

เอกสารอ้างอิง

- กรมประมง. (2547). *สถิติการประมง ปี 2547*. กรุงเทพฯ: สถิติการประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. (2550). *เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาสำหรับอาหารทั่วไปที่มีใช้อาหารควบคุมเฉพาะกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์*. วันที่ค้นข้อมูล 5 พฤศจิกายน 2550, เข้าถึงได้จาก <http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/BQSF/File/varity/cheme/confict22.htm>
- ดวงฤดี ห้วนหนู, อรพิน เกิดชูชื่น, ณัฏฐา เลหากุลจิตต์ และศิริวรรณ ตั้งแสงประทีป. (2553). *องค์ประกอบทางเคมีและประสิทธิภาพในการยับยั้งเชื้อแบคทีเรียของน้ำมันหอมระเหย 5 ชนิด*, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 41(3/1), 633-636.
- นวลจันทร์ ใจใส และสุภาพร ล้าเลิศน. (2550). *ผลการยับยั้งของน้ำมันหอมระเหยผิวมะกรูดต่อ Bacillus cereus ในข้าวหุงสุก*. ภาควิชาจุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา, คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์, มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- นวลศรี ทายาพัชร. (2533). *ปัญหาสารพิษทางการเกษตรในประเทศไทย*. รายงานวิชาการการวัดภูมิพิษการเกษตร กรมวิชาการเกษตร.
- บุษกร อุดรภูษิต. (2545). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. สงขลา: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- พนมพร ภาณุทัต และสาวิตรี วาทยานนท์. (2543). *การยับยั้งเชื้อแบคทีเรียในอาหารด้วยสารสกัดจากพืช เครื่องเทศและสมุนไพรไทยบางชนิด*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตรประยุกต์, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- ภาค ไทยชนะ. (2547). *การทดสอบประสิทธิภาพของสารสกัดจากพริกขี้หนูสดในการยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์บัณฑิต, คณะเทคนิคการแพทย์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มัทนา แสงจินดาวงษ์. (2548). *ผลิตภัณฑ์ประมงของไทย*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิจิตร บุญยะโหดระ. (2533). *ภัยจากอาหาร*. กรุงเทพฯ: พี.รุ่งโรจน์การพิมพ์.
- วิไลลักษณ์ ชินบุรณ์. (2539). *สถานการณ์การใช้สีในขนมเด็กที่จำหน่ายในร้านขายของชำในเขตกรุงเทพฯ และภาคกลาง*. นนทบุรี: กองวิชาการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- วันเพ็ญ จิตรเจริญ. (2536). *หลักการวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพอาหาร*. ลำปาง: คณะเทคโนโลยีการอาหารสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง.
- สมพร ภูติยานนท์. (2551). *สมุนไพรใกล้ตัว เล่มที่ 13 ว่าด้วย สมุนไพรแต่งสี กลิ่น รส*. กรุงเทพฯ: เอราวิณการพิมพ์.
- สุชาติ ไซสวัสดิ์ และสุรัช แก้วบุญเรือง . (2551). *การศึกษาฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรียก่อโรคในสมุนไพรไทยบางชนิด*. ใน การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 34 (หน้า 1-5). กรุงเทพฯ: สมาคมวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์.
- สุบัณฑิต นิมรัตน์. (2552). *จุลชีววิทยาและการจัดการมลภาวะทางน้ำและดิน*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- สุภาณี พิมพ์สมาน. (2537). *สารฆ่าแมลง*. กรุงเทพฯ: โครงการตำราและเอกสารทางวิชาการ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สมณฑา วัฒนสินธุ์. (2545). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- อัญชัน ชุมพะหิรัญย์ และอดิศักดิ์ เอกโสวรรณ. (ม.ป.ป.). *การประเมินสมบัติในการยับยั้งจุลินทรีย์ของของเหลวสกัดได้จากใบสะระแหน่*. สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยหอการค้า.
- Akoachere, J. F. T., Ndip, R. N., Chenwie, B., Ndip, L. M., Njock, T. E., and Anong, D. N. (2002). Antibacterial effect of *Zingiber officinale* and *Garcinia kola* on respiratory tract pathogens. *East African medical Journal*, 79(11), 588-592.
- Al-Janabi, A. H. S. (2006). Identification of bacitracin produced by local isolate of *Bacillus licheniformis*. *African Journal of Biotechnology*, 5, 1600-1601.
- respiratory tract pathogens. *East African medical Journal*, 79(11), 588-592.
- Amadioha, A. C., and Obi, V. I. (1999). Control of anthracnose disease of cowpea by *Cymbopogon citrates* and *Ocimum gratissimum*. *Journal of Acta Phytopathology Entomology Hungarica*, 34(1-2), 85-89.
- Apisariyakul, A., Vanittanakom, N., and Buddhasukh, D. (1995). Antifungal activity of turmeric oil extracted from *Curcuma longa* (Zingiberaceae). *Journal of Ethnopharmacology*, 49, 163-9.
- Asha Devi, N. K., Balakrishnan, K., Gopal, R., and Padmavathy, S. (2008). *Bacillus clausii* MB 9 from the east coast regions of India: Isolation, biochemical characterization and antimicrobial potentials. *Current Science*, 95, 627-636.
- ATSDR. (2003). Toxicological profile for pyrethrins and pyrethroids. Atlanta: Agency for Toxic Substances and Disease Registry.
- Aycicek, H., Cakiroglu, S. and Stevenson, T.H. (2005). Incidence of *Staphylococcus aureus* in ready-to-eat meals from military cafeterias in Ankara, Turkey. *Food Control* 16: 531-534.
- BAM [Bacteriological Analytical Manual]. (1998). *US Food and Drugs Administration*. Gaithersburg: AOAC International.
- Barlas, N.E. (1996). Toxicological assessment of biodegraded malathion in albino mice. *Bull. Environ. Contam. Toxicol.* 57: 705-712.
- Betoni, J. E. C., Mantovani, R. P., Barbosa, L. N., Stasi, L. C. D., and Junior, A. F. (2006). Synergism between plant extract and antimicrobial drugs used on *Staphylococcus aureus* diseases. *Memorias do Instituto Oswaldo Cruz*, 101(4), 387-390.

