

เอกสารอ้างอิง

- กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. 2549. คู่มือ Food Inspector. กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข. 311น.
- คมเช พิลาสมบัติ. 2540. การลดปริมาณการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์บนผิวซากสุกรที่ผ่านขบวนการฆ่ามาตรฐานและไม่มาตรฐานโดยการใช้สารละลายกรดแลกติกและกลอรีน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์ บัณฑิต วิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพมหานคร.
- คมเช พิลาสมบัติ. 2550. จุลินทรีย์เนื้อสัตว์. เอกสารประกอบการสอน. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพมหานคร. 165 น.
- เครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค, ไม่ระบุปีที่พิมพ์. *E. coli* outbreak in Germany. (online available: <http://consumersouth.org/paper/1318>). Access June 28, 2011.
- เพ็ญศรี รอดมา และ อุไรรัตน์ วุฒิกพันธ์. 2536. การศึกษาสภาวะ Microaerobic ในการวิเคราะห์ *Campylobacter spp.* สำหรับผลิตภัณฑ์ไก่สดแช่แข็ง. วารสารกระทรวงสาธารณสุข. 12 (3) : 60-68.
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช. 6700 - 2548). 2552. เนื้อไก่. [ออนไลน์]. เข้าถึง http://www.acfs.go.th/standard/download/food_safety_thai.pdf. 15/03/2556.
- สุวิมล กิระติวิยาภรณ์, พิษานาถ ตันทัยย์, รุ่งนภา ว่องไพโรจน์ และ ธนากร เพิ่มพูลสมบัติ. 2547. คู่มือสัญลักษณ์ในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง. โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด. กรุงเทพฯ. 72 น.
- พรชัย เหลืองวาริ. 2554. เทคนิคการบ่มเนื้อร่วมกับการใช้สารละลายกรดแลกติกต่อคุณภาพเนื้อโค. วิทยานิพนธ์สาขาสัตวศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ.
- อรุณ บำงตระกูลนนท์, แพรวพกา ทองระอาด และมยุรา กุสุมภ์. 2536. การปนเปื้อนของเชื้อ *Salmonella* ในเนื้อไก่สดแช่แข็งเพื่อการส่งออก. วารสารอาหาร. 23 (4) : 418-483.
- Adams, M.R. and C.A. Hall. 1988. Growth inhibition of food-born pathogens by lactic acid and acetic acid and their mixture. J. Food Sci. Technol. 23 : 287-292.

- Al-Heddad, K.S.H. Al-Qassemi, R.A.S. and Robinson, R.K. 2005. The use of gaseous ozone and gas packaging to control populations of *Salmonella infantis* and *Pseudomonas aroginosa* on the skin of chicken portions. *Food Control*. 16 : 405-410.
- AOAC. 2006. "Chaper 17 AOAC Official Method 966.23c-24." p. 5-6. In Horwitz, W. and Latimer, G.W. Official methods of analysis of AOAC international. Maryland : AOAC international.
- Baird, B.E., Lucia, L.M., Acuff, G.R., Harris, K.B. and Savell, J.W. 2006. Beef hide antimicrobial intervention as a means of reducing bacterial contamination. **Meat Sci.** 73 245-248.
- Belk. K.E. ไ้ม่ระบุปีที่พิมพ์. Beef safety, Beef decontamination technologies. [Online] Available : <http://www.meatscience.org/Pubs/newsltr/Attach/ncbafs1.pdf>. 6/04/2006.
- Bolder, N.M. 1997. Decontamination of meat and poultry carcasses. *Trends in Food Sci. & Technol.* 8 : 221-228.
- Brown, M.H. 1982. *Meat Microbiology*. Gillard, England. 529 p.
- Burfoot, D., E., Mulvey. 2011. Reducing microbial counts on chicken and turkey carcasses using lactic acid. *Food Control*. 22 : 1729-1735.
- Condie, J. M. 1986. Toxicological Problems associated with choline dioxide. *J. Amer. Water words Assoc.* 78 : 73-78.
- Crowe, M.K., D. Skonberg, A. Bushway and S. Baxter. 2012. Application of ozone sprays as a strategy to improve the microbial safety and quality of salmon filets. *Food Control*. 25 : 464-468.
- Cunningham, H.M. and G.A. Lawrence. 1977. Effect of exposure of chlorinated water on the retention of chlorinated Compounds and water. *J. Food Sci.* 42 : 1504-1509.
- Deiliello, L. R. 1982. *Methods in food and dairy microbiology*. The Avi Pubish Company. Connecticut. 142 p.
- Fabrizio, K.A., R.R. Sharma, A. Demirci and C.N. Cutter. 2002. Comparison of electrolyzed oxidizing water with various antimicrobial interventions to reduce *Salmonella* species on poultry. *Poultry Sci.* 81: 1598-1605.
- FAO/WHO. 1974. Toxicology evaluation of some food additive. The 17th report of the joint FAO/WHO expert committee on food additive. FAO nutrition meeting report series No. 53

