

บรรณานุกรม

- กฤษณา ประภัสสรวัฒนา, สาวิตรี วัทธัญไพศาล และจันทร์พร ผลากรกุล. 2552. การใช้แบคทีเรียกรดแลกติกที่สร้างสารแบคทีริโอซินเป็นหัวเชื้อในการทำไส้กรอกเปรี้ยว. ในการประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47. 17-20 มีนาคม 2552. หน้า 516-523. กรุงเทพฯ.
- คมแห พิลาสมบัติ. 2550. จุลินทรีย์เนื้อสัตว์. เอกสารประกอบการสอน. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์, คณะเทคโนโลยีการเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ชลัท สานทิวราภรณ์. 2542. การคัดแยกและการศึกษาคุณสมบัติของแบคทีเรียแลกติกที่ผลิตสารยับยั้งจากน้ำนมโคในประเทศไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.
- ชนัญญา กงทะสร. 2547. ผลของสารแบคทีริโอซินร่วมกับกรดแลกติกต่อการลดจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ในเนื้อสุกร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาสัตวศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- ณัฐธิดา แปวกระโทก. 2554. ผลของกล้าเชื้อแบคทีเรียแลกติกที่ผลิตแบคทีริโอซิน *Weissella cibaria* SI21 และ *Lactobacillus plantarum* RS49 ต่อ *Staphylococcus aureus* ในระหว่างกระบวนการหมักไส้กรอกอีสาน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท วิทยาศาสตร์การอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- มัลลิกา ไชยวุฒิ. 2555. ผลของส่วนผสมของไส้กรอกอีสานและกล้าเชื้อ *Lactobacillus plantarum* RS49 ที่ผลิตแบคทีริโอซินต่อ *Salmonella* Anatum ในระหว่างการหมัก. วิทยานิพนธ์บัณฑิตศึกษาคณะอุตสาหกรรมเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- มัลลิกา ไชยวุฒิ. 2556. ผลของส่วนผสมในการผลิตไส้กรอกอีสานและการใช้กล้าเชื้อแบคทีเรียแลกติกที่ผลิตแบคทีริโอซิน *Lactobacillus plantarum* RS49 ต่อ *Salmonella*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาโภชนาการ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- มัลลิกา ไชยวุฒิ กิตติชัย บรรจง จุฑารัตน์ เศรษฐกุล และ อติสร เสวตวิวัฒน์. 2554. “ผลของการหมักต่อคุณภาพและการยอมรับของไส้กรอกอีสานจากเนื้อโคพื้นเมืองไทยที่หมักในไส้หมูและไส้คอลลาเจน.” วารสารเกษตรพระจอมเกล้า. 29 (3-2) : 18-27.
- วัชรียา วงษ์หาญ, คณิต วิจิตพันธุ์ และ สุกานดา วิจิตพันธุ์. 2558. การผลิตไส้กรอกอีสานเสริมแกมมาอะมิโนบิวทีริกแอซิด (กาบา) โดยใช้เชื้อบริสุทธิ์ *Lactobacillus plantarum* SKKL1. ในการประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 34. 27 มีนาคม 2558. หน้า 654-664. มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. 2546. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มพช. 144/2546. ไส้กรอกอีสาน.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2539. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : ชัยเจริญ.

