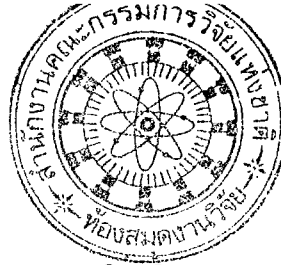


บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- กรมประมง. (2551). สถิติการประมงปลาน้ำจืด. สืบค้นเมื่อ 16 มกราคม 2550, จาก http://www.fisheries.go.th/it-stat/data_2547/Yearbook-2004/T3.3pdf
- กลุ่มวิจัยและพัฒนาสินค้าและบริการ. (2548). คู่มือการผลิตสินค้าชุมชนหมวดเครื่องดื่มและอาหาร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- เกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว. (2546). ผลของกรดอะซิติกที่มีต่อคุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษาปลานิลเค็ม. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- กองโภชนาการ กรมอนามัยสาธารณสุข. (2553). ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของปลาน้ำจืด. กรุงเทพฯ.
- งามทิพย์ ภู่วโรดม. (2538). หลักการบรรจุใน เอกสารประกอบการสอน. กรุงเทพฯ: ภาควิชาเทคโนโลยี การบรรจุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชมภู ยิ้มโต. (2550). การถนอมอาหาร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. (2538). องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร. กรุงเทพฯ: คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ณัฐรา หะทะยัง เจริญทอง สิงจานุสงค์ และ ปวีณา น้อยทัพ. (2551). ผลของกรดอะซิติกที่มีต่อคุณภาพปลาช่อนแดดเดียว. นเรศวรวิจัย ครั้งที่ 4. มหาวิทยาลัยนเรศวร. หน้า 881-885.
- ณัฐรา หะทะยัง เจริญทอง สิงจานุสงค์ และ ปวีณา น้อยทัพ. (2552). ผลของกรดอะซิติกที่มีต่อการเก็บรักษาปลาช่อนแดดเดียวที่อุณหภูมิตู้เย็น. นเรศวรวิจัย ครั้งที่ 5. มหาวิทยาลัยนเรศวร. หน้า 195-200.
- ณัฐรา หะทะยัง เจริญทอง สิงจานุสงค์ และ ปวีณา น้อยทัพ. (2552). ผลของกรดอะซิติกที่มีต่อคุณภาพและการเก็บรักษาปลาช่อนแดดเดียว. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยนเรศวร, พิษณุโลก.
- ณัฐพล พ้าภิญโญ. (2550). คุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษาปูนิม (*Scylla serrata Forskal*) โดยใช้โอโซน กรดอะซิติก กรดแลคติก กรดแอสคอร์บิก และการเก็บรักษาภายใต้สภาวะปรับบรรยากาศ. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- นฤมล อัสวเกษตรมณี. (2549). การเลี้ยงปลาน้ำจืด. สงขลา: มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา.

- นันทิยา ยอดดำเนิน และสุรรัตน์ บุญพันธ์. (2548). **การวิเคราะห์จุดวิกฤตด้านจุลินทรีย์ในกระบวนการผลิตปลาเกลือ**. ปัญหาพิเศษ วท.บ., มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์, นครสวรรค์.
- นันทิยา รัตนพานนท์. (2544). **หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น**. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นันทิยา รัตนพานนท์. (2551). **เคมีอาหาร**. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์. (2528). **aw กับอาหารและอาหาร IMF**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. (2541). **บรรจุภัณฑ์อาหาร**. กรุงเทพฯ: แพคเมทส์.
- พันธุ์ ฤกษ์สำราญ. (2545). **โภชนาการ**. (พิมพ์ครั้งที่ 11). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- พาขวัญ ทองรักษ์. (2546). **การยืดอายุการเก็บรักษาปลาหมักแช่เย็นโดยวิธีการจุ่มน้ำร้อนและกรดแลคติก**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- เยาวลักษณ์ รัตนพรวาริสกุล. (2539). **ผลของกรดซิตริกที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากุ้งแห้ง**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- เยาวลักษณ์ สุพันธ์พิศิษฐ์. (2536). **เทคโนโลยีเนื้อสัตว์**. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: เค.ยู.เพลส.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์. (2540). **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์**. (พิมพ์ครั้งที่ 2). เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วรรณวิมล มัธยม. (2550). **ผลของการใช้กรดแลคติกต่อการลดจำนวนเชื้อแบคทีเรียที่คัดแยกได้จากกระบวนการผลิตไส้กรอกไก่อิมัลชันรมควัน**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
- วิไล รังสาดทอง. (2546). **เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร**. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- วีณา กอบเจริญธรรม, วราวุฒิ ครูส่ง และอรอนงค์ อติศัยภารดี. (2546). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาข้างเหลืองกึ่งแห้งที่ใช้น้ำส้มสายชูในการยืดอายุการเก็บรักษา**. กรุงเทพฯ: โครงการคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ศักดิ์ชัย ชูโชติ. (2536). **การเลี้ยงปลาน้ำจืด**. กรุงเทพฯ: โอ.เอส.พรินติ้ง.แฮร์ส.
- ศรวณีย์ รอดเที่ยง. (2542). **ผลของกรดต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาปลาสดเค็ม**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.



