

บรรณานุกรม

- เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์, ชนาภัทร์ กืออาริโอ, นพพร สุกุลยืนยงสุข และดงรัตน์ แซ่ตั้ง. (2554). *การประยุกต์ใช้ข้าวกล้องงอกในผลิตภัณฑ์ขนมหวาน*. รายงานโครงการวิจัย. คณะเทคโนโลยี วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา.
- กองโภชนาการ. (2535). *คุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย*. กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การพิทักษ์การศึกษา.
- กรมวิชาการเกษตร. (2541). *วัฒนธรรมพันธุ์ข้าวไทย*. สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร. หน้า 27-31.
- กฤตภาส จินาภาค. (2556). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตข้าวกล้องงอกพันธุ์หอมไชยา*. รายงานโครงการวิจัย. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.
- โครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา. (2543). โยเกิร์ตผสมจุลินทรีย์สุขภาพ อาหารนมตัวใหม่ล่าสุดที่เกิดจากพระประสงค์ของในหลวง. *อุตสาหกรรมสาร*, 43, 19-20.
- งามชื่น คงศรี. (2547). *คุณภาพและการตรวจสอบข้าวหอมมะลิไทย*. กรุงเทพฯ: บริษัทจิรวัดน์ เอ็กเพรสจำกัด, 553-556.
- จารุวรรณ ศิริพรรณพร. (2543ก). โยเกิร์ต อาหารเพื่อสุขภาพ. *วารสารอาหาร*, 30 (4), 292-297.
- จารุวรรณ ศิริพรรณพร, ปราโมทย์ ธรรมรัตน์, ฐิติภา มาลีหวล และดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์. (2543ข). การผลิตโยเกิร์ตจากกะทิ. *วารสารอาหาร*, 30, 87-97.
- จิรากร ประเสริฐชีวะ. (2546). *การพัฒนาโยเกิร์ตน้ำนมข้าวโพด*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมและการเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองไทย. (ม.ป.ป.). *ข้าวพันธุ์ล้านช้าง* [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 22 เมษายน 2559. จาก www.corsat.agr.ku.ac.th.
- ชนากานต์ คามี, สุภาพร ปานแก้ว, จุฬาลักษณ์ วิไจยา, พิมพาพรรณ ปฎิมา, จิตรภาทรณ์ กันธพงษ์ และนพพล เล็กสวัสดิ์. (ม.ป.ป.). *กรดแอมิโนบิวทริกในข้าวกล้องงอกมีบทบาทในการบำรุงระบบประสาทได้จริงหรือ*. [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 17 เมษายน 2559. จาก www.agro.cmu.ac.th.
- ต้นกล้า นาดัง. (2552). *ข้าวกล้องงอกและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวกล้องงอก*. กรุงเทพฯ: ไพลิน บุ๊คเน็ต จำกัด.
- ทีมข่าวเฉพาะกิจ. (2552). “น้ำข้าวกล้องงอก” ของดีทำง่ายอุดมคุณค่า-พัฒนาสมอง-สุขภาพ [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 8 พฤษภาคม 2558. จาก www.matchonelibrary.com

- เอียรจรัส (นามแฝง). *ข้าวกล้องงอกผงของแท้ตราศิลปินอาชีพ* [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 24 พฤษภาคม 2558. จาก www.matichonelibrary.com
- ณรงค์ นิยมวิทย์. (2538). *ธัญชาติและพืชหัว*. คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ: พิมพ์ลักษณ์.
- นิตยา รัตนานนท์. (2545). *เคมีอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- _____. (2549). *เคมีอาหาร* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: โอ เอส พรีนติ้ง เฮ้าส์.
- นิตดา หงส์วิวัฒน์. (2552). *ข้าวกล้อง ข้าวงอก มหัศจรรย์อาหารต้านโรค*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ แสงแดด.
