

บรรณานุกรม

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านกุ่มน้ำ. ถั่วเหลืองทรงเครื่อง,

<http://www.otoptoday.com/wisdom/print?name=1309877369>. (15 กรกฎาคม 2554)

เกตุการ คาชันทรา ประภาพร เป้าเพ็ง พิษญา ธีราช ภาณุพงษ์ ศานติธรรม เอกชัย ชูเกียรติโรจน์ และอรุณี อภิชาติสร่างกู. การศึกษาเชิงเปรียบเทียบของกิจกรรมเอนไซม์โปรติเอสของเชื้อ *Bacillus* ที่แยกได้จากถั่วเน่า. การประชุมเชิงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยครั้งที่ 33.

เกรียงศักดิ์ ไชยโรจน์. การวิเคราะห์สารให้กลิ่นของถั่วเน่า. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2531.

เกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัย. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. ถั่วเหลือง และการใช้ประโยชน์ในประเทศไทย. กรุงเทพฯ : บริษัทสยามออฟเซต จำกัด. (2527).

เกษตรสัญจร, กลุ่ม. ถั่วเหลือง. กรุงเทพฯ : กลุ่มเกษตรสัญจร, 2543.

คนภาคเหนือ, 18 มิถุนายน 2543 . <http://www.thaifolk.com/doc/northern.htm>. (15 กรกฎาคม 2554)

จุฑารัตน์ สุภาณี. การผลิตและการบริโภคถั่วเน่าของกลุ่มไทยใหญ่ อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน. เชียงใหม่ : การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย เชียงใหม่. 2544 .

จันทร์เพ็ญ ตั้งจิตเรณูกุล วิเชียร กิจปรีชาวนิช สุรางค์ สุธิราชูท ปทุมพร ภูมิเอนก วรรณา ประไพพลท วราวุฒิ ครุส่ง บุญบา ยงสมิทธิ์. การเพิ่มปริมาณวิตามินบี 12 ของถั่วเน่าด้วยจุลินทรีย์ผสม. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 41.

ณัฐวรรณ พัทธกัศิรพรรณ. การแยกและการคัดเลือกจุลินทรีย์ที่มีประสิทธิภาพในการย่อยสลายขยะมูลฝอยทางชีวภาพ. เชียงใหม่ : วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2548.

ดวงกมล. ภาคเหนือ . กรุงเทพฯ : ศูนย์การพิมพ์ดวงกมล. 2538.

ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. ครีวถั่วเน่า. กรุงเทพฯ : แสงแดด. 2548.

เทคโนโลยีชุมชน, สำนัก. ถั่วเน่า ภูมิปัญญาของคนไทยเมืองเหนือ.

<http://www.sokkaphabde.ob.tc/bodynut.html>. (15 กรกฎาคม 2554)

บัญญัติ สุขศรีงาม. จุลชีววิทยาทั่วไป. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์. 2534.

เบญจพร ตั้งสุขเกษมสันต์. แบบที่เรียนขั้นพื้นฐาน. จันทบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. 2542.

บรรณานุกรม (ต่อ)

พิชามณูช น้อยสุวรรณ. การผลิตกรดแกมมา พอลิกลูตามิกโดย *Bacillus subtilis* สายพันธุ์ถั่วเน่า.

เชียงใหม่ : วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2545.

พีชไรรินา, ภาควิชา. พีชเศรษฐกิจ. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2542.

พัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ, สำนักงาน. วิธีการหมักถั่วเน่า. เอกสารประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติการศูนย์พันธุ์วิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ. 2542.

ภาณุวรรณ จันทวรรณกุล. จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในถั่วเหลืองหมักของไทย. เชียงใหม่ : รายงานปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2538.

_____. “การศึกษาถั่วหมัก อาหารพื้นบ้านในภาคเหนือ”. วิทยาสาร. ฉบับ 36. 2543.

_____. ถั่วเน่า: ถั่วเหลืองหมักพื้นบ้านของภาคเหนือ. โครงการเครือข่าย สวทช. ภาคเหนือ. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2554.

ภาณุวรรณ จันทวรรณกุล คะนิงกานต์ กลั่นบุศย์ อัญชลี อ่อนเจริญ และสายสมร ถ้ายอง. ถั่วเน่าอาหารพื้นบ้านในภาคเหนือ. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2543.

โภชนาการ, กอง. ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม. กรุงเทพฯ : กองโภชนาการ, 2527.

รัชดาภรณ์ เบญจวัฒนานนท์. แบคทีเรียเบื้องต้น. เลข : มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย, 2548.

รัชนีวัลย์ ภิรมวงศ์. เทคนิคการทำน้ำพริกถั่วเหลือง. สูตรรสเด็ด, 14 มกราคม 2553.

[http://register.utcc.ac.th/KM2552/DATA/Document/KA01\(%E0%B9%81%E0%B8%95%E0%B9%8B%E0%B8%A7\)4.pdf](http://register.utcc.ac.th/KM2552/DATA/Document/KA01(%E0%B9%81%E0%B8%95%E0%B9%8B%E0%B8%A7)4.pdf). (15 กรกฎาคม 2554)

รัศมิกร สิงห์เจริญ. การแยกและการคัดเลือกเชื้อแบคทีเรียทนร้อนจากถั่วเน่าที่สามารถผลิตกรดแกมมา พอลิกลูตามิก. เชียงใหม่ : วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2544.

