บรรณานุกรม

กรมการเจรจาการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพานิชย์. (2545). *มันสำปะหลัง*. วันที่ค้นข้อมูล 3 สิงหาคม 2548, เข้าถึงได้จาก http://www.thaifta.com

กล้าณรงค์ ศรีรอต และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. (2546). *เทคโนโลยีของแป้ง*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ขจีนาฏ โพธิเวชกุล, สุมาลี เหลืองสกุลและสมใจ ศิริโภค. (2545). *รายงานการวิจัย เรื่อง การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมของจุลินทรีย์เพื่อผลิตเอนไซม์อะไมเลส โปรติเอสและไลเปส*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.

ดวงพร คันธโชติ. (2530). *จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม: ผลิตภัณฑ์จากจุลินทรีย์*. กรุงเทพฯ: โอ เอส พริ้นติ้งเฮ้าส์.

ถิราวุธ พงศ์ประยูร. (2541). การตรวจสอบคุณลักษณะของแป้ง ด้วยเครื่องวัดความหนืดในการประยุกต์ใช้กับอุตสาหกรรมแป้งดัดแปร. *วารสารส่งเสริมเทคโนโลยี*, *139*, 118-121.

ธวัชชัย งามสันติวงศ์. (2541). *SPSS FOR WINDOWS ฉบับสมบูรณ์ หลักการและวิธีใช้คอมพิวเตอร์ในงานสถิติเพื่อการวิจัย*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ 21เซ็นจูรี่.

นงลักษณ์ สุวรรณพินิจ และปรีชา สุวรรณพินิจ. (2539). *จุลชีววิทยาทั่วไป*. กรุงเทพฯ: เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชัน.

นิธิยา รัตนาปนนท์. (2539). *เคมีอาหาร*. เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

บัญญัติ สุขศรีงาม. (2532). *จุลชีววิทยา (เล่ม2)*. กรุงเทพฯ: โอ เอส พริ้นติ้ง เฮ้าส์.

ปราณี อ่านเปรื่อง. (2533). *เอนไซม์ทางอาหาร*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ไพโรจน์ วิริยจารี. (2534). *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการหมัก*. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พักตร์ประไพ ประจำเมือง และวิชัย ลีลาวัชรมาศ. (2546). เอนไซม์ที่เกี่ยวข้องกับการย่อยแป้ง. *วารสารศูนย์บริการวิชาการ*, *4*(11), 28-30.

พัชรา วีระกะลัส. (2541). *เอนไซม์*. กรุงเทพฯ: ด่านสุทธาการพิมพ์.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2540). *โครงการเผยแพร่และขยายผลงานวิจัยเพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ครั้งที่1: นิทรรศการมันสำปะหลังและการแปรรูปผลิตภัณฑ์*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ยุวดี วัฒนโภคาสิน. (2543). *รายงานวิจัยเรื่อง การผลิตกรดมะนาวจากแป้งโดย Protease-negative mutant strain ของเชื้อรา Aspergillus niger*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.

รัตนาภรณ์ ศรีวิบูลย์. (2541). *การเก็บรวบรวมและการตรวจหา Actinomycetes จากดินป่าชายเลนที่สามารถสร้างสารยับยั้งจุลชีพ*. ชลบุรี: มหาวิยาลัยบูรพา.

วิจัย รักวิทยาศาสตร์. (2546). *ราวิทยาเบื้องต้น*. นครปฐม: จามจุรีโปรดักท์.

วราวุฒิ ครูส่ง. (2529). *เทคโนโลยีชีวภาพ*. กรุงเทพฯ: โอ เอส พริ้นติ้งเฮ้าส์.

ศิริโฉม ทุ่งเก้า. (2543). *รายงานวิจัย เรื่อง การคัดเลือกเชื้อราที่มีกิจกรรมย่อยสลายลิกนินจากแหล่งธรรมชาติ*. ชลบุรี: มหาวิทยาลัยบูรพา.

