

## เอกสารอ้างอิง

กนกรส คงหอม. 2547. ผลของน้ำตาลที่มีต่อความคงตัวของแอนโซไซดานินในน้ำสูกหัวหมัก.

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคุณศรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นันทิยา พัฒนาชัย และรันจวน สังchartri. 2549. การหาปริมาณเมทานอลและเอทานอลในไวน์อุ่นป่า มะเม่าและมะขามป้อมในศูนย์ OTOP จังหวัดมหาสารคาม. รายงานการวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.

ปักวัณ หุตางกร และพนมพร ภาณุทัต. 2535. การผลิตไวน์มะม่วงหิมพานต์. รายงานการวิจัยสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

ปราณี อ่านเปรื่อง. 2547. เอนไซม์ทางอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ปราโมทย์ ธรรมรัตน์. 2532. หลักการเตรียมน้ำผลไม้หมักไวน์ให้มีรสอร่อย. อาหาร 19: 33-47.

พงศ์กลม พงศ์สยาม. 2547. การใช้วิธีทำให้เข้มข้นในการผลิตไวน์หม่อน (*Morus alba* L.).

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

พัชรี สุดจันทร์สาม. 2547. การจัดการการผลิตไวน์เม่าของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กรณีศึกษา: กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กิ่งอำเภอนาคู จังหวัดกาฬสินธุ์ และ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร. รายงานการศึกษาอิสระปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

นานิตย์ ตั้งตะกูด, ศุนทร วิทยาคุณ, ณรงค์ พลวงศ์, สุเทียร นามวงศ์ และ วินัย แสงแก้ว. 2547. การศึกษาพัฒนาเพื่อยกระดับคุณภาพไวน์เม่าสหกรณ์การเกษตร ในหัวช้าง จังหวัดสกลนคร. สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรสกลนคร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.

ราณี สรุกภูษณ์กุล, ชำนาญ เจริญรุ่งเรือง และรัชดา สาครตะกูดวัฒนา. 2546. การศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการผลิตไวน์ลินจี้. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

วังตะไคร้. (ออนไลน์). สืบค้นจาก <http://www.wangtakrai.com/panmai/detail.php?id=143> [10 ธันวาคม 2551]

สาวิตรี ลิ่มทอง. 2549. ยีสต์: ความหลากหลายและเทคโนโลยีชีวภาพ. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ

สันติ วงศ์สุวรรณ. 2532. การทำไวน์. เอดิสัน เพรส โปรดักส์. กรุงเทพฯ

สืบศักดิ์ กลินสอน. 2536. ผลของอุณหภูมิหมักและระยะเวลาหมักพร้อมเมล็ดที่มีต่อองค์ประกอบทางเคมีและคุณภาพของไวน์สูกหัว. ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี.

โสภา ชงศิลา. 2545. ศึกษาคุณภาพไวน์พื้นบ้านจังหวัดเลย. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย.  
ศศิมา เอี่ยมແສງธรรม. 2547. การปรับปรุงคุณภาพกลิ่นรสของไวน์สับปะรดโดยใช้ออนไซด์เพกตินส.

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัย สงขลา  
นครินทร์.

- Alvarez, S., Alvarrez, R., Riera, F.A. and Coca, J. 1998. Influence of depectinization on apple juice ultrafiltration. *A Physicochem. Eng. Asp.* 138 : 377-382.
- A.O.A.C. 1990. Official method of analysis of the association chemistry 15<sup>th</sup> (Helrich, K. ed) The Association of Officail Analytical Chemist, Inc. Arlington Verginia. 1230 p.
- Banerjee, A., Dasgupta, N. and De, B. 2005. In vitro study of antioxidant activity of *Syzygium cumini* fruit. *Food Chem.* 90 : 727-733.
- Debing, J., Peijun, L., Stagnitti, F., Xianzhe, X. and Li, L. 2006. Pectinase production by solid fermentation from *Aspergillus niger* by a new prescription experiment. *Ecotox. Environ. Safe.* 64 : 244-250.
- Esteruelas, M., Poinsaut, P., Sieczkowski, N., Manteau, S., Fort, M.F., Canals, J.M., Zamora, F. 2009. Characterization of natural haze protein in sauvignon white wine. *Food Chem.* 113 : 28–35.
- Fuleki, T. and Francis, F.J. 1968. Qualitative methods for anthocyanin. 1. Extraction and determination of total anthocyanin in cranberries. *J. Food Sci.* 33: 72-77.
- Gökmen, V and Çetinkaya, Ö. 2007. Effect of pretreatment with gelatin and bentonite on permeate flux and fouling layer resistance during apple juice ultrafiltration. *J. Food Eng.* 80 : 300–305.
- Gökmen, V. and Serpen, A. 2002. Equilibrium and kinetic studies on the adsorption of dark colored compounds from apple juice using adsorbent resin. *J. Food Eng.* 53 : 221–227.
- Gómez-Plaza, E., Gil-Muñoz, R., López-Roca, J.M., Martínez-Cutillas, A. and Fernández-Fernández, J.I. 2002. Maintenance of colour composition of a red wine during storage. Influence of prefermentative practices, maceration time and storage. *Lebensm.-Wiss. U.-Technol.* 35 : 46-53.
- Gump, B.H. and Haight, G.T. 1995. A preliminary study of industrial enzyme preparation for colour extraction/stability in red wine. CATI Viticulture and Enology Research Centre, <http://www.caticsfresnoedu>.
- Kong, J.K., Chia, L.S., Goh, N.K., Chia, T.F. and Brouillard, R. 2003. Analysis and biological activities of anthocyanins. *Phytochemistry.* 64 : 923-933.