- สุมนหา วัฒนสินธุ์. 25445. จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- อรอนงค์ พริ้งสุกละ. 2550. แบคทีเรียที่สร้างจากแบคทีเรียแลกติก. วารสารวิทยาศาสตร์ มศว. 23 (2) : 145-160.
- อัจฉรา เพิ่ม. 2550. แบคทีเรียแลกติก. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : ภาพพิมพ์.
- อดิศร เสวตวิวัฒน์. 2533. ผลของการใช้กล้ำเชื้อแบคทีเรียกรดแลกติกต่อ *Salmonella* ในการหมักแฮม. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิตสาขาวิชาจุลชีววิทยาบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อดิศร เสวตวิวัฒน์ และ อรุณ ปางตระกูลนนท์. 2539. ประสิทธิภาพของ Salmosyst กับอาหาร เลี้ยงเชื้อ Rambach agar ต่อการตรวจหา *Salmonella* ในแฮม. ในการประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 34 หน้า 272-279. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อพัชชา จินดาประเสริฐ, กัญญา จิระเจริญรัตน์ และอดิศร เสวตวิวัฒน์. 2557. การเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพ ของไส้กรอกอีสานที่เติมกล้ำเชื้อ *Weissella cibaria*. ในการประชุมวิชาการ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อสัตว์ ครั้งที่ 5. 25-26 มิถุนายน 2557. หน้า 24-28. กรุงเทพฯ.
- Abee, T. 1995. "Pore-forming bacteriocins of Gram-positive bacteria and self-protection mechanisms of producer organisms." **FEMS Microbiol. Lett.** 129 : 1-10.
- Adams, M.R. and Hall, C.A. 1988. "Growth inhibition of food-born pathogens by lactic acid and acetic acid and their mixture." **J. Food Sci. Technol.** 23 : 287-292.
- AOAC. 2006. Chapter 17 AOAC Official Method 966.23c-24. In Horwitz, W. and W. Latimer, **Official methods of analysis of AOAC international**. Maryland : AOAC international.
- BAM. 2001. Bacteriological Analytical Manual online, Chapter 12 on *Staphylococcus aureus*. U.S. Food and Drug Administration. [Online]. Available: [http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/Laboratory Methods/ucm_071429.html](http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm_071429.html). [สืบค้นวันที่ 9 ธันวาคม 2556]
- Bayles, D., Annous, B.A. and Wilkinson, B.J. 1996. "Cold stress proteins induced in *Listeria monocytogenes* in response to temperature down shock and growth at low temperatures." **Appl. Environ. Microbiol.** 62(3) : 1116-1119.
- Bolton, D.J., Pearce, R.A., Sheridan, J.J., Blair, I.S., McDowell, D.A. and Harrington, D. 2002. "Washing and chilling as critical control points in pork slaughter hazard analysis and critical control point (HACCP) systems." **J. Appl. Microbiol.** 92 : 893-902.
- Bruno, M.E.E. and Montville, T.J. 1993. "Common mechanistic action of bacteriocins from lactic acid bacteria." **Appl. Environ. Microbiol.** 59 : 3003-3010.

- Chokesajjawatee, N., Pornaem, S., Young-Gun Zo, Kamdee, S., Luxananil, P. Wanasen, S. and Valyasevi, R. 2009. "Incidence of *Staphylococcus aureus* and associated risk factors in Nham, a Thai fermented pork product." **Food Microbiol.** 26 : 547–551.
- Colak, H., Hampikyan, H. Ulusoy, B. and Bingol, E.B. 2007. "Presence of *Listeria monocytogenes* in Turkish style fermented sausage (sucuk)." **Food Control.** 18 : 30-32.
- Davidson, P.M. and Hoover, D.G. 1993. **Antimicrobial components from lactic acid bacteria**, pp. 127-159. In S. Salminen and A. Von Wright (eds.). Lactic Acid Bacteria. Marcel Dekker, Inc., New York.
- De Vuyst, L. and E.J. Vandamme. 1994. **Antimicrobial potential of lactic acid bacteria**. In De Vuyst, L. and Vandamme, E.J. (ed.). Bacteriocins of lactic acid bacteria - Microbiology, Genetics and Applications. New York : Chapter and Hall.
- De Vuyst, L. and E.J. Vandamme. 1994. **Nisin, a antibiotic produced by *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* : properties, biosynthesis, fermentation and application**. In : bacteriocin of lactic acid bacteria : microbiology , genetic and applications. Blackie Academic and Profession, London, England.
- Duffy, G., Cloak, O.M., O' Sullivan, M.G., Guiller, A., Sheridan, J.J., Blair, I.S. and McDowell, D.A. 1999. "The incidence and antibiotic resistance profiles of *Salmonella* spp. on Irish retail meat products." **Food Microbiol.** 16 : 623-631.
- Ennahar, S., Sashihara, T. Sonomoto, K. and Ishizaki, A. 2000. "Class IIa bacteriocins : biosynthesis, structure and activity." **FEMS Microbiol. Rev.** 24 : 85-106.
- Ennahar, S., Zendo, T. Sonomoto, K. and Ishizaki, A. 1999. "Investigation of bacteriocin production and purification from *Nukadoko* isolates displaying antimicrobial activity." **Japanese. J. Lactic Acid Bacteria.** 10: 29-36.
- Gonzalez-Fandos, M.E. Sierra, M., Garcia-Fernandez, M.C. and Otero, A. 1999. "The influence of manufacturing and drying conditions on the survival and toxinogenesis of *Staphylococcus aureus* in two Spanish dry sausages (Chorizo and Salchichon). **Meat Sci.** 52 : 411-419.
- Gonçalves, A.C., Almeida, R.C.C., Alves, M.A.O. and Almeida, P.F. 2005. "Quantitative investigation on the effects of chemical treatments in reducing *Listeria monocytogenes* population on chicken breast meat." **Food Control.** 16 : 617-622.
- Hwang, C.A., Porto-Fett, A.C.S., Juneja, V.K., Ingham, S.C., Ingham, B.H. and Luchansky, J.B. 2009. "Modeling the survival of *Escherichia coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes*, and