ศิริโฉม ทุ่งเก้า. (2546). *จุลชีววิทยาทางอาหาร 1 (เฉพาะปฏิบัติการ)*. ชลบุรี: ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.

ศุภชัย สมัปปิโต. (2541). *รายงานวิจัยเรื่อง การคัดเลือกเชื้อราที่มีความสามารถในการผลิตเอนไซม์อะไมเลส*. มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

ศุภวรรณ ถาวรชินสมบัติ, วรนุช ศรีเจษฎารักษ์ และเทพฤทธิ์ ปิติฤทธิ์. (2542). *รายงานวิจัยเรื่อง การศึกษาความสัมพันธ์คุณสมบัติทางฟิสิกส์-เคมีของแป้งข้าวเจ้า กรรมวิธีการทำขนมจีน และคุณภาพขนมจีน*. ขอนแก่น: ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

สมศักดิ์ วังใน. (2528). *จุลินทรีย์และกิจกรรมในดิน*. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.

เสริมสิน ศิริวัฒนา. (2539). *เอกสารประกอบการสอน วิชาไมคอลโลยีทั่วไป*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

สำนักงานคณะกรรมการบริหารกองทุนพัฒนานวัตกรรม. (2545). *นวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร: ผลิตภัณฑ์กากมันสำปะหลัง วัตถุดิบมูลค่าสูง*. วันที่ค้นข้อมูล 9 มีนาคม 2547, เข้าถึงได้จาก http://www.idf.or.th/foodinnovation

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

อิสยา จันทร์วิทยานุชิต. (2547). กิจกรรมของเอนไซม์ α-amylase ที่ผลิตจากเชื้อแบคทีเรียที่เจริญได้ดีที่อุณหภูมิสูง: *Bacillus* สายพันธุ์ BA 1 และ BA 2. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, *2*(12), 15-23.

Alazard, D., & Baldensperger, J. F. (1982). Amylolytic enzymes from *Aspergillus hennebergi* (A. niger group): Purification and characterization of amylases from solid and liquid cultures. *Carbohydrate Research, 107*, 231.

Alexander, M. (1961). *Introduction to soil microbiology*. New York: John Wiley & Sons.

Ali, B. M., Mezghani, M., & Bejar, S. (1999). A thermostable α-amylase producing maltohexose from a new isolated *Bacillus* sp. US100: Study of activity and molecular cloning of the corresponding gene. *Enzyme and Microbial Technology*, *24*, 584-589.

Ammar, Y., Matsubara, T., Ito, K., Iizuka, M., Limpaseni, T., Pongsawasdi, P., & Minamiura, N. (2002). New action pattern of a maltose-forming alpha-amylase from *Streptomyces* sp. and its possible application in bakery. *Journal of Biochemistry and Molecular Biology*, *35*(6), 568-575.

Amoozegar, M. A., Malekzadeh, F., & Malik, A. K. (2003). Production of amylase by newly isolated moderate halophile, *Halobacillus* sp. Strain MA-2. *Journal of Microbiological Methods*, *52*, 353-359.

Apar, K. D., & Ozbek, B. (2004). α-Amylase inactivation by temperature during starch hydrolysis. *Process Biochemistry*, *39*, 1137-1144.

Arora, K. D. (2004). *Fungal biotechnology in agricutural, food, and environmental applications*. New York: Marcel Dekker.

Atkinson, B., & Manituna, F. (1991). *Biochemical engineering and biotechnology handbook* (2 nd ed.). Basingstoke: Macmillan.

Benson, J. H. (1998). *Microbiological applications laboratoly manual in general microbiology*. Massachusetts: The McGraw-Hill Companies.

Bhella, R. S., & Altosaar, I. (1985). Purification and some properties of the extracellular α-Amylase for *Aspergillus awamori*. *Canadian Journal of Microbiology*, *31*, 149.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Bhumibhamon, O. (1983). Production of amyloglucosidase by submerged culture. *Thailand Journal of Agriculture Science*, *16*, 173.

