

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. (2536). *มาตรฐานทางจุลชีววิทยาประเภทอาหารปรุงสุกทั่วไปของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์*. วันที่ค้นข้อมูล 15 กุมภาพันธ์ 2554, เข้าถึงได้จาก <http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/BQSF/fild/varity/cheme/confict22.htm>.
- ชมพู่ ยิ้มโต. (2550). *การถนอมอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอ. เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์.
- นพมาศ สุนทรเจริญนนท์. (2544). ยาและผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: ภาควิชาเภสัชวินิจฉัย คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- นฤดม บุญหลง และกล้าณรงค์ ศรีรอด. (2545). *อาหารเพื่อมนุษยชาติ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิจศิริ เรืองรังษี และธวัชชัย มังคละคุปต์. (2547). *สมุนไพรไทย เล่ม 1*. กรุงเทพฯ: บี เฮลท์ดี.
- ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์, เนื้อทอง วนานวัธ, สายสนม ประดิษฐ์ดวง และวราภา วรพงษ์. (2532). *คุณภาพกุ้งแห้ง*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พนมพร ภาณุทัต และสาวิตรี วัฑฒญไพศาล. (2543). การยับยั้งเชื้อแบคทีเรียในอาหารด้วยสารสกัดจากเครื่องเทศและสมุนไพรไทยบางชนิด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- พิรพัฒน์ สุพรรณพันธุ์, วีรพงศ์ วุฒิพันธุ์ชัย และสุภัฒติต นิर्मรัตน์. (2553). ประสิทธิภาพของสารสกัดสมุนไพรที่ผลิตเป็นการค้าและสารสมุนไพรสกัดสดบางชนิดในการยับยั้งการเจริญของ *Staphylococcus aureus*. *วารสารพิษวิทยาไทย*, 25(1), 15-28.
- พรพล รมย์นุกูล. (2545). *การถนอมอาหาร*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. (2526). การยืดอายุการเก็บรักษาปลาหมึกแห้งโดยวิธีร่วมระหว่างการฉายรังสีและการให้สารกันเชื้อรา. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มัทนา แสงจินดาวงษ์. (2523). การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียจากผลิตภัณฑ์ประมงบางชนิด. *วารสารอาหาร*, 12(2), 157-167.
- รุ่งระวี เต็มศิริฤกษ์กุล, พร้อมจิตร์ ศรีลัมภ์, วงศ์สถิตย์ ฉั่วกุล, วิชิต เปานิล, สมภพ ประธานธูราษฎร์ และนพมาศ สุนทรเจริญนนท์. (2542). *สมุนไพร: ยาไทยที่ควรรู้*. กรุงเทพฯ: อมรินทร์ พริ้นติ้ง แอนด์ พับลิชชิ่ง.
- วันดี กฤษณพันธ์. (2541). *สมุนไพรน่ารู้* (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วิไล รังสาดทอง. (2545). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ: Text and Journal Publication.
- ศรีวรรณมา ทักษานานนท์, (2554). ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับโรคติดเชื้อและพาหะนำโรค : *Vibrio parahaemolyticus*. ศูนย์ข้อมูลติดเชื้อและพาหะนำโรค. เข้าถึงได้จาก <http://webdb.dmscmoph.go.th/>

- ศรีสมร คงพันธุ์ และมณี สุวรรณผ่อง. (2533). *อาหารทะเล*. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- ศิริโฉม หุ่นแก้ว และกิตติรัตน์ วงษ์อินทร์. (2550). คุณภาพทางจุลชีววิทยาของหมึกแห้งปรุงรสพร้อมบริโภคที่จำหน่ายปลีกในตลาดหนองมน ชลบุรี. ใน การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- สมภพ ประธานธรรารักษ์ และพร้อมจิต ศรลัมภ์. (2552). *สมุนไพร : การพัฒนาเพื่อการใช้ประโยชน์ที่ยั่งยืน* (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: สามลดา.
