

## เอกสารอ้างอิง

- กาญจนา โภคาอนันท์. 2537. การศึกษาผลิตภัณฑ์วันสวรรคตจากน้ำมะพร้าวผสมน้ำฝรั่ง. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 70 หน้า.
- การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สถาบันราชภัฏนครราชสีมา. การเสื่อมเสียของวันมะพร้าว. (ออนไลน์) เข้าได้จาก <http://www.nrru.ac.th/learning/science/sc-001/01/object.html>. วันที่ 25 ธันวาคม 2549.
- กลุ่มสุราทิพย์. 2542. กระบวนการผลิตและบำบัดน้ำทิ้งจากโรงงานสุราทิพย์. เอกสาร กระบวนการผลิตสุราขาวและสุราผสม. 60 หน้า.
- กิ่งแก้ว เจริญพรสุข. 2547. การผลิตวันสวรรคตจากเวย์. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. หน้า 36-37.
- คณาจารย์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2549. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ 528 น.
- จตุพร จันทร์รัตน์ และสิงขร ปลอดแคล้ว. 2543. การผลิตวันสวรรคตและน้ำส้มสายชูจากน้ำตาล ไตนด์ที่ได้จากน้ำตาลไตนด์เข้มข้น. โครงการนักศึกษาปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. หน้า 16-27.
- จารุวรรณ ศิริพรรณพร. 2544. ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตวันสวรรคตจากน้ำกะทิอาหาร.วารสารอาหาร 31(3): 166-173.
- จีราภรณ์ สังข์มุติ. 2549. การผลิตและคุณสมบัติของพุดดินผงที่สกัดจากกรุงเขมา: สี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การเกษตร (วิทยาศาสตร์การอาหาร). มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์. หน้า 25-27.
- ฉัตรชัย สังข์มุติ และจีราภรณ์ สังข์มุติ. 2547. เทคโนโลยีกล้าเชื้อลูกแป้งยีสต์และกระบวนการหมักน้ำตาลสำหรับผลิตสุราขาว. เครือข่ายการวิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชน สกอ.ภาคใต้ตอนบนสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา. 97 หน้า.

ชมรมต่อยอดเทคโนโลยีและนวัตกรรม (2550) โครงการผลิตวุ้นสวรรค์ระดับอุตสาหกรรมขนาด  
กลางและขนาดย่อม (ออนไลน์) เข้าได้จาก <http://www.toryod.Com/smejelly-nata-whats.php>

ชุมชนเกษตรสาเหล้ม้า. 2547. น้ำากากสำ. (ออนไลน์) เข้าได้จาก <http://www.pantown.com/content.php> วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2549.

เชิดชัย ตั้งอมรสขลันต์ และวรวิฑูมิ ครุสง. 2536. ผลิตภัณฑ์วุ้นสวรรค์ผสมน้ำลันจี. วารสารอาหาร 23(2): 107-114 หน้า

ธนุสรา เหล่าเจริญสุข และวิริยา ขวัญคง. 2548. การหาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับการผลิต  
เชลลูลอสจากน้ำตาลโตนด-น้ำมะพร้าว. วารสารสงขลานครินทร์. 27(6): 1-3.

นพรัตน์ บำรุงรักษ์. 2544. ต้นจาก (พืชเศรษฐกิจป่าชายเลน). สำนักงานคณะกรรมการแห่งชาติ.  
หน้า 11-12.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2549. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอ. เอส. พรินต์ติ้ง. แฮาส์. พิมพ์ครั้งที่ 2.  
กรุงเทพฯ. 487 หน้า.

นัยทัศน์ ภู่อรัตนย์ ไพศาล วุฒิจำนงค์ นงลักษณ์ สุทธิวานิช และไพบุณย์ ธรรมรัตน์วาสิก. 2537  
ศึกษาการทำวุ้นสวรรค์. รายงานการวิจัยการใช้ประโยชน์และผลพลอยได้ทางอุตสาหกรรม  
เกษตรอย่างมีประสิทธิภาพของภาคใต้. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ  
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 52 หน้า

บุญเลิศ แซ่อ่อง. 2528. การศึกษาการทำวุ้นสวรรค์จากน้ำมะพร้าว. ปัญหาพิเศษ. ภาควิชา  
อุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 27 หน้า.