- นิตยกานต์ บุญหมั่น. (2544). *การปรับปรุงโยเกิร์ตแคลอรีต่ำโดยใช้สารสกัดจากหญ้าหวานเป็นสารให้ความหวานและเพิ่มลักษณะเนื้อสัมผัสโดยการเติมลูกชิด*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชา เทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นันทิยา พนมจันทร์ และวิจิตรา อมรวิริยะชัย. (2554). ความหลายหลายทางพันธุกรรมของข้าวพื้นเมืองบริเวณลุ่มทะเลน้ำน้อยจังหวัดพัทลุง โดยใช้ลักษณะทางสัณฐานของเมล็ด. *วารสารหาดใหญ่วิชาการ*, 9 (1), 25-31.
- บุญหงส์ จงคิด. (2547). *ข้าวและเทคโนโลยีการผลิต*. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข. (2556ก). *ผลิตภัณฑ์ของนม* [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 21 พฤษภาคม 2558. จาก <http://iodinethailand.fda.moph.go.th>
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข. (2556ข). *นมเปรี้ยว* [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 21 พฤษภาคม 2558. จาก <http://iodinethailand.fda.moph.go.th>
- ประเทือง โชคประเสริฐ. (2555). *การทำโยเกิร์ตข้าวกล้า* [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 1 พฤษภาคม 2558. จาก www.gotoknow.org.
- ปาลิดา ตั้งอนุรัตน์, แสงทิพย์ ยอดคำ, ญัฐนิช สร้อยยอดทอง และปิ่นทอง เม่งกิจ. (2557). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คล้ายโยเกิร์ตพร้อมดื่มจากข้าวกล้องหอมนิลงอก. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์*, 45(2), 565-568.
- ปรีชยา ชิงห์. (2555). *“ข้าวกล้องงอกหอมมะลิ” เกี่ยวกับบ่อไร่กับ “ป๊อบไรซ์” ฟรุตสลัด ยิ้มได้ และ ไอติมสีม่วง?* [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 27 กรกฎาคม 2558. จาก www.matichon.co.th.
- พัชรี ตั้งตระกูล, วารุณี วารัญญานนท์, วิภา สุโรจนะเมธากุล และลัดดา วัฒนศิริธรรม. (2549). *การใช้ประโยชน์จากคัพภะข้าวและข้าวกล้องงอกเป็นอาหารสุภาพเพื่อเพิ่มมูลค่า*. รายงานวิจัย ฉบับสมบูรณ์ เสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ประจำปีงบประมาณ 2548.

- ภคินี อัครเวสสะพงศ์, สุกัญญา วงศ์พรชัย และอังศุธรย์ วสุสันท์. (2556). *ความสัมพันธ์ของฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระกับปริมาณ Tocopherol และ Gamma Aminobutyric Acid ในข้าวกล้อง และข้าวกล้องงอก* [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 24 พฤษภาคม 2558. จาก www.brrd.in.th
- ภคินางค์ ทองสุก. (2542). การผลิตโยเกิร์ต. *วารสารอาหาร*, 29 (4), 296-29.
- ผาณิต รุจิรพิสิฐ, วิชชุดา สังข์แก้ว และเสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์. (2555). คุณค่าทางโภชนาการของข้าว 9 สายพันธุ์. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 43 (2) (พิเศษ), 173 -176.
- มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (ม.ป.ป.). การประเมินผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรโดยประสาทสัมผัส [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 23 เมษายน 2558. จาก <http://202.28.24.44.htm>
- มณีรัตน์ ปัญญาพงษ์. (2552). *น้ำพริกเผาข้าวกล้องงอก* [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 21 พฤษภาคม 2558. จาก www.matichonelibrary.com
- มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์. (2549). *จุดกำเนิดและประวัติข้าวไทย* [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 27 กรกฎาคม 2558. จาก www.thairice.org.
- เมธาวิ อนุะวัชกุล และสุदारัตน์ เจียมยังยืน. (2552). การศึกษาปริมาณกาบาและการพัฒนาโยเกิร์ตเสริมกาบาจากข้าวกล้องมันม่วง. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์*, 34 (9), 14-31.
- ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล และวาสนา กล้าหาญ. (2553). *การเปลี่ยนแปลงปริมาณวิตามิน 1 และแกมมาแอมิโนบิวทีริกแอซิดในการผลิตข้าวกล้องหนึ่งข้าวดอกมะลิ 105 ระดับโรงงานต้นแบบ*. เอกสารการประชุมทางวิชาการ. คณะเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยรังสิต.
- เยาวภา สิริวัฒนากุล และวราพร พิชัยโรจน์รุ่ง. (2542). *คุกกี้ข้าวกล้อง* [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 12 กรกฎาคม 2558. จาก <http://pikul.lib.ku.ac.th>.
- โรงเรียนกาญจนาภิเษกวิทยาลัย. 2558. *การตั้งชื่อพันธุ์ข้าว* [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูล วันที่ 19 มิถุนายน 2558.
- วราวุฒิ ครุสง และรุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2532). *เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮาส์.
- วรัมพร วงศ์สุติน, พัชราภรณ์ รัตนธรรม, ญัฐฐา เลาทกุลจิตต์ และอรภิน เกิดชูชื่น. (2555). การเปลี่ยนแปลงปริมาณสารสำคัญในข้าวกล้องงอก. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์*, 43 (2), 553-556
- วิไล อุ่ณันเทิง. *ผลเสียของการกินข้าวขัดขาว* [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 12 กรกฎาคม 2558. จาก www.nmt.ac.th
- วิไลลักษณ์ สมมุตติ. (2545). *ลักษณะและคุณค่าข้าวพื้นเมืองไทย*. กรุงเทพฯ: ห้างหุ้นส่วนจำกัด พิมพ์งาม.

- วีระศักดิ์ หอมสมบัติ. (2543). *ข้าวกล้อง*. เอกสารประกอบการจัดงานอุตสาหกรรมข้าว ศูนย์วิจัยข้าวปราจีนบุรี. จันทบุรี: สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- วันชัย จันทรประเสริฐ. (2538). *สรีวิทยาเมล็ดพันธุ์*. ภาควิชาพืชไร่นา คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วันเพ็ญ จิตรเจริญ. (2542). *หลักการวิเคราะห์และคำนวณผลิตภัณฑ์นม*. พิมพ์ครั้งที่ 2. ลำปาง: เอสเซนต์เตอร์และลำปางการพิมพ์.
- วรรณมา ตั้งเจริญชัย, กิตติพงษ์ ห่วงรักษ์, วิไลภรณ์ ตระกูลพิบูลชัย, ทนาวุฒิ ปริญญาพัฒนบุตร และ อูมา แสงศรีราม. (2549). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวกล้องงอกด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน*. รายงานวิจัยโครงการความร่วมมือไทย-เกาหลี. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
- วรรณภา ทาบโลกา, น้ำผึ้ง อ่อนบึง และพนารัตน์ กงถัน. (2558). *การพัฒนานมถั่วเหลืองสำหรับผลิตโยเกิร์ตถั่วเหลือง*. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออกชลบุรี.
- ศิริกานต์ ศิริมา. (2557). *คำจำกัดความและจุดมุ่งหมายของการทดสอบทางประสาทสัมผัส* [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 23 เมษายน 2559. จาก <https://www.gotoknow.org>
- ศุภลักษณ์ สารพันธ์ และสุมาพร เพาะผล. (2549). *ศึกษาปริมาณสละที่เหมาะสมในการผลิตโยเกิร์ต*. รายงานโครงการวิจัย. คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร สาขาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก.
- สำนักงานเกษตรจังหวัดจันทบุรี. (2558). *สถิติการปลูกพืชเศรษฐกิจจังหวัดจันทบุรี* [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 23 มีนาคม 2558. จาก www.chanthaburi.doae.go.th.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2554). *สถิติการเกษตรของประเทศไทย ปี 2554*. เอกสารสถิติการเกษตร เลขที่ 402. กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว. (2552). *ข้าวกล้องงอก คืออะไร* [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 18 พฤษภาคม 2558. จาก www.sasimall.com.
