

บรรณานุกรม

- กนกวรรณ ปุณณะตระกูล. (2550). **มารู้จักไวน์กันเถอะ**. ในการเวก (มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ใน พระบรมราชูปถัมภ์) ฉบับนิทรรศการวันเจ้าฟ้าวิชาการ 2549, หน้า 42-46.
ปทุมธานี: วิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์.
- กมลวรรณ โรจน์สุนทรคติ. (2550). **ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก**. พิษณุโลก: โฟกัสมาสเตอร์พริ้นท์.
- กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม. (2540). **คู่มือไวน์**. กรุงเทพฯ: ดวงกลม.
- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2546). **ไวน์**. (เอกสารเผยแพร่ทางวิชาการ). กรุงเทพฯ: สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมรายสาขา.
- กฤษติญา น้อยประไพ และคนอื่น ๆ. (2548). **ภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำไวน์ผลไม้**. วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ก่องกานดา ชยามฤต. (2549). **ลักษณะประจำวงศ์พรรณไม้ 2**. กรุงเทพฯ: ประชาชน.
- ขจรศักดิ์ อินทร์ปรุง และณรงค์ พัชรักษ์. (2544). **การผลิตไวน์จากชมพูเพชร**. วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร, มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี.
- ชนินทร์ อัครปัญญา วิทย์ สถิตพงศ์ ผลาเกษ และอรสา สุริยาพันธ์. (2555). **การศึกษาขั้นต้นการผลิตไวน์จากตะขบผสมน้ำอ้อย**. คณะวิทยาศาสตร์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ชัยรัตน์ โมโนยพงศ์. (2546). **ไวน์**. หนังสือสำหรับผู้ผลิตไวน์มือใหม่. กรุงเทพฯ.
- โชคชัย วนภู, นันทกร บุญเกิด และลำไพโร ดิษฐวิบูลย์. (2546). **คนทำไวน์: Wine maker I**. นครราชสีมา : สมบูรณ์พริ้นติ้ง.
- โชคชัย วนภู, นันทกร บุญเกิด และลำไพโร ดิษฐวิบูลย์. (2555). **คนทำไวน์**. นครราชสีมา: สมบูรณ์พริ้นติ้ง.
- ณรงค์ นันทะแสน. (2551). **ผักพื้นบ้านเขลางค์นคร**. ลำปาง: คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง.
- ดวงจันทร์ เกรียงสุวรรณ. (2546). **บวบเหลี่ยม สรรพคุณและประโยชน์ของบวบเหลี่ยม 48 ข้อ**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <https://s3.amazonaws.com/thai-health/1> ตุลาคม 2559.
- ดวงใจ โอชัยกุล ลินจง สุขลำภู และปิยะดา ลีลาปิยนถ (2552). **ศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการหมักไวน์ซิงโดยเชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5018**. คณะวิทยาศาสตร์ ภาควิชาชีววิทยาประยุกต์, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง.