รสวิไล มอท. ถั่วเน่าแปรรูปอาหารพื้นเมืองของไทยใหญ่. แม่บ้าน. 2526.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- วรรณ ทอมนที. การคัดแยกและการคัดเลือกเชื้อแบคทีเรียจากถั่วเน่าที่สามารถย่อยสลายกรดแกมมา
 พอลิกลูตามิก. เชียงใหม่ : วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต.มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2544.
- วราวุฒิ ครูส่งและรุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ : โอเดียน
 สโตร์. 2532.
- ศรีจันทร์รัตน์ กันทะวัง. ถั่วเน่า, 12 กุมภาพันธ์ 2009. <http://school.obec.go.th/phiifo>. (15 กรกฎาคม 2554).
- สารานุกรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไทย 4 ภาค.ถั่วเน่าเมอะ.
http://app1.bedo.or.th/ency/Webpages/resultfood_det2.aspx?folk_det_id=33.(15
 กรกฎาคม 2554)
- อนามัย, กรม. คุณค่าภาวะโภชนาการของอาหารไทย.กรุงเทพฯ : องค์การส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2535.
- อารีย์ ชูวิสิฐกุล และปิติ กาลิยานันท์. ถั่วเน่าอาหารพื้นเมือง ภูมิปัญญาของคนไทยเมืองเหนือ.
 บทความวิทยุกระจายเสียงรายการสาระยามบ่าย ครั้งที่ 75 สถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทย
 ประจำเดือน มกราคม 2550 เวลา 16.30 – 17.00 น.2550.
- เอกชัย ชูเกียรติโรจน์ จุฬารัตน์ ไชยนันท์ จุไรรัตน์ เม้ากำเนิดพร้อมเพรา ทาแกง ภาณุวรรณ จันทวรรณกร
 สายสมร ถ้ายอง นิตยา บุญทิม และอภิรดี เสี่ยงสืบชาติ. การเปลี่ยนแปลงของจุลินทรีย์และ
 กระบวนการทางชีวเคมีในกระบวนการหมักถั่วเน่า. การประชุมเชิงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 แห่งประเทศไทยครั้งที่ 31 :มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์.2547.
- เอกชัย ชูเกียรติโรจน์ ศศิธร อินเขียน เกตุการ ดาจันทา และอรุณี อภิชาติสรางกูร. ถั่วเน่าผลิตภัณฑ์
 ถั่วเหลืองหมักพื้นเมืองของประเทศไทย.วิทยาศาสตร์ มศว. 27, 1. 2554.
- Chantawannakul, P; Oncharoen, A ; Klanbut, K; Chukeatirote, E. and Lumyong, S. Charaterization
 of proteasas of *Bacillus subtilis* strain 38 isolated from traditionally fermented
 soybean in northern Thailand. *ScienceAsia* 28.2002;241-245. 2002.
- Chukeatirote,E; Dajanta,K. and Apichartsrangkoon,A. *thua nao*, Indigenous Thai Fermented
 Soybean: A Review. *Journal of Biological Sciences*, 10: 581-583. 2010.
- Dajanta,K; Apichartsrangkoon,A; Chukeatirote,E. And Frazier,R A. Free-amino acid
 profiles of *thua nao*, a Thai fermented soybean. *Food Chemistry*.Volume 125,
 Issue 2, 15 March 2011, Pages 342-347. 2010.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- Dajanta, K ; Chukeatirote, E. and Apichartsrangkoon, A. **Analysis and characterisation of amino acid contents of *thua nao*, a traditionally fermented soybean food of Northern Thailand.** International Food Research Journal 18: 595-599 . 2011.
- Ekachai Chukeatirote and Primprao Thakang. **Chemical Composition of *thua nao* – a Fermented Soybean Food of Northern Thailand.** Chiang Mai J. Sci. 2006; 33(2) : 243 -245. 2006.
- Huang,G; Ying,T; Huo,P. and Jiang,J. **Purification and characterization of a protease from *Thermophilic bacillus* strain HS08.**African Joournal of Biotechnology Vol.5 (24), 2433-2438. 2006.
- Inatsu,Y; Nakamura,N; Yuriko,Y; Fushimi,T; Watanasiritu,L. and Kawamoto,S.**Charaterization of *Bacillus Subtilis* strains in Thua nao, a traditional fermented soybean food in northern Thailand.** Journal of Applied Microbiology ; 43 : 237-242. 2006 .
- Marie-Paul,DW. **Preparation and composition of soybean products in Northern Thailand.** University of of Ghent-Belgium. Belgium. 1985.
- Sakar,PK; Cook,PE. and Owen,JD. ***Bacillus* fermentation of soybeans.**World J Microbiol Biotechnol. 9 : 1993. 295-299.
- Sundhagul,M; Smanmathroj,P; Bhodacharoen,W. **Thua – Nao : A fermented soybean food of northern Thailand.** Thai J. Agric.Sci, 1972. 5,43-56.
- Visessanguan,W; Benjakul,S; Potachareon,W; Panya,A. and Riebroy,S. **Accelerated Proteolysis of Soy Proteins During Fermentation of Thua-nao Inoculated with *Bacillus subtilis*.** Journal of Food Biochemistry 29: 2005. 349-366.

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-นามสกุล

นางสาวกรรณิการ์ ปาวงศ์

วัน เดือน ปีเกิด

02 ตุลาคม 2529

ที่อยู่ปัจจุบัน

125 หมู่ 11 ตำบลสันต้นหม้อ อำเภอแม่เมาะ จังหวัดเชียงใหม่
รหัสไปรษณีย์ 50280

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2544 โรงเรียนบ้านสันต้นหม้อ อำเภอแม่เมาะ จังหวัด เชียงใหม่

พ.ศ. 2547 โรงเรียนฝางชนูปถัมภ์ อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่

พ.ศ. 2552 วิทยาศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่