- สุนัน ปานสาคร และจตุรงค์ ลังกาพินธุ์. (2556). *ข้าวกล้องงอกทำง่าย ได้ประโยชน์สูง*. เอกสารเผยแพร่ความรู้. ปทุมธานี: สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
- สุวมิต โต้นวธู. (2552). *กิน ต้ม ส้มปวย ข้าวกล้องงอก...ธัญญาหารมหัศจรรย์ของขวัญสุขภาพ โตะเสวย*. นนทบุรี: สำนักพิมพ์กรีนปัญญาญาณ.
- สุวรรณนา กิจภากรณ์. (2530). *ผลิตภัณฑ์จากน้ำนม*. ภาควิชาสัตวบาล คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุนทร ตรีนันทวัน. (2555). *ข้าวพื้นเมืองกับคุณค่าทางโภชนาการ* [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 16 มิถุนายน 2558. จาก <http://edtech.ipst.ac.th>.

- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2538). ผลิตภัณฑ์จากข้าวกล้องและคุณค่าทางโภชนาการ. *วารสารอุตสาหกรรมเกษตร*. 2 (2), 109-115.
- _____. (2547ก). ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. *วารสารอุตสาหกรรมเกษตร*, 147, 342-347.
- _____. (2547ข). *เคมีทางธัญญาหาร*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อุราภรณ์ เรืองวัชรินทร์. (2547). *น้ำมันและผลิตภัณฑ์*. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.
- อำพรณ ชัยกุลเสรีวัฒน์ และอรชุล กอสะเกต. (2552). การผลิตนมเปรี้ยวพร้อมดื่มจากข้าวกล้อง. *วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม*, 4 (1), 34-41.
- ฮาดีมี คีรี. (2556). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวกล้องอก* [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 27 กรกฎาคม 2558. จาก www.matichon.co.th.
- Alander, M., I. De Smet, L. Nollet, W. Verstraete, A. von Wright and T.M. MattilaSandholm. (1999). The effect of probiotic strains on the microbiota of the Simulator of the Human Intestinal Microbial Ecosystem (SHIME). *International Journal of Food Microbiology*, 46, 71-79.
- Azrina, A., Maznah, I. and Azizah, A. H. (2008). Extraction and determination of oryzanol in rice bran of mixed herbarium UKMB; AZ 6807: MR 185, AZ 6808: MR 211, AZ6809: MR 291. *Journal ASEAN Food*, 15 (1), 89-96.
- Belgin, U., Selami, M. and Nursel, D.I. (2003). Use of response surface methodology to describe the combined effect of storage time, locust bean gum and dry matter of milk on the physical properties of lowfat set yoghurt. *Journal International Dairy*, 13, 909-916.
- Cheng, Y.J., Thomson, L.D. and Brittin, H.C. (1990). Yogurt, a yogurt like soybean product: development and properties. *Journal Food Science*, 55, 1178-1179.
- Dave, R.I. and N.P. Shah. (1997). Viability of yogurt and probiotic bacteria in yoghurts made from commercial starter culture. *Journal International Dairy*, 7, 31-41.
- De Ruiter, G.A. and Rudolph, B. (1997). *Carrageenan biotechnology*. Trends in Food Sci Technol. 8, 89-95.
- Denver naturopathic clinic. (2013). *GABA: Gamma-Amino Butyric Acid* [online]. Retrived December 26, 2015. From www.denvernaturopathic.com

- Deeth, H.C. and A.Y., Tamine. (1981). Yoghurt: Nutritive and therapeutic aspects. *Journal Food Prot*, 44 (1), 78-86.
- Duchene, L., and Jones, B. (2005). *Desserts*. London: Carroll & Brown Publishers Limited.
- FAO/WHO. (1984). *Codex Alimentarius*. 1th ed. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome.