Bielefeld University. (1969). *Amylose and amylopectin*. Retrieved May 1, 2003, from http://www.dc2.uni-bielefeld.de/ dc2/wsu-bclm/kap_02.htm

Biomerieux. (1963). *API skills for bacterial identification in industry*. Retrieved March 20, 2005, from http://www.biomerieux.com

Bose, K., & Das, D. (1996). Thermostable alpha-amylase production using *Bacillus licheniformis* NRRL B14368. *Indian Journal of Experimental Biology*, *34*(12), 1279-1282.

Brock, D. T. (1986). *Thermophiles: General, molecular, and applied microbiology*. New York: John Wiley & Sons.

Burhan, A., Nisa, U., Omer, C. G. C., Ashabil, A., & Osman, G. (2003). Enzymatic properties of a novel thermostable, thermophilic, alkaline and chelator resistant amylase from an alkaliphilic *Bacillus* sp. isolate ANT-6. *Process Biochemistry*, *38*, 1397-1403.

Burrows, W. (1973). *Textbook of microbiology*. Philadephia: W.B. Saunders.

Carlile, J. M., & Watkinson, C. S. (1994). *The fungi*. London: Harcourt Brace & Company.

Carlsen, M., & Nielsen, J. (2001). The influence of carbon sources on α-amylase production by *Aspergillus oryzae*. *Applied Microbiology and Biotechnology*, *57*, 346-349.

Colowick, S. P., & Kaplan, N. O. (1955). *Method in enzymology volume 1*. New York: Academic Press.

Crabb, W. D., & Mitchinson, C. (1997). Enzymes involved in the processing of starch to sugars. *Trends in Biotechnology*, *15*(9), 349-352.

Crabb, W. D., & Shetty, K. J. (1999). Commodity scale production of sugars from starches. *Current Opinion in Microbiology*, *2*, 252-256.

Deerland Enzymes. (1990). *Fungal glucoamylase for starch hydrolysis*. Retrieved May 1, 2003, from http://www.deerland-enzymes.com

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Dey, S., & Agarwal, S. O. (1999). Characterization of a thermostable alpha-amylase from a thermophilic *Streptomyces megasporus* strain SD12. *Indian Journal of Experimental Biology*, *36*(3), 150-157.

Domingues, CM., Peralta, RM. (1993). Production of amylase by soil fungi and partial biochemical characterization of amylase of a selected strain (*Aspergillus fumigatus fresenius*). *Canada Journal of Microbilogy*, *39*, 681-685.

Dominic, W. S. (1995). *Food enzymes structure and mechanism*. New York: Chapman & Hall, Dept.BC.

DSMZ. (1969). *ISP_2 medium*. Retrieved May 14, 2003, from http://www.dsmz.de/media/med 987.htm

Duedahl-Olesen, D. L., Kragh, M. K., & Zimmermann, W. (2000). Purification and characterisation of a malto-oligosaccharide-forming amylase active at high pH from *Bacillus clausii* BT-21. *Carbohydrate Research*, *329*, 97-107.

Duedahl-Olesen, L., Pedersen,H. L., & Larsen, L. K. (2000). Suitability and limitations of methods for characterisation of activity of malto-oligosaccharide-forming amylases. *Carbohydrate Research*, *329*, 109-119.

Eisenthal, R., & Danson, J. M. (1992). *Enzyme assays a practical approach*. Oxford: Oxford University Press.

Fairbairn, D. A., Priest, F. G., & Stark, J. R. (1986). Extracellular amylase synthesis by *Streptomyces limosus*. *Enzyme and Microbial Technology*, *8*(2), 89-92.

Gomes, I., Gomes, J., & Steiner, W. (2003). Highly thermostable amylase and pullulanase of the extreme thermophilic eubacterium *Rhodothermus marinus*: Production and partial characterization. *Bioresource Technology*, *90*, 207-214.

