



บรรณานุกรม

มหาวิทยาลัยพระเชตุвр

บรรณานุกรม

- ฐานข้อมูลภาวะเปรียบเทียบและมาตรฐานอาหารต่างประเทศ. (2549). **วัตถุประสงค์ปนอาหารนอกจากสี และสารให้ความหวานบางรายการ**. สืบค้นวันที่ 13 พฤศจิกายน 2551, จาก <http://www.nfi.or.th>
- ธานี ศุขกลิน และ ดร.ณิ บูรีภักดี ลอว์สัน. (2545). การศึกษาคุณสมบัติด้านการก่อกลายพันธุ์ของ สารสกัดจากใบกะเพราในเซลล์เม็ดเลือดแดงของหนูเมาส์ ICR. ใน การประชุมวิชาการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ครั้งที่ 13. กรุงเทพฯ: กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์.
- ธานี ศุขกลิน, เอกชัย คุ่มพันธุ์, พรทิพย์ สฐิตะพานิชย์, กาญจนา เข่งคุ่ม, วันทนีย์ รัตนศักดิ์ และ ดร.ณิ บูรีภักดี ลอว์สัน. (2546). การศึกษาพิษเฉียบพลันของสารสกัดจากใบกะเพราด้วย สารละลายเอทานอล 70% ในหนูเมาส์สายพันธุ์ ICR และหนูแรทสายพันธุ์ Sprague-Dawley. ใน การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 1 “พันธมิตรร่วมใจเพื่อการสร้างสุขภาพ ยุคใหม่”. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข.
- นางลักษณะ สุวรรณพินิจ. (2544). **แบคทีเรียที่เกี่ยวข้องกับโรค**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- นวพร ล้ำเลิศกุล. (2549). **จุลชีววิทยาทางอาหาร**. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- นวลจันทร์ ใจใส. (2550). การประยุกต์ใช้น้ำมันหอมระเหยเพื่อเป็นสารถนอมอาหาร ธรรมชาติ. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยนเรศวร, พิษณุโลก.
- นิจศิริ เรืองรังษี. (2534). **เครื่องเทศ**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- บุษกร อุตระภิชชาติ. (2545). **จุลชีววิทยาทางอาหาร**. สงขลา: มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- บัญญัติ สุขศรีงาม. (2518). **ประสิทธิภาพของเครื่องเทศบางชนิดในการยับยั้งการเจริญของ จุลินทรีย์**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- บัญญัติ สุขศรีงาม. (2527). **เครื่องเทศที่ใช้เป็นสมุนไพร**. กรุงเทพฯ: อมรการพิมพ์.
- พรรวี สุมิตร. (2547). การศึกษาฟิล์มพอลิเมอร์ผสมชนิดรับประทานได้จากไคโตซานกับ **แป้งดัดแปรเอสเทอร์**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
- พระราชบัญญัติอาหาร. (6 กันยายน 2547). **ราชกิจจานุเบกษา**. 121(97ง). หน้า 31-38.
- พิสิฐฐ์ ธรรมวิถี. (2544). การศึกษาคุณสมบัติของฟิล์มไคโตแซนผสมโปแตสเซียมซอร์เบต และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ทุเรียนกวน. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

- ภาณุวัฒน์ สรรพกุล. (2547). การบรรจุอาหารแบบต่อต้านจุลินทรีย์. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ภาวดี เมธะदानนท์. (2544). ความรู้เกี่ยวกับโคติน – โคโตซาน. กรุงเทพฯ: ศูนย์เทคโนโลยีโลหะวัสดุแห่งชาติ.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2547). สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงสาธารณสุข. สืบค้นเมื่อ 13 พฤศจิกายน 2551, จาก <http://www.tisi.go.th/otop/otop1.html>
- มาลิน จุลศิริ. (2540). ยาด้านจุลชีพ (ความรู้พื้นฐานและการประยุกต์). (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์สถาบันพัฒนาการสาธารณสุขอาเซียน.
- มาลัย บุญรัตนกรกิจ. (2546). การปนเปื้อน การควบคุม และการตรวจวินิจฉัย *Salmonella*. เอกสารประกอบการฝึกอบรมหลักสูตรการตรวจวิเคราะห์แบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคในอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิศิษฐ์. (2536). เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. กรุงเทพฯ: เค.ยู.เพลส.
- รัฐ พิทยานุกร. (2543). คุณสมบัติและกลไกการทำงานของสารโคติน – โคโตซานที่สามารถช่วยเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วาลี ชนเห็นชอบ. (2547). การบรรจุแบบแอคทีฟในอาหารและผลิตภัณฑ์. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิชุดา สังข์แก้ว. (2547). การประเมินคุณภาพของคูกี้และเค้กเนยสดผสมผงสมุนไพรวารสาร มกค. 24(2), 138-153.
- วิลาวรัตน์ เจริญจิระตระกูล. (2537). การเน่าเสียของอาหารและการป้องกัน. สงขลา: ภาควิชาจุลชีววิทยา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- วิลาวรัตน์ เจริญจิระตระกูล. (2539). จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- สัญญาชัย จตุรสิทธิ์. (2543). เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2545). การประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์ GMP กฎหมายในการผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์. นนทบุรี: กระทรวงสาธารณสุข.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2547). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547 เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร. นนทบุรี: กระทรวงสาธารณสุข.

- สำนักกระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข. (2548). **รายงานการสอบสวนโรคอาหารเป็นพิษ ประจำปี พ.ศ. 2548**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- สำนักกระบาดวิทยา. (2548). สรุปการตรวจสอบข่าวการระบาดของโรคในรอบสัปดาห์. **รายงานเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาประจำสัปดาห์**, 36(22), 209-234.
- สำนักกระบาดวิทยา. (2549ก). สรุปการตรวจสอบข่าวการระบาดของโรคในรอบสัปดาห์. **รายงานเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาประจำสัปดาห์**, 37(26), 653-667.
- สำนักกระบาดวิทยา. (2549ข). สรุปการตรวจสอบข่าวการระบาดของโรคในรอบสัปดาห์. **รายงานเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาประจำสัปดาห์**, 37(46), 813-827.
- สำนักกระบาดวิทยา. (2550). สรุปการตรวจสอบข่าวการระบาดของโรคในรอบสัปดาห์. **รายงานเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา**, 38(36), 885-899.
- สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม ศูนย์สารสนเทศอุตสาหกรรม. (ไม่ปรากฏวันที่ เดือน ปีที่เผยแพร่). **สถิติอุตสาหกรรม**. สืบค้นเมื่อ 10 มีนาคม 2550, จาก <http://www.oie.go.th>
- สิริลักษณ์ มาลานิยม. (2545). น้ำมันหอมระเหยสารสกัดจากพืชสมุนไพรไทย. **สมอ สาร**, 28(325), 3-6.
- สุนีย์ จันทร์สกา. (2546). น้ำมันหอมระเหยและสมุนไพรบำบัด. ใน **การประชุมวิชาการเรื่องผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร**. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยรังสิต.
- สมณฑา วัฒนสินธุ์. (2545). **จุลชีววิทยาทางอาหาร**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สมณฑา วัฒนสินธุ์, จุไรรัตน์ รุ่งโรจน์ารักษ์ และธัญลักษณ์ นินบดี. (2522). การศึกษา Enterotoxins ของเชื้อ *Staphylococcus aureus*. **วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์**, 21(4), 258-270.
- สุวลี จันทรกระจ่าง. (2543). **การใช้โคติน – โคโคซานในประเทศไทย**. ปทุมธานี: สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย.
- เอกชัย วงษ์เกิด, อัฐพร เกิดกัณฑ์ และชุตติปภา สุวรรณกนิษฐ์. (2548). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาลาหลูน่าเชียงใหม่รสกะเพรา**. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี วท.บ., มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, กรุงเทพฯ.
- A.O.A.C. International. (1984). **Official Method of Analysis** (14th ed.). Virginia: Association of Official Analytical Chemists International.

- A.O.A.C. International. (1995). **Official Method of Analysis** (16th ed.). Virginia: Association of Official Analytical Chemists International.
- Association of Food and Drug Officials. (September 1, 1999). **Safe practices for sausage production**. Retrieved June 16, 2007, from <http://www.midwesternresearch.com/PDF/SausageFSIS.pdf>
- Averbach, B.L. (1978). Film-forming capacity of chitosan. In **proceeding of the first International Conference on Chitin/Chitosan** (pp. 199-205). Cambridge: MIT.
- Blaszyk, M., A. and Holley, R.,A. (1998). Interaction of monolaurin, eugenol and sodium citrate on growth of common meat spoilage and pathogenic organisms. **International Journal of Food Microbiology**, 39(3), 175-183.
- Burt, S. (2004). Essential oils: their antibacterial properties and potential applications in foods. **International Journal of Food Microbiology**, 94(3), 223-253.
- Chandra, J. G., Shrinath, B. M., Aruna, R., Rajanikant, G.K. and Jain, V. (2003). Effect of abana (a herbal preparation) on the radiation-induced mortality in mice. **Journal of Ethnopharmacology**, 86(2), 159-65.
- Chattopadhyay, R.R. (1999). A comparative evaluation of some blood sugar lowering agents of plant origin. **Journal of Ethnopharmacology**, 67(3), 367-72.
- Cressy, K.H. (2003). A novel method for the reduction of numbers of *Listeria monocytogenes* cells by freezing in combination with an essential oil in bacteriological media. **Journal of Food Protection**, 66(3), 390-395.
- Center for food safety and applied nutrition. (April 25, 2006). **Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins Handbook**. Retrieved January 10, 2007, from <http://www.cfsan.fda.gov>
- Dontorou, C., Papadopoulou, C., Filioussis, G., Economou, V., Apostolou, I., Zakkas, G., Salamoura, A., Kansouzidou, A. and Levidiotou., S. (2003). Isolation of *Escherichia coli* O157:H7 from foods in Greece. **International Journal of Food Microbiology**, 82(3), 273-279.

- Fang, J.T., Wei, Q., Liao, C., Hung, M. and Wang, T. (2003). Microbiological quality of 18 °C ready-to-eat food products sold in Taiwan. **International Journal of Food Microbiology**, 80(3), 241-250.
- Georgantelis, D., Ambrosiadis, I., Katikou, P., Blekas, G., and Georgakis, S. A. (2007). Effect of rosemary extract, chitosan and α -tocopherol on microbiological parameters and lipid oxidation of fresh pork sausages stored at 4°C. **Meat Science**, 76(1), 172-181.
- Helander, I. M., Nurmiäho-Lassila, E.-L., Ahvenainen, R., Rhoades, J., and Roller, S. (2001). Chitosan disrupts the barrier properties of the outer membrane of gram-negative bacteria. **International Journal of Food Microbiology**, 71(2-3), 235-244.
- Hiltunen, R. and Holm, Y. (2001). Basil: The genus *ocimum*. **Journal of Ethnopharmacology**, 77(2-3), 267.
- Holley R., A. (1981). Prevention of surface mold growth on Italian dry sausage by natamycin and potassium sorbate. **Applied and Environmental Microbiology**, 41(2), 422-429.
- Holley, R. A. and Patel D. (2005). Improvement in shelf-life and safe of perishable foods by plant essential oils and smoke antimicrobial. **Food Microbiology**, 22(4), 273-292.
- Jagetia, G. C., Baliga, M. S., Aruna, R., Rajanikant, G. K. and Jain, V. (2003). Effect of abana (a herbal preparation) on the radiation-induced mortality in mice. **Journal of Ethnopharmacology**, 86(2-3), 159-165.
- Jay, M.J. (2000). **Modern food microbiology**. Maryland: Aspen Publisher.
- Kanatt, S.R., Chander, R. and Sharma, A. (2008). Chitosan and mint mixture: A new preservative for meat products. **Food Chemistry**, 107(2), 845-852.
- Karapinar, M. and Aktug, S.E. (1987). Inhibition of foodborne pathogens by thymol, eugenol, mentol and anethole. **International Journal of Food Microbiology**, 4(2), 161-166.

- Kothari, S.K., Bhattacharya, A.K. and Ramesh, S. (2004). Essential oil yield and quality of methyl eugenol rich *Ocimum tenuiflorum* L.f. (syn. *O. sanctum* L.) grown in south India as influenced by method of harvest. **Journal of Chromatography A**, 1054(1-2), 67-72.
- Kvint, K., Nachin, L., Diez, A. and Nystrom, T. (2003). The bacterial universal stress protein: function and regulation. **Current Opinion in Microbiology**, 6(2), 140-145.
- Moreira, M.R., Ponce, A.G, Valle, C.E. and Roura, S.I. (2005). Inhibitory parameters of essential oils to reduce a foodborne pathogen. **LWT**, 38(5), 565-570.
- Mokkhasmit, M., Swatdimongkol, K. and Satrawaha P. (1971). Study on toxicity of Thai medicinal plants. **The Bulletin of the Department of Medical Science**, 12(2-4), 36-65.
- Mytle, N., Anderson, G.L., Doyle, M.P., and Smith, M.A. (2006). Antimicrobial activity of clove (*Syzygium aromaticum*) oil in inhibiting *Listeria monocytogenes* on chicken frankfurters. **Food Control**, 17(2), 102-107.
- National Committee for Clinical Laboratory Standards. (2000). **Method for Dilution: Antimicrobial Susceptibility Tests for Bacteria that Grow Aerobically Tentative Standard, M7-T**. Villanova: NCCLS.
- Nazer, A.I., Kobilinsky, A., Tholozan, J. -L. and Dubois-Brissonnet, F. (2005). Combinations of food antimicrobials at low levels to inhibit the growth of *Salmonella* sv. Typhimurium: a synergistic effect. **Food Microbiology**., 22(5), 391-398.
- Oussalah, M., Caillet, S., Saucier, L. and Lacroix, M. (2006). Inhibitory effects of selected plant essential oils on the growth of four pathogenic bacteria: *E. coli* O157:H7, *Salmonella typhimurium*, *Staphylococcus aureus* and *Listeria monocytogenes*. **Food Control**., 18(5), 414-420.
- Ouattara, B., Simard, R. E., Holley, R. A., Piette, G. J. -P. and Begin, A. (1997). Antibacterial activity of selected fatty acids and essential oils against six meat spoilage organisms. **International Journal of Food Microbiology**, 37(2-3), 155-162.