- Fedderson, R. L. and Trop, S. N. 1993. Sodium carboxymethyl cellulose In industrial gums: polysaccharide and their derivatives. 172-173. Academic Press. NewYork.
- Fizman, S. M., Lluch, M. A., and Salvador, A. (1999). Effect of addition of gelatin on microstructure of acidic milk gels and yoghurt and on their rheological properties. *Journal International Dairy*, 9, 895-901.
- Fuller, L.K. 1995. Yoghurt, *Youghourt An International Cookbook*. Food Products Press, New york.
- Gilland, S.E. (1990). *Health and nutritional benefits from lactic acid bacteria*. FEMS Microbiol, Rev. 87, 175-188.
- Granata, L. A. and Morr, C. V. (1996). Improved acid, flavor and volatile compound production in a high protein and fiber soymilk yogurt-like product. *Journal Food Science*, 61, 331-336.
- Ito, S., and Ishikawa, Y. (2004). *Marketing of Value-Added Rice Products in Japan: Germinated Brown Rice And Rice Bread*. FAO International Rice Year, 2004 Symposium. Food and Agriculture Organization of the United Nations Italy.
- Jorgensen, E. M. (2005). GABA [online]. Retrived December 24, 2015. From [www. wormbook.org](http://www.wormbook.org)
- Miller, D. (2008). *What Does GABA Do In The Brain?* [online]. Retrived December 26, 2015. From <http://vitanetonline.com>
- Murti, T.W., C. Bouillanne, M. Landon and M.J. Desmazeaud. (1992). Bacterial growth and volatile compounds in yoghurt-type products from soymilk containing *Bifidobacterium ssp*. *Journal Food Science*, 0, 153-163.
- Ohtsubo, K., Suzuki, K., and Kasum, T. (2005). Bio-functional components in the processed pre-germinated brown rice by a twin-screw extruder. *Journal of Food Composition and Analysis*, 18, 303-316.

- O'Sullivan, M.G., G. Thomton, G.C. O'Sullivan and J.K. Collins. (1992). *Probiotic bacteria: myth or reality. Trends Food Scienc. Technol.* 3, 309-314.
- Pharma Foods International. (2006). *Relaxation and immunity enhancement effects of gammaaminobutyric acid (GABA) administration in humans* [online]. Retrived December 24, 2015. From www.ncbi.nlm.nih.gov
- Reddy, G.V., B.A. Friend, K.M. Shahani and R.E. Farmer. (1983). Antitumer activity of yoghurt components. *Journal Food Protein*, 46 (1), 8-11.
- Rousseav, M.J. (1974). *Fluid yoghurt. Journal Dairy Science*, 36, 570.
- Sayed, E.M.E., I.A.A.E. Gawad, H.A. Murad and S.H. Salah. (2002). *Utilization of laboratory -produced xanthan gum in the manufacture of yogurt and soy yogurt. European Food Research and Technology.* 215 (4), 298-304.
- Segarra, P.J.S., M.G. Martinez, M.J. Gordillo-Otero, A.D. Varverde, M.A.A. Lopez and R.M. Rojas. (2000). Influence of the addition of fruit on the mineral content of yoghurts: nutritional assessment. *Food Chemistry*, 70, 85-89.
- Tamine, A.Y., and Robinson R.K. (1999). *Yoghurt: Science and Technology*. Pergamo press, Ltd., Great Britain.
- Tian, S., Nakamura, K., Cui, T., and Kayahara, H. (2004). Analysis of phenolic compounds In white rice, brown rice and germinated brown rice. *Journal of Agriculture Food Chemistry*, 52, 4808-4813.
- Walstra, P., T.J. Geurts, A. Noomen, A. Jellema, M.A.J.S. Van Boekel. (1999). *Dairy Technology*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Younus, S., T. Masud and T. Aziz. (2002). Quality Evalution of market yoghurt/dahi. Paskistan. *Journal Nutrition*, 1 (5), 226-230.
- Yukuchi, H., T. Goto and S. Okonogi. (1992). *The nutrition and physiological value of fermented milk and lactic acid milk drink*, 217-245.