- เต็ม สมิตินันท์. (2544). **ชื่อพรรณไม้แห่งประเทศไทย**. ส่วนพฤกษศาสตร์ป่าไม้ สำนักวิชาการป่า
ไม้ กรมป่าไม้. กรุงเทพฯ.
- ทวีทอง หงส์วิวัฒน์. (2545). **สารานุกรมผัก**. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน. (2542). **เรียนรู้การทำไวน์ผลไม้ด้วยตนเอง**. สถาบันวิจัยและฝึกอบรม
การเกษตรลำปาง.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2546). **“นารู้เรื่องไวน์”**. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นัยทัต ภูศรีรัมย์. (2532). **อุตสาหกรรมหมักดอง**. สงขลา: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- นาฏญา โสภา. (2548). **การกระตุ้นการงอกของเมล็ดพันธุ์พืชเขียวโดยวิธี Hydropriming**.
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. คณะเกษตร ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2546). **“นารู้เรื่องไวน์”**. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- บุญสม อัครธรรมกุล. (2547). **มาตี๋มไวน์เพื่อสุขภาพกันเถอะ**. กรุงเทพฯ: Trendy Health.
- บทุมพร ฉิมอเนก. (2526). **การใช้สารกันบูดในไวน์**. วารสารชมรมผู้หมักแอลกอฮอล์แห่งประเทศไทย.
ไทย. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- ประดิษฐ์ ครุวัฒนา. (2542). **การผลิตไวน์จากสมุนไพรมะขาม**. (เอกสารประกอบการบรรยายวิชาการ).
กรุงเทพฯ: มูลนิธิอายิโนโมไต้ะ. (อึดสำเนา).
- ประดิษฐ์ ครุวัฒนา. (2545). **ไวน์: สารและศิลป์**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ประนอม สุขเกื้อ. 2556. **การสกัดสารประกอบฟีนอลิกจากพืชไข่น้ำและศึกษาการต้านอนุมูล
อิสระ**. เอกสารวิจัยทุนสนับสนุนจากกองทุนส่งเสริมงานวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ.
- ปราโมทย์ ธรรมรัตน์. (2532). **หลักการเตรียมน้ำผลไม้หมักไวน์ให้มีรสอร่อย**. วารสารอาหาร.
19 (1) : 33-48.
- ปิยะดา ลีลาปิยะนาถ. (2550). **การผลิตไวน์ขิงโดยใช้เชื้อ *Saccharomyces cerevisiae*
สายพันธุ์ต่าง ๆ**. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ, เทคโนโลยี
พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ไพบุลย์ ด่านวิรุฑย์. (2546). **การวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสและกายภาพ**. (เอกสารประกอบการ
อบรม). ขอนแก่น: ม.ป.พ. (อึดสำเนา).
- ไพบุลย์ ด่านวิรุฑย์ และ ศักดิ์สิทธิ์ จันทร์ไทย. (2549). **ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้
อย่างไร**. (พิมพ์ครั้งที่2). ขอนแก่น: คลังนาวิทยา.
- ภัสรพงศ์ วงษ์คำสิงห์. (2548). **การผลิตไวน์เห็ดหอม**. วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาชีววิทยาประยุกต์
คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2546). **ไวน์สมุนไพรมะขาม**. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน, 1 (31), 1 – 8.

- มนัญญา. (2557). **อัจฉริยภาพผัก-ผลไม้ช่วยชีวิต: ยาดี มีอยู่ในครัว**. กรุงเทพฯ: อีเทอร์เน็ตไอดี. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ คณะอุตสาหกรรม. (2551). **“สารผลิตไวน์**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.agro.kmutnb.ac.th/-learning/521302/5.php>. 1 ตุลาคม 2559.
- มันธิภา คำผิว. (2553). **กายวิภาคศาสตร์เปรียบเทียบพืชวงศ์แตง (Cucurbitaceae) ในประเทศไทย**. วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- รัชณี ตัญหาพานิช. (2547). **เคมีอาหาร**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- รัตนพงษ์ จันทะวงษ์. (2554). **“ฟักข้าว” ผักพื้นบ้านอันทรงคุณค่า**. วารสารเกษตรก้าวหน้า, 24(3), 15 – 32.
- ราณี สุรการณัจจ์กุล. (2546). **การศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการผลิตไวน์ลิ้นจี่**. วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 6 (2), 1-14.
- ลักขณา เหล่าไพบูลย์. (2559). **การเพิ่มอัตราผลผลิตเอทานอลจากน้ำคั้นลำต้นข้าวฟ่างหวานโดยยีสต์ *Saccharomyces cerevisiae* เพื่อการแข่งขันเชิงพาณิชย์**. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ลูกจันทร์ ภัครชพันธุ์. (2551). **คู่มือการอบรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาคุณภาพสุราชนิดผลไม้และสุราพื้นบ้านที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี และผลิตภัณฑ์จากผลผลิตทางการเกษตร**. กรุงเทพฯ: คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วรารณ วิษณุรัฐ. (2548). **ไม้เลื้อยกินได้**. กรุงเทพฯ: สวีรียาสาน.
- วัฒนา วิริวุฒิก. (2549). **ปัจจัยบางชนิดที่มีผลต่อการทำไวน์เห็ดหัวลิง**. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 9(3), 1-10.
- วิเชษฐ ลีลามานิตย์. (2557). **ฟักข้าว**. ภาควิชาชีวเคมี คณะเภสัชศาสตร์, มหาวิทยาลัยมหิดล.
- วิทิต วัฒนาวีบูล. (2539). **นิตยสารหมอชาวบ้าน; บวบหอม**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา <https://www.doctor.or.th/article/detail/6217>. 17 สิงหาคม 2559.
- วิลาวัลย์ บุญย์สุภา และคนอื่น ๆ . (2559) **การศึกษาคุณสมบัติทางเคมี ทางประสาทสัมผัสและสารต้านอนุมูลอิสระของไวน์ที่ทำจากมะม่วง 4 สายพันธุ์(สายพันธุ์น้ำดอกไม้ โชคอนันต์ อกร่อง และแรด)**. วารสารเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยสยาม. 11 (1), 38-45.
- วิลาวัลย์ บุญย์สุภา (2554). **การศึกษาการหมักไวน์จากแอปเปิ้ล**. วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.
- วีระศักดิ์ สามี. (2005). **แคโรทีนอยด์: โครงสร้างทางเคมีและกลไกที่มีผลต่อการทำหน้าที่ของร่างกาย**. วารสารเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 10(1), 58 – 66.