- Ouattara, B., Simard, R. E., Piette, G., Begin, A. and Holley, R. A. (2000). Inhibition of surface spoilage bacteria in processed meats by application of antimicrobial film prepared with chitosan. **International Journal of Food Microbiology**, 62(1-2), 139-148.
- Pranoto, Y., Salokhe, V. M., and Rakshit, S. K. (2005). Physical and antibacterial properties of alginate-based edible film incorporated with garlic oil. **Food Research International**, 38(3), 267-272.
- Quintavalla, S. and Vicini, L. (2002). Antimicrobial food packaging in meat industry. **Meat Science**, 62(3), 373-380.
- Ray, B. (2001). **Fundamental Food Microbiology**. California: CRC Press.
- Sagoo, S., Board, R. and Roller, S. (2002). Chitosan inhibits growth of spoilage microorganisms in chilled pork products. **Food Microbiology**, 19(2-3), 175-182.
- Seydim, A.C. and Sarikus, G. (2006). Antimicrobial activity of whey protein based edible films incorporated with oregano, rosemary and garlic essential oils. **Food Research International**, 39(5), 639-644.
- Singh, A., Singh, R. K., Bhunia, A. K. and Singh, N. (2003). Efficacy of plant essential oils as antimicrobial agents against *Listeria monocytogenes* in hotdogs. **LWT**, 36(8), 787-794.
- Singh, S. and Majumdar, D. K. (1995). Anti-inflammatory and antipyretic activities of *Ocimum sanctum* fixed oil. **International Journal of Pharmacology**, 3(4), 288-292.
- Shahidi, F., Arachchi, J. K. V. and Jeon, Y. -J. (1999). Food applications of chitin and chitosans. **Trends in Food Science & Technology**, 10(2), 37-51.
- Shelef, L.A., Naglik, O.A. and Bogen, D.W. (1980). Sensitivity of some food-borne bacteria to the spices sage, rosemary and allspice. **Journal of Food Science**, 45(1), 1042-1044.
- Smulder, F.J.M. (1995). Preservation by microbial decontamination; Surface treatment of meat by organic acid, 253-279. In G.W. Gould, (Ed.), **New methods of food preservation**. Great Britain: Hart nolls.

- Soultos, N., Tzikas, Z., Abraham, A., Georgantelis, D. and Ambrosiadis, I. (2008). Chitosan effects on quality properties of Greek style fresh pork sausages. **Meat Science**, 80(4), 1150-1156.
- Smith, M.G. and Graham, A. (1978). Destruction of *Escherichia coli* and salmonellae on mutton carcasses by treatment with hot water. **Meat Science**, 2(2), 119-128.
- Sperber, W.H. (1977). The identification of staphylococci in clinical and food microbiology laboratories. **CRC Critical Reviews in Clinical laboratory Science**, 7(2), 121-184.
- Suppakul, P., Miltz, J., Sonneveld, K. and Bigger, S.W. (2003). Antimicrobial properties of basil and its possible application in food packaging. **Journal of Agriculture and Food Chemistry**, 51(11), 3197-3207.
- Tanabe, T., Okitsu, N., Tachibana, A. and Yamauchi, K. (2002). Preparation and characterization of keratin-chitosan composite film. **Biomaterials**, 23(3), 817-825.
- Tassou, C., Koutsoumanis, K., and Nychas, G.-J.E. (2000). Inhibition of *Salmonella enteridis* and *Staphylococcus aureus* in nutrient broth by mint essential oil. **Food Research International**, 33(3-4), 273-280.
- Ungsurungsie, M., Suthienkul, O. and Paovalo, C. (1982). Mutagenicity screening of popular Thai spices. **Food and Chemical Toxicology**, 20(2), 527-530.
- USDA. (1995). Processing Inspector's Calculations Handbook (FSIS Directive 7620.3). Retrieved August 20, 2008, from <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/7620-3.pdf>
- Vazquez, B. I., Fente, C., Franco, C. M., Vazquez, M. J. and Cepeda, A. (2001). Inhibition effects of eugenol and thymol on *Penicillium citrinum* strains in culture media and cheese. **International Journal of Food Microbiology**, 67(1-2), 157-163.
- Wikimedia Commons. (n.d.). Image: **Salmonella typhimurium.png**. Retrieved September 13, 2008, from http://commons.wikimedia.org/wiki/Image:Salmonella_typhimurium.png

Wikimedia Commons. (n.d.). Image: **Staphylococcus aureus 01.jpg**.

Retrieved September 13, 2008, from

http://commons.wikimedia.org/wiki/Image:Staphylococcus_aureus_01.jpg

