

บรรณานุกรม

- จุฑามาศ ธีระสาโรช และ ผจกญ์ อยู่ยี่น.(2543). การศึกษาการทำไวน์ผักตบชวา. รายงานผลงานวิจัย สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพิษณุโลก.
- ธีรวัลย์ ชาลฤทธิ์เสน. (2542). เรียนรู้การทำไวน์ผลไม้ด้วยตนเอง. ลำปาง : ศิลปะการพิมพ์.
- นาคยา พูลสวัสดิ์ และภัทรา ศรีวงศ์. (2541). การศึกษาปริมาณเชื้อ ที่เหมาะสมต่อการผลิตไวน์มะพร้าว. รายงานการวิจัย สถาบันราชภัฏนครปฐม.
- ประดิษฐ์ ทรูวัฒนา (2545). ไวน์ : ศาสตร์และศิลป์. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ประมวล เพ็งราชา. (2533). การผลิตไวน์จากน้ำผลไม้เข้มข้นบางชนิดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. วิทยานิพนธ์ วท.ม. มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ประสิทธิ์ จินตศิริกุล และศิริพงษ์ ยมตะโก. (2540.) การศึกษาปริมาณหัวเชื้อน้ำส้มสายชูในการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำมะพร้าว. รายงานการวิจัย สถาบันราชภัฏนครปฐม.
- ปราณี อำนวยเป็อง. (2547). หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- มณฑิลา กาวิชัย. (2549). การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ อ.สันทราย จ.เชียงใหม่
- วิธีพิเศษ สารานุกรมเสรี (2554) สับปะรด. สืบค้นเมื่อ 8 กรกฎาคม 2554 Available : <http://th.wikipedia.org/wiki/สับปะรด>.
- ศุภชัย สมบัติโต. (2540). ม.ป.ป. คู่มือการสอนวิชา ทช 341 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยทางอุตสาหกรรม. มหาสารคาม : เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
- สืบศักดิ์ กลิ่นสอน. (2534). ผลของการหมักพร้อมเปลือกที่มีผลต่อคุณภาพไวน์แดงและการให้อากาศ น้ำองุ่นก่อนหมักที่มีต่อคุณภาพไวน์ขาว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สามารถ พรหมศิริ. (2533). การทำไวน์. กรุงเทพฯ : โครงการหนังสือเกษตรกรชุมชน.
- สุภาพ อัจฉริยศิริพงษ์ และไพพรรณ บุตตะ. (2540). ม.ป.ป. การพัฒนาอาชีพชุมชนด้านการผลิตเมรัยผลไม้. กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.

อมรรัตน์ สีสุกอง และคณะ (2546) การผลิตไวน์ปีทรุท. รายงานวิจัย.กรุงเทพฯ: โปรแกรมวิชาชีววิทยา
ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

Herrero, M, and others. (1999). "Simultaneous and Sequential Fermentations with Yeast and
Lactic Acid Bacteria in Apple Juice," *Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology*.
(22) : 48-51.

Lonvaud-Funel, A and others. (1999). "Lactic Acid Bacteria In The Quality Improvement and
Depreciation of Wine," *Antonie van Leeuwenhoek*. (76) : 317-331.

Maicas Sergi, and others. (1999). "Improvement of Volatile Composition of Wines by Controlled
Addition of Malolactic Bacteria," *Food Research International*. 32(1) : 491-496 ; February.



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY