



รายงานการวิจัย  
เรื่อง

การพัฒนาขนมจีนแป้งหมักด้วยกล้าเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติก  
ผลิตแบคทีเรียโอซิน 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