

เอกสารอ้างอิง

- กนกรส คงหอม. 2547. ผลของน้ำตาลที่มีต่อความคงตัวของแอนโทไซยานินในน้ำลูกหว้าหมัก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาพฤกษศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นันทิยา พัฒนชัย และรันจวน สังชาติ. 2549. การหาปริมาณเมทานอลและเอทานอลในไวน์องุ่นป่า มะเฒ่าและมะขามป้อมในศูนย์ OTOP จังหวัดมหาสารคาม. รายงานการวิจัยมหาวิทยาลัย ราชภัฏมหาสารคาม.
- ปกขวัญ หุตางกูร และพนมพร ภาณุทัต. 2535. การผลิตไวน์มะม่วงหิมพานต์. รายงานการวิจัย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- ปราณี อานเปื้อง. 2547. เอนไซม์ทางอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ปราโมทย์ ธรรมรัตน์. 2532. หลักการเตรียมน้ำผลไม้หมักไวน์ให้มีรสอร่อย. อาหาร 19: 33-47.
- พงศ์กลม พงศ์สยาม. 2547. การใช้วิธีทำให้เข้มข้นในการผลิตไวน์หม่อน (*Morus alba* L.). วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พัชรี สุกจันทร์ฮาม. 2547. การจัดการการผลิตไวน์เม้าของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กรณีศึกษา: กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กิ่งอำเภอนาคู จังหวัดกาฬสินธุ์ และ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอำเภอกุพาน จังหวัดสกลนคร. รายงานการศึกษาอิสระปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- มานิตย์ ตั้งตระกูล, สุนทร วิทยาคุณ, ณรงค์ ผลวงษ์, สุเชียร นามวงศ์ และ วินัย แสงแก้ว. 2547. การศึกษาพัฒนาเพื่อยกระดับคุณภาพไวน์เม้าสหกรณ์การเกษตร โนนหัวช้าง จังหวัดสกลนคร. สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรสกลนคร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.
- ราณี สุรกาญจน์กุล, ชำนาญ เจริญรุ่งเรือง และรัชดา สาคตระกูลวัฒนา. 2546. การศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการผลิตไวน์ลิ้นจี่. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- วังตะไคร้. (ออนไลน์). สืบค้นจาก <http://www.wangtakrai.com/panmai/detail.php?id=143> [10 ธันวาคม 2551]
- สาวิตรี ลีทอง. 2549. ยีสต์: ความหลากหลายและเทคโนโลยีชีวภาพ. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ
- สันติ วงศ์สุวรรณ. 2532. การทำไวน์. เอคิสัน เพรส โปรดักส์. กรุงเทพฯ
- สืบศักดิ์ กลิ่นสอน. 2536. ผลของอุณหภูมิหมักและระยะเวลาหมักพร้อมเมล็ดที่มีต่อองค์ประกอบทางเคมีและคุณภาพของไวน์ลูกหว้า. ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี.

โตภา ธงศิลา. 2545. ศึกษาคุณภาพไวน์พื้นบ้านจังหวัดเลย. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย.
ศศิมา เอี่ยมแสงธรรม. 2547. การปรับปรุงคุณภาพกลิ่นรสของไวน์สับประรดโดยใช้เอนไซม์เพคตินเอส.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัย สงขลา
นครินทร์.

Alvarez, S., Alvarez, 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 15th (Helrich, K. ed) The Association of Official Analytical Chemist, Inc. Arlington Virginia. 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., Poinaut, 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.caticsufresnoedu>.

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., Çalimli, 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 time. *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 the determination 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 Gslassi, 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.

- Wroslrad, 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.

