง. (2536). ผลิตภัณฑ์วุ้นสวรรค์ผสมน้ำลินจี. *วารสารอาหาร*,
23(2), 108-114.
- ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์. (2552). ผักข้าว ผักข้างรั้วที่น่าจับตามอง. *วารสารอาหาร*, 39(4), 318-319.
- นิอร โฉมศรี. (2555). *จุลชีววิทยาอาหาร*. เชียงใหม่: บริษัท เชียงใหม่ปริ้นท์ติ้ง จำกัด.
- ประภัสสร สุขสุทธิ. (2554). การแปรรูปผักข้าว. *วารสารเกษตรก้าวหน้า*, 24(3), 43-53.
- ปราณี มีทรัพย์หลากหลาย, พรทิพย์ เทิดบารมี และพิสุทธิ พวงนาค. (2549). สภาวะที่เหมาะสมในการผลิต
เซลล์โลสจากน้ำสมุนไพรโดย *Acetobacter xylinum* TISTR 975 (รายงานผลการวิจัย).
กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม.
- ปิยะวิทย์ ทิพรส. (2544). การใช้มอลโทเดกซ์ทรินร่วมกับซูโครสเพื่อขจัดน้ำออกจากเนื้อเยื่อสับประรด
ด้วยวิธีออสโมซิส. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- เปรมศิริ โจรจน์สังจะกุลและธรรณชัย ยอดดำเนิน. (2554). การศึกษาการเปลี่ยนแปลงของไลโคปีนใน น้ำผักขาวพร้อมดื่มบรรจุขวดที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อนและระหว่างการเก็บรักษา พร้อมการปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้มาตรฐาน GMP (รายงานผลการวิจัย). โครงการคลินิกเทคโนโลยี กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
- พรทิพา พิญาพงษ์, ประภัสสร กิตติพงษ์พรรณ และศิริหทัย แสนบัณฑิต. (2544). การผลิตวัน สวรรค์จากน้ำสมุนไพร (รายงานผลการวิจัย). อุดรดิตถ์: มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์.
- พรทิพย์ เทิดบารมี, ปราณี มีทรัพย์หลาก และสมพร แสนโสตา. (2549). การหาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเซลล์ลูโลสจากน้ำผลไม้โดย *Acetobacter xylinum* (รายงานผลการวิจัย). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม.
- พรพิมล เลิศพานิช. (2548). การศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะดัน (*Garcinia schomburgkiana* Pierre) มะพุด (*Garcinia dulcis* Kurz) และชะมวง (*Garcinia cowa* Roxb). วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- พันธณรงค์ จันทรแสงศรี, ปาริชาติ ศรีคำสุข, และวิไลวรรณ แป้นขาว. (2545). การทดแทนน้ำ มะพร้าวด้วยน้ำสับปะรดในการผลิตวันมะพร้าว-สับปะรด. *วารสารเกษตร*, 18(1), 46-55.
- พริยา โชติถนอม. (2551). การถ่ายโอนมวลสารระหว่างกระบวนการออสโมติก. *วารสารอาหาร*, 38(2), 105-112.
- เพลินใจ ดังคณะกุล, เนตรนภิส วัฒนสุชาติ, พะยอม อัดถวิบูลย์กุล, และวันเพ็ญ มีสมญา. (2545). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชนิดโยอาหารสูงประเภทขงดื่มจากวันน้ำมะพร้าว. *วารสารอาหาร*, 32(4), 270-278.
- วิจิตรา ใหม่จันทร์, พิชามณูชู กำมั่งละการ, สุวรรณมา สุดปรีก, กุลนันท์ ปืดพรหม, ชุติมา อันชนะ, จันทรทิมา พงษ์พานิช และสุรศักดิ์ ละลอกน้ำ. (2555). การผลิตเซลล์ลูโลสจากแบคทีเรีย *Acetobacter xylinum* TISTR 086 โดยใช้ผลผลิตทางการเกษตรเป็นแหล่งคาร์บอน. *วารสารหน่วยวิจัยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเรียนรู้*. 3(2): 92-97.
- วิไล รังสาดทอง. (2546). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ:สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- ศศิธร ศรีชะธาต. (2548). สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตไบโอเซลลูโลสโดยเชื้อผสมระหว่าง *Acetobacter xylinum* และ *Kluyveromyces fragilis* ในน้ำเวย์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมคิด ธรรมรัตน์. (2531). การผลิตวันน้ำมะพร้าวและการแปรรูป. *วารสารอาหาร*, 18(4), 250-262.

