

เอกสารอ้างอิง

- กนิษฐา สุวรรณเมนะ. 2522. การศึกษาเชื้อราในกระบวนการผลิตซีอิ๊ว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กองโภชนาการ กรมอนามัย. 2530. ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนของกินได้ 100 กรัม. กรุงเทพฯ: กองโภชนาการกรมอนามัย.
- กุลวดี ครอบพาณิชย์. 2517. น้ำปลาล้างเหลือง. วารสารอาหาร 6(4): 11-13.
โครงสร้างทางเคมีของไทโรซีน. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา http://en.wikipedia.org/wiki/Tyrosine_sulfation#Function (6 August 2011).
- คุณณี ธนะบริพัฒน์. 2537. จุลชีวอุตสาหกรรม. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. น. 6-28 – 6-40.
- ประไพศรี ศิริจักรวาล. 2553. ถั่วเหลือง. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.thaihealth.in.th> (26 August 2011).
- ผลึกไทโรซีน. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.lemonfarm.com> (6 August 2011).
- พิมพ์พร เทวาคูดี. 2521. การศึกษายีสต์ในซีอิ๊วและเต้าเจี้ยว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. การประเมินทางประสาทสัมผัส. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 411 น.
- ภคธีรา อุปัจจักร์. 2550. การศึกษากระบวนการผลิตซีอิ๊วจากถั่วมะแฮะและถั่วเหลือง. สารนิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- มณีรัตน์ ดิรนันทกุล. 2542. การศึกษาทดลองหมักถั่วเหลืองแบบอาหารแข็งในระบบแพคเบด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- บุษณา เขาสุมะรุ และจารุณี มีชูช. 2541. ใน เอกสารการประชุมสัมมนาทางวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 15: เล่มที่ 3 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร และคหกรรมศาสตร์. กรุงเทพฯ. หน้า 165-177 (271 หน้า)
- รวาวุฒิ ครุส่ง และรุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2532. เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์
- วารุณี ประดิษฐ์ศรีกุล. 2545. ซีอิ๊ว. อาหาร. 19: 58-62.
- วิเชียร ลีลาวัชรมาศ. 2526. กลิ่นหอมซีอิ๊วมาจากไหน. วิทยาศาสตร์การอาหาร. 14(2): 40-45, (3): 33-46.

- วิลาวัณย์ เจริญจิตรตระกูล. 2536. จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร. กรุงเทพฯ: โอเอสพรีนติ้ง เฮ้าส์.
- ศิริพร เอื้ออังกูร. 2538. การปรับปรุงกระบวนการหมักซีอิ๊วในขั้นตอนการหมักน้ำเกลือ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สถาบันวิจัยข้าวกรมวิชาการเกษตร กระทรวงพาณิชย์. 2540. **มาตรฐานข้าวไทย**. รายงานประจำปี 2540. กรุงเทพฯ: กรมวิชาการเกษตร กระทรวงพาณิชย์. 10 น.
- สารโรจน์ ศิริสันสนียกุล และ ประวิทย์ วงศ์คงคาเทพ. 2538. **วิศวกรรมเคมีชีวภาพพื้นฐาน 1**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 251 หน้า.
- สุทธิศักดิ์ สุขในศิลป์. 2520. การศึกษาเชื้อแบคทีเรียในขบวนการหมักซีอิ๊ว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. **ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 366 น.
- Anson, M.L. 1938. The estimation of pepsin, trypsin, papain and cathepsin with hemoglobin. *J. Gen. Physio.* 22: 79-89.
- Ashley V, Mitchell D, Howes T .1999. Evaluating strategies for overcoming overheating problems during solid-state fermentation in packed-bed bioreactors. **Biochem Eng J.**3:141–150.
- Association of Official Analytical Chemistry (A.O.A.C). 1995. **Official Method of Analysis 16th ed.** Washington. D.C.: Geotage Banto.
- Beuchat, 1987 Ir Beuchat, **Food and Beverage Mycology**, Van Nostrand Reinhold, New York
1987. De La Torre et al., 1999 mj De La Torre, mc Millan, linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0168160505002710
- Biesebeke R.T. et al. 2002. *Aspergillus oryzae* in solid-state and submerged fermentations progress report on a multi-disciplinary project. **FEMS Yeast Research.** 2: 245-248.
- Bhumiratana, A., Flegel, T.W., Glinsukon, T. and Somporan, W. 1988. Isolation and analysis of molds from soy sauce koji in Thailand. **Applied and Environmental Microbiology.** 39(2): 430-435
- Chiou R.Y.-Y., Ferng S. and Beuchat L.R. 1999. Fermentation of low-salt miso as affected by supplementation with ethanol. **International Journal of Food Microbiology.** 11-20

