บทที่ 6
เอกสารอ้างอิง

กมลวรรณ โรจน์สุนทรคติ. 2550. ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก. โพกัวมาสเตอร์พริ้นต์, พิษณุโลก. 107 น.

เข็มทอง อ๋องทิพย์. 2554. การผลิตเครื่องดื่มน้ำสับปะรดผสมโปรตีนถั่วเหลืองไฮโดรไลเสท. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล, ลำปาง. 116 น.

จารึก เมฆวิชัย. 2540. ในขวดนี้มีไวน์. กรุงเทพ ฯ. 154 น.

จารุวรรรณ มณีศรี. 2551. พิมพ์ครั้งที่ 2. เทคโนโลยีการหมัก. สำนักพิมพ์โฟร์เพซ, กรุงเทพฯ. 247 น.

จินดารัฐ วีระวุฒิ. 2541. สับปะรดและสรีรวิทยาการเจริญเติบโตของสับปะรด. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 196 น.

จิราพรรณ คล้ายกิจ. 2548. สับปะรด. อักษรสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 95 น.

ชนิกานต์ ซ่อนกลิ่น ณัฏฐา เลาหกุลจิตต์ และอรพิน เกิดชูชื่น. 2552. ผลของเอนไซม์โปรติเอสในการย่อยโปรตีนไอโวเลตจากถั่วเขียว. วิทยาศาสตร์เกษตร 40(3)(พิเศษ): 349-352.

ช่อขวัญ วงษ์สุวรรณ. 2547. ไวน์ผลไม้ . ชมรมผู้ผลิตไวน์ผลไม้ไทย, กรุงเทพฯ. 136 น.

โชติรส โกวิทวัฒนพงศ์. 2546. วัฒนธรรมไวน์. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 210 น.

ณัฐวุฒิ ส่งแสง ณัฏฐา เลาหกุลจิตต์ และกนก รัตนะกนกชัย. 2550. คุณลักษณะทางเคมีของเอนไซม์โปรตีนไฮโดรไลเสทกากถั่วเขียวที่ย่อยสลายด้วยโบรมิเลน. วิทยาศาสตร์เกษตร 38(6): 259-262.

ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน. 2542. เรียนรู้การทำไวน์ผลไม้ด้วยตนเอง. บริษัทบาร์โค้ดส์ อินเตอร์เนชั่นแนลจำกัด, กรุงเทพฯ. 84 น.

_____ภัทราภรณ์ ศรีสมรรถการ จิรภา พงษ์จันตา และนิอร โฉมศรี. 2538. การทำไวน์ผลไม้จากผลไม้พื้นบ้านเพื่อการผลิตในระดับอุตสาหกรรม. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, ลำปาง. 86 น.

สถาบันวิจัยเทคโนโลยีเกษตร

_____ นิอร โฉมศรี ภัทราภรณ์ ศรีสมรรถการ รัตนพล พนมวัน ณ อยุธยา พยุงศักดิ์ มะโนชัย และวสันต์ เจ้ากลดี. 2547. การผลิตไวน์ลำไยในระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็ก. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยเทคโนโลยีเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา, ลำปาง. 155 น.

นงลักษณ์ สุวรรณพินิจ และปรีชา สุวรรณพินิจ. 2552. พิมพ์ครั้งที่ 7. จุลชีววิทยาทั่วไป. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 735 น.

นวพร ล้ำเลิศกุล. 2549. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิทักษ์การพิมพ์, เชียงใหม่. 519 น.

นิธิยา รัตนปนนท์ และไพโรจน์ วิริยาจรี. 2547. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 228 น.

นิรนาม. 2545. มาตรฐานยกระดับคุณภาพสุราแช่ (ไวน์) ไทย. สมอ สาร. 28(327): 3-6.

_____. 2550. การส่งออกสับปะรด. ข่าวสด. (29 ตุลาคม): 9.

นิอร โฉมศรี. 2555. จุลชีววิทยาทางอาหาร. เชียงใหม่ปริ้นติ้ง, เชียงใหม่. 170น.

