

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

- จิรพรรณ กุลดิลก, อุดม เกิดไพบูลย์ และไพบูลย์ รัชวานิช. 2525. รายงานผลการวิจัยเรื่อง
อุตสาหกรรมเกษตรและการพัฒนาเศรษฐกิจของท้องถิ่นชนบท: อุตสาหกรรมผลิตผัก
ผลไม้บรรจุกระป๋อง. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 151 น.
- ทองคำ คิมะมานนท์. 2538. การเปลี่ยนแปลงของจุลินทรีย์ในระหว่างการผลิตปลาหมัก (ส้มผัก).
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์.
- นภา โล่ห์ทอง. 2534. กล้าเชื้ออาหารหมักและเทคโนโลยีการผลิต. ฟันนี้ พับลิชชิ่ง, กรุงเทพฯ. 15
น.
- นาถสุดา วิสวงค์. 2522. การศึกษาจุลชีววิทยาของอาหารหมักพื้นเมือง ปลาเจ้า ปลาส้ม และส้ม
ผัก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- นงนุช รักสกุลไทย. 2538. กรรมวิธีแปรรูปสัตว์น้ำ. คณะประมง, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 135
น.
- ปิ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. บรรจุภัณฑ์อาหาร. กรมส่งเสริม
อุตสาหกรรม, กระทรวงอุตสาหกรรมและสมาคมการบรรจุไทย. 358 น.
- พุดทรัพย์ วิรุฬกุล, จิราวรรณ เข้มประยูร และอมรรัตน์ สุขโข. 2542. ศึกษาเทคโนโลยีการผลิต
ปลาร้า. วารสารการประมง. 52(6): 580–585.
- แพรวพรรณ ห่องทองแดง. 2522. การศึกษาจุลชีววิทยาของอาหารหมักพื้นเมือง: ปลาร้า.
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ. 2547. ปลาส้มภูมิปัญญาท้องถิ่นอีสานเสริม
ความแข็งแรงให้กับชุมชนพึ่งพาตนเองได้. **Public Relation's NSTDA** แหล่งที่มา:
<http://www2.nstda.or.th/pr/press/fish/>, 1 กุมภาพันธ์ 2547
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2548. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ปลาส้ม. มผช.
26/2548.

มัทนา แสงจินดาวงษ์. 2538. จุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์ประมง. โรงพิมพ์สหมิตรอพเชท,
นนทบุรี. 238 น.

_____. 2545. ผลิตภัณฑ์ประมงของไทย. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 323
น.

ลูกจันทร์ ภัทรพันธ์. 2524. อุตสาหกรรมการหมักดอง. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

วิทย์ เทียงบุญธรรม. 2525. พจนานุกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. ไทยมิตรการพิมพ์.

วิลาวัณย์ เจริญจิระตะกุล. 2536. ผลิตภัณฑ์อาหารหมักดองจากจุลินทรีย์. คณะวิทยาศาสตร์.
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, กรุงเทพฯ. 237 น.

สิริรัตน์ ศรีสวัสดิ์. 2544 . ผลิตภัณฑ์ปลาหมักกล้วยที่แปรรูปโดยผ่านกระบวนการหมักและการเก็บ
รักษา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อำนวย โชติญาณวงศ์. 2524. การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ประมง. ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง, คณะ
ประมง, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

Adams, M.R. 1999. Safety of industrial lactic acid bacteria. **Journal of Biotechnology**. 68:
171-178.

Amano, K. 1962. The influence of fermentation on the nutritive value of fish with special
reference to fermented fish production of Southeast Asia. pp. 188-191. In E. Heen and R.
Kruezer, eds. **Fish in Nutrition**. Fishing News (Books) Ltd., London.

AOAC. 1984. **Official Methods of Analysis**. 15th ed., Association of Official
Analytical Chemists, Arlington, Virginia. 1298 p.

_____. 1995. **Official Methods of Analysis**. 16th ed., Association of Official
Analytical Chemists, Arlington, Virginia. 1043 p.