- ตีวพร ศิวเวท. (2544). กรด. กรุงเทพฯ: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ตีวพร ศิวเวท. (2546). **วัตถุเจือปนอาหาร**. กรุงเทพฯ: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2547). **ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและ
ยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร** ลงวันที่ 3 พฤศจิกายน 2547.
กรุงเทพฯ.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2549). มพช.298/2549. **มาตรฐานผลิตภัณฑ์
ชุมชนปลาแดดเดียว**.
- สุพรรณพันธ์ โดหะลักษณะเดช. (2547). **ผลการใช้กรดแอสคอร์บิกที่มีต่อคุณภาพของกุ้งแห้ง
และการพัฒนารูปแบบการบรรจุกุ้งแห้งในถุงลามิเนตและสารดูดซับออกซิเจน**.
ตรัง: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.
- อนุกุล พลศิริ.(2532). **อาหารและโภชนาการ**. กรุงเทพฯ: ภาควิชาคหกรรมศาสตร์
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนวมคำแหง.
- Adams, M. R. and Hall, C. A. (1988). Growth inhibition of food-born pathogens by lactic
acid and their mixture. **Journal of Food Science**, 23, 287-292.
- Adams, M. R. and Mos, M. O. (1995). **Food Microbiology**. UK: University of Serrey,
Guildford, The Royal Society of Chamistry.
- AOAC. (1990). **Official methods of analysis**. Washington, D.C.: Association of Official of
Analytical Chemists.
- Benja-arporn, Y., Einarsson, S. and Constantinudes, S.M. (1993). **Extending shelf life of
seafood with acetic acid**. Virginia: Williamsburg Proceedings of the 18th
Annual Tropical and Subtropical Fisheries Technological Conference of the
America. August 29 - September 1, 1993.
- Branen, A.R., Davidson, P.M. and Salminen, S. (1990). **Food Additives**. New York: Marcel
Dekker.
- Dickson, J.S. (1992). Acetic acid action on beef tissue surfaces contaminated with
Salmonella Typhimurium. **Journal of Food Science**, 57(3): 297-301.

- Dobal, Z.B., Paturkar, A. M., Waskar, V. S., Zende, R. J. and Latha, C. (2004). Effect of food grade organic acids on inoculated *S. aureus* , *L. monocytogenes* , *E. coli* and *S. typhimurium* in sheep/goat meat stored at refrigeration temperature. **Meat Science**, 66, 817-821.
- Dykes, G. A., Marshall, L. A., Meissner, D. and Holy, V. A. (1996). Acid treatment and pasteurization affect the shelf life and spoilage ecology of vacuum-packaged vienna sausages. **Food Microbiology**, 13, 69-74.
- Eklund, T. (1989). **Organic Acid and Esters**. London: Elsevier Applied Science.
- Frazier, C. W. and Westhoff, C. D. (1988). **Food Microbiology**. (4thed., pp. 144-158). New York: McGraw-Hill Book Company.
- Gardner, W.H. and Flett, L.H. (1952). Malic acid, fumaric acid and maleic anhydride. **Encyclopedia of Chemical Technology**. (3rded., pp.187-202). New York: John Wiley & Sons.
- Gill, C.O. and Badoni, M. (2004). Effect of peroxyacetic acid, acidified sodium chlorite or lactic acid solutions on the microflora of chilled beef carcasses. **Journal of Food Microbiology**, 91, 43-50.
- Ingram, M. (1988). The preservative action of acid substances in food. **Chemistry and Industrial**. 75:1154-1163.
- Ito, K., Chen, J.K., Lerke, P.A., Seeger, M.L. and Underverferth, J.A. (1976). Effect of acid and saltconcentration in fresh-pack pickles on the growth of *Clostridium botulinum* spores. **Applied and Environmental Microbiology**. 32: 121-126.
- Jay, J.M. (2000). **Modern Food Microbiology**. (5thed., pp. 17-19). USA: International Thomson Pubishing.
- Jensen, J. M., Robbins, K. L., Ryan, K. J., Homco-Ryan, C., McKeith, F. K. and Brewer, M. S. (2003). Effects of lactic and acetic acid salts on quality characteristics of enhanced pork during retail display. **Meat Science**, 63, 501-508.
- Khalid, I.S. (2007a). Antimicrobial and antioxidant effects of sodium acetate, sodium lactate, and sodium citrate in refrigerated slice salmon. **Food Control**, 18, 566- 575.

- Khalid, I.S. (2007b). Chemical, sensory and shelf life evaluation of sliced salmon treated with salts of organic acids. **Food Chemistry**, 101, 592-600.
- Kim, C.R. (1995). Gram-negative bacteria in refrigerated catfish fillets treated with lactic culture and lactic acid. **Journal of Food Protect**, 58 (6): 639-643.
- Kirby, G.W., Athin, L. and Frey, C.N. (1937). Further studies on the growth of bread Molds as influenced by acidity. **Cereal Chemistry**, 14, 865.
- Kotula, K. L. and Thelappurate, R. (1994). Microbiological and sensory attributes of retail cuts of beef treated with acetic acid and lactic acid solution. **Journal of Food Protection**, 57(8), 665-670.
- Lawrie, R. A. (Ed.). (1985). **Meat Science**. Oxford: Pergamon Press.
- Levine, A.S. and Fellers, C.R. (1993). The inhibiting effect of acetic acid with sodium chloride and sucrose on microorganism. **Journal of Bacteriol**, 39, 17.
- Leuck, E. (1980). **Antimicrobial food additive**. Springer Verlag, Berlin.
- Naveena, B.M., Muthukumar, M., Sen, A.R., Babji, T. and Murthy, T.R.K. (2006). Improvement of shelf-life of buffalo meat using lactic acid, clove oil and vitamin C during retail display. **Meat Science**, 74, 409-415.
- Okrend, A.J., Johnston, R.W. and Moran, A.E. (1986). Effect of acetic acid on the death rates at 52OC of *Salmonella* Newport, *Salmonella* Typhimurium and *Campyrobacter jejuni* in poultry scald water. **Journal of Food Protect**, 49: 500-506.
- Ponce De Leon, S., Inoue, N. and Shinano, H. (1993). Effect of acetic acid and citric acid on the growth and activity (VB-N) of *Pseudomonas* sp. and *Moraxella* sp. **Faculty of Fisheries**, 44 (2): 80-85.
- Quilo, S. A., Pohlman, F. W., Crandall, A. H., Dias-Morse, P. N., Baublits, R. T., and Aparicio, J. L. (2009). Effects of potassium lactate, sodium metasilicate, peroxyacetic acid and acidified sodium chlorite on physical, chemical and sensory properties of ground beef patties. **Meat Science**, 82(1), 44-52.
- Shahidi, F. and Botta, J. R. (1994). **Seafood chemistry technology and quality**. UK: Edmudsbury Press, Great Britain.

- Stekelenburg, F. K. (2003). Enhanced inhibition of *Listeria monocytogenes* in frankfurter sausage by the addition of potassium lactate and sodium diacetate mixture. **Food Microbiology**, 20, 133-137.
- Sundar, S. and Zhang, M. (2006). Effect of lactic acid pretreatment on the fresh pork packed in modified atmosphere. **Journal of Food Engineering**, 72, 254-260.
- Van, N. P., Mossel, D. A. A., Logtestijn, J. G. V., Dekruijf, J. M. and Smulders, F. J. M. (1984). Microbial decontamination of porcine live with lactic acid and hot water. **Journal of Food Microbiology**, 25, 1-9.
- Woolford, M.K. (1975). Microbiological screening of the straight chain fatty acids (C₁-C₁₂) as potential silage additives. **Journal of Science Food Agriculture**, 26, 219.
- Woolthuis, C. H. J. and Smulders, F. J. M. (1985). Microbial decontamination of carcasses by lactic acid spray. **Journal of Food Protection**, 48, 832-837.
- Williams, J.C. (1976). Chemical and non-enzymic changes in intermediate moisture foods. In R. Davies, G.G. Birch and K.J. Parker, eds. **Intermediate Moisture Foods**. London: Applied Science Publishers Ltd.