

เอกสารอ้างอิง

- กรมประมง. (2006). *มาตรฐานคุณภาพทางจุลชีววิทยา*. วันที่สืบค้นข้อมูล 15 มีนาคม 2554, เข้าถึงได้จาก <http://www.fisheries.go.th/quality/analyse/Traditional4.pdf>.
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. (2550). *เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาสำหรับอาหารทั่วไปที่มีใช้อาหารควบคุมเฉพาะกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์*. วันที่ค้นข้อมูล 5 พฤศจิกายน 2550, เข้าถึงได้จาก <http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/BQSF/File/varity/cheme/conflict22.htm>
- กรรณิการ์ เสนทอง, สมุธ เนาว์รุ่งโรจน์, มณฑล เลิศคนาวนิชกุล, ภูวดล บางรักษ์ และวรางคณา จัตุรงค์. (2551). *การคัดเลือกและการวิเคราะห์แยกชนิด Bacillus ที่ผลิตเอนไซม์โปรติเอสที่ทนร้อนและ Lactobacillus จากน้ำนมดิบ และฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรีย*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์.
- กำเนิด สุภณวงษ์. (2534). *จุลชีวอุตสาหกรรม*. กรุงเทพฯ: โอ. เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์.
- บัญญัติ สุขศรีงาม, นิสา ไกรรักษ์, พรณิภา ศิริเพิ่มพูล, ศิริพร เอื้ออังกูร, สุภัตติ นิมรัตน์, อภิรติ ปลัฒนภาคย์, กาญจนา หิรัญเพ็ง, ปรียา นุพาสันต์, ศิริโฉม พุงแก, สุดสายชล หอมทอง, สุดารัตน์ สอนจิตร และวรรณภา จงโยธา. (2551). *สถานการณ์การปนเปื้อนและพัฒนาเทคนิคในการตรวจวัดจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหารแห้งเพื่อบ่งชี้การเป็นศูนย์ตรวจจุลินทรีย์และการรับรองมาตรฐานสินค้าอาหารทะเลแห้ง*. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์, ภาควิชาจุลชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- บุษกร อุดรวิชาติ. (2545). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. สงขลา: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ประเสริฐ สายสิทธิ์. (2524). *ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ*. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์, เนื้อทอง วนานวัธ, สายสนม ประดิษฐ์ดวง และวราภา วรพงษ์. (2532). *คุณภาพกุ้งแห้ง*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พีร์ เหมะรัชตะ. (2551). *ความสำคัญของโพรไบโอติกต่อการแพทย์*. *วารสารจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย*, 52(3), 193-204.
- มณจันท์ เมฆธน และกมลพร มาแสวง. (2543). *ศักยภาพของแบคทีเรียที่มีประโยชน์บางชนิดในการยับยั้งแบคทีเรีย Vibrio harveyi ที่ทำให้เกิดโรคเรืองแสงในกุ้ง*. ใน การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 38 สาขาประมงและสาขาวิทยาศาสตร์ (หน้า 259-268). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มัทนา แสงจิตาวงษ์. (2538). *จุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์ประมง*. กรุงเทพฯ: ไร่เขียว.
- รังสิณี ไสธวิทย์. (2550). *เคมีและจุลชีววิทยาเบื้องต้นของอาหาร*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์วิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- ไวโรจน์ เดชมหิทุกุล, จันทรจิรา อยู่คง, กนกวรรณ พุ่มพุดรา, แสงชัย เอกประทุมชัย และ เพ็ญจันทร์ เมฆวิจิตรแสง. (2550). การศึกษาสูตรอาหารและกระบวนการผลิตสปอร์ *Bacillus subtilis* เพื่อเป็นโปรไบโอติกในสัตว์. *วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัย พระจอมเกล้าธนบุรี*, 30(2), 251-260.
- ศิวาพร ศิวเวช. (2542). *การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรม*. กรุงเทพฯ: ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ.
- ศิริโฉม พุงเก้า และกิตติรัตน์ วงษ์อินทร์. (2550). คุณภาพทางจุลชีววิทยาของหมักแห้งปรุงรสพร้อมบริโภคที่จำหน่ายปลีกในตลาดหนองมนชลบุรี. ใน การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 (หน้า 750-755). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิริโฉม พุงเก้า และสุพัตรา เมืองฮาม. (2551). ความชุกของ *Bacillus* sp. และ *Bacillus cereus* ในผลิตภัณฑ์หมักแห้งปรุงรส. ใน การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (หน้า 138-146). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สาโรจน์ ศิริคันสนียกุล. (2547). *เทคโนโลยีชีวภาพอาหารการหมักและสิ่งแวดล้อม*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สินหทัย สมบุญมัย. (2545). *การสำรวจคุณภาพทางจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์ปลาหมักหวานปรุงรสที่จำหน่ายในตลาดหนองมน จังหวัดชลบุรี*. ปัญหาพิเศษทางจุลชีววิทยา ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต, สาขาวิชาจุลชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- สุบัณฑิต นิมรัตน์, ปรียาพร ทองเนียม และวีรพงศ์ วุฒิพันธุ์ชัย. (2553ก). แบคทีเรียกลุ่มทนเค็มและแบคทีเรียกลุ่มเอนเทอโรแบคทีเรียซีอี ในผลิตภัณฑ์หมักแห้งที่จำหน่ายในจังหวัดชลบุรี ประเทศไทย. *วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น*, 38(4), 509-519.
- สุบัณฑิต นิมรัตน์, วีรพงศ์ วุฒิพันธุ์ชัย และปรียาพร ทองเนียม. (2553ข). การปนเปื้อนของแบคทีเรียกลุ่มเอนเทอโรโคคในผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแห้งที่จำหน่ายในจังหวัดชลบุรี. *วารสารปัญญาภิวัฒน์*, 2(1), 70-83.
- สุบัณฑิต นิมรัตน์, วีรพงศ์ วุฒิพันธุ์ชัย และสวามินี อีระวุฒิ. (2553ค). รายงานวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลในจังหวัดชลบุรีให้ปราศจากยาฆ่าแมลง สีสังเคราะห์และแบคทีเรียก่อโรค. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2553.
- สมณชา วัฒนสินธุ์. (2545). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สำนักกระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค. (2545). รายงานการเฝ้าระวังโรค ประจำเดือนมีนาคม 2545. เอกสารอัดสำเนา.
- สำนักกระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค. (2548). รายงานการสอบสวนโรคอาหารเป็นพิษ ประจำปี พ.ศ. 2548: สรุปผลการเฝ้าระวังโรคอาหารเป็นพิษในประเทศไทย ปี พ.ศ. 2548. เข้าถึงได้จาก <http://203.157.15.4/publish/outbreak/FPOI49/sur48.htm>
- เสาวนีย์ ธรรมสถิต. (2547). *แบคทีเรียทางเทคโนโลยีชีวภาพ: เซลล์และผลิตภัณฑ์ของเซลล์*. นครปฐม: สถาบันพัฒนาสาธารณสุขอาเซียน.
- อุทัย แก้วเย็น. (2549). โปรไบโอติกส์. *วารสารสงขลานครินทร์เวชสาร*, 24(4), 315-323.

- อุษามาต จริยวรานุกุล. (2548). การรอดชีวิตของโพรไบโอติกและการนำไปใช้ประโยชน์. *วารสารมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย*, 25(1), 84-93.
- Al-Janabi, A. A. H. S. (2006). Identification of bacitracin produced by local isolate of *Bacillus licheniformis*. *African Journal of Biotechnology*, 5(18), 1600-1601.
- Amarty, S. A., and Leung, J. P. C. (2000). Corn steep liquor as a source of nutrients for ethanologic fermentation by *Bacillus stearothermophilus* T-13. *Bulletin of the Chemists and Technologists of Macedonia*, 9, 65-71.
- Ananou, S., Maqueda, M., Martínez-Bueno, M. and Valdivia, E. (2007). Biopreservation, an ecological approach to improve the safety and shelf-life of foods. In: A. Mendez-Vilas (Ed.). *Communicating current research and educational topics and trends in applied microbiology*, Vol. 1, pp. 475-486.
- Antai, S. P. (1988). Study of the *Bacillus* flora of Nigerian spices. *International Journal of Food Microbiology*, 6, 259-261.
- Anthony, T., Rajesh, T., Kayalvizhi, N., and Gunasekaran, P. (2009). Influence of medium components and fermentation conditions on the production of bacteriocin(s) by *Bacillus licheniformis* AnBa9. *Bioresource Technology*, 100, 872-877.
- Asha Devi, N. K., Balakrishnan, K., Gopal, R., and Padmavathy, S. (2008). *Bacillus clausii* MB9 from the east coast regions of India: Isolation, biochemical characterization and antimicrobial potentials. *Current Science*, 95, 627-636.
- Aslim, B., Saglam, N., Beyatli, Y. (2006). Determination of some properties of *Bacillus* isolated from soil. *Turkish Journal of Biology*, 26, 41-48.
- Aycicek, H., Cakiroglu, S., and Stevenson, T. H. (2005). Incidence of *Staphylococcus aureus* in ready-to-eat meals from military cafeterias in Ankara, Turkey. *Food Control*, 16, 531-534.
- 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.
- Beuchat, L. R. & Golden, D. A. (1989). Antimicrobials occurring naturally in foods. *Food Technology*, 43, 134-142.
- Bizani, D., and Brandelli, A. (2002). Characterization of a bacteriocin produced by a newly isolated *Bacillus* sp. strain 8A. *Journal of Applied Microbiology*, 93, 512-519.