- Bradbnury, S.P. and Coats, J.R. (1989). Comparative toxicology of the pyrethroid insecticides. *Rev. Environ. Contam. Toxicol.* 108: 133–177.
- Brock, D.B, Madigan, M.T, Martinko, J.M. and Parker, J. (1994). Biology of Microorganisms. 7th ed. New Jersey: Prentice-Hall, Inc.
- Colakoglu, F. A., Sarmasik, A. and Koseoglu, B. (2006). Occurrence of *Vibrio* spp. and *Aeromonas* spp. in shellfish harvested off Dardanelles cost of Turkey. *Food Control* 17: 648-652.
- Datta, M. and Kaviraj, A. (2003). Acute toxicity of the synthetic pyrethroid deltamethrin to freshwater caffish *Clarias gariepinus*. *Bull. Environ. Contam. Toxicol.* 70: 296–299.
- Eells, J.T., Rasmussen, J.L., Bandcttini, P.A. and Propp, J.M. (1993). Differences in the neuroexcitatory actions of pyrethioid insecticides and sodium channel-specific neurotoxins in rat and trout brain synaptosomes. *Toxicol. Appl. Pharmacol.* 123: 107–119.
- El-Dib, M.A., El-Elaimy, I.A., Kotb, A. and Elowa, S.H. (1996). Activation of in vivo metabolism of malathion in male *Tilapia nilotica*. *Bull. Environ. Contam. Toxicol.* 57: 667–674.
- Feldhusen, F. (2002). The role of seafood in bacterial foodborn diseases. *Microbes and Infection*, 2 (13): 1651-1660.
- Finney, M., Smullen, J., Foster, H.A., Brokx, S. and Storey, D.M. (2003). Evaluation of Chromocult coliform agar for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae from faecal samples from healthy subjects. *Journal of Microbiological Methods* 54: 353-358.
- Friedemann, F. (2007) *Enterobacter sakazakii* in food and beverages (other than infant formula and milk powder). *International Journal of Food Microbiology* 116: 1-10.
- Gallo, M.A. and Lawryk, N.J. (1991). Organic phosphorus pesticides. In: Hayes, Jr. W.J. and Laws, Jr. E.R. (Eds.), *Handbook of Pesticide Toxicology*. New York: Academic Press, pp. 5–30.
- Garcia Fontan, M.C., Lorenzo, M.J., Martinez, S., Franco, I. and Carballo, J. (2007). Microbiological characteristics of Botillo, a Spanish traditional pork sausage. *Food Science and Technology* 40: 1610-1622.
- Govaris, A., Solomakos, N., Pexara, A., and Chatzopoulou, P.S. (2010). The antimicrobial effect of oregano essential oil, nisin and their combination against *Salmonella* Enteritidis in minced sheep meat during refrigerated storage. *International Journal of Food Microbiology*, 137, 175-180.

