

บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- กุลวดี ครอบพาณิชย์, น้อย สาริกะภูติ และมณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด. (2528). ผักกาดดองกระป๋อง. อาหาร. 29 (4), 277-282.
- เกษตรจังหวัดพิษณุโลก. (2542). รายงานประจำปีเกษตรจังหวัดพิษณุโลก. พิษณุโลก: เกษตรจังหวัดพิษณุโลก.
- งามจิตร. (ม.ป.ป.). คู่มือการประกอบอาหารนานาชาติ. กรุงเทพฯ: คณะวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- จันทร์ เป่าระยะ. (2510). การถนอมอาหารภายในบ้าน. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ฐิติภา มาลีหวล และคณะ. (2542). การศึกษาความปลอดภัยของอาหารหมักพื้นบ้านชนิดที่ไม่ผ่านการให้ความร้อนก่อนการบริโภค : หอยดองชนิดต่าง ๆ. อาหาร, 29 (4), 277-282.
- ดวงพร คันธโชติ. (2542). อนุกรมวิธานของแบคทีเรียและปฏิบัติการ. กรุงเทพฯ: โอ.เอส. ฟรันด์ แฮาส์.
- บัญญัติ สุขศรีงาม. (2532). จุลชีววิทยา (เล่ม 2). พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โอ.เอส. ฟรันด์ แฮาส์.
- บุญทา วรินทร์รักษ์. (ม.ป.ป.). ปฏิบัติการแบคทีเรียวิทยาขั้นสูง. กรุงเทพฯ: คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- บุญเทียม พันธุ์เพ็ง. (2537). สารานุกรมเกี่ยวกับอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำการตรวจหาแบคทีเรียซาลโมเนลลาในอาหาร. อาหาร, 24 (4), 282-289.
- บุญส่ง แสงอ่อน. (2533). เอกสารประกอบการสอนจุลชีววิทยา (ชีว 2). พิษณุโลก : ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- ประชา บุญญศิริกุล และอรวิทย์ ไทรกี. (2519). อาหาร. กรุงเทพฯ: สมาคมเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย.
- พวงพร โชติกไกร. (2533). ชีววิทยาของแบคทีเรีย (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งมหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- พัสมัย เอกก้านตรงและอรพินท์ บรรจง. (2542). ชนิดและปริมาณอาหารหมักดองแมลง และสัตว์ธรรมชาติที่แม่และเด็กบริโภคแต่ละครั้งในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. อาหาร, 29 (2), 94-106.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. (2532). กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ: โอ.เอส. ฟรันด์แฮาส์.

ไพโรจน์ วิริยจารี. (2545). หลักการวิเคราะห์จุลินทรีย์. เชียงใหม่: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2542). จุลชีววิทยา ปฏิบัติการ (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: เจ้าพระยาระบบการพิมพ์.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. (2538). เอกสารสอนชุดวิชา เคมีและจุลชีววิทยาอาหาร. นนทบุรี: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

มาลี ธนวัฒน์กุลและดรฤณี เอ็ดเวิร์ด. เทคโนโลยีการผลิตอาหาร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

วราวุฒิ ครุสง. (2538). จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ: โอ.เอส.พรินติ้ง เฮาส์.

ศิริโฉม พุงแก. (2543). ปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหาร. ชลบุรี: ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.

สมใจ ศิริโชค. (2537). เทคโนโลยีการหมัก. กรุงเทพฯ: สหมิตรออฟเซต.

สิริพร สอนธนาภาควิชา. (2539). ข้อมูลพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ในการตั้งข้อกำหนดเชื้อจุลินทรีย์ ที่ทำให้เกิดโรคในอาหาร. อาหาร, 26 (1), 1-6.

สุมนทนา วัฒนสินธุ์. (2545). ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร. นนทบุรี: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

สุมาลี บุญมาและคณะ. (2539). การตรวจหาเชื้อซาลโมเนลลาในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์โดยวิธี Standard. Conventional. Modified. Semisolid. Rappaport Vassisiadis. อาหาร, 26 (2), 88-89.

