

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2557. ชา. [online]. Available : <http://tcps.tisi.go.th/public/StandardList.aspx>. [สืบค้นวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2557].
- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. 2557. ความสำคัญและขอบข่ายการใช้วัตถุเจือปนอาหาร.[online]. Available : [http:// http://library.dip.go.th/elib/cgi-bin/opacexe.exe?](http://http://library.dip.go.th/elib/cgi-bin/opacexe.exe?) [สืบค้นวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2557].
- คงวุฒิ นิรันดสุข. 2549. การศึกษาการประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์มะม่วงทอดสุญญากาศ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยศิลปากร กรุงเทพฯ.
- คมแข พิลาสมบัติ. 2550. เอกสารประกอบการสอนวิชาสุขศาสตร์เนื้อสัตว์. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร.165 น.
- คมแข พิลาสมบัติ จตุพร บัณฑิต กัลยาณี เต็งพงศธร และจุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2553. “ผลของการใช้สารสกัดชาเขียวและระยะเวลาการเก็บต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อเจอร์กี้”. หน้า 120 -127. ในการประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ณัฐนันท์ มณีนิล. 2554. ผลของสารสกัดชาเขียวต่อคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ.
- ดาวใจ ตันทีสุระ คมแข พิลาสมบัติ รุจรินทร์ ลิ้มศุภวานิช และจุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2555. “ผลของการใช้สารสกัดชาเขียวต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ชาลามีเนื้อโคที่บ่มในเวลาต่างกัน”. หน้า 165 - 169. ในการประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ธีรพงษ์ เทพกรณ์. 2555. “ชา : กระบวนการผลิตและองค์ประกอบทางเคมีจากการหมัก”. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. 17(2) : 189 – 196.
- นภา โล่ห์ทอง. 2529. ปฏิบัติการวิชาจุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาจุลชีววิทยาและวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- นิพนธ์ ลิ้มสงวน. 2547. การศึกษากระบวนการสกัด คุณสมบัติในการเป็นสารยับยั้งจุลินทรีย์และสารต้านอนุมูลอิสระของคาเทชินจากชาเขียวของไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยศิลปากร กรุงเทพฯ.

- นิรนาม. 2557. กลิ่นชาเขียว. [online]. Available :<http://chankapor.weloveshopping.com/store/product/view.th.html>. [สืบค้นวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2557].
- นิธิยา รัตนพานนท์. 2545. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพมหานคร. 487 น.
- บุษกร อุตชาติ. 2552. จุลชีววิทยาทางอาหาร .บริษัทนำศิลป์โฆษณาจำกัด. อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา. 459 น.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 363). 2556. วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2). [online]. Available : <http://elib.fda.moph.go.th/fulltext2/>. [สืบค้นวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2557].
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.103). 2546. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของกุ้งแช่เย็น. [online]. Available : <http://tcps.tisi.go.th/public/StandardList.aspx>. [สืบค้นวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2557].
- ไมตรี สุทธิจิตต์ และ ศิริวรรณ สุทธิจิตต์. 2545. “แอนติออกซิแดนท์ : สารป้องกันโรคและเสริมสุขภาพ”. วารสารมหาวิทยาลัยมหาสารคาม. 21(1) : 57 – 62.
- รุจิริน ลิ้มศุภวานิช และจุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2552. คุณค่าเนื้อโคไทย.กรุงเทพฯ: บริษัทอมรพรินต์ติ้ง แอนด์พับลิชชิ่งจำกัดมหาชน.
- วาณี ใจวิเสน. 2554. “การประเมินการต้านการเหี่ยวของพืชพื้นบ้านที่บริโภคได้ในแพดตี๋หมู.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาสุขาภิบาลอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร.
- เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิษฐ์. 2536. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. ภาควิชาอุตสาหกรรม การเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร. 127 น.
- สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง. 2557. องค์ประกอบทางเคมีในใบชาสด. [online]. Available : <http://teainstitutemfu.com/main/blog/>. [สืบค้นวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2557].
- สุเมธดา วัฒนสินธุ์. 2545. จุลชีววิทยาทางอาหาร. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ. 454 น.
- สุภารัตน์ น้อยผา และ อุบลรัตน์ สิริภัทรวรรณ. 2009. “การต้านอนุมูลอิสระและยับยั้งจุลินทรีย์ของชาเขียว”. The 35th Congresson Science and Technology. 35 : 1 – 4.
- อรอุรช เอื้อศิริพันธ์. 2550. “การใช้สารโพลีฟีนอลจากชาเพื่อยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียที่สร้างสปอร์ในอุตสาหกรรม”. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร. 74 น.

