

บรรณานุกรม

- กรมการค้าต่างประเทศ. (2544). การกำหนดคุณภาพและมาตรฐานมันเส้นสะอาด. ประกาศ
กรมการค้าต่างประเทศ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม พ.ศ. 2544.(www.
Dft.moc.go.th/document/Topical/promote.html)
- กล้าณรงค์ ศรีรอด. (2544). เทคโนโลยีน้ำตาล (เล่ม 2). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
_____. เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญและมณฑิยา นิติวรรัตน์. (2540). รายงานการการผลิต กลูโคสไซรัป
โดยใช้เอนไซม์ทางการค้า. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
- เจริญศักดิ์ โรจนฤทธิ์พิเชษฐ์, กล้าณรงค์ ศรีรอด, เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, สุวิทย์ เตีย, สุทธิพันธ์
แก้วสมพงษ์ และมณฑิยา นิติวรรัตน์. (2546). รายงานการการศึกษาต้นแบบโรงงาน
เอทานอล โดยการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตจากมันเส้น. กรุงเทพฯ: สำนักงาน
คณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2539). เคมีอาหาร. เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. (2535). ครั้งที่ 2 เอนไซม์ทางอาหาร ตอนที่ 1. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย.
- ผู้ส่งออก. (2545). ผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังส่งออก. วารสารผู้ส่งออก, 298(1), 9-17.
- ภาสรี เล้ากิจเจริญ. (2546). รีโอ โลยีศาสตร์ที่สัมผัสได้. วันที่ค้นข้อมูล 10 สิงหาคม 2547, เข้าถึงได้
จาก http://www.mtec.or.th/th/labs/rheology/images/pdf/rhco_4_04_46.pdf
- ศิริลักษณ์ สีนชวลัย. (2525). ทฤษฎีอาหาร (เล่ม 3). กรุงเทพฯ: ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สมลักษณ์ เนาวัฒน์พนมมาศ. (2537). การผลิตและการใช้กลูโคสจากไซรับจากสตาร์ชข้าวโพด
ในไอศกรีม. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์
การอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สาโรจน์ ศิริสันสนียกุล, วรสิทธิ์ โทจำปา และประวิทย์ วงศ์คงคาเทพ. (2544). วิศวกรรมเคมีชีวภาพ
พื้นฐาน 2. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สถาพร บุญสมบัติและวิจิต บัวแก้ว. (2530). กลศาสตร์ของไหลประยุกต์. กรุงเทพฯ : สถาบัน
เทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. (2537). การเปรียบเทียบผลการย่อยสตาร์ช 4 ชนิดด้วยเอนไซม์. วารสาร
เกษตรศาสตร์(สาขาวิทยาศาสตร์). 28(2), 264-272.

- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. (2537). การเปรียบเทียบผลการย่อยสตาร์ช 4 ชนิดด้วยกรด. *วารสารเกษตรศาสตร์(สาขาวิทยาศาสตร์)*, 28(3), 422-431.
- สุชัยญา พรหมสมบุญ. (2544). *ปฏิบัติการเทคโนโลยีของเอนไซม์*. ชลบุรี: ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะเกษตรศาสตร์บางพระ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.
- อรพิน ภูมิภมรและประเสริฐ อธิศวกุล (2535). การผลิตมอลโตเด็กทรินจากแป้งข้าวเจ้าและมันสำปะหลังด้วยเอนไซม์ α amylase. *วารสารเกษตรศาสตร์(สาขาวิทยาศาสตร์)*, 26(2), 164-172.
- อศิรา เพ็ญฟูชาติ. (2546). *รีโอโลยีศาสตร์ที่สัมผัสได้*. วันที่ค้นข้อมูล 10 สิงหาคม 2547, เข้าถึงได้จาก http://www.mtec.or.th/th/labs/rheology/images/pdf/rheo_6_10_46.pdf
- อุดมเกียรติ พรรชนประเทศ. (2539). *อิทธิพลของการย่อยสตาร์ชด้วยกรดและเอนไซม์ต่อองค์ประกอบของน้ำตาลจากแป้ง 4 ชนิด*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Arbakariya, B. A., Azudinb, M.N., & Kennedy, J.F. (1997). Effect of mixing on enzymatic liquefaction of sago starch. *Carbohydrate Polymers*, 33, 101-108.
- Bowman, L., & Fdwin, G. (1984). Optimization of Fermentation conditions for alcohol production. *Biotechnology and Bioengineering*. 26, 1492-1497.
- Carr, M. E., Black, L. T., & Bagby, M. O. (1982). Continuous enzymatic liquefaction of strach for saccharification. *Biotechnology and Bioengineering*. 24, 2441-2449.
- Chamsart, S. (2004). Power Characteristic of Conventional Impellers and The Ekato Intermig for Liquid Mixing al method for measuring blending performance and comparison of difference impeller types, Producing 30th Congress on Science and thechnology of Thailand.
- Joaniean, D., Paolucci, M.P., Belleville, N. Z., & Gilbert, M. R. (2000). Kinetic of cassava starch hydrolysis with Termamyl enzyme . *Biotechnology and Bioengineering*. 68(1), 71-77.
- Lloyd, W., & Nelson, A. (1984) The dependency on scale of power numbers of Rushton disturbines, *Chemical Engineering Science*, 42, 317-326.
- Nakamura, Y., Fumihisa, K., Makoto O., & Tatsuro, S. (1997). Alcohol fermentation of starch by a gentic recombinant yeast having glucoamylase activity. *Biotechnology and Bioengineering*, 53, 21-25.

- Nouri, L., Legrand, J., Popinean, Y., & Believille, P. (1997). Enzymatic hydrolysis of limited hydrolysis in a batch stirred reactor. *Chemical Engineering Journ.*, 65, 187-194.
- Marchal L. M. , Laar, A.M., Goetheer, E., Schimmelpennin, K. J., Bergsma, H.H., & Beek, T. (1999). Effect of temperature on the saccharide composition obtained after α - amylolysis. *Biotechnology and Bioengineering*, 63, 344-355.
- Paolucci, J.D., Belleville, M.P., Zakhia, N., & Gress, M. R. (2000), Kinetics of cassava starch hydrolysis with termamyl registered enzyme. *Biotechnology and Bioengineering* , 68(1), 71-77.
- Rani, R. R., Jana, S. C., & Nanda, G. (1994). Saccharification of indigenous starches by β - amylase of *Bacillus megaterium* . *World Journal of Microbiology Biotechnology*, 10, 691-693.
- Rollings, J. E., & Robert W., T. (1984) .Kinetic of enzymatic starch liquefaction simulation of the high molecular-weight product distribution. *Biotechnology and Bioengineering* , 26, 1475-1484.
- Ruszkowski, S. (1994). *Rational method for measuring blending performance and comparison of difference impeller types*, 8th European Mixing Conference, IChem^E, Rugby, Pp. 283-291.
- Sims, K.A., & Cheryan. M. (1992). Hydrolysis of liquefied corn starch in membrane reactor. *Biotechnology and Bioengineering*, 39, 426 -429.
- Thomas, J. M. (1985). Enzymatic hydrolysis and fermentation. *Biotechnology and Bioengineering*, 24, 321-326.