สุมาลี เหลืองสกุล. (2535). จุลชีววิทยาทางอาหาร (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: ชัยเจริญ.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2537). มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผักสด ต้องในภาชนะบรรจุ. กรุงเทพฯ: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.

อดิสร เสวตวิวัฒน์. (2542). "ผลของน้ำสกัดกระเทียมต่อการเจริญของกล้าเชื้อแบคทีเรียแลคติก สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อและเชื้อโรคอาหารเป็นพิษที่พบมากในแฮม (ในหลอดทดลอง)" อาหาร, 29 (2) : เมษายน – มิถุนายน.

อรนุช อุตรักษาติ. (2530). การคัดเลือกแบคทีเรียแลคติกซึ่งสามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อซาลโมเนลลา และการผลิตกล้าเชื้อผงเพื่อใช้หมักแฮม. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- อรพิน ภูมิสมร. (2523) เอกสารประกอบการสอนวิชา วทอ.461 ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนม. กรุงเทพฯ: ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 50.
- อารีรัตน์ เทียนรัตน์. (2542). การแยกเชื้อและการจัดจำแนกเชื้อแบคทีเรียแลคติกที่ทน bile salt ในผักกาดเขียวดอง. พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- Abdel-Bar, & N.D. Harris. (1984). Inhibitory effect of *Lactobacillus bulgaricus* on psychrotrophic bacteria in associative cultures and in refrigerated food. Journal of Food Protection, 47 (1), 61-64.
- Abou-Donia, S.A.et al. (1983). Theinhibitory effect of some fermented milk flora on the growth of some pathogenic bacteria. Dairy Science Avstr., 45 (1), 49.
- Ariano, F.T., Valenzuela, A.& Santos, D.S. (1933). Theration of fermented and unfermented pickles. The Phillippines Journal of Agriculture, 4 (1), 13-40.
- Alm, L. (1985). The effect of *Lactobacillus acidophillus* administration upon the Survival of *Salmonella* in randomly selected human carriers. Dairy Science Abstr., 47 (10), 713.
- Anand, J.C., & Dass, L.. (1971). Effect of Condiments on lactic fermentation in sweet turnip pickle. Journal of Food Science and Technology, 8 (3). 143-145.
- Bielecka, M., Ruszkiewicz, A. & Melan, K.. (1983). Effect of cultivation conditions Upon antagonistic activity of *Lactobacillus against*, *Staphylococcus*, *Escherichia* and *Pseudomonas*. Dairy Science Abstr., 45 (1), 404.
- Choi, C.S. et al. (1986). Inhibition of pathogenic enterobacteria by *Lactobacillus casei* isolated from yokult. Dairy Science Abstr, 48 (2), 175.
- Choi, S.Y.& Beuchat ,L.R. (1994). Growth inhibition of *Listeria momocytogenes* by a bacteriocin of *Pediococcus acdilactici* M during fermentation of kimchi. Food Microbiology, 11, 301-307.
- Collins-Thomson, D.L., wood, D.S. & Beverage, T.J. (1983). Characteristics of the inhibition of *Brochocrix thermophacta* by *Lactobacillus brevis*. Journal of Food Protection. 46 (5) , 403-407.