_____ ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน พงศ์ยุทธ นวลบุญเรือง อัณญ์กาญจน์ นวลบุญเรือง และเข็มทอง อ่องทิพย์. 2554. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสับปะรดเพื่อใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยเทคโนโลยีเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา, ลำปาง. 642 น.

ประดิษฐ์ ครุวัฒนา. 2545. ไวน์ศาสตร์และศิลป์. สถาบันวิจัยค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 167 น.

พัชรา วีระกะลัส. 2541. เอนไซม์. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 344 น.

แพรวไพลิน ตันติบุตรง ณัฏฐา เลาหกุลจิตต์ อรพิน เกิดชูชื่น และปนิดา บรรจงสินศิริ. 2552. คุณสมบัติการย่อยสลายเห็ดด้วยเอนไซม์โบรมิเลนสำหรับใช้เป็นสารปรุงแต่งกลิ่นรส. วิทยาศาสตร์เกษตร 40(3)(พิเศษ): 101-104..

ฟูจิโอะ อิโนะอุเอะ. 2546. จุลินทรีย์กับการควบคุมสุขลักษณะการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรม. สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี(ไทย-ญี่ปุ่น), กรุงเทพฯ. 169 น.

ภัทราภรณ์ ศรีสมรรถการ. 2542. ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณเมทิลแอลกอฮอล์และคุณภาพของไวน์หม่อน *Morus alba L.* วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 218 น.

มนตรี กล้าขาย. 2535. สับปะรด. สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคตะวันออก, ระยอง. 64 น.

ยานี ตรองพาณิชย์. 2554. ชีวโมเลกุล: โครงสร้างและหน้าที่. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. 236 น.

ยุทธนา พิมลศริผล. 2553. เทคนิคการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร. นพบุตรีการพิมพ์ จำกัด, เชียงใหม่. 123 น.

รุ่งทิพย์ จูฑะมงคล และสงวนศรี เจริญเหรียญ. 2551. ความสัมพันธ์ระหว่างกิจกรรมเอนไซม์โบรมิเลนกับปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดในผลสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย. น. 457. *ใน* การประชุมวิชาทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

วชิระ บริบูรณ์. 2539. คู่มือไวน์. สยาม เอ็ม แอนด์ บี พับลิชชิ่ง จำกัด, กรุงเทพฯ. 258 น.

วราพันธุ์ จินตณวิชญ์ อุทัย คันโท และปุณฑริกา หะรินสุต. 2547. การศึกษาปริมาณเอนไซม์โบรมิเลน องค์ประกอบทางเคมีจากน้ำคั้นสับปะรด และการนำไปใช้ประโยชน์ย่อยโปรตีนในกากถั่วเหลือง. น. 26-32. *ใน* การประชุมวิชาทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. ม.ป.ท.

วัฒนาลัย ปานบ้านเกร็ด และ สรวง อุดมวรภัณฑ์. 2536. คู่มือปฏิบัติเทคโนโลยีชีวภาพ: เทคนิคทางอณูพันธุสาสตร์และพันธุวิศวกรรม. โรงพิมพ์สาธารณสุขมูลฐานอาเซียน, กรุงเทพฯ. 168 น.

วันเพ็ญ จิตรเจริญ ธัญลักษณ์ บัวผัน และลัดดาวัลย์ ปาปิน. 2553. การคัดเลือกยีสต์และพารามิเตอร์การหมักที่เพิ่มศักยภาพกระบวนการผลิต สารต่อต้านอนุมูลอิสระและสารให้กลิ่นที่ดีในไวน์เม่า. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. 107 น.

วารุณี ประดิษฐ์ศรีสกุล. 2549. จุลชีววิทยาของไวน์. ม.ป.ท. 318 น.

ศักดิ์สิทธ์ จันทร์แสง นาถ ภูวงศ์ผา และไพบูลย์ ด่านวิรุทัย. 2548. การวิเคราะห์ทางเคมีของไวน์พื้นบ้าน. วารสารศูนย์บริการวิชาการ 13(1): 36:40.

ศิริพร แก้วแดง. 2540. ปัจจัยที่มีผลในการหมักและการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีระหว่างการบ่มไวน์หม่อน. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 252 น.