- Folin, O. and Ciocalteu, V. 1929. **J. Biol. Chem.** 73, 627-715
- Ghildyal NP, Gowthaman MK, Raghava Rao KSMS, Kareth NG. 1994. Interaction between transport resistances with biochemical reaction in packed-bed solid state fermentors: effect of temperature gradients. **Enzyme Microb Technol.** 16:253–257
- Ingle, M. B., and R. J. Erickson. 1978. Bacterial α -amylase. **Advan. Appl. Microbiol.** 24:257-278.
- Jones. N.R. 1993. Browning reaction in dries fish products. **Rec. Adv. food sci.** 2:74-80
- Medda, G.L. and A.K. Chandra. 1980. New strains of *Bacillus licheniformis* and *Bacillus coagulans* producing thermostable α -amylase active at alkaline pH. **J. Appl. Bacteriol.** 48, 48-58.
- Miller, G.L. 1959. Use of dinitrosalicylic acid for estimation of reducing sugar. **Analytical Chemistry.** 31: 426-428.
- Mitchell DA, Pandey A, Sangsurasak P, Krieger N. 1999. Scale-up strategies for packed-bed bioreactors for solid state fermentation. **Process Biochem** 35:167–178
- Mohr V. 1980. Enzymes technology in meat and fish industries. **Process Biochem** 80:18-23.
- Nahar.S, F. Hossain, B. Feroza and M. A. Halim. 2008. Production of glucoamylase *Rhizopus* SP. In liquid culture. **Pak. J. Bot.**, 40(4): 1693-1698,
- Nakadai, T. & Nasuno, S. 1976. Enzymatic hydrolysis of protein by various enzyme preparation. **J. Ferment. Technol.** 54: 872-884.
- Okazaki, N., S. Sugama and T. Tanaka. 1980. Mathematical model for surface culture of koji mold. **J. Ferment. Technol.** 58 (5) : 471-476
- Oyashiki, H., M. Uchida. A. Obayashi and S. Oka. 1989. Evaluation of koji prepared with various molds for mirin making. **J. Ferment. Bioeng.** 67:163-168
- Paranthaman, R., K. Alagusundaram and J. Indhumathi. Production of Protease from Rice Mill Wastes by *Aspergillus niger* in Solid State Fermentation. **World Journal of Agricultural Science.** 5 (3): 308-312, 2009
- Raimbault, M. 1998. General and microbiological aspects of solid substrate fermentation. **Journal of Biotechnologi.** 1(3) 174-188.
- Rehm HJ. and Reed G. 1983. Baked goods. **In Biotechnology: food and feed production with**

- microorganism. 5:1-80.
- Sangsurasak P, Mitchell DA. 1995. Incorporation of deathkinetics into a 2-D dynamic heat transfer model for solid state fermentation. **J Chem Technol Biotechnol.** 64:253–260
- Sasaki, M. 1996. Isolation and identification of precursor of 4-hydroxy-2(or 5)-ethyl-5(or 2)-methyl-3(2 H)- furanone from isolated soybean protein and shoyu. **J. Agric. Food Chem.** 44: 230-235.
- Smith, I. D., W. G. Hoekstra, R. H. Grummer and P. H. Phillips. 1960. Studies on serum proteins of normal and parakeratotic pigs. **J. Animal Sci.**19:580.
- Sugiyama, S. 1984. Selection of microorganisms for use in the fermentation of soy sauce. **Food Microbiol.** 1: 339-347.
- Upton, M.F. and W.M. Fogarty, 1977. Production and purification of thermostable amylase and protease of thermomonospora vridis. **Appl. Environ. Microbiol.**, 33: 59–64.
- Wood, B. J. B. 1998. Soy sauce and miso. In Rose, A. H. (ed.), **Fermented Food.**, pp. 39-85. London:Academic Press, Inc.
- Yokotsuka, T. 1986. Shoyu conversion and manufacture of Foodstuffs by Micro organisms, processing of the sixth. **Int.Symp.** 117-125.
- Yokotsuka T. 1960. Aroma and flavor of Japanese soy sauce. **Advanced Food Resource.** 10: 75-134.
- Yong, F.M. & Wood, B. J. B. 1974. Microbiology and biochemistry of soy sauce fermentation. **Adv. Appli. Microbiol.** 17: 157-194.