A.P.H.A. 1992. **Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food 3rd**
ed. American Public Health Association, Washington, D.C. 1219

- Arthur, C.O. 1993. Antimicrobial components from lactic acid bacteria. pp. 127-159. In S. Salminen and A.V. Wright, eds. **Lactic Acid Bacteria**. New York .
- Axelsson, L. 1998. Lactic acid bacteria: classification and physiology. pp. 1-72. In S. Salminen and A. V. Wright , eds. **Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspects**. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Daeschel, M.A. 1989. Antimicrobial substances from lactic acid bacteria for use as preservatives. **Food Technology**. 43: 164-167.
- Delliaglio, F.L., M.T. Dicks and S. Torriani. 1995. The genus *Leuconostoc*, pp. 235-278. In B. J.B. Wood and W.H. Holzapfel, eds. **The Genera of Lactic Acid Bacteria**. Chapman and Hall, Glasgow.
- Devriese, L. A. and B. Pot. 1995. The genus *Enterococcus*, pp. 327-367. In B.J.B. Wood and W. H. Holzapfel , eds. **The Genera of Lactic Acid Bacteria**. Chapman and Hall, Glasgow.
- Frazier, W.C. 1967. **Food Microbiology**. 2nd ed. McGraw – Hill Book Company.
- FAO. 1981. **The prevention of losses in cured fish**. **FAO Fisheries Technical Paper**. 219 p.
- Hardie, J. M. and R. A. Whiley. 1995. The genus of *Streptococcus*, pp. 75-124. In B. J. B. Wood and W.H. Holzapfel, eds. **The Genera of Lactic Acid Bacteria**. Chapman and Hall, Glasgow.
- Metaxopoulos, J., C. Genigeorgis, M.J. Fanelli, C. Franti and E. Cosma. 1981. Production of Italian dry salami: effect of starter culture and chemical acidulation on *Staphylococcus* growth in salami under commercial manufacturing conditions. **Journal of Food Microbiology** . 34: 863-871
- Nair, R.B. and N.L. Lahing. 1968. Factors affecting the quality of fresh fish and retention by chilling. **Journal of Food Science and Technology**. 5(3): 106.

- Owens, J.D. and L.S. Mendoza. 1985. Enzymical hydrolysed and bacterially fermented fishery products. **Journal of Food Technology**. 20: 273-293
- Paludan, M.C., M. Madsen, P. Sophanodora, L. Gram and P.L. Moller. 2002. Fermentation and microflora of plaasom, a Thai fermented fish product prepared with different salt concentrations. **Journal of Food Microbiology**. 73: 61-70.
- Rao, S. 1967. **Fish processing in the Indo-Pacific area**. Indo-pacific Fisheries Council Regional Studies, No. 4 FAO Regional Office Asia and the Far East Bangkok: Thailand.
- Rowson, G.C. 1966. **A short guide to fish preservation**. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nation. 67 pp.
- Schillinger, U. and W.H. Hozapfel. 1995. The genus *Carnobacterium*, pp. 307-326. In B.J.B. Wood and W.H. Hozapfel, eds. **Genera of Lactic Acid Bacteria**. Chapman and Hall, Glasgow.
- Schleifer, K.H. 1986. **Bergey's Manual of Systematic Bacteriology**. Vol. 2. 8th ed .
- Sharpe, M.E., T.F. Fryer and D.G. Smith. 1966. Identification of the lactic acid bacteria, pp. 69-79. In B.M. Gibbs and P.A. Skinner, eds. **Identification Methods for Microbiologist : Part A**. Academic Press, London.
- Shibata, N. and Y. Kinumaki. 1979. An improvement of TBA procedure as the measure of the oxidative deterioration occurring in fish oils II intact sample procedure. **Bull. Japan. Soc. Fish.** 4(4): 505-509
- Siebert, G. 1957. Enzymes of marine fish muscle and their role in fish spoilage. In R. Kreuzer, ed. **The technology of fish utilization contribution from research**. Fishing News. (Books) Ltd., England
- Simpson, W.J. and H. Taguchi. 1995. The genus *Pediococcus*, with notes on the genera *Tetragenococcus* and *Aerococcus*, pp. 125-172. In B.J.B. Wood and W.H. Holzapfel, eds. **The Genera of Lactic Acid Bacteria**. Blackie Academic & Professional, London.

- Stansby, M.E. 1962. Proximate composition of fish, pp 55-60. E. Heen and R. Kreuzer , eds. **Fish in Nutrition**. Fishing News (Books) Ltd., London.
- _____. 1963. Cured fishery products, pp. 102-103. In J.A. Dassow, ed. **Industrial Fishery Technology**. Reinhold Publishing Corporation, New york.
- Stiles, M.E. and W.H. Holzapfel. 1997. Lactic acid bacteria of foods and their current taxonomy. **Int. Food Microbiol.** 36: 1-29.
- Subasinghe, S. 1992. Retail packaging of fishery products. **Infofish Technical Handbook**. 5: 32 pp.
- Tanikawa, E. 1985. **Marine Products in Japan**. 2nd. Kaseisha-Kasukaku Co., Tokyo. 507 p.
- Teuber, M. 1995. The genus *Lactococcus*, pp. 173-174. In B. J. B.Wood and W. H. Holzapfel, eds. **The Genera of Lactic Acid Bacteria**. Blackie Academic & Professional, London.