ศูนย์วิจัยกสิกรไทย จำกัด. 2550. น้ำผักและผลไม้: เติบโตต่อเนื่องในปีกุน' 50. มองเศรษฐกิจ. (1932): 9-11.

สถาบันวิทยบริการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สมชาย จอมดวง ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน ภัทราภรณ์ ศรีสมรรถการ และนิอร โฉมศรี. 2541. การทำเนื้อมะม่วงแก้วบดและการใช้ประโยชน์ในการทำผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, ลำปาง. 167 น.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2546. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนไวน์ผลไม้ (มผช) ฉบับที่ 2/2546.

สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. จุลชีววิทยาทางอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 470 น.

แสงไทย เค้าภูไทย. 2545. ขุมทองเหล้าไทย ไวน์ผลไม้. อินฟอร์มีเดีย บุ๊คส์, กรุงเทพฯ. 217 น.

อดิศักดิ์ จูมวงษ์ และจินดา ศรศรีวิชัย. 2549. ผลของอายุการเก็บเกี่ยวต่อความฉ่ำและคุณภาพทางเคมีของผลสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย. วิทยาศาสตร์เกษตร 5(37): 152-155.

อังคณา เชวงภูษิต. 2539. ไวน์น้ำผึ้งผสมมะเกี๋ยงและการเปลี่ยนแปลงของไวน์ระหว่างการหมักและบ่มโดยใช้ยีสต์บางสายพันธุ์. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 234 น.

อาภัสสรา ชมิดท์. 2537. คู่มือทางชีวเคมี. รั้วเขียว, กรุงเทพฯ. 165 น.

Anonymous. 2010a. Pineapple best paractics. [On-line]. Available: http://faostat. fao.org /site/368DesktopDefault aspx?PageI., November 3, 2011.

_____. 2010b. Wine. [On-line]. Available: http://www.surathai.net/index.php?lay Anonymo=show&ac=article&Ntype= 4, August 25,2012.

_____. 2010c. Bromelain. [On-line]. Available: http://en.wikipedia.org/wiki/Bromelain, March 23, 2012.

American Wine Society. 2012. Wine evaluation chart. [On-line]. Available: http://www americanwinesociety.org, March 23, 2012.

Bartholomew, D.P., Paul, R.E., and Rohrbach, K.G. 2002. The Pineapple: Botany, Production and Uses. CABI Publishing, Wallingford, UK. 313 p.

Belitz, H.D Grosch, W. and Schieberle, P. 2009. Food Chemistry. Springer, Heidenberg. 1070 p.

สถาบันวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีเกษตร

Bely, M., Stoeckle, P., Masneuf-Pomarède., I. and Dubourdieu, D. 2008. Impact of mixed *Torulaspora delbrueckii-Saccharomyces cerevisiae* culture on high-sugar fermentation. International Journal of Food Microbiology 122: 312-320.

Bergdolt, C. 2007. Mischkulturen aus verschiedenen Hefearten im Vergleich zur Reinzuchthefe- und Spontangaerung bei der Wesswinbereitung. Diplomarbeit, Fachhochschule Wiesbaden, Fachbereich Geisenheim, Germany. 218 p.

Brunner, U. 2006. Massgeschneiderte gaerung mit hefe-Mischungen. Schweizerische Zeischrift fuer Obst-und Weinbau 23: 6-9.

Bollag, D.M., Rozychi , M.D. and Edelstein, S. 1996. Protein Method. John Willey & Sons, New York. 415 p.

Chanprasartsuk, O., Prakitchaiwattana, C., Sanguandeekul, R., Fleet, G.H., 2010. Autochthonous yeasts associated with mature pineapple fruits, freshly crushed juice and their ferments; and the chemical changes during natural fermentation. Bioresource Technology 101: 7500–7509.

_____ , Pheanudomkitlert, K. and Toonwai, D. 2012. Pineapple wine fermentation with yeasts isolated from fruit as single and mixed starter cultures. Asian Journal of Food and Agro-Industry 5(20): 104-111.