- Costilow, R.N., Etchells, J.L. & Anderson, T.E.. (1964). Medium for producing cells of lactic acid bacteria. Apply Microbial, 22 (6), 539-540.
- Datla, S.C. (1970). A handbook of Systemic botany. Bombay: Asia Publishing house.
- Deibel, R.H.m & Niren, C.F. Jr. (1960). Comparative study of *Gaffkya homari*, *Aerococcus Viridans* tetrad-forming, cocci from meat curing brines, and the genus *Pediococcus*. Journal of Bacteria, 79, 175-180.
- Etchelles, J.L. & Bell, T.A.. (1968). Bloater formation by gas-forming lactic acid bacteria in cucumber ferment action. Apply Microbiology, 16 (7), 1029-1035.
- Evans, J.B., & Niven, C.F. Jr. (1951). Nutrition of heterofermentative *lactobacilli* that cause greening of cured meat products. Journal of Bacteria, 62, 599-603
- Fernandez, E.E., Torres, V.R. & Castello, A.A.. (1985). Inhibitory effect of strains of *Streptococcus*, *Lactobacillus* and *Leuconostoc* spp. from fresh cheese on various enteropathogenic bacteria. Dairy Science Abstr., 47 (8), 555.
- Frazier, R.C. (1967). Food Microbiology. NewYork: MG.Fraw Hill Book.
- Gandhi, D.N. & Nambudripad, V.K.N.. (1984). Antagonistic effect of cell free culture filtrate and isolation of antibiotic from *Lactobacillus acidophilus*. Journal Dairy Science. 46(1-3) : 135.
- Gangopadhyay, H., & Mukerjee, S. (1971). Effect of different salt concentrations on the micro-flora and physio-chemical changes in sauerkraut fermentation. Journal of Food Science and Technology. 8 (8), 127-131.
- Gilliland, S.E. & Speck, M.L. (1977). Antagonistic action of *Lactobacillus acidophilus* toward intestinal and food-borne pathogenic in associative cultures. Journal of Food Protection, 40, 820-823.
- Giridaran J. Verramuthu et al. (1998). Thermal inactivation of *Escherichia coli* 0157:H7, *Salmonella senftenberg*, and Enzyme with Potential as Time – Temperature Indicators in Ground Turkey Thingh Meat. Journal of Food Protection. 61(2), 171-175.

- Gunther, H.L., & White, H.R. (1961). The cultural and physiological and Character of the *Pediococci*. Journal of Microbiology, 26, 185-197.
- Hinton, A. (1999). Inhibit of the growth *Salmonella typhimurium* ST-10 by propionic acid and Chloride salt. Food Micro biological, 6, 401-407.
- Inoue, Y., M. Takano & Shibasaki, I. (1980). Antagonistic action of lactic acid bacteria from Nham toward food-deteriorating bacteria. Microbial Utilization of Renewable Resources, 1, 108-115.
- Kim, D.S. (1985). Studies on the antimicrobial agent produced by *Lactobacillus acidophilus*. Dairy Science Abstr., 47 (7), 467.
- Kochkova-Tsaforova, Z., Stefanova, M. & Sspasov, S. (1983). Study of effectiveness of a biologically antagonistic preparation in infants with itestinal dysbiosis. Journal Dairy Science. 45(7) : 511.
- Lal, J., Khan, B.L and Kulshrestha, D.C. (1986). Effect of levels of hydrogen peroxide on survival of bacteria in milk. Journal Dairy Science, 48(5), 319.
- Lee, S.H. and Kim, H.U. (1986). Studies on the antibiotic nisin produced by *Streptococcus lactis* IFO 12007. Journal Dairy Science. 48(2): 115.
- Lubis, D. (1983). The antibacterial activity of yoghurt cultures towards *Salmonella typhimurium*. Journal Dairy Science. 45(7): 523-524
- Mayeux, J.V., Sandine, W.E. & Elliker, P.R. (1962). A Slective medium for detecting *Leucostoc* organisms ib mixed strain starter culture. Journal Dairy Science. 45, 550-553
- Mehta, A.M., Patel, K.A. & Dave, P. J. (1984). Purification and some properties of an inhibitory protein isolated from *Lactobacillus acidophilus*, AR. Journal Dairy Science. 46(6), 431.
- Mitic, S., Videnovic, S. and javic, R. (1982). Selection of cultures with antimicrobial properties for production of fermented beverages. Journal Dairy Science. 44(8), 619.
- Mundt, J.O., & Hammer, J.L. (1966). Syppression of *Leuconostoc mesenteroides* during isolation of lactovacilli. Apply Microbiology, 14, 1044.