- สินธนา สีนานุรักษ์. (2542). *การแปรรูปผักและผลไม้*. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- สุกรีย์ โภธิสาราช. (2554). *การหาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับการผลิตเซลลูโลสของแบคทีเรียจาก *Acetobacter xylinum* Agr 60 ที่เพาะเลี้ยงในน้ำเวย์เต้าหู้*. วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุขใจ ชูจันทร์. (2557). *พอลิเมอร์จากจุลินทรีย์*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุธาทิพ ภมรประวัตติ. (2550). *ผักข้าวอาหารต้านมะเร็ง*. *หมอชาวบ้าน*, 29(340), 29-31.
- เสถียร บุญก้ำ, นันทน์ภัส มโนนันท์และชรินทร์ เตชะพันธ์. (2551). *การหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตไบโอเซลลูโลสโดยเชื้อ *Acetobacter aceti* supsp. *xylinum** (รายงานผลการวิจัย). เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อนันต์ บุญปาน, สิริแข พงษ์สวัสดิ์, และจิรพรรณ คำผา. (2553). *การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตวุ้นสวรรค์จากกากน้ำตาล*. ค้นเมื่อ 25 มีนาคม 2556, จาก <http://kuron.lib.ku.ac.th/Fulltext/KC4806066.pdf>
- อมรรัตน์ สีสุกอง และนาฏตา อ่อนวิมล. (2551). *การผลิตวุ้นสวรรค์สีจากการหมักด้วย *Monascus purpureus** (รายงานผลการวิจัย). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- อมรศรี ตั๊ยะระพิงค์. (2541). *น้ำมะพร้าวแก่ของเหลือใช้แปรรูปให้เป็นวุ้น*. *วารสารเทคโนโลยีชาวบ้าน*, 10(194), 101-103.
- อุดมศักดิ์ อรุโณรส. (2519). *วุ้นสวรรค์*. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*, 8(3), 19-22.
- Aoki, H., Kieu, N.T., Kuze, N., Tomisaka, K., and Chuyen, V.N. (2002). Carotenoid pigments in gac fruit (*Momordica cochinchinensis*Spreng). *Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*, 66 (11), 2479-2484.
- Khan, M.R. (2012). Osmotic dehydration technique for fruit preservation-A review. *Pakistan Journal of Food Sciences*, 22(2), 71-85.
- Puangnak, P., Therdbaramee, P., Meesurplak, P., Tuntikul, S., and Prasertsiriwat, P. (2003). Optimal conditions for cellulose production by *Acetobacter xylinum* TISTR 975 in herb extract. ค้นเมื่อ 28 มีนาคม 2556, จาก <http://www.thaiscience.info/Article%20for%20ThaiScience/Article/2/Ts-2%20optimal%20conditions%20for%20cellulose%20production%20by%20acetobacter%20xylinum%20tistr%20975%20in%20herb%20extract.pdf>

- Segui, L., Fito, P.J., Niranjana, K. and Fito, P. (2013). Creating structures by osmotic dehydration: single dehydration step vs. progressive dehydration. Retrieved November 11, 2015, from http://www.insidefood.eu/INSIDEFOOD_WEB/UK/WORD/proceedings/098P.pdf
- Sheu, F., Wang, C.L., and Shyu, Y.T. (2000). Fermentation of *Monascus purpureus* on bacterial cellulose-nata and the color stability of *Monascus*-nata complex. *J. Food Sci.*, 65(2), 342-345.
- Singh, R. P. and Heldman, D. R. (2009). *Introduction to Food Engineering*. (4 th ed.). Burlington, MA: Academic Press.
- Som-ord, K., Owatworakit, A., Yodsuwan, N., Laosat, N., and Soykeabkaew, N. (2012). Effect of additional supplements in the cultured medium of bacterial cellulose on the production yield. ค้นเมื่อ 28 มีนาคม 2556, จาก http://mfuic2012.mfu.ac.th/electronic_proceeding/Documents/00_PDF/P-SC-C/P-SC-C-17.pdf
- Tortoe, C. (2010). A review of osmodehydration for food industry. *African Journal of Food Sciences*, 4(6), 303-324.