Chomsri, N. 2001. Thermostable protease enzyme. M.S. Thesis. Chiang Mai University, Chiang Mai. 102 p.

_____. 2008. Impact of protease activity of yeasts on wine fermentation and formation of volatile and non-volatile metabolites. Ph.D. Thesis. Justus-Liebig-University Giessen, Giessen, Germany. 198 p.

Comitini, F., Gobbi, M., Domizio, P., Romani, C., Lencioni, L., Mannazzu, I. and Ciani, M. 2011. Selected non-*Saccharomyces* wine yeasts in controlled multistarter fermentations with *Saccharomyces cerevisiae*. Food Microbiology 28: 873-882.

Contreras A., Paape, M. J., Miller, R. H., Corrales, J. C., Luengo, C. and Sánchez, A. 2009. Effect of bromelain on milk yield, milk, composition and mammary health in dairy goat. Tropical Animal Health and Production 41: 493-498.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเกษตร

Corzo, C.A., Waliszewski, K.N. and Welti-Chanes, J. 2011. Pineapple fruit bromelain affinity to different protein substrates. Food chemistry 31: 423-434

Coultate, T.P. 2009. Food: The chemistry of its components. The Royal Society of Chemistry, Cambridge. 501 p.

Devakate, R.V., Patil, V.V., Waje, S.S. and Thorat, B.N. 2009. Purification and drying of bromelain. Separation and Purification and Techonlogy 64 : 259-264.

Domizio, P., Romani, C., Lencioni, L., Comitini, F., Gobbi, M., Mannazzu, I. and Ciani, M. 2011. Outlining a future for non-*Saccharomyces* yeasts: selection of putative spoilage wine strains to be used in association with *Saccharomyces cerevisiae* for grape juice fermentation. International Journal of Food Microbiology 147: 170–180.

Eglinton, J.M., McWilliam, S.J., Fogarty, M.W., Francis, L., Kwiatkowski, M.J., Hoj, P. and Henschke, P.A. 2000. The effect of *Saccharomyces bayanus*-mediated fermentation on the chemical composition and aroma profile of Chardonnay wine. Australian Journal of Grape and Wine Research 3: 176-185.

Esteruelas, M., Poinsaut, P., Sieczkowski, N., Manteau, S., Fort, M.F., Canals, J.M. and Zamora, F. 2009 Chararterization of natural haze protein in sauvignon white wine. mFood Chemistry 113: 28–35.

Esti, M., Benucci, I., Liburdi, K., Maria, A. and Garzillo, V. 2011. Effect of wine inhibitors on free pineapple stem bromelain activity in a model wine system. Journal of Agricultural and Food Chemistry 59(7):3391-3397.

Fleet, G.H. 1993. Wine microbiology and biotechnology. Harwood Academic publisher, Melbcume. 510 p.

Fugelsang, K.C. and Edwards, C.G. 2007. Wine Microbiology: Practical Applications and Procedures. Springer, New York. 393 p.

Garciae, V., Vasquez, H., Fonseca, F., Manzanares, P., Viana, F., Martinez, C. and Ganga, M. A. 2010. Effects of using mixed wine yeast cultures in the production of Chardonnay wines. Revista Argentina de Microbiology 42: 226-229.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

Grossmann, M., Linsenmeyer, H., Muno, H. and Rapp, A. 1996. Use of oligo-strain yeast cultures to increase complexity of wine aroma. Viticultural and Enological Science 51:175-179.

Hale, L.P., Greer, P.K., Trinh, C.T. and Jame, C.L. 2005. Protease activity and stability of natural bromelain preparations. International Immunopharmacology 5 : 783-793.

Hayasaka, Y., Birse, M., Eglinton, J. and Herderich, M. 2007. The effect of *Saccharomyces cerevisiae* and *Saccharomyces bayanus* yeast on colour properties and pigment profiles of a Cabernet Sauvignon red wine. Australian Journal of Grape and Wine Research 13: 176-185.

Hebbar, U.H., Suman B. and Raghavarao, K.S. 2008. Use of reverse micellar systems for the extraction and purification of bromelain from pineapple wastes. Bioresource Technology 99: 4896–4902.

