

## เอกสารอ้างอิง

กระทรวงการคลัง. (2546). *ประกาศกระทรวงการคลังเรื่อง “วิธีบริหารงานสุรา พ.ศ.2546”*.

ฉบับที่ 4. กรุงเทพฯ: กระทรวงการคลัง.

กระทรวงการคลัง. (2539). *แนวทางพัฒนาสัมเจียวหวาน ในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 (2540-2544)*. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. กรุงเทพฯ: กระทรวงการคลัง.

กระทรวงอุตสาหกรรม. (2546). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม*. (สุรากลั่น มอก.2088/2544).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม.

กระทรวงอุตสาหกรรม. (2546). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน*. (สุรากลั่นชุมชน มพช.32/2546).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม.

กล้าณรงค์ ศรีรอด, เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, สิทธิโชค วัลลภาทิพย์ และเกษิณี อมรอิทธิกุล. (2545).

*การศึกษาวิจัยกรรมวิธีการหมักไวน์จากมันสำปะหลังเพื่อพัฒนาภูมิปัญญาชาวบ้าน*.

กรุงเทพฯ: กรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.

กำเนิด สุกัญฉะ. (2534). *จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

คุณวุฒิ สุวานิช. (2547). *เทคนิคการผลิตสุรากลั่น*. ฉะเชิงเทรา: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์.

เจริญ เจริญชัย. (2545). *เอกสารประกอบการอบรมหลักสูตรการผลิตสุราพื้นบ้านสำหรับผู้*

*ประกอบการ. ปทุมธานี: จัดโดยภาควิชาวิศวกรรมอาหารคณะวิศวกรรมและ*

*เทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลร่วมกับสมาคมผู้ผลิตไวน์และสุราพื้นบ้านไทย.*

ฉัตรพร อมาตย์กุล, วิมล สุรทิตดำรง และอัจฉรา เทียมทับทิม. (2541). *การผลิตไวน์สมุนไพรไทย*

*จากเก๊กฮวย ตะไคร้ และขิง*. กรุงเทพฯ : รายงานการวิจัยวิทยาศาสตร์บัณฑิต ภาควิชาจุล

*ชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.*

ชรินทร์ เตชะพันธุ์. (2546). *เอกสารประกอบการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การผลิตเบียร์สดและ*

*มอลท์วีลกี*. เชียงใหม่: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ช่อขวัญ วงษ์สุวรรณ. (2547). *ไวน์ผลไม้*. กรุงเทพฯ: ชมรมผู้ผลิตไวน์ผลไม้ไทย.

- โชคชัย วนภู. (2546). *เอกสารประกอบการอบรม การกลั่นสุรา*. นครราชสีมา: ภาควิชา  
เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- ชวลิต ตั้งตระกูล. (2547). *สุรากลั่นและการกลั่นสุรา*. วารสารอาหาร., 34(2): 112-119.
- ดวงนภา ศิริณภาพันธุ์. (2548). *การเปรียบเทียบวิธีสกัดน้ำมันหอมระเหยและศึกษาปริมาณเพคติน  
จากเปลือกส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง (Citrus reticulata Blanco cv. Sainumpueng).*  
เชียงใหม่: ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นัยทัศน์ ภูศรีณย์. (2542). *ไวน์*. เอกสารการสอนวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ. เชียงใหม่: คณะ  
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บุญรักษ์. (2551). *สารความรู้ “ถ่านปลุกฤทธิ์”*. ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ.  
[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.mtec.or.th/index.php?option=com>
- ปาน รัตนเรืองวัฒนา. (2543). *การวิเคราะห์ต้นทุน-ผลตอบแทนของการปลูกส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งใน  
เขตอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่*. วิทยานิพนธ์ปริญญาเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เปรมปรี ฌ สงขลา. (2544). *ข้อมูลการลงทุนทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ*. กรุงเทพฯ: หจก.มิตรเกษตร  
การตลาดและโฆษณา.
- พัฒนพงษ์ วันจันทิก. (2543). *การผลิตไวน์ผลไม้ไทย*. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะ  
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพบูลย์ ดำนวิรุฑย์. (2548). *การคัดเลือกและการเตรียมน้ำผลไม้*. ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วย  
ความมั่นใจได้อย่างไร. ขอนแก่น: ศูนย์วิจัยการหมักเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร  
มหาวิทยาลัยขอนแก่น ร่วมกับศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2539). *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส*. เชียงใหม่:  
ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2539). *การออกแบบการตลาด*. เชียงใหม่: คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล. (2543). *การศึกษาการผลิตสุราแช่พื้นเมืองของไทยประเภทสาโท*. กรุงเทพฯ:  
ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยรังสิต.
- ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล. (2548). *ตอบปัญหาสุรากลั่น*. วารสารเกษตรแปรรูป. 35(3): 101-102.
- ยุพา ศรีนาค. (2531). *การตรวจหาปริมาณสารที่อาจเป็นอันตรายในสุราเถื่อนและสุราทั่วไป*.  
วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

