

## บรรณานุกรม

- กรมโรงงานอุตสาหกรรม. (2555). **อุตสาหกรรมผลิตอาหารและอาหารสัตว์**. กรุงเทพฯ: พี.เอ.ลีฟวิ่ง. **ชรินทร์ อัครปัญญา วิทย์ สถิตพงศ์ ผลาเกษ และอรสา สุริยาพันธ์**. (2555). **การศึกษาขั้นต้นการผลิตไวน์จากตะขบผสมน้ำอ้อย**. คณะวิทยาศาสตร์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ปิยะรัชช กุลเมธี. (2552). **การผลิตไวน์**. [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 2 มีนาคม 2564. จาก <http://www.agro.kmutnb.ac.th>.
- ญาณิศา ละอองอุทัย. (2556). **สารชีวโมเลกุล (Biomolecules)**. [ออนไลน์] เข้าถึงข้อมูลวันที่ 7 ตุลาคม 2558. จาก <http://www.che.buu.ac.th>.
- คุณณี ณะบริพัฒน์. (2537). **จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม**. คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- นุติยา วีระวัจนชัย. (2552). **กระเจี๊ยบแดง**. [ออนไลน์] เข้าถึงข้อมูลวันที่ 24 ธันวาคม 2564. จาก <http://www.kkfcrc.org/images/>.
- ประดิษฐ์ ครัววัฒนา, มาลัย บุญรัตน์กรกิจ, วิภา สุโรจนเมธากุล และน้อย สาริกะภูติ. (2545). **การเปรียบเทียบคุณภาพไวน์ลึนจีพันธุ์ต่างๆในประเทศไทย** [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 8 มิถุนายน 2564. จาก <http://www.ku.ac.th/e-magazine>.
- พรระชล พวงดี, เพ็ญพิชชา ชุ่มน้อย และภทริณี แจ้งสุข. (2553). **การผลิตเอทานอลจากน้ำปิบของเหลือทิ้งสับปรดโดยระบบการตรึงเซลล์**. [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 5 กรกฎาคม 2564. จาก <http://penpicha.blogspot.com>.
- พุดทิพัฒน์ เบญจปริษาพัฒน์. (2555). **การผลิตไบโอดีเซลจากน้ำมันปาล์มโดยใช้เอนไซม์ไลเปสตรึงบนมอนต์มอริลโลไนต์**. ปรียญานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ไพบุลย์ ต่านวิรุฑัย และพัฒนา เหล่าไพบุลย์. (2549). **ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร**. ปรียญานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไวน์ มอก. ไวน์ 2089 – 2544.
- เยาวพา สุวัตถิ. (2552, เมษายน-มิถุนายน). **เกร็ดความรู้เกี่ยวกับไวน์. วารสารเพื่อการวิจัยและพัฒนา องค์การเภสัชกรรม**, 16 (2), 1-3.
- วรวรรณ สังก้าว. (2554, มกราคม-มิถุนายน). **การแปรรูปเปลือกทุเรียนเป็นวัสดุเชื้อเพลิง : การศึกษาเปรียบเทียบลักษณะคุณภาพ ต้นทุนการผลิตและความคิดเห็นของผู้ใช้ถ่านที่ผลิตจากเปลือก**

ทุเรียน และเปลือกทุเรียนผสมผงถ่านและซีลี้อย. วารสารฉบับพิเศษ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 7 (13) , 51-59.

วสันต์ ศิริวงศ์. (2558). สมบัติทางเคมีกายภาพของสตาร์ชที่สกัดได้จากกล้วยไทยบางชนิด.

[ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 7 ตุลาคม 2558. จาก <http://www.researchgate.net>.

เวสาร์ช สุนทรชัยบุรณ์ อรอนงค์ อินทร์ตา สุทธิเดช ปรีชารัมย์ และรัชพล พะวงศรีรัตน์. (2554). การผลิตเอทานอลจากใบตองในถังหมักแบบเปิดด้วยเชื้อยีสต์ *Candida shehatae* TISTR 5843 ที่ถูกตรึงรูปบนซังข้าวโพด. ปรินูญานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต สายวิชา

วิทยาศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

เวสาร์ช สุนทรชัยบุรณ์ และรัชพล พะวงศรีรัตน์. (2556, มกราคม-เมษายน). การใช้ประโยชน์วัสดุพุงจากขยะ ธรรมชาติสำหรับการตรึงเซลล์และประยุกต์ใช้ในการผลิตเอทานอล. *Veridian E-Journal, Silpakorn University*, 6 (1), 795-807.