- Gul, N., Mujahid, T. Y., Jehan, N., and Ahmad, S. (2004). Studies on the antibacterial effect of different fraction of *Curcuma longa* against urinary tract infection isolate. *Journal of Biological Sciences*, 7(12), 2055-2060.
- Hatha, A. A. M. and Lakshmanaperumalsamy, P. (1997). Prevalence of *Salmonella* in fish and crustaceans from markets in Coimbatore, South India. *Food Microbiology* 14: 111-116.
- He, L., Chen, W., and Liu, Y. (2006). Production and partial characterization of bacteriocin-like pepitdes by *Bacillus licheniformis* ZJU12. *Microbiological Research*, 161, 321-326.
- Hill, M.K. (2004). *Understanding Environmental Pollution*, 2ed. Cambridge: Cambridge University Press.
- Hosseini, H., Cheraghali, A. M., Yalfani, R. and Razavilar, V. (2004). Incidence of *Vibrio* spp. in shrimp caught off the south coast of Iran. *Food Control* 15: 187-190.
- Indeerjeet, K., Mathur, R.P., Tandon, S.N. and Prem, D. (1997). Identification of metabolites of malathion in plant, water and soil by GC-MS. *Biomed. Chromatogr.* 11: 352-355.
- Iurlina, M. O., Saiz, A. I., Fuselli, S. I., and Fritz, R. (2006). Prevalence of *Bacillus* spp. in different food products collected in Argentina. *Food Science and Technology* 39: 105-110.
- Jaksic, S., Uhtil, S., Petrak, T., Bazulic, D. and Karolyi, L.G. (2002). Occurrence of *Vibrio* spp. in sea fish, shrimps and bivalve mollusks harvested from Adriatic Sea. *Food Control* 13: 491-493.
- Jensen, S., Johnels, A., Olsson, M. and Otterlind, G. (1969). DDT and PCB in marine animals from Swedish waters. *Nature* 223(5216): 753- 754.
- Jeyasekaran, G., Ganesan, P., Shakila R. J., Maheswari, K. and Sukumar, D. (2004). Dry ice as a novel chilling medium along with water ice for short-term preservation of fish Emperor breams, lethrinus (*Lethrinus miniatus*). *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 5: 485-493.
- Kidd, H. and James, D.R. (1991). *The Agrochemicals Handbook*, 3^{ed}. Cambridge: Royal Society of Chemistry Information Services.
- Leclercq, A., Wanegue, C., and Baylac, P. (2002). Comparison of fecal coliform agar and violet red bile lactose agar for fecal coliform enumeration in foods. *Applied and Environmental Microbiology*, 68, 1631-1638.
- Li, W., Wei, C., Zhang, C., Hulle, M. V., Cornelis, R., and Zhang, X. (2003). A survey of arsenic species in Chinese seafood. *Food and Chemical Toxicology*. 41, 1103-1110.