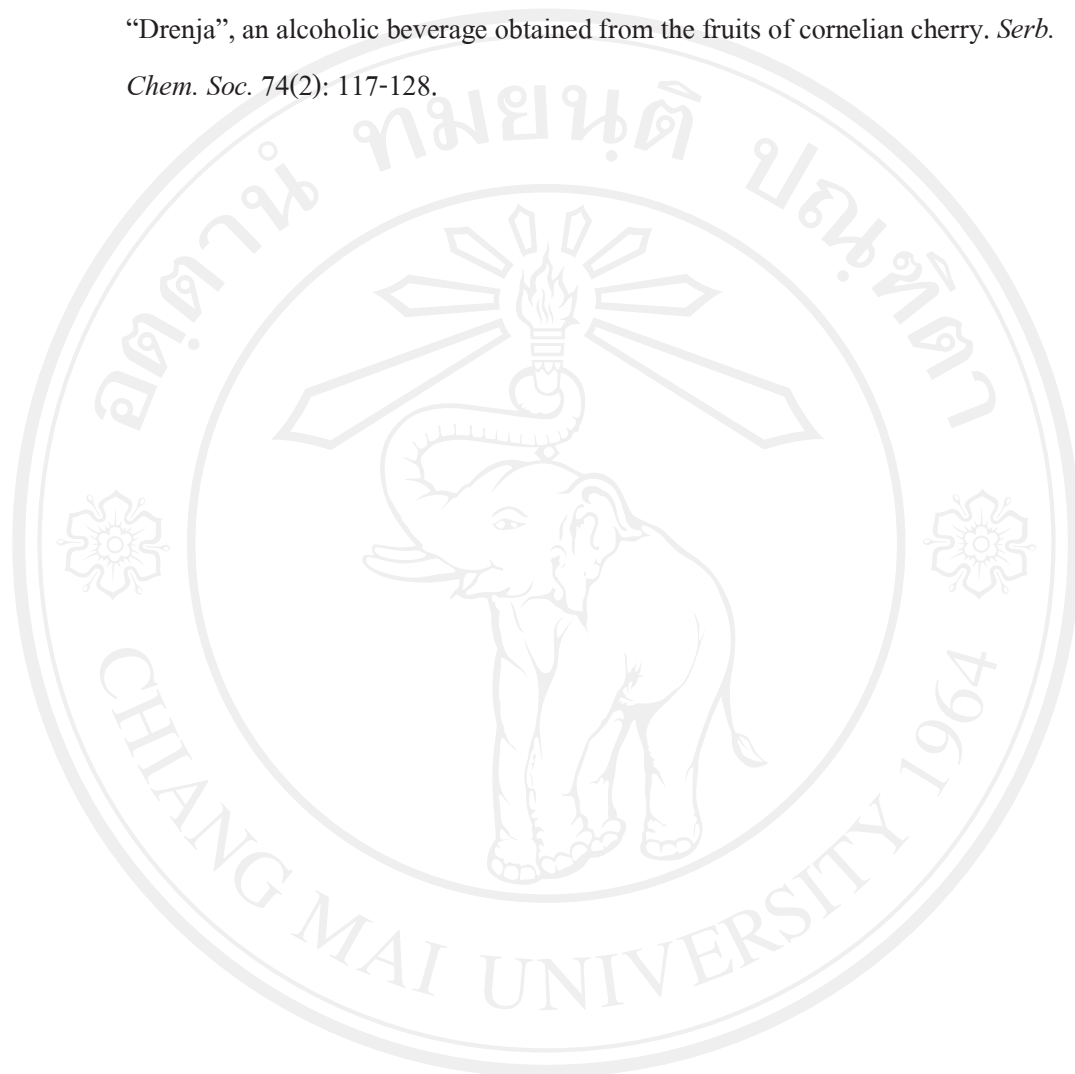
- รัฐพงษ์ ปกแก้ว. (2545). การเปรียบเทียบกระบวนการหมักแบบ SHF และ SSF เพื่อการผลิตเอทานอลเชื้อเพลิงจากแป้งมันสำปะหลัง โดยเชื้อ *Aspergillus niger* และ *Saccharomyces cerevisiae*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วรพงษ์ ภูมิบ่อพลับ. (2542). การศึกษาต้นทุน-ผลตอบแทนของการลงทุนทำส้มเขียวหวานในพื้นที่แต่ละขนาดเขต อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- แม่น อมรสิทธิ์ และอมร เพชรสม. (2539). หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์เชิงเครื่องมือ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชวนพิมพ์.
- มงคล ราชะนาคร. (2537). แก๊สโครมาโทกราฟี-แมสสเปกโตรเมตรี. เชียงใหม่: ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศราวุธ คำภีระปาวงศ์. (2550). ผลของเอนไซม์ ชนิดน้ำตาล และชนิดเครื่องกลั่นต่อคุณภาพของสุรากลั่นจากส้มสายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุกานดา วิชิตพันธุ์ และลักขณา เหล่าไพบูลย์. (2548). การตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ในไวน์ผลไม้. ไวน์ผลไม้และสาโท ผลิตด้วยความมั่นใจได้อย่างไร. ขอนแก่น: ศูนย์วิจัยการหมักเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร มหาวิทยาลัยขอนแก่น ร่วมกับศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ. หน้า 150-161.
- สุพรรณษา ยังสุขเกษม. (2548). ผลของสายพันธุ์มันฝรั่ง การย่อยแป้ง และการหมักต่อคุณภาพของวอดก้า. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุกมาส ใจคำ. (2544). การศึกษาคุณภาพของสุรากลั่นพื้นบ้านที่ผลิตในเขตภาคเหนือตอนบน. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมใจ ศิริโชค. (2544). จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: ศูนย์สื่อเสริมกรุงเทพ.
- สมบัติ ใจคำ. (2546). รายงานการวิจัยเรื่อง เครื่องกลั่นสุราแบบหม้อต้ม. เชียงใหม่: ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่ กรมส่งเสริมการเกษตร. (2551). ส้มเขียวหวาน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://chiangmai.doae.go.th/orang.html>.
- หทัยชนก อินทรกำแหง และสุพัฒน์ กุมพิทักษ์. (2547). เหล้าพื้นบ้าน ภูมิปัญญาการพึ่งพาตนเองของชุมชน. นนทบุรี: มูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืน.