ศศิธร คงเรือง และเบญจมาภรณ์ วงศ์อนุ. (2550). การตรึงเซลล์ยีสต์โดยการห่อหุ้มเพื่อผลิตไวน์ลำไยอบแห้ง. ปรินูญานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2564. [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 2 มีนาคม 2564. จาก <http://mis-app.oae.go.th/product/ทุเรียน>

ศิริกานต์ ศิริมา. (2557). คำจำกัดความและจุดมุ่งหมายของการทดสอบทางประสาทสัมผัส.

(ออนไลน์) แหล่งที่มา <https://www.gotoknow.org>. 23 เมษายน 2559.

สาวิตรี ลิ้มทอง. (2549). ยีสต์ ความหลากหลายและเทคโนโลยีชีวภาพ. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สรารุช ศรีคุณ. (2550). การศึกษาการดูดซับสีย้อมและไอออนโลหะตะกั่วด้วยถ่านกัมมันต์ที่สังเคราะห์จากเปลือกทุเรียน. ปรินูญานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

สุปรียา ยืนยงสวัสดิ์ และสุดใจ คงทอง. (2537). การศึกษาคุณสมบัติของสารสกัดโพลีแซคคาไรด์จากเปลือกกล้วยไข่ กล้วยน้ำว้า และกล้วยหอม. ภาควิชาเภสัชเวทและเภสัชพฤกษศาสตร์ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

สุนันท์ พงษ์สามารถ, วิมลมาศ ลิปิพันธ์, ธิติรัตน์ ปานม่วง, ไกรสิทธิ์ อัมพรายน์ และเครือวัลย์ เอก รักษา. (2542). การพัฒนาโพลีแซคคาไรด์จากเปลือกของผลทุเรียนเพื่อใช้ทางการเภสัชกรรม. คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุนันท์ พงษ์สามารถ และปิยะรัตน์ จันทร์ศิริพรชัย. (2547). คุณสมบัติของเจลพอลิแซคคาไรด์จาก

ทุเรียนในการเตรียมแผ่นแปะแผลและผลิตของผลิตภัณฑ์ต่อการหายใจของบาดแผลผิวหนังของสุนัข. [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 1 ธันวาคม 2556 จาก <http://www.tnrr.in.th/2557>.

สุนันท์ พงษ์สามารถ, งามพร ธัญญะกิจไพศาล, วัชระ เพชรคุปต์ และพสุธา ธัญญะกิจไพศาล. (2554). การศึกษาน้ำยาบ้วนปากที่มีสารสกัดโพลีแซคคาไรด์จากเปลือกทุเรียนต่อปริมาณเชื้อสเตรปโตคอกคัส มิวแทนส์ ในผู้ป่วยจัดฟันด้วยเครื่องมือชนิดติดแน่น. ปรินูญานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต ภาควิชาทันตกรรมจัดฟัน คณะทันตแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อนรรฆอร ศรีไสยเพชร. (2558). **คาร์โบไฮเดรต** [ออนไลน์] เข้าถึงข้อมูลวันที่ 7 ตุลาคม 2558. จาก <http://www.science.mju.ac.th>.

อนุชิต จิวหทัย สโรชา เจริญวัย สมศักดิ์ วงษ์ประดับไชย และผดุงศักดิ์ รัตนเดโช. (2555). การศึกษาเชิงทดลองในกระบวนการอบแห้งแผ่นขึ้นไม้อัด (แปรรูปมาจากเปลือกทุเรียน) โดยใช้ระบบไมโครเวฟชนิดป้อนคลื่นหลายตำแหน่งที่ไม่สมมาตรร่วมกับระบบลมร้อนและสายพานลำเลียงอย่างต่อเนื่อง. ปรินูญานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

อมรรัตน์ ศิริพันธ์. (2547). การศึกษากระบวนการหมักแบบกะขี้โดยใช้เซลล์ยีสต์รีจรูป เพื่อผลิตเอทานอลจากข้าวฟ่างหวาน. ปรินูญานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะ เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

อัษฎารุ อารีสิริสุข กนกวรรณ เมืองทอง รัชณี ไชยช่วย ศุภราภรณ์ ปุระณะวิทย์ อัมพวัน มีทรัพย์ มั่นศิริพร ลุนพรม และอนันต์ บุญปาน.(2554). การศึกษาการปรับปรุงการหมักเอทานอลแบบกะขี้โดยการตรึงเซลล์บนขานอ้อย. ปรินูญานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.

อิสราภรณ์ โฉนารายณ์. (2557). **แผ่นฟิล์มจากเปลือกทุเรียน ลดปัญหาหอยะ รักษาสิ่งแวดล้อม**. [ออนไลน์]. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 28 มิถุนายน 2558. จาก <http://wqm.pcd.go.th>.

อารี ฤทธิบุรณ์ วรภัทร์ สงวนไชยไผ่วงศ์ และโชติรส สำราญ. (2550). **ปฏิบัติการวิศวกรรมชีวเคมี**. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

อรพิน ภูมิภมร. (2523). **คาร์โบไฮเดรตในอาหาร : โพลีแซคคาไรด์**. ปรินูญานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยี คณะอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อรอนงค์ พริ้งสุลกะ ณีฐฎีกา สุวรรณาศรัย และพิชากค์ สมยุรทรัพย์. (2553). **การผลิตไวน์โดยใช้ Saccharomyces cerevisiae เซลล์ตรึงรูปในขึ้นผลไม้**. ปรินูญานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

- AOAC (2012). Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. 16<sup>th</sup> ed. Virginia.
- Arubi & Offony. (2009). Characteristics of Coloured Wine Produce from Roselle (*Hibiscus sabdariffa*) Calyx Extract. **Journal of the Insitutet Brewing**, 115 (2), 91–94.
- Bangrak, C., Limtong, S., Phisalaphong, M. (2011). Continuous ethanol production using immobilized cell entrapped in loofa reinforced alginate carriers. **Journal of microbiology**. 42, 676 – 684.
- Chamutpong. S, Noitim.N, Wongjan.C. and Nicomrat.D. (2013). Comparative high alcohol production in the fermentation of durian peels and jackfruit wastes. **Journal Science Technology**. 1(4), 78-81.
- Charushila V. Dhamane, Varsha A. Nikam, Kalyani H. PaGar, Sarita U. MaHajani and Shraddha S. Kulkarni. (2014). **Standardization of Pomegranate wine production by using commercial strains of yeast**. Proceedings of IRF International Conference, 30th March-2014 Pune, India, ISBN: 978-93-82702-69-6.
- Emmanuel, I.O. & Odoyo, O. (2011). Studies on wine production from pawpaw (*Carica papaya*). **Journal of Brewing and Distilling**, 2 (4), 56-62.
- Genisheva,S.I., Mussatto,J.M., Oliveira,J.A. (2011). Evaluating the potential of wine making residues and corn cobs as support materials for cell immobilization for ethanol production. **Industrial crops and products**, (34), 979 – 985.
- Pongsamart, S . & Panmaung, T. (1998). Isolation of polysaccharide from fruit hulls of durian (*Durio Zibethinus* L.). **Songkhanakarin Journal Science Techology**, 20 (3), 323-332.
- Reddy L. V. & Vijaya S.R.O. (2009). Production, optimization and characterization of wine from Mango (*Mangifera indica* Linn.). **Natural Product Radiance**, 8 (4), 426-435.
- Surajbhan.S ,Lambert, R. (2011). The making of pomegranate wine using yeast immobilized on sodium alginate. **Journal of Food Science**. 5(5) 299–304.
- Surajbhan.S ,Lambert, R. (2014). Preparation of guava wine using immobilized yeast. **Journal Biochemical Technology**. 5(4), 819-822.

- 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
- Unhasirikul, M., Narkrugsa, W. and Naranong, N. (2013). Sugar production from durian (*Durio zibethinus Murray*) peel by acid hydrolysis. **African Journal of Biotechnology**, 12 (33), 5244-5251.