Gonzalez, C. F., Farina, J. I., & Figueroa, L. I. C. (2002). A critical assessment of a viscometric assay for measuring *Saccharomycopsis fibuligera* α-amylase activity on gelatinised cassava starch. *Enzyme and Microbial Technology*, *30*, 169-175.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Gupta, R., Giras, P., Mohapatra, H., Kumar, V., & Chauhan, B. (2003). Microbial α-amylase: A biotechnological perspective. *Process Biochemistry*, *38*, 1599-1616.

Gupta, J. S. (1981). *Textbook of fungi*. New Delhi: Dhawan Printing Works.

Hagihara, H., Igarashi, K., Hayashi, Y., Endo, K., Ikawa-kitayama, K., Ozaki, K., Kawai, S., & Ito, S. (2001). Novel α-amylase that is highly resistant to chelating reagents and o from the alkaliphilic *Bacillus* isolate KSM-K38. *Applied and Environmental Microbiology*, *67*(4), 1744-1750.

Haki, G. D., & Rakshit, S. K. (2003). Developments in industrially important thermostable enzymes: A review. *Bioresource Technology*, *89*, 17-34.

Hamilton, M. L., Kelly, T. C., & Fogarty, M. W. (1999). Production and properties of the raw starch-digesting α-amylase of *Bacillus* sp. IMD 435. *Process Biochemistry*, *35*, 27-31.

Haq, U. I., Ashraf, H., Ali, S., & Qadeer, M. A. (1997). Submerged fermentation of alpha amylase by *Bacillus licheniformis* GCB-36. *Biologia*, *43*(2), 39-45.

Haq, U. I., Ashraf, H., Iqbal, J., & Qadeer, M. A. (2003). Production of alpha amylase by *Bacillus licheniformis* using an economical medium. *Bioresource Technology*, *87*, 57-61.

Haq, U. I., Ashraf, H., Zahara, r., & Qadeer, M. A. (1998). Biosynthesis of alpha amylase by *Bacillus subtilis* GCB-12 using agricultural by products as substrates. *Biologia*, *44*, 154-163.

Holt, G. J., Krieg, R. N., Sneath, H. A. P., Staley, T. J., & Williams, T. S. (1994). *Bergey's manual of determinative bacteriology*. Batimore: Williams & Wilkins.

Huang, H., Ridgway, D., Gu, T., & Moo-Young, M. (2003). A segregated model for heterologous amylase production by *Bacillus subtilis*. *Enzyme and Microbial Technology*, *32*, 407-413.

Jin, B., Leeuwen, J., & Patel, B. (1999). Mycelial morphology and fungal protein production from starch processing wastewater in submerged cultures of *Aspergillus oryzae*. *Process Biochemistry*, *34*, 335-340.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Jin, F., Li, Y., Zhang, C., & Yu, H. (2001). Thermostable α-amylase and α-galactosidase production from the thermophilic and aerobic *Bacillus* sp. JF strain. *Process Biochemistry*, *36*, 559-564.

Khoo, SL., Amirul, A-A., Kamaruzaman, M., Nazalan, N., & Azizan, M. N. (1994). Purification and characterization of α-amylase from *Aspergillus flavus*. *Folia Microbiology*, *39*, 392-398.

Kirk, O., Borchert, V, T., & Fuglsang, C. C. (2002). Industrial enzyme applications. *Current Opinion in Biotechnology*, *13*, 345-351.

Konsula, Z., & Liakopoulou-Kyriakides, M. (2004). Hydrolysis of starches by the action of an α-amylase from *Bacillus subtilis*. *Process Biochemistry*, *39*, 1745-1749.

Krishna, C., & Chandrasekaran, M. (1996). Banana waste as substrate for α-amylase production by *Bacillus subtilis* (CBTK 106) Under solid-stste fermentation. *Applied Microbiology and Biotechnology*, *46*, 106-111.

Krishnan, T., & Chandra, A. K. (1983). Purification and characterization of α-amylase from *Bacillus licheniformis* CUMC 305. *Applied Microbiology and Biotechnology*, *46*, 430-437.

Mamo, G., & Gessesse, A. (1999). Purification and characterization of two raw-starch-digesting thermostable α-amylase from a thermophilic *Bacillus*. *Enzyme and Microbial Technology*, *25*, 433-438

Mc Mahon, H. E., Kelly, C. T., & Fogarty, W. M. (1997). Effect of growth rate on alpha-amylase production by *Streptomyces* sp. IMD 2679. *Applied Microbiology and Biotechnology*, *48*(4), 504-509.

Michelena, V. V., & Castillo, F. J. (1984). Production of amylase by *Aspergillus foetidus* on rice flour medium and characterization of the enzyme. *Journal of Applied Bacteriology*, *56*, 395.

Miller, M. B., & Litsky, W. (1976). *Industrial microbiology*. New York: McGraw-Hill.

Miller, G. L. (1959). Use of dinitrosalicylic acid reagent for determination of reducing sugar. *Analytical Chemistry*, *31*, 426-428.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Morgan, F. J., & Priest, F. G. (1981). Characterization of thermostable α-amylase from *Bacillus licheniformis* NCIB 6346. *Journal of Applied Bacteriology*, *50*, 107-114.

Morkeberg, R., Carlsen,M., & Nielsen, J. (1995). Induction and repression of α-amylase production in batch and contious cultures of *Aspergillus oryzae*. *Microbiology*, *141*, 2449-2454.

Nagodawithana, T., & Reed, G. (1993). *Enzymes in food processing*. London: Academic Press.

Nigam, P., & Singh, D. (1995). Enzyme and microbial systems involved in starch processing. *Enzyme and Microbial Technology*, *17*, 770-778.

Olutiola, P. O., (1982). α-Amylolytic activity of *Aspergillus chevalieri* from moldy maize seeds. *Indians Phytopathology*, *35*, 428.

Onion, H. S. A., Allsopp, D., & Eggins, W. H. O. (1938). *Smith's introduction to industrial mycology*. London: Edward Arnold.

Pandey, A., Nigam, P., Soccol, R. C., Soccol, T. V., Singh, D., & Mohan, R. (2000). Review advances in microbial amylases. *Biotechnology Applied Biochemistry*, *31*, 135-152.

Pedersen, H., & Nielsen, J. (2000). The influence of nitrogen sources on the α-amylase productivity of *Aspergillus oryzae* in continous cultures. *Applied Microbiology and Biotechnology*, *53*, 278-281.

Perevozchenko, I. I., & Tsyperovish, A. S. (1972). Comparative investigation of the properties of α-amylase of mold fungi of the genus *Aspergillus*. *Applied Biochemistry and Microbiology*, *8*, 7.

Planchot, V., & Colonna, P. (1995). Purification and characterization of extracellular alpha-amylase from *Aspergillus fumigatus*. *Carbohydrate Research*, *272*, 97-109.

Ramesh, M. V., & Lonsane, B. K. (1990). Characteristics and novel features of thermostable α-amylase produced by *Bacillus licheniformis* M-27 under solid state fermentation. *Starch*, *42*, 233-238.

Reed, G. (1975). *Enzymes in food processing*. New York: Academic Press.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Reed, G. (1982). *Prescott & dunn's industrial microbiology*. Connecticut: The Saybrook.

Ronald, E. (1993). *Enzyme in food processing*. California: Academic Press.

Saito, N. A. (1973). Thermophilic extracellular α-amylase from *Bacillus licheniformis*. *Archieves of Biochemistry and Biophysicology*, *155*, 290-298.

Santos, E. D. O., & Martins, M. L. L. (2003). Effect of the medium composition of formation of amylase by *Bacillus* sp. *Brazilian Archieves of Biology and Technology*, *46*(1), 1-8.

Sarikaya, E., Higasa, T., Adachi, M., & Mikami, B. (2000). Comparison of degradation abilities of α- and β-amylases on raw starch granules. *Process Biochemistry*, *35*, 711-715.