- ห้างหุ้นส่วนจำกัด โคราช ทริท เคมีคอล. (2548). *คู่มือเครื่องกลั่นสุรา*. 84/1 ซอยมูขมมนตรี 22 ต.ในเมือง อ.เมือง จ.นครราชสีมา.
- อรุณี อภิชาติสรานกูร. (2548). *การวิเคราะห์อาหารขั้นสูง*. เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อุราภรณ์ สอาดสุด, วิชชา สอาดสุด และ โสภณ สิงห์แก้ว. (2546). *รายงานการวิจัย เรื่อง การประเมินความเสียหายของส้มในกลุ่มส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว*. เชียงใหม่: สถาบันวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรพิน ภูมิภมร. (2526). *จุลินทรีย์ในเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์และอาหารหมักพื้นเมือง*. ระบบชีวภาพที่สำคัญต่อเทคโนโลยีชีวภาพ เล่ม 2. กรุงเทพฯ: เอกสารการสอนวิชาการระบบชีวภาพและการเปลี่ยนแปลงของจุลินทรีย์ ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- AOAC. (2000). *Official methods of analysis of AOAC international*. 17<sup>th</sup> ed. Washington D.C.: The Association of Official Analytical Chemists.
- Anli R.E., Vural N. and Gucer Y. (2007). Determination of the principal volatile compounds of Turkish Raki. *Journal of the institute of brewing*. 113(3): 302-309.
- Apostolopoulou A.A., Flouros A.I., Demertzis P.G. and Demertzi K.A. (2005). Differences in concentration of principal volatile constituents in traditional Greek distillates. *Food Control*. 16: 157-164.
- Arrizon J. and Gschaedler A. (2007). Effect of the addition of different nitrogen sources ion the tequila fermentation process at high sugar concentration. *Applied Microbiology.*, 102: 1123-1131.
- Cortes S., Gil L.M. and Fernandez E. (2005). Volatile composition of traditional and industrial Orujo spirit. *Food Control.*, 16: 383-388.
- DSM Food Specialties Beverage Ingredients. (2004). Product sheet. *Saccharomyces cerevisiae*; Fermivin PDM and Fermivin.
- Fleet G.H. (1994). *Wine Microbiology and Biotechnology*. Harewood Academic Publishers.
- Hardy P.J. and Brown J.H. (1989). Process control. In J.R. Piggott, R. Sharp and P.E.B. Duncan (eds.). *The Science and Technology of Whiskies*, London: Longman Scientific and Technical.

- Hernandes-Gomes L.F., Ubeda J. and Briones A. (2003). Melon fruit distillates: comparison of different distillation methods. *Food Chemistry*. 82 : 539-543.
- Merle H.; Moron M., Blazquez M.A. and Boira H. (2004). Taxonomical contribution of essential oils in mandarins cultivars. *Biochemical Systematics and Ecology*. 32: 491-497.
- Jacques K., Lyons T.P. and Kelsall D.R. (1995). *The Alcohol Textbook*. London: Nottingham University Press.
- Lallemand Inc. (2004). Technical information. *Saccharomyces cerevisiae* ; Lalvin EC 1118 and Enoferm BDX.
- Lea A.G.H. and Piggott J.R. (1995). *Fermented Beverage Production*. Blackie Academic & Professional.
- Lota M.L., Serra D.R., Tomi F. and Casanova J. (2000). Chemical variability of peel and leaf essential oils of mandarins from *Citrus Reticulata* Blanco. *Biochemical Systematics and Ecology*. 28: 61-78.
- Maarse H. (1991). *Volatile compounds in foods and beverage*. Marcel Dekker, Inc.
- Mendes F.A., Mendes F. and Leao C. (2004). Growth and fermentation patterns of *Saccharomyces cerevisiae* under different ammonium concentration and its implications in wine making industry. *Applied Microbiology*., 97: 540-545.
- Patrick I., Andrew E., John S., Andrew M. and Nick B. (2000). *Techniques for Chemical Analysis and Quality Monitoring During Winemaking*. Campbelltown: Tony Kitchener Printing CO., Ltd.
- Rose A.H. (1977). *Alcoholic Beverage*. London: Academic Press.
- Sawamura M., Nguyen T.M.T., Onishi Y., Ogawa E. and Choi H.S. (2004). Characteristic odor components of *Citrus reticulata* Blanco (Ponkan) cold-pressed oil. *Biosci. Biotechnol. Biochem.* 68 (8): 1690-1697
- Soufleros E.H., Mygdalia A.S. and Natskoulis P. (2004). Characterization and safety evaluation of the traditional Greek fruit distillate “Mouro” by flavor compounds and mineral analysis. *Food Chemistry*. 86: 625-636.
- Varnam H.A. and Sutherland P.J. (1994). *Beverage Technology, chemistry and microbiology*. London: Chapman & Hall.
- Tangerine loss. (2004). [Online] Available <http://www.phtnet.org/postech/web/tangerine/harvest/>



Televic V., Nikicevic N., Milosavljevic S., Bajic D., Vajs V., Vuckovic I., Vujisic L., Dordevic I., Stankovic M. and Velickovic M. (2009). Characterization of volatile compounds of “Drenja”, an alcoholic beverage obtained from the fruits of cornelian cherry. *Serb. Chem. Soc.* 74(2): 117-128.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved