

บรรณานุกรม

- สมสมร แก้วบริสุทธิ, นิลุบล กิจอันเจริญ, และ สินีนาฏ ศิริ. 2550. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การใช้การแช่แข็งของจุลินทรีย์เพื่อรักษาคุณภาพและเพิ่มความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากปลาน้ำจืดเศรษฐกิจ ปี 2550. มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น.
- สมสมร แก้วบริสุทธิ, นิลุบล กิจอันเจริญ, และ สินีนาฏ ศิริ. 2551. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การใช้การแช่แข็งของจุลินทรีย์เพื่อรักษาคุณภาพและเพิ่มความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากปลาน้ำจืดเศรษฐกิจ ปี 2551. มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2547. ปลานิล. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2548. ปลาแซ่เอือกแข็ง. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.
- Al-Dagal, M.M. and W.A. Bazaraa. 1999. Extension shelf-life of whole and peeled shrimp with organic acid salts and bifidbacteria. *J. Food Prot.* 62: 51-56.
- American Public Health Association. 1981. Standard method for the examination of **water** and waste water. 15th Edition. American Public Health Association, Washington , DC.
- American Public Health Association. 2001. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. American Public Health Association, Washington, DC.
- Chiou, T. and J. Huang. 2004. Biochemical changes in the abdominal muscle of mud crab *Scylla serrata* during storage. *Fish. Sci.* 70: 167-173
- Francoise, L. 2010. Occurrence and role of lactic acid bacteria in seafood products. *Food Microbiol.* 27: 698-709.
- Gelman, A., V. Drabkin, and L. Glatmen. 2001. Evaluation of lactic acid bacteria, isolated from lightly preserved fish products as started cultures for new fish-based food products. *Innov. Food Sci. Emerg. Tenol.* 1: 219-226.
- Maragkoudakis, P. A., K. C. Mountzouris, D. Psyrras, S. Cremonese, J. Fischer, M. Cantor, and E. Tsakalidou. 2009. Functional properties of novel protective lactic acid bacteria and application in raw chicken meat against *Listeria monocytogenes* and *Salmonella enteritidis*. *Int. J. Food Microbiol.* 130: 219-226.

Meilgaard, M., G.V. Civille, and B.T. Carr. 1999. Sensory Evaluation Techniques. 3rd Edition. CRC Press,

NY.

Milliken, G. and D.E. Johnson. 1997. Analysis of Messy Data: Designed Experiments. Volume 1. CRC Press,

NY.

Subramanian, T.A. 2007. Effect of processing on bacterial population of cuttlefish and crab and determination of bacterial spoilage and rancidity developing on frozen storage. J. Food Process. Preserv. 31: 13-31.

Tharmaraj, N. and P. Shah. 2003. Selective enumeration of *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacteria*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus rhamnosus*, and Propionibacteria. J. Dairy Sci. 86: 2288-2296.

Vescovo, M., G. Scolari, and C. Zacconi. 2006. Inhibition of *Listeria innocua* growth by antimicrobial-producing lactic acid cultures in vacuum-packed cold smoked salmon. Food Microbiol. 23: 689-693.



