

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. (2546). “ฐานข้อมูลการเกษตร”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://www.doa.go.th/data-doa/POTATO/1STAT/st01.htmlh> (15 ตุลาคม 2546)
- กำเนิด สุภังวงษ์. (2532). *จุลชีวอุตสาหกรรม*. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- กฤษณามรวิสิฐ. (2492). การทำสุรา. *วารสาร สามิตสาร*, 4 : 2-28.
- เขมชาติ มงคล. (2543). *การผลิตสาเกจากข้าวเหนียวพันธุ์สันป่าตอง 1 และข้าวเหนียวคำโดยเชื้อยีสต์
บริสุทธิ์ Saccharomyces sake*. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- คณาจารย์ภาควิชาพืชไร่. (2542). *พืชเศรษฐกิจ*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือก. *น้ำภูมิปัญญาไทยจาก 4 ภูมิภาค*. “25 ปี 14 ตุลา” ครบรอบ 1 ปี
รัฐธรรมนูญใหม่. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์อักษรไทย. 2541.
- จีระ หงส์คารมณ และบุญคง หันจางสิทธิ์. (2528). *ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการผลิตเหล้าขาว*.
วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- เจริญ เจริญชัย. (2542). *จุลชีววิทยาของการผลิตสุรา*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- นภา โล่ห์ทอง. (2534). *กล้าเชื้ออาหารหมักและเทคโนโลยีการผลิต*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิธิยา รัตตนาปนนต์ และลักขณา รุจนะไกรการณ. (2536). *หลักการวิเคราะห์อาหาร*. เชียงใหม่ :
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นัยทัศน์ ภูศรีณย์. (2535). *เอกสารประกอบการบรรยายอุตสาหกรรมหมักคอง*. เชียงใหม่ :
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บรรจงจิต มหิทรเทพ, รสสุคนธ์ เหล่าไพบุลย์ และนภา โล่ห์ทอง. (2530). การผลิตลูกแป้งด้วยเชื้อ
บริสุทธิ์ เพื่อใช้เป็นกล้าเชื้อหมักน้ำส้มสายชู, *วารสารเกษตรศาสตร์*, 21 : 278-288.
- บัณฑิต วาฤทธิ. (2546). *มันฝรั่ง*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. (2543). *เอนไซม์ทางอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์. (2543). *การปลูกมันฝรั่ง*. เชียงใหม่ : หนังสือปฏิบัติการคู่มือเจ้าหน้าที่ส่งเสริม
เกษตรที่สูง.

- พรพรรณ พงนาพิมล. (2532). ผลของฟีดชด้อการย่อยแป้งมันสำปะหลังด้วยเอนไซม์ผสมระหว่าง แอลฟาอะไมเลสและอะไมโลกลูโคซิเดส. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัย เชียงใหม่.
- พุทธรินทร์ วรรณิสร. (2527). ผลของเครื่องเทศต่อชนิดของจุลินทรีย์ในลูกแป้งข้าวหมาก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พิรุณ วิเชียรศิริกุล. (2533). ผลของปริมาณกลูโคอะไมเลสในการย่อยแป้งมันสำปะหลังด้วยเอนไซม์ ขึ้นตอนเดียว. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2534). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการหมัก. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2539). การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ภูวนัฐ โพธิ์งาม. (2539). การผลิตอะไมโลกลูโคซิเดสและเซลลูเลสจากเปลือกมันฝรั่งโดยเชื้อราบาง ชนิด. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มนตรี เชาว์สังเกตุ. (2521). การคัดเลือกสายพันธุ์ยีสต์และราเพื่อใช้ผลิตไวน์ข้าว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กระทรวงอุตสาหกรรม. (2544). มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรากลั่น. กรุงเทพฯ : สำนักงาน มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- ยุวดี วัฒนโกกลางสิน. (2543). การผลิตกรดมะนาวจากแป้งโดย *Protease-negative mutant strain* ของ เชื้อรา *Aspergillus niger*. รายงานการวิจัย ภาควิชาชีวเคมี คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร.
- รัฐพงศ์ ปกแก้ว. (2545). การเปรียบเทียบกระบวนการหมักแบบ SHF และ SSF เพื่อการผลิตเอทานอล เชื้อเพลิงจากแป้งมันสำปะหลัง โดยเชื้อ *Aspergillus niger* และ *Saccharomyces cerevisiae*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหาวิทาลัยเชียงใหม่.
- วราทิพย์ สุรวัดนวิเศษ. (2540). การผลิตเอทานอลจากกลูโคสไซรับที่ได้จากการย่อยแป้งมัน สำปะหลังโดยกระบวนการหมัก. รายงานปัญหาพิเศษวิทยาศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัย เชียงใหม่.
- วราวุฒิ ครุสง. (2529). เทคโนโลยีชีวภาพ. กรุงเทพฯ : โอ เอส พรินติ้งเฮาส์.
- วราวุฒิ ครุสง และรุ่งนภา พงศ์สวัสดิานิตย์. (2533). เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

- ศิริพร พงศ์ศุภสมิทธี. (2542). *การผลิตมันฝรั่งและหัวมันฝรั่ง*. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยแม่โจ้
- ศุภมาศ ไช้คำ. (2544). *การศึกษาคุณภาพของสุรากลั่นพื้นบ้านที่ผลิตในเขตภาคเหนือตอนบน*.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมใจ ศิริโชค. (2537). *กระบวนการหมัก*. ในเทคโนโลยีการหมัก. กรุงเทพฯ : ศูนย์สื่อเสริม
กรุงเทพฯ.
- สุวพงษ์ สวัสดิ์พาณิชย์. (2542). *พืชเศรษฐกิจ*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- หน่วยบริการวิชาการแก่ชุมชน. (2546). *การผลิตสุราแช่และสุรากลั่นในระดับ อุตสาหกรรม
ชุมชน*. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรพิน ภูมิสมร. (2526). *จุลินทรีย์ในเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์และอาหารหมักพื้นบ้าน*.
กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรวิมล เลาหะศิริ. (2544). *เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์*. ในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มผสม.
กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2541). *ผลิตภัณฑ์จากข้าวและคุณค่าทางโภชนาการ*. *วารสารอุตสาหกรรมเกษตร*. 2 :
109-115.
- AOAC. (2000). Association of Official Analytical Chemists. *Official methods of Analytical*. 17th ed,
Washington D.C..
- Birch, G.G., Green, L.F., and Cowson, C., B. (1970). *Glucose Syrup and Related Compound*.
London : Elsevier publishing Co., Ltd.
- Dubois, M., Gikkes, K. A., Hamilton, J. K., Rebrs, P. A., and Fred, S. (1956). *Colorimetric Method
for Determination of Sugar and Relate Substrate*. Minisota : Reloted Press.
- Gus'kova, V.P., Belyaeva, R.F., Georgiev, E. V., and Sizova, L. S. (1995). GC determination of
toxic substances in vodkas and other spirits. in Sizova, L. S., *Vodkas and Other Spirits*
(pp.56-59), Gigena : Colset Private Ltd..
- Heart, L.F., and Fisher, H.J. (1971). *Modern Food Analysis*. New York : Springer-veriag Co., Ltd..
- Jacques, k., Lyons, T.P., Kelsall, D.R. (1995). *The Alcohol Textbook*. London : Nottingham
University Press.
- Juliano, B.O. (1971). A simplified assay for milled rice amylase. *Cereal Sci. Today*, 16 : 334-338.

- Klingspohn, U., Bader, J., Kruse, B., Vijai, K., Schugerl, K. (1992). Utilization of Potato Pulp form Potato Starch Processing. *Int. J. Pro. Bio.*, 2 : 91-97.
- Lay, Keow. Ng., Hup. H., Harnois, J., and Moccia, D. (1996). Characterization of commercial vodka by solid-phase microextraction and gas chromatography/mass spectrometry analysis . *Int. J. Sci.*, 70 (3) : 380-388.
- Lea, A.G.H., and Piggott, J.R. (1995). *Fermentation Beverage Production*. Colset : Colset Private Ltd..
- Luh, B. S. (1980). *Rice : Production and Utilization*. Illinois : Pubplishing Co., Inc.
- Margalit, Y. (1996). *Winery Technology and Operation*. In *The Wine Appreciation*. (pp. 68-69), San Francisco : Guild Co., Ltd.
- 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.
- Piggot, J.R., and Paterson, A. (1989). *Distilled Beverage Flavour* . Waedenswill : Ellis Horwood Press.
- Poonam, N., and Dalel, S. (1994). *Enzyme and microbial systems involed in starch processing*. In *Enzyme and Microbial Technology* . (pp. 770-778), New York : Elsevier Science Inc.
- Prave, P., Faust, U., Sittg, W., and Sukatsch, D. A. (1987). *The Metabolism of Microorganims*. In *Fundamentals of Biotechnology*, (pp. 473-513), Weinheim : Deerfield Each Co., Ltd.
- Rose, A., H., (1975). *Alcoholic Beverages*. New York : Academic Press Inc.
- Rose, A., H., (1977). *Alcoholic Beverages*. 2 Vols. New York : Academic Press Inc.
- Thierry, M., and Jean-Marie, N. (1996). Production of alcohol from raw wheat flour by Amyloglucosidase and *Saccharomyces cerevisiae*, *Int. J. Enz. and Mic. Tech.*, 16 : 362-370.
- Whistler, R.L. and Paschall, E. F. (1965). *Enzyme in Synthesis and Hydrolysis of Starch*. New York : Academic Press Inc.
- Whiteherst, R. J., and Law, B. A. (2002). *Enzyme in Food Technology*. New York : Sheffield Academic Press.

Woolfe, J.F. (1987). *The Potato in The Human Diet* . London : Cambridge University Press.

Yair, M. (1996). *Winerry Technogy and Operations*. San Francisco : The Wine Application Guild
Ltd.