- Mundt, J.O., & Hammer, J.L. (1968). *Lactobacilli* on plants. Apply Microbiology, 16 (9), 1326-1330.
- Naylor, J. & Sharpe, M.E. (1958). *Lactobacilli* in cheddar cheese.I. The use of selective media for isolation serological typing for identification. Journal of Dairy Res., 25, 92.
- Nissen, H. & Holck, A. (1998). Survival of *Escherichia coli* 0157: H7, *Listeria monocytogenes* and *Salmonella kentucky* in Norwegian fermented, dry sausage, Food Microbiology, 15, 273-279.
- Orillo, C.A. et al. (1969). Fermentation of Philippines Vegetables blend. Apply Microbiology, 17 (1), 10-13.
- Orillo, C.A. & Pederson, C.S.. (1968). Lactic acid bacteria fermentation of Burong Dalag. Appl. Microbiology, 16 (11), 1669-1671.
- Pederson, C.S., & Albury, M.N. (1954). The influence of salt and temperature on the microflora of sauerkraut fermentation. Food Technology, 8, 1 – 5.
- Peter H.A. et al., (1986). Bergey's Manual of Systematic Bacteriology Volume 2. Baltimore(USA): William & William, 1208 – 1234.
- Prekoppova, J. (1978). Study on the effect of technology on the survival of undersirable microflora in Slovak ewes'milk cheese. Dairy Science Abstr., 40 (9), 522.
- Prescott, S.C. & Dunn, G.C.. (1959). Industrial Microbiology. Tokyo: Kogakushi.
- Raccach, M. (1981). Control of *Staphylococcus aureus* in dry sausage by a newly developed meat starter culture and phenolic – type antioxidant. Journal of Food Protection, 44, 655-666.
- Raccach, M. & Baker, R.C. (1987). Lactic acid bacteria as an antispoilage and safety factors in cooked, mechanically deboned poultry meat. Journal of Food Protection, 41 (9), 703-705.
- Reddy, N.S. & Ranganathan, B. (1984). Purification and properties of antimicrobial substances produced by *Streptococcus diacetylactis*. Dairy Science Abstr., 46 (5), 344.

- Rogasa, M.J., Mitchell, A. & Wiseman, R.F. (1951). A selective medium for the isolation of oral and fecal *Lactobacilli*. Journal of Bacteria, 62, 132-133.
- Rogasa, M. & Shape, M. (1960). Approach to the classification of *lactobaciooi*. Journal Apply Bacteria., 22, 329-340.
- Rubin, H.E. (1985). Protective effect of casein toward *Salmonella typhimurium* in acid-milk. Journal of Bacteriol., 58 (3), 251-255.
- Rubin, H.E. & Vaughan, F.. (1979). Elucidation of the inhibitory factors of yoghurt against *Salminella typhimurium*. Journal Dairy Science, 62 (12), 1873-1879.
- Shahani, K.M., Vakil, J.R., & Kilara, A. (1977). Natural antibiotic activity of *Lactobacillus acidophilus* and *Lactobacillus bulgaricus*. Daily Science Abstr., 39 (5), 295-296.
- Shama, N. & Gandhi, D.N. (1982). Preparation of acidophilin. I. Selection of the starter culture. Daily Science Abstr., 44 (1), 56.
- Sharpe, M.E., (1962). Taxonomy of the lactobacilli. Dairy Science Abstr., 24, 109-118.
- Sharpe, M.E., Frayer, T.F., & Smith, D.G. (1966). Identification of the lactic acid bacteria. Soc. Appl. Bacteriol. Tech. Ser., 1, 65-79.
- Singh, J. (1984). Inhibition of growth of spoilage microorganism by *Streptococcus thermophilus* in cow, buffalo and goat milk. Dairy Science Abstr., 46 (3), 133-134.
- Smith, J.L. & Palumbo, S.A. (1981). Microorganism as food additives. Journal of Food Protection, 44, 936-937.
- Stamer, J.R., Stoyla, B.O. & Dunckel, B.A. (1971). Growth rates and fermentation patterns of lactic acid bacteria associated with the sauerkraut fermentation. Journal Milk Food Technology, 34 (11) 521-525.
- Talkington, F.D. et al. (1982). Introduction and relation of selected gram negative bacteria from fermented edible wastes. Dairy Science Abstr., 44 (2), 124.
- Tittsler, R.P. et al. (1952). Symposium on the lactic acid bacteria. Bacteria Rev., 16, 227-255.

- Whittenbery, R. (1963). The use of soft agar in the study of condition affecting the utilization of fermentable substrates by lactic acid bacteria. Journal Gen. Microbiol., 32, 375-384.
- Y.A – Wen Tsai and Steven C.Ingham. (1997). Survival of *Escherichia coli* and *Salmonella* spp. In Acidic Condiment. Journal of Food Protection, 60 (7), 751 – 755.