- สมุนไพรดอทคอม. (2560). **บวบหอม**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.samunpri.com/บวบหอม/>. 1 เมษายน 2560.
- สมุนไพรดอทคอม. (2560). **ฟัก**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.samunpri.com/?s=ฟักเขียว/>. 31 มีนาคม 2560.
- สมุนไพรดอทคอม. (2560). **ฟักข้าว**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.samunpri.com/?s=ฟักข้าว/>. 1 เมษายน 2560
- สันติ วงศ์สุวรรณ. (2532). **การทำไวน์**. กรุงเทพฯ: โครงการเกษตรชุมชน.
- สามารถ พรหมศิริ. (2539). **ความรู้เกี่ยวกับการทำไวน์**. โครงการหนังสือเกษตรชุมชน. กรุงเทพฯ.
- สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ. (2555). **อีสต์...จุลินทรีย์เอื้อชีวิตมนุษย์**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://nstda.or.th/rural/public/100%20articles-stkc/57.pdf>. 30 มีนาคม 2560.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2545, กันยายน). **มาตรฐานยกระดับสุราแช่ (ไวน์) ไทย**. **สมอสาร**, 28 (327), 6.
- สุกัญญา ไหมเครือแก้ว. (2549). **การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตไวน์**. วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.
- สุชาติพ ภมรประวัตติ. (2559). **ฟักข้าว อาหารต้านมะเร็ง**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <https://www.doctor.or.th/article/detail/1060>. 19 สิงหาคม 2559.
- สุมนธชา วัฒนสินธุ์. (2545). **จุลชีววิทยาทางอาหาร**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, หน้า 470.
- สุราไทย. (2550). **การเสื่อมเสียของไวน์โดยจุลินทรีย์**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <https://surathai.wordpress.com/2010/01/11/wine-degra/>. 13 เมษายน 2560.
- หยาดฝน ทนงการกิจ และพูนพัฒน์ พูนน้อย. (2557). **การผลิตสีผสมอาหารธรรมชาติจากเยื่อหุ้มเมล็ดฟักข้าว**. คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- อำพรธม ชัยกุลเสรีวัฒน์ และบุศรา มหขจิตนนท์ (2547). **การศึกษาการหมักไวน์จากมะเขือเทศ**. คณะวิทยาศาสตร์ ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยสยาม.
- อำพรธม ชัยกุลเสรีวัฒน์ และปิยมาศ วงษ์ประยูร. (2549). **การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ไวน์มะม่วง**. **วารสารเทคโนโลยีการอาหาร**, 2(1),1-8.
- Ali, M.A., Pandey, A.K. and Lee, J. (2009). Taxonomic relationships among the genera of subfamily Cucurbitoideae (family Cucurbitaceae) from India inferred from ITS sequences of nuclear ribosomal DNA. **Phytomorphology**, 59, 127–140.