- Rome. WHO technical report series Geneva. 539 : 461-465.
- Foegeding, P. M., V. Hemstapat and F. G. Giesbrecht. 1983. Chlorine dioxide inactivation of *Bacillus* and *Clostridium* spores. *J. Food Sci.* 51 : 197-201.
- Gould, G.W., editor. 1995. Preservation by microbial decontamination ; the surface treatment of meats by organic acids. **New methods of Food preservation.** Glasgow : Blackie academic and professional an imprint of Chapman & Hall.
- Gunter, B.M.K. and G. Reuter. 1992. Pig slaughter is the meat contamination by *Yersinia enterocolitica* strains pathogenic to man?. *Fleischwirtsch.* 72 : 1267-1270.
- Guzel-Syedin, Z.B., A.K. Greene and A.C. Seydim. 2004. Use of Ozone in the food industry. *Lebensm-Wiss. U.-Technol.* 37 : 453-460.
- Jaksch, D., R. Margesin, T. Mikoviny, J.D. Skalny, E. Hartungen, F. Schinner, N.J. Mason and T.D. Mark. 2004. The effect of ozone treatment on the microbial contamination of pork meat measured by detecting the emissions using PTR-MS and by enumeration of microorganisms. *Inter. J. Mass Spectrometry.* 239 : 209-214.
- James, C. 2002. New developments in decontamination raw meat., pp.259-282. In Kerry, J. P., J. F. Kerry and D. A. Ledward. *Meat Processing : Improving Quality* . Woodhead publishing, England.
- Hardin, M.D., G.R. Acuff, L.M. Lucia, J.S. Oman and J.W. Savell. 1995. Comparison of methods for decontamination from beef carcass surfaces. *J. Food Prot.* 58 : 368-374.
- Huis in't veal, J.H., J. Mulder and J.M.J. Snijders. 1994. Impact of animal husbandry and slaughter technologies on microbial contamination of meat: monitoring and control. *Meat Sci.* 13 : 123-153.
- Jay, J.M. 2000. *Modern food microbiology.* Aspen publishers. U.S.A. 679 p.
- Kirk, J. R. and S. K. Mitchell. 1980. Risks and benefits associated with chlorine in the food industry. อ้างโดย คมแข พิลาสมบัติ. 2540. การลดปริมาณการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์บนผิวซากสุกรที่ผ่านกระบวนการฆ่ามาตรฐานและไม่มาตรฐานโดยใช้สารละลายกรดแลกติกและคลอรีน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์, บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพมหานคร.

- Kozacinski, L., M. Hadziosmanovic and N. Zdolec. 2006. Microbiological quality of poultry meat on the Croatian market. *Veterinarski Arhiv*. 17 : 305-313.
- Kotula, K.L. and Y. Panya. 1995. Bacterial contamination of broiler chicken carcasses before scalding. *J. Food Prot.* 5 : 1326-1329.
- Loretz, M., R. Stephen and C. Zweifel. 2010. Antimicrobial activity of decontamination treatments for poultry carcasses : a literature survey. *Food Control*. 21 : 791-804.
- Lu, Y. and C. Wu. 2012. Reductions of *Salmonella enterica* on chicken breast by thymol, acetic acid, sodium dodecyl sulfate or hydrogen peroxide combinations as compared to chlorine wash. *Food Microbial*. 152 : 31 - 34.
- Miller, B.F. 1989. Acidified poultry diets and their implications for the poultry industry. *Biotechnol. Feed Ind.* 46 : 193-201.
- Minami, A., Chaicumpa, W., Chongsang-Nguan, M., Samosornsuk, S., Monden, S., Takeahi, K., Makino, S., Kawamoto, K. 2010. Prevalence of foodborne pathogens in open markets and supermarkets in Thailand. 21:221-226.
- Moor, J.E. 2004. Gastrointestinal outbreaks associated with fermented meats. *Meat Sci.* 67 : 565-568.
- Newell, D.G. and C. Fearnley. 2003. Sources of *Campyrobacter* colonization in broiler chicken. *App. Environ. Microbiol.* 69 : 4343-4351.
- Newton, K.G., J.C.L. Harrison and A.M. Wauters. 1978. Sources of phyctrophic bacteria on meat at the abattoir. *J. Appl. Bacteriol.* 45 : 75-82.
- Nissen, H., T. Maugesten and P. Lea. 2001. Survival and growth of *Escherichia coli* O157:H7, *Yersinia enterocolitica* and *Salmonella enteritidis* on decontaminated and untreated meat. *Meat Sci.* 57 : 291-298.
- Odlaug, T. E. 1981. "Antimicrobial Activity of halogens." *J. Food Prot.* 44 : 608-613.
- Pearson, A.M. and T.R. Dutson. 1986. *Advance in Meat Research vol. 2 Meat and poultry microbiology*. Avi, Connecticut. 436 p.
- Pipek, P., P. Fíla, J. Jelení-Ková, J. Bryechta and M. Miyahara, 2004. Technological aspects of acid decontamination of carcasses. *Chem Listy*. 98 : 885-869

- Pipek, P., M. Houška, K. Hoke, J. Jeleníková, K. Kýhos and M. Šikulová. 2005. Microbial decontamination of beef carcasses by combination of steaming and lactic acid spray. *J. Food Engineer.* 67: 309-315.
- Pilasombut, K., A., Tumdee, P., Srithanethchai and T., Mekhora. 2013. Efficacy of ozonated water and calcium hypochlorite to reduce microbial population on chicken breasts, January 31, 2008. Khonkhaen, Thailand.
- Podolak, R.K., J. F. Zayas, C. L. Kastner and D.Y.C. Fung. 1996. Reduction of bacterial populations on vacuum-packed ground beef patties with fumaric and lactic acids. *J. Food Prot.* 59 : 1037-1040.
- Pohlman, F.W., M.R. Stivarius, K.S. McElyea, Z.B. Johnson and M.G. Johnson. The effects of ozone, chlorine dioxide, cetylpyridium chloride and trisodium phosphate as multiple antimicrobial interventions on microbiological, instrumental color, and sensory color and odor characteristics of ground beef. 61 : 307-313.
- Sinhamahapatra, M., S. Biswas, A. K. Das and D. Bhattacharyya, 2004. Comparative study of different surface decontaminants on chicken quality. *Br. Poult. Sci.* 45 : 624 - 630. Cited by
- Loretz, M., R. Stephan and C. Zweifel. 2010. Antimicrobial activity of decontamination treatments for poultry carcasses : A literature survey. *Food control.* 21 : 791 - 804.
- Smulders, F.J.M. and R.L.J.M. Van Laack. 1992. On the quality of pork 1. Microbiological concerns. *Fleischwirtsch.* 72 (6) : 888-890.
- Smulders, F.J.M. and G.G. Greer. 1998. Integrating microbial decontamination with organic acids in HACCP programmes for muscle foods: prospects and controversies. *Int. J. Food Microbiol.* 44 : 149-169.
- Snijder, J. M. A. , J. Walsh and J. Scott. 1985. "Lacticacid as a decontamination in slaughter and processing producted." *Vet. Quart.* 7 : 277-282.
- Stivarius, M.R., F.M. Pohlman, K.S. McElyea and J.K. Apple. 2002. Microbial, instrumental color and sensory color and odor characteristics of ground beef produced from beef trimmings treated with ozone or chlorine dioxide. *Meat Sci.* 60 : 299 - 305.
- Stolowski, G.D., B. E. Baird, R.K. Miller, J.W. Savell, A.R. Sams, J.F.Taylor, J.O. Sanders and S.B. Smith. 2006. Factors influencing the variation in tenderness of seven major beef muscles from three Angus and Brahman breed crosses. **Meat Sci.** 73 : 475-483.

- Van Moeseke, W. and S. De Smet. 1999. Effect of time of deboning and sample size on drip loss of pork. *Meat Sci.* 52 : 151-156.
- Van Netten , P., D. A. A. Mossel and J. Huis In' t Veld. 1995 lactic acid decontamination of fresh meat pork carcasses : a pilot plant study. *Int. J. Food Microb.* 25 : 1-9
- Warriss, P.D. 2000. *Meat Science*. CABI publishing, UK. 310 p.
- Wei, C.I., T.S. Hung, J.M. Kim, W.F. Lin, M.L. Tamplin and J.A. Bartz. 1995. Growth and survival of *Salmonella montevideo* on tomatoes and disinfection with chlorinated water. *J. Food Prot.* 58 : 829-836.
- Woolthuis, C. H. J. and F. J. M. Smulders, 1985. "Microbiological contamination of calf carcasses by lactic acid sprays." *J. Food Prot.* 48 : 832-837.
- White, G.C. 1972. *Hanbook of Chlorination*, pp. 342-408 I. Van Nostran Reinhold. New York. 750 p.
- Whyte, P., K. McGill and J.D. Colins. 2003. An assessment of steam pasteurization and hot water immersion treatments for the microbiological decontamination of broiler carcasses. *Food Microbiol.* 20 : 111-117.