- AOAC. 2006. "Chapter 17 AOAC Official Method 966.23c-24." P. 5-6. In Horwitz, W. and Latimer, W. **Official methods of analysis of AOAC international**. Maryland : AOAC international.
- Bozkurt, H. 2006. "Utilization of natural antioxidant: Green tea extract and *Thymbra spicata* oil in Turkish dry-fermented sausage". **Meat sci.** 73 : 442- 450.
- Castellini, C., Mugnai, C. and Bosco, A.D. 2002. "Effect of organic production system on boiler carcass and meat quality." **Meat Sci.** 60 : 219 – 225.
- Chen, W.S., D.C.Liu and M.T. Chen. 2004. "Determination of quality changes throughout processing steps in Chinese-style Pork Jerky". *Asian-Aust.J Anim. Sci.* 17(5) : 700 – 704.
- Dulluge, J.J. and Nelson, B.C. 2000. "Determination of tea catechins". **J. Chromat. A.** 881 : 411-424.
- Hamilton, M. and Shah, S. 1999. "Disorganization of cell division of methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* by a component of tea (*Camellia sinensis*) : a study of electron microscopy". **FEMS Microbiology Letters.** 176 : 463 – 467.
- He, Y. and Shahidi, F. 1997. "Antioxidant Activity of Green Tea and Its Catechins in a Fish Meat Model System." **J. Agric.Food Chem.** 45 : 4262 – 4266.
- Hudson, B.J. 1990. *Food Antioxidants*. London : Elsevier Science.
- Isemura, M., Saeki, K., Kimura, T., Hayakama, S., Minami, T., and Sazuka, M. 2000. "Tea catechins and relates polyphenols as anti cancer agents". **Journal of Biofactor.** 13 : 81 – 85.
- JECFA (2003). *Food Additive*. [online]. Available <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/>: [สืบค้นวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2557].
- Junko, S., Shigenobu, I., Koji, S., Takayoshi, O., Shunta, S., Teruo, T., and Kyoichi, M. 2004. "Effects of green tea intake on the development of coronant artery disease". **Circulation Journal.** 68 : 665 – 670.
- Juntachote ,T., Berghofer, E., Siebenhandl, S. and Bauer, F. 2006. "The antioxidative properties of Holy basil and Galangal in cooked ground pork." **Meat Science.** 72 : 446 – 456.

- Kim, H.S., Jin, S-K., Jo, C., Lee, M., Yang, M-R., Kim, J-H., and Kang, S-N.. 2012. "Effect of Addition of Tomato Powder on Colour, Antioxidant and Antimicrobial Trials of Pork Jerky during Storage." **Korean J. Food Sci. An.** 32(6) : 718 – 724.
- Kong, B., Zhang, H., Xiong, YL. 2010. "Antioxidant activity of spice extracts in a liposome system and in cooked pork patties and the possible mode of action". **Meat science.** 85(4) : 772-778.
- Lara, M.S., Gutierrez, J.I. and Andrés, A.I. 2011. "Evaluation of two natural extracts (*Rosmarinus officinalis* L. and *Mellisa officinalis* L.) as antioxidants in cooked pork patties pack in MAP". **Meat Science.** 88 : 481 – 488.
- Maneenin N., Pilasombut K., Bundit J. and Sethakul J. 2010. "Effect of green tea (*Camellia Sinensis*) extract on lipid oxidation and meat quality in raw ground pork during refrigerated storage". 1331 – 1334. In The 14th AAAP Proceeding. Bangkok : Thailand.
- Masatomo, H. and Kazuko, T. 2004. "Multiple of green tea catechin on the antifungal activity of antimycotics against *Cadida albicans*". **Journal of Antimicrobial Chemotherapy.** 10 : 1 – 5.
- Mbata, T. I., Debiao, L.U. and Saikia, A. 2008. "Antibacterial activity of the crude extract of Chinese green tea (*Camellia sinensis*) on *Listeria monocytogenes*". **African J. Biotechnol.** : 1571-1573.
- Mitsumoto, M., M.N. ÓGrady, J.P. Kerry and D.J. Buckley. 2005. Addition of tea catechins and vitamin C on sensory evaluation colour and lipid stability during chilled storage in cooked or raw beef and chicken patties. **Meat Science.** 69 : 773 – 779.
- Nihal, M., Ahmad, N., Mukhtar, H. and Wood, G. S. 2005. "Antiproliferative and proapoptotic effects of epigallocatechin-3-gallate on human melanoma: Possible implications for thechemoprevention of melanoma". **Int. J. Cancer.** 114 : 513-521.
- Nissen, L.R., Byrne, D.V., Bertelsen, G. and Skibsted L.H. 2004. The antioxidative activity of plant extracts in cooked pork patties as evaluated by descriptive sensory profiling and chemical analysis. **Meat Science.** 68 : 485 – 495.
- Nurulain, T.Z., 2006. "Green tea and its polyphenolic catechins : Medicinal uses in cancer noncancer applications". **Life Science.** 18 : 2073 – 2075.

- Shahidi, F., Janita, P.K. and Wanasundara, P.D. 1992. Phenolic antioxidants." Critical Reviews in Food Science and Nutrition. 32 : 67-103.
- Su, H.P. and C.W. Lin. 1988. "A survey of the storage characteristics of dried slice pork". **J.Chin.Soc.Animal.Sci.** 17 : 83 - 90.
- Taylor, P.W., Hamilton-Miller, J.M.T. and Stapleton, P.D. 2005. "Antimicrobial properties of green tea catechins". **Food Sci Technol.** 2 : 71-81.
- Perumalla, A.V.S. and N.S. Hettiarachchy. 2011. Green tea and grape seed extracts- Potential application in food safety and Quality. **Food Res. Inter.** 44 : 827-839.
- Wheeler, D.S. and Wheeler, W.J. 2004. "The medicinal chemistry of tea". **Drug Develop. Res.** 61 : 45-65.
- Wu, S.C., Yen, G.C., Wang, B.S., Chiu, C. K., Yen, W. J., Chang, L.W. and Duh, P.D. 2007. "Antimutagenic and antimicrobial activities of pu-erh tea". **Journal of Food Science and Technology.** 40: 506-512.