- Amerine, M.A., et al. (1980). **The Technology of Wine Making**. 4th ed. The AVI Publishing Company. Westport, Connecticut.
- Aoki, H., et al. (2002). Carotenoid pigments in gac fruit (*Momordica cochinchinensis* Spreng). **Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry**, 66(11), 2479-2482.
- Beauvoit, B., et al. (2003). Oxygen consumption by anaerobic *Saccharomyces cerevisiae* under enological condition : Effect on Fermentation Kinetics. **Journal of Applied Microbiology**, 69, 113-121.
- Burri, B.J. (2002). **Lycopene and human health**. In *Phytochemicals in nutrition and health*, Meskin, M.S, Bidlack, W.R, Davies, A. and Omaye (Eds.), CRC Press, Boca Raton, 157-172.
- Carla S. T. and Douglas G. (1993). The effect of elemental sulfur, yeast strain, and fermentation medium on hydrogen sulfide production during fermentation. **Journal of Biotechnology**, 44, 211 - 216
- Charanjit, K., et al. (2007). Viscosity and quality of tomato juice as affected by processing methods. **Food quality**, 30, 864 – 877.
- De Wilde, W.J.J.O. and Duyjes, B.E.E. (2002). Synopsis of *Momordica* (Cucurbitaceae) in SE Asia and Malasia. **Botanicheskii Zhurnal**, 87, 132 – 148.
- Frazier, W.C. and Westhoff, D.C. (1988). **Food Microbiology**. 4th ed. McGraw-Hill Book Company. Singapore.
- Humphreys, T.W. and Stewart, G.G. (1978). **Alcoholic beverages**. In *Food and Beverage Mycology*, Beuchay.L.R.(ed). The AVI Publishing Company. Westport, Connecticut.
- Ishida, B.K. and Chapman, M.H. (2009). Carotenoid extraction from plants using a novel, environmentally friendly solvent. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 57, 1051-1059.
- Jain, A. and Singhai, A. K. (2010). Effect of *Momordica dioica* Roxb on gentamicin model of acute renal failure. **Natural Product Research**, 24(15), 1379–1389.
- Jay, M.Y. (1970). **Modern Food Microbiology**. D. Van Nostrand Company. New York.
- Kocyan, A., et al. (2007). A multi-locus chloroplast phylogeny for the Cucurbitaceae and its implications for character evolution and classification. **Molecular Phylogenetics and Evolution**, 44 ; 553-577.

- Levin G. and Mokady, S. (1994). Antioxidant activity of 9-cis compared to all-trans beta-carotene in vitro. **Free Radical Biology and Medicine**, 17(1), 77 – 82.
- Malgoire, J. Y., et al. (2005). "Typing of *Saccharomyces cerevisiae* clinical strains by using microsatellite sequence polymorphism". **Journal of Clinical Microbiology**, 43(3), 1133-7
- Medthai. (2013). **ฟักข้าว สรรพคุณและประโยชน์ของฟักข้าว**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <https://medthai.com/ฟักข้าว/>. 1 เมษายน 2560.
- Med Thai. (2014). **บวบ สรรพคุณและประโยชน์ของบวบหอม**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <https://medthai.com/บวบหอม/>. 1 เมษายน 2560.
- Medthai, (2017). **บวบ สรรพคุณและประโยชน์ของฟักข้าวและบวบหอม** [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <https://medthai.com>. 30 มกราคม 2565
- Noble, A. C., et al. (1987). Modification of a standardized system of wine aroma terminology. **American Journal of Viticulture**, 38, 143-146.
- Soni, SK., Bansal, N. and Soni, R. (2009). Standardization of conditions for fermentation and maturation of wine from Amla (*Emblca officinalis* Gaertn.). **Natural Product Radiance**, 8(4), 346-444.
- Talukdar, S. N. and Hossain, M. N. (2014). Phytochemical, phytotherapeutical and pharmacological study of Momordica dioica. **Journal of Evidence – Based Complementary and Alternative Medicine**, 11. Vol. 2015 806082.
- Thai food. (2016). **ฟักข้าว**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <https://www.thai-thaifood.com/th/ฟักข้าว/>. 1 เมษายน 2560
- Tran, T. H., et al. (2008). Process development of Gac powder by using different enzymes and drying techniques. **Journal of Food Engineering**, 85, 359–365.
- Trivedi, N., Rishi, P. and Soni, S. K. (2012). Production of herbal wine from Aloe vera gel and evaluation of its effect against common food borne pathogens and probiotics. **International Journal of Food and Fermentation Technology**, 2(2), 157-166.
- Vichitphan, S., Vichitphan, K. and Prapussara Sirikhansaeng. (2007). Flavonoid content and antioxidant activity of Kuachai-Dum (*Kaempferia parviflora*) wine. **KMITL Science and Technology Journal**, 7, 97-105.

- Vijayakumar, M., et al. (2011). Antiulcer activity of hydroalchol extract of *Momordica dioica* Roxb. Fruit. **Indian Journal of Pharmaceutical Sciences**, 73(5), 572–577.
- Vine, R.P., et al. (1997). **Winemaking: from grape growing to marketplace**, New York ; Chapman and Hall.
- Vuong, T.L., et al. (2006). *Momordica cochinchinensis* Spreng.(gac) fruit carotenoids reevaluated. **Journal of Food Composition and Analysis**, 19, 664-668.



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี