

บรรณานุกรม

- คมสัน หุตะแพทย์และวารีย์ ยินดีชาติ. 2542. ถั่วเหลืองพืชมหัศจรรย์สารพันประโยชน์. สำนักเกษตรกรรมธรรมชาติ. กรุงเทพฯ : 7-12.
- จริยาภรณ์ จรุงจิต น.ส.เบญญาทิพย์ ดาวกระจ่าง และ ปิรันธนา รุ่งเรือง . 2543. เหมเป็กากั่วเหลือง . งานวิจัยตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- นภา โล่ห์ทอง. 2535. กล้าเชื้ออาหารหมักและเทคโนโลยีการผลิต. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 50-60.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2547. หลักการวิเคราะห์อาหารทางประสาทสัมผัส. พิมพ์ครั้งที่1. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พิชญ์อร วนาอินอินทรายุธและวรวาตุมิ ครูส่ง. 2535. การเสริมกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายใน เหมเป้. อาหารปีที่ 22 ฉบับที่ 1 : 18-23.
- ไพโรจน์ หลวงพิทักษ์ และเบญจวรรณ ธรรมธนาภิรักษ์ . 2539. เส้นใยอาหารกับคุณภาพชีวิต. วราวุฒิ ครูส่ง. 2530. เรามารู้จักกับเหมเป็ก้นดีกว่า.เอกสารประกอบนิทรรศการ “ลาดกระบ้ง” ครั้งที่ 4 คณะเทคโนโลยีการเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบ้ง : 68-73.
- วันชัย สมชิต. 2527. ถั่วเหลืองและการใช้ประโยชน์ในประเทศไทย. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.กรุงเทพมหานคร: 24-51.
- ศุภร วนาอินทรายุธ 2532. การพัฒนาโปรตีนในเหมเป้. คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบ้ง.
- สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2527. การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท. กรุงเทพมหานคร: 5, 76-81.
- สุจินดา สุวรรณกิจ. 2534. การผลิตเหมเป้ถึงลิสงระดับอุตสาหกรรมในครัวเรือน. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท คณะพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุนีย์ เอียดมุสิกและคณะ .2555. การทดแทนเนื้อหมูในกุนเชียงด้วยกากถั่วเหลือง ที่ได้จากการหมักด้วยเชื้อ . วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ ปีที่ 22 ฉบับที่ 3 ก.ย. - ธ.ค. 2555.
- สุชาดา สังขพันธุ์. 2541. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าตั้งสำเร็จรูปจากเหมเป้ข้าว ถั่วลิสงและ งา. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: 9-10.

- สุภางค์ เรืองฉาย. 2539. การผลิตหัวเชื้อหมักแป้งในระดับอุตสาหกรรมครัวเรือน. วิศวกรรมสาร มก. ปีที่13 ฉบับที่ 38 : 7-14.
- อมรรัตน์ เจริญชัย. วารสารคหเศรษฐศาสตร์. ฉบับที่ 2 มิถุนายน 2527: 65-66.
- อาณัติ นิติธรรมยงและประไพศรี ศิริจักรวาล. 2543. นมถั่วเหลืองมูลค่าเพิ่ม การฝักอบลมเชิง ปฏิบัติการถึงแหล่งกับสุขภาพ. สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล: 2-7.
- Amerine, M., Pangborn, R.M. and Roessler E.B. 1965. Principles of sensory evaluation of food. Academic Press. New York. 200 p.
- Bell, M. and T. P. Labuza. 2000. Moisture sorption : practical aspects of isotherm measurement and use. St. Paul, Minn.: American Association of Cereal Chemists.
- Fennema, R.o. 1996. Food Chemistry. Marcal Dekkar, Inc. New York. O'Toole, D.K. 1999. "Characteristic and use of okara, the soybean residue from soy milk Production-A Review". J. Agric. Food Chem. 47: 363-371.
- Lime, I.T.H., Steinkraus, K.H., Cronk, T. 1977. Appl-Environ. Microbiol, 34 :773.
- Liu, K.H. 1997. Soybeans chemistry. technology and utilization . Chapman Hall Press . NewYork : 260-273
- Taruna, I. and Jindal, V.K., drying of soy pulp (okara) in a bed of inert particles, Dry. Technol.,20,1035-1051,2002.
- Wachira, S. and Devahastin, S., Drying kinetics and quality of soy residue(okara) dried in a jet spouted bed dryer, Dry. Technol.,23,1229-1242,2005.
- โครงสร้างของเมล็ดถั่วเหลือง เข้าค่าได้จาก : <http://www.foodnetworksolution.com> (วันที่ค้นข้อมูล :23 ธันวาคม 2558)
- ประโยชน์ของถั่วเหลือง เข้าค่าได้จาก : <http://www.natres.psu.ac.th> (วันที่ค้นข้อมูล : 25 ธันวาคม 2558)
- ลักษณะหมักเป้ เข้าค่าได้จาก : <http://www.thekitchn.com> (วันที่ค้นข้อมูล : 25 ธันวาคม 2558)
- ประวัติหมักเป้ในประเทศไทย เข้าค่าได้จาก : <http://www.tempethai.com> (วันที่ค้นข้อมูล : 25 ธันวาคม2558)
- Bolabola เข้าค่าได้จาก : <http://www.88hotspring.com> (วันที่ค้นข้อมูล : 25 ธันวาคม 2558)
- Kroket เข้าค่าได้จาก : <https://cookpad.com> (วันที่ค้นข้อมูล : 25 ธันวาคม 2558)
- ลักษณะเส้นใยเชื้อราของเชื้อรา *Rhizopus sp.* เข้าค่าได้จาก: <http://botit.botany.wisc.edu> (วันที่ค้นข้อมูล : 30 ธันวาคม2558)

ลักษณะทางสัณฐานวิทยาของ *Rhizopus oligosporus* เข้าค่าได้จาก: www.fineartamerica.com

(วันที่ค้นข้อมูล : 30 ธันวาคม 2558)

รูปร่างส่วนต่างๆของเชื้อรา *Rhizopus Oligosporus* เข้าค่าได้จาก: www.fineartamerica.com

(วันที่ค้นข้อมูล : 30 ธันวาคม 2558)

ค่า water activity ของอาหาร เข้าค่าได้จาก: <http://www.foodnetworksolution.com>

(วันที่ค้นข้อมูล : 30 ธันวาคม 2558)

สถิติบรรยาย เข้าค่าได้จาก: <https://www.gotoknow.org/posts/400149> (วันที่ค้นข้อมูล :

30 ธันวาคม 2558)