**บรรณานุกรม**

**บรรณานุกรมภาษาไทย**

งามชื่น คงเสรี. (2541). ผลิตภัณฑ์ข้าว, น. 45-90. ใน *เอกสารการสอนวิชาผลิตภัณฑ์อาหาร*

*หน่วยที่ 1-7*. นนทบุรี: สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

ชลธิชา เลี่ยมดำ, วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล, ณัฐพงษ์ บวรเรืองโรจน์, และ ปรียานุช บวรเรืองโรจน์.

(2555). การคัดเลือกแบคทีเรียกรดแลกติกที่มีความสามารถในการย่อยแป้งเพื่อใช้เป็นกล้า

เชื้อในกระบวนการหมักขนมจีน, น. 101-107. ใน *เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของ*

*มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 50: สาขาวิทยาศาสตร์, สาขาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

ณรงค์ นิยมวิทย์ และ อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ. (2528). *วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร*. กรุงเทพฯ:

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ณัฐพร จันทร์ฉาย. (2558). การผลิตขนมจีน เส้นหมักด้วยหัวเชื้อ บริสุทธิ์ของชุมชนบ้านแม่ยางโพธิ์

อำเภอร้องกวาง จังหวัดแพร่. *วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต*, *3*(2), 141-149.

นวรัตน์ สุพิชญางกูร, วรรณี จิรภาคย์กุล และ อรอนงค์ นัยวิกุล. (2549). ผลของการใช้กล้าเชื้อ

แบคทีเรียกรดแลคติกต่อคุณสมบัติทางเคมีในกระบวนการผลิตขนมจีนแป้งหมัก, น. 356-362. ใน *เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร สาขาเศรษฐศาสตร์ สาขาบริหารธุรกิจ*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

ปริยดา ตั๋นจักร. (2550). *การคัดเลือกแบคทีเรียกรดแลกติกที่มีคุณสมบัติเป็นโปรไบโอติก*.

ปริญญานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ, มหาวิทยาลัย

เกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

พัชรี โสธนา, อรอนงค์ นัยวิกุล, สุภรัตน์ ชวนะ, มาลี สุวรรณอัตน์, ลาวัณย์ ไกรเดช, ปราโมทย์ ศิริโรจน์

และ พรเทพ พัฒนานุรักษ์. (2534). คุณลักษณะทางเคมี กายภาพของข้าวหักที่ใช้ในการทำ

ขนมจีน, น. 357-364. ใน *รายงานประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่*

*29 (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร)*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

มลฤดี โพธิ์อินทร์. (2559). *อันตราย!! พบ “ขนมจีน” ใส่สารกันบูดเกินมาตรฐาน ชง อย.บังคับออก*

*ฉลาก*. 1 กันยายน 2559. http://www.manager.co.th/QOL/ViewNews.aspx?NewsID

=9590000024505.

วิภา สุโรจนะเมธากุล, ประจงเวท สาตมาลี, วันชัย พันธ์ทวี และ นราพร พรหมไกรวร. (2556). ผล

ของการหมักด้วยเชื้อแลคโตบาซิลลัส แพลนทารั่ม ต่อสมบัติบางประการของข้าวอ่อนพันธุ์ขาว

ดอกมะลิ 105, น. 5-7. ใน *เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 51: สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์, สาขาอุตสาหกรรมเกษตร*. *บริหารธุรกิจ*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

เว็บเพื่อพืชเกษตรไทย. (ม.ป.ป). *ขนมจีน และวิธีทำขนมจีน*. 1 กันยายน 2559. http://puechkaset.

com/ขนมจีน/.

ศันสนีย์ เนียมเปรม. (2543). *การพัฒนาแป้งข้าวหอมมะลิผสมแป้งบุกสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมจีน*.

ปริญญานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

ศูนย์วิทยบริการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (ม.ป.ป.). *อันตราย...อาหารกับสารกันบูด*.

1 กรกฎาคม 2561. http://www.http://elib.fda.moph.go.th/library/default.asp?page2

=subdetail&id\_L1=27&id\_L2=15799&id\_L3=3076.

สุภรัตน์ ชวนะ, พัชรี ตั้งตระกูล, อรอนงค์ นัยวิกุล, มาลี สุวรรณอัตถ์, ลาวัลย์ ไกรเดช, ปราโมทย์

ศิริโรจน์, และ พรเทพ พัฒนานุรักษ์. (2534). การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีของแป้ง

ขนมจีนในกระบวนการผลิต, น. 417-425. ใน *รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัย*

*เกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 29 (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร)*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุพรรณิการ์ ศรีบัวทอง. (2548). *การคัดเลือกแบคทีเรียกรดแล็กทิกจากข้าวหมักเพื่อใช้เป็นกล้าเชื้อ*

*ขนมจีนแป้งหมัก*. ปริญญานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

สุรางรัตน์ คัมภีรยส. (2526). ขนมจีน, น. 50-121. ใน *ผลิตภัณฑ์จากธัญพืชและพืชหัว เล่มที่ 1*.

