

## เอกสารอ้างอิง

- เชิดชัย เขียวธีรกุล, ประสิทธิ์ แซ่ลี่ และปนัดดา แซ่อึ้ง. 2519. สีแดงจากข้าวแดง (อังกัก). วารสารอาหาร. 8: 51-55.
- งามชื่น คงเสรี. 2531. คุณภาพการหุงต้มและรับประทานและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง. เอกสารประกอบการบรรยายเรื่องการปรับปรุงคุณภาพข้าว. ปทุมธานี: ศูนย์วิจัยพันธุ์ข้าว ปทุมธานี.
- งามชื่น คงเสรี. 2543. ผลิตภัณฑ์จากข้าว. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.charpa.co.th/bulletin/> (29 สิงหาคม 2546)
- งามชื่น คงเสรี. 2545. มาตรฐานข้าว. กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. หน้า 31.
- จุลยุทธ บุญสร้างสม. 2546. การลดชนิดรีนินในข้าวแดง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 40-50.
- ดวงสมร ลิ้มปิติ. 2545. HPLC: ทฤษฎี เครื่องมือ และการประยุกต์ใช้ในงานวิเคราะห์ยา. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 135 หน้า.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2543. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 222.
- นภา โล่ห์ทอง. 2527. ข้าวแดง. วารสารวิทยาศาสตร์. (38-39): 414-418.
- บุษบา ยงสมิทธิ์. 2542. จุลชีววิทยาการหมัก วิตามินและสารสี. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 1-247.
- พัชรีย์ พัฒนากุล. 2545. การใช้น้ำมันพืช อังกัก โปรตีนสกัดจากถั่วเหลืองและแป้งมันสำปะหลัง เพื่อพัฒนาคุณภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์ไส้กรอก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 1-51.
- พิไลพรรณ พงษ์พูล. 2525. ราวิทยา. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. หน้า 199.
- เรณู ปิ่นทอง, ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และพัชรีย์ พัฒนากุล. 2543. การผลิตไส้กรอกหมูโดยใช้ อังกักช่วยเพิ่มสี. วารสารแก่นเกษตร. 28(2): 89-96.
- แม่น อมรสิทธิ์ และอมร เพชรสม. 2543. หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์เชิงเครื่องมือ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชวนพิมพ์. หน้า 714-810.
- รัตนารณ์ ศรีวิบูลย์. 2531. การคัดเลือกสายพันธุ์ *Monascus purpureus* ที่เหมาะสมในการผลิตสี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 68 หน้า.

- วินิต ดีประชากร. 2520. ข้าวแดง (Ang-kak). ปัญหาพิเศษ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 28 หน้า.
- ศศิธร ใบพ่อง. 2546. การผลิตตรงควัดลูสีแดงและซิติรีนินโดยเชื้อรา *Monascus purpureus* ในข้าวแดงและอาหารเหลวสังเคราะห์. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 125 หน้า.
- สุทธิศักดิ์ สุขโนศิลป์. 2530. จุลชีววิทยาทางอาหาร. โครงการตำราของศูนย์วิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หาดใหญ่. หน้า 81-98.
- สมใจ ศิริโชค. 2537. เทคโนโลยีการหมัก. กรุงเทพฯ: ศูนย์สื่อเสริมกรุงเทพฯ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. หน้า 84-109.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2534. ผลกระทบจากข้าวและคุณค่าทางโภชนาการ. อุตสาหกรรมเกษตร. 2(2): 109-115.
- อรัญ หันพงษ์กิตติกุล, เมธิณี เหวซึ่งเจริญ และเรณู ปิ่นทอง. 2530. รายงานเรื่อง การผลิตสารสีแดงของ *Monascus purpureus* จากข้าวแดงในระดับกึ่งอุตสาหกรรม I. ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตข้าวแดง. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 1-18.
- อรัญ หันพงษ์กิตติกุล, เมธิณี เหวซึ่งเจริญ และเรณู ปิ่นทอง. 2531. ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตข้าวแดง โดย *Monascus purpureus*. วารสารเกษตร. 4(2): 125-128.
- อุตสาหกรรมสาร. 2544. ผลกระทบที่แปรรูปจากข้าวไทย. ผลกระทบที่แปรรูปจากข้าวไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.smethai.net/journal/journal/default>. (29 สิงหาคม 2546)
- Alexopoulos, C.J., and Mims, C.W., 1979. Introductory Mycology. 3<sup>rd</sup> ed. John Wiley and Sons Ltd, New Yourk. p. 290.
- Anonymous. 2003. Herbal products -Cholestin. [online]. Available [http://www.saponara.com/herbal\\_products1.htm](http://www.saponara.com/herbal_products1.htm) (17 June 2003)
- AOAC. 1995. In Association of official Analytical Chemists, 16<sup>th</sup> ed. AOAC. Inc. Virginia, USA.
- AOAC. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC International, 17<sup>th</sup> ed. AOAC. International. Maryland, USA.