Sneath, P. H. A., Mair, N. S., Sharpe, M. E., & Holt, I. G. (1986). *Bergey's manual of systematic bacteriology volume 2*. Batimore: William & Wikins.

Sonenshein, L. A., Hoch, A. J., & Losick, R. (1993). *Bacillus subtilis and other gram-positive bacteria*. Washington, D.C.: American Society for Microbiology.

Soni, K. S., Kaur, A., & Gupta, K. J. (2003). A solid state fermentation based bacterial α-amylase and fungal glucoamylase system and its suitability for the hydrolysis of wheat starch. *Process Biochemistry*, *39*, 185-192.

Staden, J. F., & Mulaudzi, L. V. (2000). Flow injection spectrophotometric assay of α-amylase activity. *Analytica Chimica Acta*, *421*, 19-25.

Stamford, T . L. M., Stamford, M. P., Coelho, L. C. B. B., & Araujo, J. M. (2001). Production and characterization of a thermostable α-amylase from *Nocardiopsis* sp. Endophyte of yam bean. *Bioresource Technology*, *76*, 137-141.

Swamy, M. V., & Seenayya, G. (1996). Thermostable pullulanase and α-amylase activity from *Clostridium thermosulfurogenes* SV9-optimization of culture conditions for enzyme production. *Process Biochemistry*, *31*, 157-162.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Ten, N. L., Im, W., Kim, M., Kang, S. M., & Lee, S. (2004). Development of a plate technique for screening of polysaccharide-degrading microorganisms by using a mixture of insoluble chromogenic substrates. *Journal of Microbiologal Methods, 56*, 375-382.

Tortora, J. G., Funke, R. B., & Case, L. C. (1989). *Microbiology an introduction.* Redwood City: The Benjamin/Cummings.

Tucker, G. A., & Woods, L. F. J. (1991). *Enzymes in food processing.* East Kilbride: Thomson Litho.

Uguru, G. C., Akinyanju, J. A., & Sani, A. (1997). The use of yam peel for growth of locally isolated *A. niger* and amylase production. *Enzyme and Microbial Technology, 21*, 48-51.

Uhlig, H. (1998). *Industrial enzymes and their applications.* New York: John Wiley & Sons.

Van der Maarel, M., Van der Veen, B., Uitdehaag, H., Leemhuis, H., & Dijkhuizen, L. (2002). Properties and applications of starch-converting enzymes of the α-amylase family. *Journal of Biotechnology, 94*, 137-155.

Vector Research-Global Technologies. (2001). *Amylases* . Retrieved July 1, 2003, from http://www.vrgtech.com/analysis/ enzyme.html

Volk, A. W., & Wheeler, F. M. (1980). *Basic microbiology.* Philadelphia: J.B. Lippincott.

Wageningen University. (2000). *Starch hydrolysis by α-amylase.* Retrieved July 1, 2003, fromhttp://www.ftns.wau.nl/research/rik/maltodextrins/marchal1.htm

Waites, J. M., Morgan, L. N., Rockey, S. J., & Higton, G. (2001). *Industrial microbiology an introduction.* Oxford: Blackwell Science.

Wanderley, J. K., Torres, A. G. F., Moraes, M. L., & Ulhoa, J. C. (2004). Biochemical characterization of α-amylase from the yeast *Cryptococcus flavus. FEMS Microbiology Letters, 11379*, 1-5.

Williams, T. S., Sharpe, M. E., & Holt, G. J. (1989). *Bergey's manual of systematic bacteriology volume 4.* London: Williums & Wilkins.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Yabuki, M., Ono, N., Hoshino, K., & Fukui, S. (1977). Rapid induction of α-amylase by non-growing mycelia of *Aspergillus oryzae*. *Applied Microbiology and Biotechnology*, *34*, 1-6.

มหาวิทยาลัยบูรพา
Burapha University