- Lin, Y. T., Labbe, R. G., and Shetty, K. (2005). Inhibition of *Vibrio parahaemolyticus* in seafood systems using oregano and cranberry phytochemical synergies and lactic acid. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 6, 453-458.
- Mahady, G. B., Pendand, S. L., Yun, G., and Luz, Z.(2002). Turmeric (*Curcuma longa*) and curcumin inhibit the growth of *Helicobacter pylori*. *International Institute of Anticancer Research*, 22, 4179-4181.
- Morel – Chevillet, C., Parekh, N.R., Pautrel, D. and Fournier, J.C. (1996). Cross-enhancement of carbofuran biodegradation in soil samples previously treated with carbamate pesticides. *Soil Biol. Biochem.* 28(12): 1767-1776.
- National Cancer Institute. (1979). *Bioassay of Malathion for Possible Carcinogenicity*, Technical Reports 192. Bethesda, MD: National Institutes of Health, pp. 5–81.
- Natoff, I.L. and Reiff, B. (1973). Effect of oximes on acute toxicity of anticholinesterase carbamates. *Toxicol. Appl. Pharmacol.* 25: 569–75.
- Naik, M. I., Fomda, B.A., Jaykumar, E. and Bhat, J. H. (2010). Antibacterial activity of lemongrass (*Cymbopogon citratus*) oil against some selected pathogenic bacteria. *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*, 535-538.
- Nelson C., and Reginald, A. (2007). Antimicrobial properties of Extracts of *Allium cepa* (onions) And *Zingiber officinale* (ginger) on *Escherichia coli*, *Salmonella typhi* and *Bacillus subtilis*. *The Internet Journal of Tropical Medicine*, 3(2). 1-7.
- Nimrat, S., Suksawat, S., Maleeweatch, P., and Vuthiphandchai, V. (2008). Effect of different shrimp pond bottom soil treatments on the change of physical characteristics and pathogenic bacteria in pond bottom soil. *Aquaculture*, 285, 123-129.
- Normanno, G., Firinu, A., Virgilio, S., Mula, G., Dambrosio, A., Poggiu, A., Decastelli, L., Mioni, R., Scuota, S., Bolzoni, G., Di Giannatale, E., Salinetti, A. P., La Salandra, G., Bartoli, M., Zuccon, F., Pirino, T., Sias, S., Parisi, A., Quaglia. N. C., and Celano, G. V. (2005). Coagulase positive Staphylococci and *Staphylococcus aureus* in food products marketed in Italy. *International Journal of Food Microbiology* 98: 73-79.
- Normanno, G., Parisi, A., Addante, N., Quaglia, N. and Dambrosio, A. (2006). *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio vulnificus* and microorganisms of fecal origin in mussels (*Mytilus galloprovincialis*) sold in the Puglia region (Italy). *International Journal of Food Microbiology* 106: 219-222.

- Obinna, C. N., Nwodo, S. C., Olayinka, O. A., Chinwe, O. L., and Kehinde, O. O. (2009). Antibacterial effects of extracts of *Ocimum gratissimum* and *piper guineense* on *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*. *African Journal of Food Science*, 3(1), 022-025.
- Onyeagba, R. A., Ugbogu, O. C., Okeke, C. U., and Iroakasi. O. (2004). Studies on the antimicrobial effects of garlic (*Allium sativum* Linn.), ginger (*Zingiber officinale* Rose.) and lime (*Citrus aurantifolia* Linn.). *Journal of Biotechnology*, 3, 552-4.
- Oonmetta-aree, J., Suzuki, T., Gasaluck, P., and Eumke, G. (2006) Antimicrobial properties and action of galangal (*Alpinia galanga* Linn.) on *Staphylococcus aureus*. *Food Science and Technology*, 39, 1214-1220.
- Parihar, V.S., Barbuddhe, S.B. Danielsson-Tham, M.L. and Tham W. (2008). Isolation and characterization of *Listeria* species from tropical seafoods. *Food Control*, 19(6), 566-569.
- Patel, A. K., Ahire, J. J., Pawar, S. P., Chaudhari, B. L., and Chincholkar, S. B. (2009). Comparative accounts of probiotic characteristics of *Bacillus* spp. isolated from food wastes. *Food Research International*, 42, 505–510.
- Perez, C., and Anesini, C. (1994). Antibacterial activity of alimentary plants against *Staphylococcus aureus* growth. *The American Journal of Chinese Medicine*, 22, 1973-2011.
- Pinakini, K.S. and Mohan Kumar, T.S. (2006). Serial cholinesterase estimation in carbamate poisoning. *Journal of Clinical Forensic Medicine* 13: 274–276.
- Quave, C. L., Plano, L. R. W., Pantuso, T., and Bennett, B. C. (2008). Effects of extracts from Italian medicinal plants on planktonic growth, biofilm formation and adherence omethicillin-resistant *Staphylococcus aureus*. *Journal of Ethnopharmacology*, 118, 418-428.
- Racke, K.D. (1992). Degradation of organophosphorous insecticides in environmental matrices. In: Chambers JE and Levi PE (Eds.), *Organophosphates Chemistry Fate and Effects*. San Diego: Academic Press, pp. 47–73.
- Sakai, T., Ishixuka, S., Shimaxo, Y., Ohshiro, I.L., Uchiyama, T. and Hirota, H. (1994). Changes of agricultural chemicals in water drained out through the test-green sward II. *J. Japan. Soci. Turfgrass Sci.* 22: 197-207.
- Sasaki, J., Kita, T., Ishita, K., Uchisawa, H., and Matsue, H. (1999). Antibacterial activity of garlic powder against *Escherichia coli* O-157. *Journal of Nutritional Science and Vitaminology*, 45, 785-90.

- Shan, B., Cai, Y. Z., Brooks, J., and Corke, H. (2007). The *in vitro* antibacterial activity of dietary species and medicinal herb extracts. *International Journal of Food Microbiology*, 117, 112-119.
- Siripongvutikorn, S., Thammaratwasik, P., and Hung, Y. M. (2005). Antimicrobial and antioxidation effects of Thai seasoning, Tom-yum. *Food Science and Technology*, 38, 347-52.
- Skandamis, P., Tsigarida, E., and Nychas, G.J.E. (2002). The effect of oregano essential oil on survival/death of *Salmonella typhimurium* in meat stored at 5° C under aerobic, VP/MAP conditions. *Food Microbiology*, 19, 97-103.
- Sun, F., Wong, S.S. and Chen, S.N. (2006). A preliminary assessment of consumer's exposure to pesticide residues in fisheries products. *Chemosphere* 62: 674-680.
- Tsao, S. M., Hsu, C. C., and Yin, M. C. (2003). Garlic extract and two diallyl sulphides inhibit methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* infection in BALB/cA mice. *Journal of Antimicrobial Chemotherapy*, 52, 974-80.
- Vuddhakul, V., Bhoopong, P., Hayeebilan, F., and Subhadhirasakul, S. (2007). Inhibitory activity of Thai condiments on pandemic strain of *Vibrio parahaemolyticus*. *Food Microbiology*, 24, 413-418.
- Walker, C.H., Hopkin, S.P., Sibly, R.M. and Peakall, D.B. (2001). Major classes of pollutant. In: *Principles of ecotoxicology*. 2nd (ed). New York: Taylor & Francis.
- Wannissorn, B., Jarikasem, S., Siriwangchai, T., and Thubthimthed, S. (2005). Antibacterial properties of essential oils from Thai medicinal plants. *Fitoterapia*, 76, 233-236.
- Watts, R.J. (1998). *Hazardous wastes: sources, pathways, receptors*. New York: John Wiley & Sons.
- Zheng, G., and Slavik, M. F. (1999). Isolation, partial purification and characterization of a bacteriocin produced by a newly isolated *Bacillus subtilis* strain. *Letters in Applied Microbiology*, 28, 363-367.

Output จากโครงการวิจัยในปีที่ 2

ผลงานตีพิมพ์ในงานประชุมวิชาการในประเทศ

ไตรมาศ บุญไทย ดวงนภา หงษา พิรพัฒน์ สุพรรณพันธุ์ วีรพงศ์ วุฒิพันธุ์ชัย และสุบัณฑิต นิมรัตน์. (2554). อุบัติการณ์ของแบคทีเรียกลุ่มโคลิฟอร์มและ *Escherichia coli* ในอาหารทะเลแห้ง. การประชุมวิชาการวิจัยรำไพพรรณี ครั้งที่ 5 และการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มศรีอยุธยา ครั้งที่ 2 เรื่อง การวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนและเศรษฐกิจพอเพียง ณ อาคารเฉลิมพระเกียรติฉลองสิริราชสมบัติครบ 60 ปี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ระหว่างวันที่ 19-20 ธันวาคม 2554 (Submitted)