- สินหทัย สมบูรณ์ยิ่ง. (2545). *การสำรวจคุณภาพทางจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์ปลาหมึกหวานปรุงรสที่จำหน่ายในตลาดหนองมน จังหวัดชลบุรี*. ปัญหาพิเศษทางจุลชีววิทยา ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต, สาขาวิชาจุลชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- สุชาติ ไชยสวัสดิ์ และสุรัชย์ แก้วบุญเรือง. (2551). วันที่ค้นข้อมูล 6 มีนาคม 2554, เข้าถึงได้จาก <http://www.olympic4.ob.tc/home2.html>
- สุชาติ ไชยสวัสดิ์, ดารารวรรณ ทองบุตร, วราภรณ์ เมธาวิริยะศิลป์, อริยะ ไชยสวัสดิ์, ณัฐพล พิทักษ์วรรัตน์, คชพล จาตุรนต์รัศมี และอมรรัตน์ สุทธิพินิจธรรม. (2551). การศึกษาฤทธิ์ต้านจุลชีพเบื้องต้นของสมุนไพรในครัวไทย. ใน นริศรา คำแก่น, *การศึกษากฎวิธีทางชีวภาพของสมุนไพร* (หน้า 7). กรุงเทพฯ: ก๊อปปี้ออกซ์.
- สุบัณฑิต นิมรรัตน์. (2551). *การจัดจำแนกแบคทีเรียแกรมลบรูปร่างท่อน : วงศ์ Vibrionaceae*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุบัณฑิต นิมรรัตน์, ปรียาพร ทองเนียม และวีรพงศ์ วุฒิพันธุ์ชัย. (2553ก). แบคทีเรียกลุ่มทนเค็มและแบคทีเรียกลุ่มเอนเทอโรแบคทีเรียซีอี ในผลิตภัณฑ์หมึกแห้งที่จำหน่ายในจังหวัดชลบุรี ประเทศไทย. *วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น*, 38(4), 509-519.
- สุบัณฑิต นิมรรัตน์, วีรพงศ์ วุฒิพันธุ์ชัย และปรียาพร ทองเนียม. (2553ข). การปนเปื้อนของแบคทีเรียกลุ่มเอนเทอโรโทรปในผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแห้งที่จำหน่ายในจังหวัดชลบุรี. *วารสารปัญญาภิวัฒน์*, 2(1), 70-83.
- สุบัณฑิต นิมรรัตน์, วีรพงศ์ วุฒิพันธุ์ชัย และสวามินี ชีระวุฒิ. (2553ค). รายงานวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลในจังหวัดชลบุรีให้ปราศจากยาฆ่าแมลง สีสังเคราะห์และแบคทีเรียก่อโรค. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2553.
- สำนักงานป้องกันควบคุมโรค. (2551). *รายงานเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา สคร. 6 ขอนแก่น*. กลุ่มระบาดวิทยา สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 6 จังหวัดขอนแก่น.
- Ayulo, A. M. R., Machado, R. A., and Scussel, V. M. (1994). Enterotoxigenic *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* in fish and seafood from the southern region of Brazil. *International Journal of Food Microbiology*, 24, 171-178.
- Bacteriological Analytical Manual [BAM]. (1998). *US Food and Drugs Administration* (8th ed.). Gaithersburg: AOAC International.
- Banwart, G. J. (1989). *Basic Food Microbiology*. New York: Chapman & Hall.

- Braga, L., Shupp, J., Cummings, C., Jett, M., Takahashi, J., Carmo, L., Chartone-Souza, E., and Nascimento, A. (2005). Pomegranate extract inhibits *Staphylococcus aureus* growth and subsequent enterotoxin production. *Journal of Ethnopharmacology*, 96, 335–339.
- Brul, S., and Coote, P. (1999). Preservative agents in food: Mode of action and microbial resistance mechanisms. *International Journal of Microbiology*, 50, 1-17.
- Chotmongcol K, Vuthiphandchai V, Theeravut S and Nimrat S (2010) Contamination of formalin, salicylic acid and synthetic dyes of foods distributed in the Eastern Thailand. The 9th National Environmental Conference, March 24-27, 2010, Sunee Grand Hotel and Convention Center. (In Thai)
- Coton, M., Denis, C., Cadot, P. and Coton, E. (2011). Biodiversity and characterization of aerobic spore-forming bacteria in surimi seafood products. *Food Microbiology*, 28(2), 252-260.
- Cowan, M. M. (1999). Plant products as antimicrobial agents, *Clinical Microbiology Reviews*, 12, 564–582.
- Doe, P., and Olley, J. (1990). Drying and dried fish product. In Z. E. Sikorski (Ed). *Seafood resources, nutritional composition, and preservation*, (pp. 125-145). Boca Raton: CRC Press.
- Dupont, S., Canffin, N., Bhandari, B., Dykes, G. A. (2006). *In vitro* antibacterial activity of Australian native herb extracts against food-related bacteria. *Food Control*, 17, 929-932.
- Finney, M., Smullen, J., Foster, H. A., Brokx, S., and Storey, D. M. (2003). Evaluation of chromocult coliform agar for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae from faecal samples from healthy subjects. *Journal of Microbiological Methods*, 54, 353–358.
- Fontan, M. C. G., Lorenzo, J. M., Martinez, S., Franco, I., and Carballo, J. (2007). Microbiological characteristics of Botillo, A Spanish traditional pork sausage. *LWT - Food Science and Technology*, 40, 1610-1622.
- Frazier, W.C. and Westhoff, D.C. (1988). *Food Microbiology* (4th ed.) Singapore: McGraw-Hill Book company.
- Freeman, B. A., and Burrow, W. (1985). *Textbook of microbiology* (2nd ed.). Philadelphia: W. B. Saunders.
- Holt, J. G., Krig, N. R., Sneath, P. H. A., Staley, J. T., and Williams, S. T. (1994). *Bergey's manual of determinative bacteriology* (9th ed.). Baltimore: Williams & Wilkins.

- Hosseini, H., Cheraghali, A.M., Yalfani, R. and Razavilar, V. (2003). Incidence of *Vibrio* spp. in shrimp caught off the south coast Iran. *Food Control*, 15, 187-190.
- Immanuel, G., Raj, P. I., Raj, P. E., and Palavesam, A. (2006). Intestinal bacterial diversity in live rock lobster *Panulirus homarus* (Linnaeus) (Decapoda, Pleocyemata, Palinuridae) during transportation process. *Pan-American Journal of Aquatic Sciences*, 1(2), 69-73.
- Jeyasekaran, G., Ganesan, P., Shakila, J. R., Maheswari, K., and Sukumar, D. (2004). Dry ice as a novel chilling medium along with water ice for short-term preservation of fish emperor breams, lethrinus (*Lethrinus miniatus*). *Innovative Food Science and Emerging Technology*, 5(4), 485-493.
- Lalitha, K. V., and Surendren, P. K. (2006). Microbiological changes in farm reared freshwater prawn (*Macrobrachium rosenbergii* de Man) in ice. *Food Control*, 17, 802-807.
- Lanier, T. C. (1994). Functional food protein ingredients from fish. In Z. E. Sikorski, B. S. Pan, & F. Shahidi (Eds.), *Seafood protein*, (pp. 127-159). London: Chapman & Hall.
- Leclercq, A., Wanegue, C., and Baylac, P. (2002). Comparison of fecal coliform agar and violet red bile lactose agar for fecal coliform enumeration in foods. *Applied and Environmental Microbiology*, 68, 1631-1638.
- Lin, Y. T., Labbe, R. G., and Shetty, K. (2005). Inhibition of *Vibrio parahaemolyticus* in seafood systems using oregano and cranberry phytochemical synergies and lactic acid. *Innovative Food Science and Emerging Technology*, 6, 453-458.
- Lopez, C. M., Nitisinprasert, S., Wanchaitanawong, P., and Poovarodom, N. (2003). Antimicrobial activity of medicinal plant extracts against foodborne spoilage and pathogenic microorganisms. *Kasetsart Journal: Natural Science*, 37, 460 – 467.
- Machado, T. B., Pinto, A. V., Pinto, M. C. F. R., Leal, I. C. R., Silva, M. G., Amaral, A. C. F., Kuster, R. M. and Netto-dosSantos, K. R. (2003). *In vitro* activity of Brazilian medicinal plants, naturally occurring naphthoquinones and their analogues, against methicillin-resistant *S. aureus*. *International Journal of Antimicrobial Agents*, 21, 279-284.
- Miller, K. B. M., and Sikorski, Z. E. (1990). Smoking. In Z. E. Sikorski (Ed.), *Seafood resource, nutritional composition, and preservation*, (pp. 163-180). Boca Raton: CEC Press.
- Munn, C. B. (2004). *Marine microbiology*. London: BIOS Scientific Publishers.

- Naczek, M., and Artyukhova, A. S. (1990). Canning. In Z. E. Sikorski (Ed.), *Seafood resource, nutritional composition, and preservation*, (pp. 181-198). Boca Raton: CEC Press.