- Koyuncu, H., Kul, A. R., Çalımlı, A., Yıldız, N. and Ceylan H. 2007. Adsorption of dark compounds with bentonites in apple juice. LWT 40 : 489–497.
- Lapornik, B., Prošek, M. and Wondra, A.G. 2005. Comparison of extracts prepared from plant by-products using different solvents and extraction tome. J. Food Eng. 71 : 214-222.
- Mateo, J.J., Jimenez, M., Pastor, A. and Huerta, T. 1998. Influence of the inoculation time of high sugar content must on the formation of wine aroma. World J. Microbiol. Biot. 14 : 357-363.
- Moio, L., Ugliano, M., Genovese, A., Gambuti, A., Pessina, R. and Piombino, P. 2004. Effect of antioxidant protection of must on volatile compounds and aroma shelf life of Falanghina (*Vitis vinifera L.*) wine. J. Agric. Food Chem. 52 : 891-897.
- Morris, J.R. and Main, G.L. 2008. Fining agents for wine. (Online). Available <http://www.uark.edu/depts/ifse/grapeprog/articles/nmc14wg.pdf> (10 December 2008)
- Nelson, N. 1944. A photometric adaptation of Somogyi method for thedetermination of glucose. J. Biol. Chem. 154 : 375-380.
- Somogyi, M. 1952. Note on sugar determination. J. Biol. Chem. 195 : 19-23.
- Sreekantiah, K.R., Jaleel. S.A. and Ramachandra Rao, T.N. 1971. Utilization of fungal enzyme in the liquefaction of soft fruit and extraction and clarification of fruit juices. J. Food Sci. Technol. 8 : 201-203.
- Sreenath, H.K. and Santhanam, K. 1992. The use of commercial enzymes in white grape juice clarification. J. Ferment. Bioeng. 73 : 241-243.
- Veigas, J.M., Narayan, M.S., Laxman, P.M. and Neelwarne, B. 2007. Chemical nature, stability and bioefficacies of anthocyanins from fruit peel of *syzygium cumini* Skeels. Food Chem. 105 : 619-627.
- Velioglu, Y.S., Mazza, G., Gao, L. and Oomah, B.D. 1998. Antioxidant activity and total phenolics in selected fruits, vegetables, and grain products. J. Agric. Food Chem. 46 : 4113-4117.
- Versari, A., Biesenbruch, S., Barbanti, D., Farnell, P.J. and Gglassi, S. 1997. Effects of pectolytic enzymes on selected phenolic compounds in strawberry and raspberry juices. Food Res. Int. 30 : 811-817.
- Weiss, K.C. and Bisson, L.F. 2004. Effect of bentonite treatment of grape juice on yeast fermentation. Am. J. Enol. Vitic. 53 : 28-36.

- Wrolsrad, R.E., Wightman, J.W. and Durst, R.W. 1994. Glycosidase activity of enzyme preparations used in fruit juice processing. Food Technology. 11 : 90-98.
- Xifan, S., Chun, L., Zhansheng, W., Xiaolin X., Ling R. and Hongsheng, Z. 2007. Adsorption of Protein from Model Wine Solution by Different Bentonites. Chin. J. Chem. Eng. 15(5) : 632-638.
- Zoecklein, BW., Fugelsang, K.C., Gump, B.H. and Nury, F.S. 1995. Wine analysis and production. New York : The Chapman&Hall enology library.

