

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- งามชื่น คงเสรี. (2541). ผลิตภัณฑ์ข้าว, น. 45-90. ใน *เอกสารการสอนวิชาผลิตภัณฑ์อาหาร หน่วยที่ 1-7*. นนทบุรี: สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ชลธิชา เลี่ยมดำ, วิลาวัลย์ เจริญจิระตระกูล, ณิชพงษ์ บวรเรืองโรจน์, และ ปรียานุช บวรเรืองโรจน์. (2555). การคัดเลือกแบคทีเรียกรดแลคติกที่มีความสามารถในการย่อยแป้งเพื่อใช้เป็นกล้าเชื้อในกระบวนการหมักขนมจีน, น. 101-107. ใน *เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 50: สาขาวิทยาศาสตร์, สาขาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- ณรงค์ นิยมวิทย์ และ อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ. (2528). *วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ณัฐพร จันทน์ฉาย. (2558). การผลิตขนมจีน เส้นหมักด้วยหัวเชื้อบริสุทธิ์ของชุมชนบ้านแม่ยางโพธิ์ อำเภอร่องวาง จังหวัดแพร่. *วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต*, 3(2), 141-149.
- นวรรตน์ สุพิชญางกูร, วรณิ จิรภาคย์กุล และ อรอนงค์ นัยวิกุล. (2549). ผลของการใช้กล้าเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติกต่อคุณสมบัติทางเคมีในกระบวนการผลิตขนมจีนแป้งหมัก, น. 356-362. ใน *เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร สาขาเศรษฐศาสตร์ สาขาบริหารธุรกิจ*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- ปริญดา ตันจักร. (2550). *การคัดเลือกแบคทีเรียกรดแลคติกที่มีคุณสมบัติเป็นโปรไบโอติก*. ปริญญาานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- พัชรี โสธนา, อรอนงค์ นัยวิกุล, สุภรตน์ ขวนะ, มาลี สุวรรณรัตน์, ลาวัลย์ ไกรเดช, ปราโมทย์ ศิริโรจน์ และ พรเทพ พัฒนานุรักษ์. (2534). คุณลักษณะทางเคมี กายภาพของข้าวหักที่ใช้ในการทำขนมจีน, น. 357-364. ใน *รายงานประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 29 (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร)*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มลฤดี โพธิ์อินทร์. (2559). *อันตราย!! พบ “ขนมจีน” ใสสารกันบูดเกินมาตรฐาน ชง อย.บังคับออกฉลาก*. 1 กันยายน 2559. <http://www.manager.co.th/QOL/ViewNews.aspx?NewsID=9590000024505>.
- วิภา สุโรจนะเมธากุล, ประจเวท สาตมาลี, วันชัย พันธุ์ทวี และ นราพร พรหมไกรวร. (2556). ผลของการหมักด้วยเชื้อแลคโตบาซิลลัส แพลนทาร์ม ต่อสมบัติบางประการของข้าวอ่อนพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105, น. 5-7. ใน *เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 51: สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์, สาขาอุตสาหกรรมเกษตรบริหารธุรกิจ*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

- เว็บเพื่อพืชเกษตรไทย. (ม.ป.ป). *ขนมจีน และวิธีทำขนมจีน*. 1 กันยายน 2559. <http://puechkaset.com/ขนมจีน/>.
- คันสนีย์ เนียมเปรม. (2543). *การพัฒนาแป้งข้าวหอมมะลิผสมแป้งบุกสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมจีน*. ปริญญาานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต 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 ขวนะ, พัชรี ตั้งตระกูล, อรอนงค์ นัยวิกุล, มาลี สุวรรณอัคร์, ลาวัลย์ ไกรเดช, ปราโมทย์ ศิริโรจน์, และ พรเทพ พัฒนานุรักษ์. (2534). การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีของแป้งขนมจีนในกระบวนการผลิต, น. 417-425. ใน *รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 29 (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร)*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุพรรณิการ์ ศรีบัวทอง. (2548). *การคัดเลือกแบคทีเรียกรดแล็กติกจากข้าวหมักเพื่อใช้เป็นกล้าเชื้อขนมจีนแป้งหมัก*. ปริญญาานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- สุรางรัตน์ คัมภีรยส. (2526). *ขนมจีน*, น. 50-121. ใน *ผลิตภัณฑ์จากธัญพืชและพืชหัว เล่มที่ 1*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรวรรณ์ อุปลัมภานนท์. (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.