Heard, G. M. and Fleet, G. H. 1986. Occurrence and growth of yeast species during the fermentation of some Australian wines. Food Technology in Australia 38: 22-25.

Hernandez, Y. , Gloria, L. M. and Gonzalez, M. 2006. Determination of vitamin C in tropical fruits: A comparative evaluation of methods. Food Chemistry. 96 : 654– 644.

Hrckova, M., Rusnakova, M. and Zemanovic, J. 2002. Enzymatic hydrolysis of defatted soy flour by three different proteases and their effect on the functional properties of resulting protein hydrolysates. Food Science 20: 7-14.

Iland, P., Ewart, A. and Sitters, J. 1993. Techniques for chemical analysis and stability tests of grape juice and wine. Kitchener Press Pty. Ltd., Adelaide, South Australia. 64 p.

Ilaria, B., Katia, L., Anna, M., Vittoria, G. and Marco, E. 2011. Bromelain from pineapple stem in alcoholic–acidic buffers for wine application. Food Chemistry 124: 1349–1353.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

Jackson, R.S. 2002. Wine tasting a professional handbook. Academic Press. Amsterdam. 295 p.

Jeune, C. L., Erny, C., Demuyter, C. and Lollier, M. 2006. Evolution of the population of *Saccharomyces cereviae* from grape to wine in a spontaneous fermentation. Food Microbiology 23: 709-716.

Jemec, K. P., Cadez, N., Zagorc, T., Bubic, V., Zupec, A. and Raspor, P. 2001. Yeast population dynamics in five spontaneous fermentations of Malvasia must. Food Microbiology 18: 247-259.

Jitjiaroen, W. 2007. Influence of yeast strains and nutritive supplements and enological characteristics of tropical fruit wine. Ph.D. Thesis. University of Bonn, Bonn, Germany. 85 p.

Jones, P.R., Gawel, R., Francis, I.L. and Waters, E.J. 2008. The influence of interactions between major white wine components on the aroma, flavour and texture of model white wine. Food Quality and Preference 19: 596–607

Kelebek, H., Selli, S., Canbas, A. and Cabaroglu, A. 2009. HPLC determination of orange acid, sugar, phenolic compositions and antioxidant capacity of orange juice and orange wine made from a Trukish cv Kozan. Microchemical Journal 12: 187-192.

Khan, H. R., Rassheedi, S. and HaQ, S.K. 2003. Effect of pH, temperature, and alcohol on the stability of glycosylated and deglycosylate stem bromelain. Journal of Bioscience 28(6): 709-714.

Kongsuwan, A., Suthiluk, P., Theppakorn, T., Srilaong, V. and Setha, S. 2009. Bioactive compounds and antioxidant capacities of phulae and nanglae pineapple. Asian Journal of Food and Agro-Industry 2 (Special Issue) 44-50.

Koh, J., Kang, S.M., Kim, M.K., Cha, S.J. and Kwon, Y.J. 2006. Effect of pineapple protease on the characteristics of protein fibers. Fibers and Polymer 7(2): 180-185.

Laemmli, U.K. 1970. Cleavage of structural protein during the assemble of the head of bacteripphage T4. Nature 227: 680-685.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

Lowles, G. 1989. The compleat home wine-maker. New Scientist 1680: 38-42.

Maro, E.D., Ercolini, D. and Coppola, S. 2007. Yeast dynamics during spontaneous wine fermentation of the Catalanesca grape. International Journal of Food Microbiology 117: 201–210.

Maturano, Y., Rodríguez, A. L. A., Eugenia, T. M., Cristina, N,M., Vallejo, M., Castellanosde, F.L.I., Combina, M., and Vazquez, F. 2012. Multi enzyme production by pure and mixed cultures of *Saccharomyces* and non-*Saccharomyces* yeasts during wine fermentation. International Journal of Food Microbiology 155: 43–50.

Meyer, A.S., Köser, C. and Adler-Nissen, J. 2001. Efficiency of enzymatic and other alternative clarification and fining treatments on turbidity and haze in cherry juice. Journal of Agricultural and Food Chemistry 49 (8): 3644-3650.

