

บรรณานุกรม

- เกศินี จันทรโสภณ. (2550). การคัดเลือกโพรไบโอติกแบคทีเรียกรดแลคติกเพื่อพัฒนาการผลิตแหนมสมุนไพรเพื่อสุขภาพจากพืชและเห็ด. รายงานวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี.
- จากรวรรณ มณีศรี. (2551). เทคโนโลยีอาหารหมัก. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โพรเพซ.
- ปนัดดา จันทรเนย และเกรียงศักดิ์ ไชโยชน. (2547). การเก็บกักกลิ่นรสของแหนมที่ทำจากเนื้อหมูและวัตถุดิบอื่นๆ. (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปรมาภรณ์ เจ็ดวรรณะ คมแข พิลาสมบัติ รุจริน ลิ้มศุภวานิช อติศร เสวตวิวัฒน์ และ จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. (2554). การศึกษาคุณภาพและจุลินทรีย์ของแหนมเนื้อโคโดยใช้เชื้อ *Lactococcus lactis subsp. lactis* P 2 และ Sb 2 เป็นกล้าเชื้อในการหมักแหนม. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า 29(3), 46-54.
- ปิ่นมณี ขวัญเมือง. (2554). การพัฒนาการหมักแหนมซีโครงหมูและแหนมปีกกลางไกโดยใช้กล้าเชื้อและสมุนไพรในครัวเรือน. รายงานวิจัย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ปิ่นมณี ขวัญเมือง และวิเชียร สีสาวีชรมาศ. (2546). การจัดจำแนกแบคทีเรียกรดแลคติกที่แยกได้จากตัวอย่างแหนมของไทย. การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 41 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วันที่ 3 - 7 กุมภาพันธ์ 2546 . มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนาปนนท์. (ม.ป.ป.). *ແໜມ*. สืบค้นเมื่อ 26 มีนาคม 2556, จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1942/%E0%B9%81%E0%B8%A B%E0%B8%99%E0%B8%A1-neam>

ไพโรจน์ วิริยจारी ลักษณะ รุจนะไกรกานต์ วิวรรณ วรธนัจฉริยา และอำพิน กันธิยะ. (2537). *โครงการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ແໜມ*. สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิศิษฐ์. (2536). *เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์สมิตรออฟเซต.

ลักษณะ รุจนะไกรกานต์. (2540). *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์*. เชียงใหม่: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศิวาพร ศิวเวช. (2546). *วัตถุดิบอาหาร (เล่ม 1)*. นครปฐม: โรงพิมพ์ ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.

ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ. (ม.ป.ป.). *เทคโนโลยีการผลิตต้นเชื้อสำหรับการหมักແໜມ*. ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.

สัญชัย จตุรสิทธา. (2551). *เทคโนโลยีเนื้อสัตว์*. พิมพ์ครั้งที่ 2. เชียงใหม่: คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุมณฑา วัฒนสินธุ์. (2549). *ตำราจุลชีววิทยาทางอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2547). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เลขที่ 1219-2547 เรื่อง แหนม*. กรุงเทพฯ: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2547). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เลขที่ 295/2547 เรื่อง แหนมซีโครง*. กรุงเทพฯ : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.

โสมศิริ สมถวิล และ สุจินดา ศรีวัฒน์. (2555). *การใช้สเกลความพอดีในการปรับสูตรไส้อั่ว*. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 50: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร วันที่ 31 มกราคม- 2 กุมภาพันธ์ 2555.

อุมาพร ศิริพินทุ์. (2555). *เอกสารประกอบบทเรียน ทอ. 470 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อ*. สืบค้นเมื่อ 26 มีนาคม 2556, จาก http://coursewares.mju.ac.th:81/e-learning46/ft470/cp/cp_008.html

อลิษา ปันนุ และ มณฑกานต์ บุญการ. (2556). *แหนมบรรจุรีทอร์ทแพช*. (รายงานวิจัย). เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยพายัพ (157-171).

อุษณีย์ อภิบาล สมพร ประเสริฐสงสกุล อภิชัย บัวชูก้าน และ สมรักษ์ พันธุ์ผล. (2556). การคัดเลือกแบคทีเรียกรดแลคติกจากอาหารหมักที่มีความเข้มข้นเกลือสูงและศึกษาฤทธิ์การยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย. การประชุมมหาดใหญ่วิชาการ ครั้งที่ 4 วันที่ 10 พฤษภาคม 2556.

อำนาจ ผู้ตระกูล. (2550). *การทำแหนม*. สืบค้นเมื่อ 28 มีนาคม 2556, จาก <http://dnfe5.nfe.go.th/ilp/occupation/45301/45301.html>

AOAC. (2000). *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 17th ed. A.O.A.C: Maryland.

DMSc-ACFS. (2003). *Compendium of Methods for Food Analysis*. 1st Ed. Department of Medical Sciences (DMSc) and National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards (ACFS).

Kaban G, and M. Kaya. (2008). *Identification of Lactic Acid Bacteria and Gram-Positive Catalase-Positive Cocci Isolated from Naturally Fermented Sausage (Sucuk)*. J Food Sci 73(8): M385-M388.

Kenneth Todar. (2012). *Todar's Online Textbook of Bacteriology*. Retrieved from http://textbookofbacteriology.net/lactics_2.html

PAYAP UNIVERSITY