- Blanc, P.J., Laussac, J.P., Le-Bars, J., Le-Bars P., Lorte, M.O., Pareill, A., Prome, D., Prome, J.C., Santerre, A.L., and Goma, G., 1995. Characterization of monascidin A from *Monascus* as citrinin. *Int. J. Food Microbiology*. 27: 201-213.
- Dussa, J., Kunz, B., and Strasse, R. 1998. Pigment production of *Monascus purpureus* and consideration of the consumption of free amino acid. Institut fur Lebensmittel Technologie. Toulouse. France.
- Enders, J.M. 2002. Hyperlipidemia national cholesterol education program and adult treatment panel III. Louis college of pharmacy and st. Luke's hospital therapeutics I fall.
- Endo, A. 1979. Monacolin K, new hypocholesterolemic agent produced by a *Monascus* species. *J. Antibiot.* 39: 852-854.
- European Mycotoxin Network. 2002. Citrinin. [online]. Available <http://www.lfra.co.uk/eman2/fsheet9.asp>. (3 September 2003)
- Friedrich, J., Zuzek, M., Bencina, M., Cimerman, A., Strancar, A., and Radez, I. 1995. High-performance liquid chromatographic analysis of mevinlin as mevinolinic acid in fermentation broths. *Journal of Chromatography A*. 704: 363-367.
- Hai, Z. 2002. Production of Monacolin by *Monascus Purpureus* on rice solid state fermentation. Chengdu Institute of Biology Chinese Academy of Sciences, Chengdu, Sichuan, China. [Online]. Available <http://monascus.net/eindex.htm> (4 August 2002)
- Hajjaj, H., Klaebe, A., Loret, O.M., Goma, G., Blanc, J.P., and Francois. J. 1999. Biosynthetic Pathway of Citrinin in the Filamentous Fungus *Monascus ruber* as Revealed by  $^{13}\text{C}$  Nuclear Magnetic Resonance. *Applied and Environment Microbiology*. 65: 311-314.
- Hajjaj, H., Klaebe, A., Goma, G., Blanc, P.J., Barbier, E., and Francois, J. 2000a. Medium-chain fatty acids affect citrinin production in the filamentous fungus *Monascus ruber*. *Applied and Environmental Microbiology*. 66: 1120-1125.
- Hajjaj, H., Blanc, P., Groussac, E., Uribelarrea, J.L., Gomas, G., and Loubiere, P. 2000b. Kinetic analysis of red pigment and citrinin production by *Monascus ruber* as a function of organic acid accumulation. *Enzyme and Microbial Technology*. 27: 619-625.

- Hajjaj, H., Niederberger, P., and Duboc, P. 2001. Lovastain Biosynthesis by *Aspergillus terreus* in a Chemically Defined Medium. *Applied and Environmental Microbiology*. 67(6): 2596-2502.
- Havel, R.J. 1999. Dietary supplement or durg? The case of Cholestin 1-3. *Am. J. Clin Nutr.* 69: 175-176.
- Helen. 2002. Lovastatin. Worthington st. catherinescollege [Online]. Available <http://www.chem.ox.ac.uk/mon/mevacor.htm> (20 January 2002)
- Herber, D., Lembertas, A., Lu, Q.Y., Bowerman, S., and Go, V.L. 2001. An anaiysis of nine proprietary Chinese Red yeast rice dietary supplement: implications of variability in chemical profile and contents. *J Altern Complement Med.* 7(2): 133-139.
- Herber, D., Yip, I., Ashley, J.M., Elashoff, D.A., Elashoff, R.M., and Go, V.L.W. 1999. Choleterol-lowering effects of a proprietary Chinese red-yeast-rice dietary supplement. *Am. J. Clin. Nutr.* 69: 231-236.
- Hesseltine, C.W. 1965. A millienium of fungi, food and fermentation. *Mycologia*. 57:179-181.
- James, C.S., and Hall, G. 1995. *Analytical Chemistry of food*, Glasgow U.K. p. 124-125.
- Jeong-Sil, C. 2003. Indced production of food color by fermentation using *Monascus* sp. [online]. Available <http://203.159.19.151/phfpe/febt/Masters%20Thessis/PhFPE97/97-15.htm> (3 July 2003)
- Johns, M.R., and Stuart, D.M. 1991. Production of pigment by *Monascus purpureus* in Solid culture. *J. of Industrial Microbiology*. 8: 23-28.
- Jung, H.Y., Kim, C.Y., Kim, K., and Shin, Y. 2003. Color characteristics of *Monascus* pigments derived by fermentation with various amino acids. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 51: 1302-1306.
- Khan, Z.U., Kbrtom, M., Marouf, R., Chandy, R., Rinaldi, M.G., and Sutton, D.A. 2000. Bilateral Pulmonry Aspergilloma Caused by an Atypical Isolate of *Aspergillus terreus*. *Journal of Clinical Microbiology*. 38: 2010-2014.
- Kim, H.J., Kim, L.H., Oh, H.J., and Shin, C.S. 2002. Morphology control of *Monascus* cells and scale-up of pigment fermentation. *Process Biochemistry*. 38: 649-655.
- Kirste, B. 1998. Histidine. [Online]. Available <http://www.chemie.fu-berlin.de/chemistry/bio/aminoacid/histidin-en.html> (2 August 2003)

- Kysilka, R., and Kren, V. 1993. Determination of Lovastatin (mevinolin) and Mevinolinic acid in fermentation liquids. *Journal of chromatography*. 630: 415-417.
- Lee, C.Z., Wang, C.B., Chen, C.C., Teng, C.H., Yuan, G.F., and Liao, C.C. 2002. A *Monascus* Strain with high productivity in both red pigment and Monacolin K. Technical Poster Session: General Food Microbiology, session III. Taiwan. [Online]. Available <http://www.confex.com/ift/asannual/accepted/423.htm> (30 August 2002)
- Lee, Y-K., and Chen, D-C. 1998a. Application of *Monascus* pigment as Food colorant. Singapore. Fermentation Laboratory, Department of Microbiology National University of Singapore. [Online]. Available <http://monascus.net/eindex.htm> (4 August 2002)
- Lee, Y-K., and Chen, D-C. 1998b. *Monascus* pigment production in submerged fermentation. Proceedings of the symposium on *Monascus* culture and applications, Toulouse, France.
- Li, G. 2002. The manufacturing of wenstardin capsule, a new registered and marketable drug Based on red rice as raw material. Department of Technical Physics, Peking University, Beijing, China. [Online]. Available <http://monascus.net/eindex.htm> (8 August 2002)
- Lin, C.F. 1973. Isolation and culture condition of *Monascus* sp. for the production of pigment In submerged culture method *J. Ferment. Technol.* 51(6): 407-414.
- Lopez, C.J.L., Perez, S.J.A., Sevilla, F.J.M., Fernandez, A.F.G., Grima, M.E., and Chisti, Y. 2003. Production of lovastatin by *Aspergillus terreus* : effects of the C:N ratio and the principal nutrients on growth and metabolite production. *Enzyme and Microbial Technology*. 33: 270-277.
- Morovjan, G., Szakacs, G., and Fekete, J. 1997. Monitoring of selected metabolites and Biotransformation products from fermentation broths by high-performance liquid Chromatograph. *Journal of Chromatography A*. 763: 165-172.
- Palo, M.A., Vidal-Adeva L., and Maceda, L. 1960. Study on ang-kak and its production. *Philipp. J. Sci. Soc.* 89:1-22.
- Petra, J., Ludmila, M., Jaroslaw, L., and Frantisek, M. 1994. Ethanol as substrate for pigment production by the fungus *Monascus purpureus*. *Enzyme Microbiology Technology*. 16: 996-1001.



- Rosa, M., Espinosa D., and Webb, C. 2002. Production of *Monascus* pigments through Bioconversion of wheat flour. Satake Centre for Grain Process Engineering Department of Chemical Engineering, UMIST, Manchester, M60 JQD, UK. [Online]. Available <http://monascus.net/epharma.htm> (30 August 2002)
- Samon, R.A., Hoekstra, E.S., Frisvad, J.C., and Filtenborg, O. 2002. Introduction to food-and airborne fungi. 16<sup>th</sup> ed. Wageningen, Netherlands. p. 54-69.
- Sorensen, J.M., Auclair, K., Kennedy, J., Hutchinson, C.R., and Vederas, J.C. 2003. Transformations of cyclic nonaketides by *Aspergillus terreus* mutants blocked for lovastatin biosynthesis at the lov A and lov C genes. *Journal of the royal society of chemistry*. 1: 50-59.
- Sotiriadis, A. 2002. Production of lovastatin by *Aspergillus terreus*. [Online]. Available [http://web.mit.edu/lcgroup/al\\_ex.htm](http://web.mit.edu/lcgroup/al_ex.htm) (1 November 2002)
- Stryer, L. 1981. *Biochemistry*. Freeman Co., San Francisco. p. 205,407.
- Stuart, M.D. 1979. *Chinese material medica-vegetable kingdom*. Taipei, Republic of China: Southern Materials Center. Inc.
- Su, Y-C., Wang, J-J., Lin, T-T., and Pan, T-M. 2003. Production of the secondary metabolites  $\gamma$ -aminobutyric acid and monacolin K by *Monascus*. *Journal of Industrial Microbiology Biotechnology*. 30: 16-41.
- Su, Y-C., and Wong, W.H. 1983. *Chinese Red Rice: Anka*. Handbook of Indigenous Fermented foods. Marcel Dekker. New York. p. 547-553.
- Teng, S-S., and Feldheim, W. 2001. Anka and anka pigment production. *Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology*. 26: 280-282.
- Wikipedia. 2003. The free encyclopedia. [Online]. Available [http://www.wikipedia.org/wiki/Glutamic\\_acid](http://www.wikipedia.org/wiki/Glutamic_acid) (2 August 2003)
- Wu, Y.S. 1966. *Chinese Technology in the Seventeenth Century*. Sun E-T and Sun S-C. transl. London: Pennsylvania State University Press. p. 291-294.
- Xu, G., Wu, Y., Chen, Y., Tang, J., and Yang, G. 2002. Production of Health-care Red Rice with High Color Value and Monacolin K. Shandong Pinggyi Wanmerng Agriculture and Animal Husbandry Food Co. Ltd. China. [Online]. Available <http://monascus.net/eindex.htm> (4 August 2002)

Xu, G., Yang, G., Ma, J., and Wu, Y. 1998. Solid State Fermentation of *Monascus anka* with Corn as the Raw Material. Proceedings of the symposium on *Monascus* culture and application. Toulouse. France.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved