

## เอกสารอ้างอิง

- กลุ่มเกษตรสัญจร. 2534. การปลูกเงาะ. ฐานเกษตรกรรม, กรุงเทพฯ.
- นภา โล่ทอง. 2537. **กล้าเชื้ออาหารหมักและเทคโนโลยีการผลิต**. พิมพ์ครั้งที่ 3. ฟันนี้พับบลิชชิง, กรุงเทพฯ.
- นันทินิตย์ คงวัน. 2552. การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากเปลือกสับปะรดโดยใช้ระบบ Fix Bed Reactor. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยรังสิต, กรุงเทพฯ.
- ณัฐดา วิโรจน์แสงอรุณและสมบุรณ์ ธนาศุภวัฒน์. 2533. **การผลิตน้ำส้มสายชูจากเชื้อ *Acetobacter sp.* ที่แยกวัสดุธรรมชาติ**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, ภาควิชาเคมีเทคนิค. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- ไพโรจน์ ผลประสิทธิ์. 2545. ผลไม้ไทย ๆ. สำนักงานเสริมสร้างเอกลักษณ์ของชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี, กรุงเทพฯ.
- มัลลิกาบุญมี สุทธวรรณอินทรพานิช และอรอนงค์ โคตะโน. 2550. ผลของการควบคุมอุณหภูมิต่อการผลิตกรดอะซิติกของ *Acetobacter spp.* ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. . แหล่งข้อมูล : <http://home.kku.ac.th/mallikab/publications/2007-TempAcetic.pdf> (25 พฤษภาคม 2557)
- ราชกิจจานุเบกษา. 2523. เล่มที่ 97 ตอนที่ 38 หน้า 772
- วราวุฒิ ครูส่ง และ รุ่งนภา พงสวัสดิ์มานิต. 2532. **เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม**. โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ.
- วราวุฒิ ครูส่ง. 2538. **จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร**. โรงพิมพ์โอเอสพรีนติ้งเฮ้าส์, กรุงเทพฯ.
- วราวุฒิครูส่งวรรณภพกล่อมเกลี้ยงและนิธิบุรณจันทร์. มปป. การพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อผลิตน้ำส้มสายชูหมัก. โครงการคณะอุตสาหกรรมเกษตรสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
- วราวุฒิครูส่งพนิตเพ็ชรน่วมและประภาสปีนวิเศษ. 2553. เส้นทางวิจัยกระบวนการผลิตน้ำส้มสายชูหมัก : การพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อทดแทนการนำเข้า...สู่การยอมรับของภาคเอกชนไทย. วารสารวิจัยและนวัตกรรมเพื่ออุตสาหกรรมไทย. ฉบับที่ 1 (1) : 14-21.
- วิเศษชนม์ นิลนนท์. 2546. **เอกสารประกอบการสอนรายวิชาหลักการถนอมและแปรรูปผลิตผลเกษตร**. สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- วิเศษชนม์ นิลนนท์ และ ประมวล ศรีกาหลง. 2553. การพัฒนาเครื่องต้นแบบสำหรับผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้ในระดับอุตสาหกรรมท้องถิ่นเพื่อเพิ่มผลผลิตและมูลค่า และการถ่ายทอดเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. 2557. เงาะ. แหล่งข้อมูล: <http://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B9%80%E0%B8%87%E0%B8%B2%E0%B8%B0> (25 พฤษภาคม 2557)
- วิเชียร ลีลาว์ชรรมาศ และวราวุฒิ ครูส่ง. 2544. **เอกสารประกอบการสอนชุดวิชา การถนอมและการแปรรูปอาหาร หน่วยที่ 10**. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, กรุงเทพฯ.

- วิลาวลัย์ เจริญจิระตระกูล. 2539. **จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร**. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.
- ศรีปานเชยกลั่นเทศศพรนามโองและกลอยใจเชยกลั่นเทศ. 2556. ผลของการเตรียมเนื้อลำไย  
เงาะและลิ้นจี่ก่อนการอบแห้งด้วยไมโครเวฟร่วมกับอินฟราเรดตามด้วยลมร้อนต่อปริมาณ  
น้ำตาลและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ.วารสาร มทรส., 1(2): 115-127. แหล่งข้อมูล :  
[http://www.journal.rmutsb.ac.th/th/data\\_news/file/rmutsb-journal-20131227-pdf-214.pdf](http://www.journal.rmutsb.ac.th/th/data_news/file/rmutsb-journal-20131227-pdf-214.pdf) (25 พฤษภาคม 2557)
- สุภาภรณ์ พรหมจันทร์ ศุภฤชชญา เหมะธูลิน และ พัชริน อุทัยสา. 2553. การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจาก  
เม่าแดง. รายงานการวิจัย คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีภาคอีสาน วิทยาเขต  
สกลนคร, สกลนคร.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. **จุลชีววิทยาทางอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 4. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
ประสานมิตร, กรุงเทพฯ.
- สุปราณี เล่าหิทธิกุล. 2554. น้ำส้มสายชูหมักจากเงาะที่เหลือจากกระบวนการแปรรูป. สาขาวิชา  
เทคโนโลยีการจัดการและพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการเกษตร มหาวิทยาลัย  
เทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตจันทบุรี, จันทบุรี.
- สำนักงานเกษตรจังหวัดจันทบุรี. พื้นที่ปลูกพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัด  
จันทบุรี. <http://chanthaburi.doae.go.th/data2.htm> (10 สิงหาคม 2553)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมัก มผช.326/2547  
. [http://tisi.go.th/otop/pdf.file/tups326\\_47pdf.](http://tisi.go.th/otop/pdf.file/tups326_47pdf.) (1 ตุลาคม 2552)
- เอื้องพลอย ใจลังกา และสุทัศน์สุระวัง. 2552. ผลของกระบวนการหมักที่มีต่อปริมาณสารต้านอนุมูล  
อิสระในน้ำส้มสายชูหมักจากผลหม่อน. การประชุมวิชาการครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.  
17-20 มีนาคม 2552, หน้า 225-232.มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์กรุงเทพฯ.
- Adam, M.R. 1985. **Vinegar. Microbiology of Fermented Food**. Vol 1. London Science  
Publisher. Characklis, W.G. 1982. **Fouling Biofilm Development**. Biotechnology  
Bioengineering.
- Allgeier, R.J., and Hildbrandt, F.M. **Adv. App. Microbiol.** 2, 168-182.
- AOAC.1984. **Official Methods of Analysis**. 14<sup>th</sup> ed. The Association of Official Analytical  
Chemists, Virginia.
- AOAC.2000. **Official Methods of Analysis**. 17<sup>th</sup> ed. The Association of Official Analytical  
Chemists, Maryland.
- Boonmee, M., and Intarapanich, S. 2006. Significance of Substrate Loss during Fermentation on  
Product Yield Calculation: a Case Study of Acetic Acid Production. ในการประชุมวิชาการ  
วิศวกรรมเคมีและเคมีประยุกต์แห่งประเทศไทยครั้งที่ 16 วันที่ 26-27 ตุลาคม 2549. โรงแรมราม  
การ์เด้น, กรุงเทพฯ.
- Conner, H.A., and Allgeier, R.J. 1976. **Vinegar : It's history and development**. **Adv.**  
**Appl. Microbiol.** 20: 81-133.
- Cruess, W.V. 1958. **Commercial fruit and vegetable products**: Chapter 21 – Vinegar  
manufacture. 1st ed. New York: McGraw-Hill Book Company, Inc. 681-707.

- De Ley, J., and Frateur, J. 1974. **The genus Acetobacter.** *Bergey's Manual of Determination Bacteriology*. Baltimore : The Williams and Wilkins.
- De Ory, I., Romero, L.E., and Cantero, D. 2002. Optimum starting-up protocol of a pilot plant scale acetifier for vinegar production. *J. Food Eng.* 52: 31–37
- De Ory, I., Romero, L.E., and Cantero, D. 2003. Optimization of immobilization conditions for vinegar production. Siran, wood chips and polyurethane foam as carriers for *Acetobacter aceti*, *Process Biochem.* 39: 547-555.
- De Ory, I., Romero, L.E., and Cantero, D. 2004. Operation in semi-continuous with a closed pilot plant scale acetifier for vinegar production, *J. Food Eng.* 63: 39-45.
- Ellwood, D.C., Melling, J., and Rutter, P. 1979. **Adhesion of Microorganism to Surface.** *Society for Genetic Microbiology* : Academic press.
- Fila W. O., Johnson J. T., Edem P. N., Odey M. O., 1Ekam V. S., Ujong U. P. and Eteng O.E. 2012. Comparative anti-nutrients assessment of pulp, seed and rind of Rambutan (*Nephelium Lappaceum*). *Annals of Biological Research*, Vol. 3 (11):5151-5156.
- Frazier, W.D., and Westhoff, D.C. 1988. **Food microbiology.** 4<sup>th</sup> ed. McGraw-Hill Book Co., Singapore.
- Fushimi, T., Suruga, K., Oshima Y., Fukihar, M., Tsukamoto, Y., and Goda, T. 2006. Dietary acetic acid reduces serum cholesterol and triacylglycerols in rats fed a cholesterol-rich diet. *British Journal of Nutrition.* 95, 916–924.
- Graumann, P., and Marahiel, M.A. 1996. Some like it cold : response of microorganisms to cold shock. *Arch. Microbiol.* 166: 293-300.
- Greenshields, 1978. Acetator. <http://www.kiefersworld.com/micro-organisms/other-fermentation-vessels.html> (10 Aug 2011 )
- Hitschmann, A., and Stockinger, H. 1985. Oxygen deficiency and its effect on the adenylate system in *Acetobacter* in the submerge acetic fermentation. *Appl. Microbiol. Biotechnol.* 22: 46-49.
- Horiuchi, J., Tabata, K., Kanno, T., and Kobayashi, M. 2000. Continuous acetic acid production by a packed bed bioreactor employing charcoal pellets derived from waste mushroom medium. *J. BiosciBioeng.* 89: 126-130.
- Johnston, C., Kim, C., and Buller, A. 2004. Vinegar improves insulin sensitivity to a high carbohydrate meal in subjects with insulin resistance or type 2 diabetes mellitus. *Diabetes Care.* 27:281-282.
- Krisch, J., and Szajani, B. 1997. Ethanol and acetic tolerance in free and immobilized cells of *Saccharomyces cerevisiae* and *Acetobacter aceti*. *Biotechnol. Letters.* 19: 525-528.
- Kocher, G.S., Kalra, K.L., and Phutela, R.P. 2006. Comparative production of sugarcane Vinegar by different immobilization techniques. *J. Inst Brew.* 112: 264-266.

- Krusong, W., Vichitraka, A., and Pornpakdeewattana, S. 2007. Luffa sponge as supporting material of *Acetobacteraceti* WK for corn vinegar production in semi-continuous process. *KMITL Sci J.* 7: 63-68.
- Krusong, W., Petch-nom, P., and Pinviset, P. 2010. Semi-continuous production process of cron vinegar in stirred tank reactor using fixation of *Acetobacteraceti* WK on surface of loofa sponge. *Kasetsart J.(Nat. Sci.).* 44: 454-461.
- Krusong, W., and Vichitraka, A. 2011. An air-lift acetifier with mash recycling system for corn vinegar production by adsorbed cells of *Acetobacteraceti* WK on surface of loofa sponge. *Proceeding of International Conference on Biotechnology and Food Science (ICBFS), Bali Island, Indonesia, 1-3 April 2011.* 86-90.
- Leeman, M., Ostman, E., and Bjorck, I. 2005. Vinegar dressing and cold storage of potatoes lowers postprandial glycemic and insulinaemic responses in healthy subjects. *Eur J ClinNutr.* 59:1266-1271.
- Lipp, M., B.S, Radovic., and Anklam,E. 1988. **Characterization of vinegar by pyrolysis-mass spectrometry.** *Food Control.* 9: 349-355.
- Nanba, A., Tamura, A., and Nagai, S. 1984. Synergistic effects of acetic-acid and ethanol on the growth of *Acetobacter sp.* *J. Ferment. Technol.* 62:501-505.
- Ndoye, B., Lebecque, S., Destain, J., Guiro, T.A., and Thonart, P. 2007. A new pilot plant scale acetifier designed for vinegar production in Sub-Saharan Africa. *Process Biochem.* 42: 1561-1565.
- Okuhara, A. 1987. **Production of vinegar with bacteria on support.** US4661356.
- Park, V.S., Toda, K. Fukaya, M. Okumura, H., and Kawamura, Y. 1991. Production of a high-concentration acetic-acid by *Acetobacteraceti* using a repeated fed-batch culture with cell recycling. *Appl. Microbiol. Biotechnol.* 35:149-153.
- Ostman, E., Granfeldt, Y., Persson, L., and Bjorck, I. 2005. Vinegar supplementation lowers glucose and insulin responses and increases satiety after a bread meal in healthy subjects. *Eur J ClinNutr.* 59(9):983-8.
- Peppler Hendry. J., and Beaman Robert, G. 1967. **Microbial technology.** In: Yeoman. Chapter 13 vinegar fermentation. 1st ed. Illinois: Reinhold Publishing Corporation. 344-359.
- Stanbury, P.F., and Whitaker. A. 1984. *Principles of Formation Technology.* Pergamon.Press.
- Steiner, P., and U. Sauer. 2001. Protein induced during adaptation of *Acetobacteraceti* to high acetate concentrations. *Appl. and Environ. Microbiol.* 67(12):5474 -5481.
- Tesfaye, W., Morales, M.L., Garcia-Parrilla, M.C., and Troncoso, A.M. 2002. Wine vinegar: technology, authenticity and quality evaluation. *Food Science & Technology.* 13: 12-21.

Underkofler, L.A., and Hickey, R.J. 1954. **Industrial Fermentation**, vol 1. Chemical Publishing, New York, 565.

Wikipedia. **Acetobacter aceti**. [http://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B0%D0%B9%D0%BB:Acetobacter\\_aceti.jpg](http://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B0%D0%B9%D0%BB:Acetobacter_aceti.jpg) ( 10 Aug 2011)



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี