**RMU.tif**

**รายงานการวิจัย**

**เรื่อง**

**การพัฒนาขนมจีนแป้งหมักด้วยกล้าเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติก**

**ผลิตแบคเทอริโอซิน และประสิทธิภาพการยับยั้งเชื้อ *Bacillus cereus* ที่ปนเปื้อนในขนมจีน**

**Development of fermented rice noodle by lactic acid bacteria**

**starter cultures produce bacteriocins and effect on inhibition**

**of *Bacillus cereus* contaminate in fermented rice noodle**

**พรพรรณ พัวไพบูลย์**

**มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม**

**2561**

**ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม  
*งานวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ปีงบประมาณ 2560***