- Salmonella* Typhimurium during fermentation, drying and storage of soudjouk-style fermented sausage.” **Int. J. Food Microbiol.** 129 : 244-252.
- Kostinek, M., Specht, I., Edward, V.A., Pinto, C., Egounlety, M. and Sossa, C. 2007. “Characterization and Biochemical properties of predominant lactic acid bacteria from fermenting cassava for selection as starter culture.” **Int. J. Food Microbiol.** 114 : 342-351.
- Lahti, E., Johansson, T., Honkanen-Buzalski, T., Hill, P. and Nurmi, E. 2001. “Survival and detection of *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* during the manufacture of dry sausage using two different starter cultures.” **Food Microbiol.** 18 : 75-85.
- Muthukumarasamy, P. and Holley, R.A. 2007. “Survival of *Escherichia coli* O157:H7 in dry fermented sausages containing micro-encapsulated probiotic lactic acid bacteria.” **Food Microbiol.** 24 : 82-88.
- Muyanja, C.M.B.K., Narvhus, J.A., Treimo, J. and Langsrud, T. 2003. “Isolation, characterisation and identification of lactic acid bacteria from bushera: a Ugandan traditional fermented beverage.” **Int. J. Food Microbiol.** 80 : 201-210.
- Oliveira, C.E.V., Stamford, T.L.M., Gomes Neto, N.J. and De Souza, E.L. 2010. “Inhibition of *Staphylococcus aureus* in broth and meat broth using synergies of phenolics and organic acids.” **Int. J. Food Microbiol.** 137 : 312-316.
- Phomraksa, P., Wiriyacharee, P., Rujanakraikarn, L. and Pathomrungsitayunkul, P. 2005. “Using Potassium Sorbate and Vacuum Packaging to Extend Shelf Life of Thai Fermented Pork Sausages (Sai Krok Prew).” **CMU Journal.** 4(1) : 27-38.
- Pilasombut, K., Ngamyeesoon, N. and Doan Duy, L.N. 2015. In Vitro Inhibitory Activities of Lactic Acid Solution and Bacteriocin from Lactic Acid Bacteria Isolate KL-1 against Food Pathogenic Bacteria. **In International Conference on Engineering and Applied Science. July 2015. Hokkaido Japan.**
- Pipek, P., P. Fila, J. Jelení-Ková, J. Bryechta and M. Miyahara, 2004. Technological aspects of acid decontamination of carcasses. *Chem Listy.* 98 : 885-869
- Rose, N.L., Sporn, P., Stiles, M.E. and McMullen, L.M. 1999. “Inactivation of Nisin by Glutathione in Fresh Meat.” **J. Food Sci.** 64 : 760-762.
- Schillinger, U. and Lucke, F. 1989. “Antibacterial Activity of *Lactobacillus sake* Isolated from Meat.” **Appl. Environ Microbiol.** 55(8) : 1901-1906.

- Swetwathana, A. and Lotong, N. 1999. Selection of the bacteriocin producing lactic acid bacteria from Nham (Thai Fermented Meat). **Proceeding of international conference on ASIAN network on Microbial Researches.** November 29- December 1 , 1999. Chaingmai, Thailand. PIII / 16 : 543-548.
- Swetwathana, A., Lotong, N., Nakayama, J. and Sonomoto, K. 2007. "Maturation of Nham-A Thai fermented meat product." **Fleisch Wirtschaft Int.** 22(3) : 46-49.
- Tangwatcharin, P., Chanthachum, S. Khopaiboo, P and Griffiths, M.W. 2006. "Morphological and physiological responses of *Campylobacter jejuni* to stress." **J. Food Prot.** 69 : 2747-2753.
- Van Netten , P., Mossel, D. A. A. and Huis In' t Vel, J. 1995. "Lactic acid decontamination of fresh meat pork carcasses : a pilot plant study." **Int. J. Food Microb.** 25 : 1-9.
- Visessanguan, W., Benjakul, S., Smitinonta, T., Kittikuna, C., Thepkasikula, P. and Panya, A. 2006. "Changes in microbiological, biochemical and physico-chemical properties of Nham inoculated with different inoculum levels of *Lactobacillus curvatus*." **LWT.** 39 : 814-826.
- Warriss, P.D. 2000. **Meat Science.** CABI publishing, UK.
- Woolthuis, C. H. J. and Smulders, F. J. M. 1985. "Microbiological contamination of calf carcasses by lactic acid sprays." **J. Food Prot.** 48 : 832-837.