กรุงเทพฯ: มหาวิทยาเกษตรศาสตร์.

อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์. (2553). *นักวิจัยมทร.ธัญบุรี คิดสูตรหมักแป้งขนมจีนวันเดียว*. 1 กันยายน 2559.

http://www.news.rmutt.ac.th/archives/2651.

**บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ**

AOAC. (1998). *Bacteriological Analytical Manual*. 8th ed. Gaithersburg, MD: The

Association of Official Analytical Chemists.

AOAC. (2000). *Official Methods of Analysis*. 17th ed. Arlington, VA: The

Association of Official Analytical Chemists.

Frank, H. K. (1992). *Bacteriocin*. *Dictionary of Food Microbiology*. Technomic

Publishing. Co Inc., USA. pp. 43.

Janković, T., Frece, J., Abram, M., & Gobin, I. (2012). Aggregation ability of potential

probiotic *Lactobacillus plantarum* strains. *International Journal of sanitary*

*engineering research*, *6*(1), 19-24.

Juliano, B. O. (1971). A simplified assay for milled rice amylose. *Cereal Science*

*Today*, *16*(10), 334-340.

Klein, G. (2011). Antibiotic resistance and molecular characterization of probiotic and

clinical Lactobacillus strains in relation to safety aspects of

probiotics. *Foodborne Pathogens and Disease*, *8*(2), 267-281.

Keatkrai, J., Sribuathong, S., Jirapakkul, W., Trevanich, S., & Naivikul, A. (2004).

*Microbial populations and volatile compounds of fermented knanomjeen and their change during process*. Proceeding of 6th Agro-Industrial Conference. 28-29 May 2004. Bangkok, Thailand.

Li, Y., Zheng, X. W., Chen, J. Y., Liang, J. F., Yu, S. Z., & Han, B. Z. (2015). Lactic acid

bacteria diversity of fresh rice noodles during the fermentation process, revealed by culture-dependent and culture-independent methods. *Biotechnology & Biotechnological Equipment*, *29*(5), 915-920.

Lu, Z. H., Peng, H. H., Cao, W., Tatsumi, E., & Li, L. T. (2008). Isolation, characterization

and identification of lactic acid bacteria and yeasts from sour Mifen, a traditional fermented rice noodle from China. *Journal of applied microbiology*, *105*(3), 893-903.

LÜcke, F. K., (2000). Utilization of microbes to process and preserve meat. *Meat Science*,

*56*, 105-115.

Montel, M. C., Talon, R., Berdagué, J. L., & Cantonnet, M. (1993). Effects of starter

cultures on the biochemical characteristics of French dry sausages. *Meat Science*, *35*(2), 229-240.

Mikelsaar, M., & Zilmer, M. (2009). Lactobacillus fermentum ME-3–an antimicrobial

and antioxidative probiotic. *Microbial Ecology in Health and Disease*, *21*(1), 1-27.

Ouwehand, A. C., & Vesterlund, S. (2004). *Antimicrobial components from lactic acid*

*bacteria*. In Lactic acid bacteria. Edited by Salminen, S., von Wright, A., & Ouwehand, A. 3rd Edition. New York: Marcel Dekker, Inc.: 377-378.

Pascual, L. M., Daniele, M. B., Giordano, W., Pájaro, M. C., & Barberis, I. L. (2008). Purification and partial characterization of novel bacteriocin L23 produced by *Lactobacillus fermentum* L23. *Current microbiology*, *56*(4), 397-402.

Sangmanee, P., & Hongpattarakere, T. (2014). Inhibitory of multiple antifungal components produced by Lactobacillus plantarum K35 on growth, aflatoxin production and ultrastructure alterations of Aspergillus flavus and Aspergillus parasiticus. *Food Control*, *40*, 224-233.

Schlegel, H. G. (1993). *General Microbiology*. 7th ed. Cambridge University Press, New York. pp. 300-305.

Singleton, P. & Sainsbury, D. (1988). *Dictionary of Microbiology and Molecularbiology*.

2nd ed. John Wiley & Sons, Singapore. pp. 485-486, 682.

The Star Online. (2005). Hunting good bacteria. July 1, 2017. https://www.thestar.com.

my/lifestyle/health/2005/08/28/hunting-good-bacteria/.

Todorov, S. D. 2008. Bacteriocin production by *Lactobacillus plantarum* AMA-K

isolated from Amasi, a Zimbabwean fermented milk product and study of the adsorption of bacteriocin AMA-K to *Listeria* sp. *Brazilian Journal of microbiology*, *39*(1), 178-187.

De Vries, M. C., Vaughan, E. E., Kleerebezem, M., & de Vos, W. M. (2006). *Lactobacillus*

*plantarum*—survival, functional and potential probiotic properties in the human intestinal tract. *International Dairy Journal*, *16*(9), 1018-1028.