ปรารธนา เกิดบัว และวีระ อวิคุณประเสริฐ. 2535. การศึกษาการผลิตวุ้นสวรรค์จากน้ำมะพร้าว  
ผสมน้ำสับปะรด. ปัญหาพิเศษ. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ  
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 58 หน้า.

ปราโมทย์ ธรรมรัตน์ และคณะ. 2547. การผลิตวุ้นสวรรค์ระดับอุตสาหกรรมขนาดกลางและ  
ขนาดย่อม. รายงานการวิจัย. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

เพ็ญจันทร์ เมฆวิจิตรแสง,จินดารัตน์ พิมพ์สมาน และเลิศฤทธิ์ เลิศวัฒน์วัลลี.2543.จุลศาสตร์และ  
การขยายขนาดการผลิตเชื้อ *Acetobacter xylinum* ในเครื่องปฏิกรณ์ชีวภาพระบบ  
กะและระบบกึ่งกะ.รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์.โครงการนี้ได้รับทุนจากคณะกรรมการวิจัย  
แห่งชาติ.หน้า 1-15.

เพ็ญใจ ตั้งคณะกุล เนตรนภัส วัฒนสุชาติ พะยอม อัดถวิบูลย์กุล และวันเพ็ญ มีสมญา. 2545.  
การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชนิดโยอาหารสูงประเภทขงตีมาจากวุ้นมะพร้าว.  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.วารสารอาหาร. หน้า 271-273.

พันธ์ณรงค์ จันทร์แสงศรี. 2545. การทดแทนน้ำมะพร้าวด้วยน้ำสับปะรดในการผลิตวุ้น  
มะพร้าว-สับปะรด. วสารเกษตร 18(1): 46-55.

เพ็ญใจ ดารีแยะ และวัชรภรณ์ ปรีชาวิจิตรกุล. 2547. การผลิตวุ้นสวรรค์จากลูกตาล. โครงการ  
นักศึกษา. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 44 หน้า.

ภาวิณี ชัยประเสริฐ สุดารัตน์ ตรีเพชรกุล อรรณพ นพรัตน์ และเกศรา เจริญจิตร . 2544.  
ผลของ Bulking Agent ต่อการทำปุ๋ยหมักร่วมกับน้ำกากส่าจากโรงงานผลิตสุรา.  
โครงการวิจัย. มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าธนบุรี. หน้า 10-13.

ภาวิณี ชัยประเสริฐ สุดารัตน์ ตรีเพชรกุล อรรณพ นพรัตน์ และเกศรา เจริญจิตร . 2544.  
การนำน้ำทิ้งที่ผ่านการบำบัดจากโรงงานผลิตสุรจากากากน้ำตาลไปใช้เพื่อการปลูก  
ข้าว.โครงการวิจัย. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. หน้า 5-11.

ภาวินีย์ เจริญยิ่ง, 2542, "วุ้นน้ำมะพร้าว ไฟเบอร์มหัศจรรย์สำหรับมนุษย์," หนังสือพิมพ์ มติ  
ชนวันที่ 28 ตุลาคม 2542, หน้า 156.

มณฑัย เดชสงกรานนท์. 2547. วุ้นสวรรค์: โพลีแซคคาไรด์จากเทคโนโลยีชีวภาพ. วารสาร  
แปรรูป 3(17): 110-113.

มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพานิช. 2542. สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. โรง  
พิมพ์บริษัทสยามเพรส แมเนจเม้น จำกัด.

โรงงานสุรากรมสรรพสามิต. 2542. ระบบบำบัดและกำจัดน้ำเสียโรงงานสุรากรมสรรพสามิต  
12 เขต. ฝ่ายเทคนิคและการผลิตกลุ่มบริษัทสุราทิพย์. หน้า 1-6.

วงศ์จันทร์ วงศ์แก้ว. 2540. ศักยภาพของจาก (*Nypa fruticans*) ในการอนุรักษ์ชายฝั่ง. เอกสาร  
เสนอในการสัมมนาในระบบนิเวศป่าชายเลนแห่งชาติ ครั้งที่ 10 จังหวัดสงขลา. 25-28

สิงหาคม 2540. สำนักคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. กรุงเทพฯ ฯ.

วราวุฒิ ครุสงฆ์ นฤมล ชูวัฒนเดชะ เติดยชัย ตังอรรถสุนันต์ และ อินทิรา ปรงเลิศบัวทอง. 2535. การ  
ผลิตวุ้นสวรรค์จากน้ำมะพร้าว. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า. 10(4): หน้า 51.

วราวุฒิ ครุสงฆ์, 2539 "วุ้นน้ำมะพร้าว: การผลิตและการใช้ประโยชน์," เอกสารประกอบการประชุม  
เชิงปฏิบัติการเรื่อง "คาร์โบไฮเดรต : ปัจจุบันและอนาคต" วันที่ 8-10 พฤษภาคม  
2539 คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, หน้า

วิลาวัลย์ ศักดาณี และมยุรีชัย ไชยวิจารณ์. 2547. การทดแทนน้ำมะพร้าวด้วยน้ำชาเขียว. ปัญหา  
พิเศษคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช. 39 หน้า.

สมคิด ธรรมรัตน์. 2531. การผลิตวุ้นน้ำมะพร้าว และการแปรรูป. วารสารอาหาร 18(4): 250-  
262.

สมศรี ลีพัฒน์วิทย์. 2531. การหาสูตรอาหารที่เหมาะสมสำหรับทำวุ้นสวรรค์จากน้ำมะพร้าว  
แก่. ปัญหาพิเศษ. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า  
ธนบุรี. 30 หน้า.

สมใจ ศิริโชค. 2547. จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม. ภาควิชาชีววิทยา. คณะวิทยาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. 81 หน้า.

สุจินต์ พนาปวุฒิมิกุล. 2527. การใช้กากสาจากโรงงานสุราในการผลิตไบโอแก๊สและทำปุ๋ย  
อินทรีย์ขนบท. จุลสารสภาวะแวดล้อม. 3(2): 1-6.

อมรศรี ด้อยระพีงค์. 2541. น้ำมะพร้าวแก่ของเหลือใช้แปรรูปให้เป็นวุ้น. วารสารเทคโนโลยี  
ชาวบ้าน. 10(194): 101-103.

อรอนงค์ วงษ์เอียด. 2537. การศึกษาการผลิตวุ้นสวรรค์จากน้ำมะพร้าวผสมน้ำอ้อย. ปัญหา  
พิเศษ คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 54 หน้า.

อังคณา คงเกลี้ยง และ อนิตษรา พุ่มสีชาย. 2547. การผลิตวุ้นสวรรค์จากน้ำเงาะ. ปัญหาพิเศษ  
เทคโนโลยีและการจัดการ. หน้า 7-8.

เอี่ยมพร วีสมหมาย และปณิธาน แก้วดวงเทียน. 2547. **ไม้ป่ายืนต้นของไทย 1. พิมพ์ครั้งที่ 1**  
โรงพิมพ์เอสเอ็นกรุ๊ปจำกัด.

---

Alaban, C.A. 1962. Studies on the optimum conditions for nata de coco bacterium or nata formation in coconut water. Phil. Journal. Agric. 45(9): 490-516.

AOAC. 2000. Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists. 17<sup>th</sup> Volume I. Gaithersburg, MD, USA, Official Method 973.08.

Araceli, L., Delendo, A.L. and Maniguis, P.L. 1967. Pre-parathion and storage qualities of fortified nata de coco. The Phil. Journal of Science. 96(6): 363-376.

HunterLab. 1996. Hunter Lab Color Scale: Application note Insight on Color. Technical Services Department Hunter Associates Laboratory, Virginia. 8(9): 1-4.

Masaoka, S., Ohe, T. and Sakota, N. 1993. Production of cellulose from glucose by *Acetobacter xylinum*. Journal of Fermentation and Bioengineering. 75(1): 18-22.

Ross, P., Mayer, R. and Benziman, M., 1991, "Cellulose biosynthesis and function in bacteria," *Microbiology Review*, 55(1): 35-58.

Saturnino-Dimaguila, L.A. 1967, The Nata de coco. Characterization and identity of the casual organism, *The Philippine Agriculturist*. 51(6): 462-474.

Schramm, M. and Hestrin, S., 1954, Factors affecting production of cellulose at the air/liquid interface of a culture of *Acetobacter xylinum*. *Journal of General Microbiology*, 11(4): 123-129.