- Naz, S., Siddiqi, R., Ahmad, S., Rasool, S., and Sayeed, S. (2007). Antibacterial activity directed isolation of compounds from *Punica granatum*. *Journal of Food Sciences*, 72, 341-345.
- Normanno, G., Firinu, A., Virgilio, S., Mula, G., Dambrosio, A., Poggiub, A., Decastellic, L., Mionid, R., Scuotae, S., Bolzonif, G., Di Giannataleg, E., Salinettih, A. P., La Salandra G., Bartoli, M., Zuccon, F., Pirino, T., Sias, S., Parisi, A., Quaglia, N.C., Celano, G.V. (2005). Coagulase-positive Staphylococci and *Staphylococcus aureus* in food products marketed in Italy. *Int. J. Food Microbiol*, 98, 73-79.
- Okigbo, R. N., and Ajale, A. N. (2005). Inhibition of some human pathogens with the tropical plant extracts *Chromolaena odorata* and *Citrus aurantifolia* and some antibiotics. *International Journal of Molecular Medicine Education Science*, 1, 34-40.
- Okigbo, R. N., Mbajaka, C., and Njoku, C. O. (2005). Antimicrobial potential of (UDA) *Xylopi aethopica* and *Ocimum gratissimum* on some pathogens of man. *International Journal of Molecular Medicine Education Science, Pakistan*, 1(4), 392-394.
- Okigbo, R. N., and Ogbonnanya, O. U. (2006). Antifungal effects of two tropical plants extracts *Ocimum gratissimum* and *Afromaomum melegueta* on post harvest yam *Discorea spp. rot*. *African Journal of Biotechnology*, 5(9), 727-731.
- Reddy, M., Gupta, S., Jacob, M., Khan, S., and Ferreira, D. (2007). Antioxidant, antimalarial and antimicrobial activities of tannin-rich fractions, ellagitannins and phenolic acids from *Punica granatum* L. *Planta Medica*, 73, 461-467.
- Samutsan S, Vuthiphandchai V, Theeravut S and Nimrat S (2010) Distribution of borax, sodium hydrosulfite and pesticide residues in food product from Eastern Thailand. The 9th National Environmental Conference, March 24-27, 2010, Sunee Grand Hotel and Convention Center. (In Thai).
- Shan, B., Cai, Y. Z., Brooks, J., and Corke, H. (2007). The *in vitro* antibacterial activity of dietary species and medicinal herb extracts. *International Journal of Food Microbiology*, 117, 112-119.
- Shenderyuk, V. I., and Bykowski, P. J. (1990). Salting and marinating of fish. In Z. E. Sikorski (Ed.), *Seafood resource, nutritional composition, and preservation*, (pp. 147-162). Boca Raton: CEC Press.

- Skandamis, P., Tsigarida, E., and Nychas, G. J. E. (2002). The effect of oregano essential oil on survival/death of *Salmonella typhimurium* in meat stored at 5 °C under aerobic, VP/MAP conditions. *Food Microbiology*, 19, 97-103.
- Sofowora, A. (1982). *Medicinal plants and traditional medicine in Africa*. Chichester: John Wiley.
- Voravuthikunchai, S., Lortheeranuwat, A., Jeeju, W., Sririrak, T., Phongpaichit, S. and Supawita, T. (2004). Effective medicinal plants against enterohaemorrhagic *Escherichia coli* O157: H7. *Journal of Ethnopharmacology*, 94, 49-54.
- Voravuthikunchai, S., Sririrak, T., Limsuwan, S., Supawita, T., Iida, T., and Honda, T. (2005) Inhibitory effects of active compounds from *Punica granatum* pericarp on verocytotoxin production by enterohemorrhagic *Escherichia coli* O157: H7. *Journal of Health Sciences*, 51, 590-596.
- Weerakkody, N. S., Caffin N., Turner, M. S., and Dykes, G. A. (2010). In vitro antimicrobial activity of less-utilized spice and herb extracts against selected food-borne bacteria. *Food Control*, 21, 1408-1414.
- Wittman, R. J. and Flick, G. J. (1995). Microbial contamination of shellfish: prevalence, risk to human health, and control strategies. *Annual Review of Public Health*, 16, 123-140.
- Zhang, H., Kong, B., Xiong, Y. L., and Sun, X. (2009). Antimicrobial activities of spice extracts against pathogenic and spoilage bacteria in modified atmosphere packaged fresh pork and vacuum packaged ham slices stored at 4 °C. *Meat Science*, 81, 686-692.