Mercurio, M.D. and Smith, P.A. 2008. Tannin quantification in red grapes and wine:comparison of polysaccharide- and protein-based tannin precipitation techniques and their ability to model wine astringency. Australia Journal of Agricultural and Food Chemistry 56: 5528–5537

Mohammed, M. 2004. Optimizing Postharvest Handling and Maintaining Quality of Fresh Pineapples (ananas Cosmosus (l)). Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture, Morton Publishing. Trinidad & Tobago. 9 p.

Mohammed, M. 2004. Optimizing Postharvest Handling and Maintaining Quality of Fresh Pineapples (*Ananas Cosmosus* (l)). Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture, Morton Publishing. Trinidad & Tobago. 9 p.

Moreno-Arribas, M.V. and Polo, C. 2009. Wine chemistry and biochemistry. Springer, New York. 735 p.

Moreira, N., Pina, C., Mendes, F., Couto, J.A., Hogg, T. and Vasconcelos, I. 2011. Volatile compounds contribution of *Hanseniaspora guilliermondii* and *Hansenispora uaram* during red wine vinifications. Food Control. 22: 663-667

สถาบันวิทยบริการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

Muratore, G., Asmundo, C.N., Lanza, C.M., Caggia, C., Licciardello, F. and Restuccia, C. 2007. Influence of *Saccharomyces uvarum* on volatile acidity, aromatic and sensory profile of Malvasia delle Lipari wine. Food Technology and Biotecnology 45 (1): 101-106.

Okolo, B.N., Johnston, J.R. and Berry, D.R. 1990. Kinetics of alcohol tolerance of distilling yeast. Enzyme and Microbial Technology 12(10): 783-787.

Panjai, L., Ongthip, K. and Chomsri, N. 2009. Complex fruit wine produced from dual culture fermentation of pineapple juice with *Torulaspora delbrueckii* and *Saccharomyces cerevisiae*. Asian Journal of Food and Agro-Industry 2(2): 135-139.

Pathaveerat, S., Terdwongworakul, A. and Phaungsombut , A. 2008. Multivariate data analysis for classification of pineapple maturity. Journal of Food Engineering 89: 112–118.

Polaina, J. and Maccabe, A.P. 2007. Industial enzyme: structure, function and applications. Springer, Dordrecht (Natherland). 642 p.

Pongjanta, J., Nualbunruang, A. and Panchai, L. 2011. Effect of location and storage time on physicochemical properties of pineapple fruit. Asian Journal of Food and Agro-Industry 4(03): 153-160.

Quirós, M., Gonzalez-Ramos, D., Tabera, L. and Tabera , R.T. 2010. A new methodology to obtain wine yeast strins overproducing mono proteins. International Journal of Food Microbiology 139: 9-14.

Raffaella, D.C., Gainluigi, C., Giovanna, M., Livio, A., Carlo, G.R., Patrizia, R. and Marco, G. 2010. Taxonomic structure of the yeasts and lactic acid bacteria microbiota of pineapple (*Ananas comosus L. Merr*.) and use of autochthonous starters for minimally processing. Food Microbiology 27: 381-389.

Reddy, L.V.A. and Reddy, O.V.S. 2010. Effect of fermentation conditions on yeast growth and volatile composition of wine produced from mango (*Mangifera indica L.)* fruit juice. Food and Bioproducts Processing 89: (487-491).

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

Ribéreau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Donèche, B. and Lonvaud, A. 2006a. Handbook of Enology Volume 1: The Microbiology of Wine and Vinifications. John Wiley & Sons, Chichester. 512 p.

_____ , Glories, Y., Maujean, A. and Dubourdieu, D. 2006b. Handbook of Enology Volume 2: The Chemistry of Wine: Stabilization and Treatments. John Wiley and Sons, Chichester. 450 p.

Rueck, C. 2005. Auswirkungen verschiedener Pflanzenschutzstrategien im ökologischen Weinbau auf Hefeflora, Gärverlauf und Aromaprofil der Weine. Diplomarbeit, Fachhochschule Wiesbaden, Fachbereich Geisenheim, Germany. 388 p

Sauvage, F., Bach, B., Moutounet, M. and Vernhet, A. 2010. Proteins in white: Thermo-sensitivity and differential adsorbtion by bentonite. Food Chemistry 118: 26-34.

Soden, A., Francis, I. L., Oakey, H. and Henschke, P. A. 2000. Effect of co-fermentation with *Candida stellata* and *Saccharomyces cerevisiae* on the aroma and composition of Chardonay wine. Australian Journal of Grape and Wine Research 6: 21-30.

Sommer, P., Bunte, A., Stolpe, E. and Kaldahl, P. 2007. Flavour enhancement by use of mixed yeast starter cultures of *Torulaspora delbrueckii, Kluyveromyces thermotolerans* and *Saccharomyces cerevisiae* in wine. pp. 282-283. 8th International Symposium Innovations in Enology, Stuttgart.

Srisamatthakarn, P. 2011. Improvement of varietal aroma in grape and tropical fruit wines by optimal choice of yeasts and nutrient supplements. Ph.D. Thesis. Justus-Liebig-University Giessen, Germany. 295 p.

Stoelben, T. C. 2007. Auswirkungen verschiedener Pflanzenschutzstrategien im oekologischen-und biodynamischen Weinbau auf Hefeflora, Gaerverlauf und Aromaprofil der Weine. Diplomarbeit, Fachhochschule Wiesbaden, Fachbereich Geisenheim, Germany. 310 p.

สถาบันวิจัยเทคโนโลยีการเกษตร

Swiegers, J.H., Bartowksy, E.J., Henschke, P.A. and Pretorius, I.S. 2005. Yeast and bacterial modulation of wine aroma and flavour. Australian Journal of Grape and Wine Research 11: 127-138.

Thepkaew, N. and Chomsri, N. 2011. Fermentation of Pineapple Juice wine Yeast: Kinetics and Characteristics. 3rd International Symposium on Tropical Wine. Chiang Ma, Thailand 12-18.November 2011.

Torrea, D., Varela, C., Ugliano, M., Ancin-Azpilicueta, C., Francis, L.I. and Henschke, P. A. 2011. Comparison of inorganic and organic nitrogen supplementation of grape juice: Effect on volatile composition and aroma profile of a Chardonnay winefermented with *Saccharomyces cerevisiae* yeast. Food Chemistry 127: 1072–1083.

Trinh, T.T.T., Woon, W.Y., Yu,B., Curran, P. and Liu, S.Q. 2010. Effect of L-isoleucine and L-phenylalanine addition on aroma compound formation during longan juice fermentation by a co-culture of *Saccharomyces cerevisiae* and *Williopsos saturnus*. South African Journal for Enology and Viticulture 31(2): 13-17.

United States Department of Agriculture (USDA). 2012. Nutrient data laboratory. [On-line]. Available: http:// www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search, October 28, 2012.

Versari, A., Versari, L., Thorngate, J.H. and Boulton, R.B. 2011. Prediction of colloidal stability in white wines using infrared spectroscopy. Journal of Food Engineering 104: 239–245.

Walker, G.M. 1998. Yeast Physiology and Biotechnology. John Wiley & Sons Ltd., New York. 350 p.

Wood, B.J.B. 1998. Microbiology of Fermented Foods Volume 1. Blackie Academic and Professional, London. 371 p.

Wylie, E.B. and Johnson, M. 1961. Effect of penicilium on the cell wall of *Escherichia coli.* Biochimica et Biophysica Acta 59: 450-457.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเกษตร

Xue, Y., Wu, C.Y., Branford-White, C. J., Ning, X., Nie, H.L. and Zhu, L.M. 2010. Chemical modification of stem bromelain with anhydride groups to enhance its stability and catalytic activity. Molecular Catalysis B: Enzymatic 63: 188-193.

Zoecklein, B.W., Fugelsang, K.C., Gump, B.H. and Nury, F.S. 1995. Wine analysis and production. The Chapman & Hall, New York. 621p.

สถาบันวิจัยเทคโนโลยีเกษตร