- Branner, D. J. (1984). Section: 5 Facultative anaerobic Gram-negative rods. In N. R. Krieg, & J. G. Holt (Eds.), *Bergey's manual of systematic bacteriology, Volume 1* (pp. 414-417). Baltimore: Williams & Wilkins.
- Brink ten, B., Minekns, M., Vander Vossen, J. M. B. M., Leer, R. J., Huis in't Veld, J. H. J. (1994). Antimicrobial activity of lactobacilli. *Journal of Applied Bacteriology*, 77, 140-148.
- Brul, S., and Coote, P. (1999). Mode of action and microbial resistance mechanisms. *International Journal of Food Microbiology*, 50, 1-17.
- Can, O. P. (2011). Combine effect of potassium sorbate and dry salting on shelf life sardine (*Sardina pilchardus*). *Journal of Food Technology*, 9(1), 43-49.
- Chotmongkol 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.
- Cladera-Olivera, F. Caron, G. R., and Brandelli, A. (2004). Bacteriocin-like substance production by *Bacillus licheniformis* strain P40. *Letters in Applied Microbiology*, 38, 251-256.
- Colakoglu, F. J., Sarmasik, A., and Koseoglu, B. (2006). Occurrence of *Vibrio* spp. and *Aeromonas* spp. in shellfish harvested off Dardanelles coast of Turkey. *Food Control*, 17, 648-652.
- Con, A. H., and Gokalp, H. Y. (2000). Production of bacteriocin-like metabolites by lactic acid cultures isolated from sucuk samples. *Meat Science*, 55, 89-96.
- Daba, H., Pandian, S., Gosselin, J. F., Simarkd, R. E., Huang, J., and Lacroix, C. (1991). Detection and activity of bacteriocin produced by *Leuconostoc mesenteroides*. *Applied and Environmental Microbiology*, 57, 3450-3455.
- Davidson, P. M. (1997). Chemical preservatives and natural antimicrobial compounds. In: M. P. Doyle, L. R. Beuchat and T. J. Montville, (Eds). *Food microbiology: Fundamentals and Frontiers*. Washington DC: American Society for Microbiology.
- Delves-Broughton, J., Blackburn, P., Evans, R. J., and Hugenholtz, J. (1996). Applications of the bacteriocin, nisin. *International Journal Antonie Van Leeuwenhoek*, 69, 193-202.

- Ducluzeau, R., Dubos, F., Raibaud, P., and Abrams, G. D. (1976). Inhibition of *Clostridium perfringens* by an antibiotic substance produced by *Bacillus licheniformis* in the digestive tract of gnotobiotic mice: Effect on other bacteria from the digestive tract. *Antimicrobial Agents and Chemotherapy*, 9(1), 20-25.
- El Enshasy, H., Abuoul-Enein, A., Helmy, S., and El Azaly, Y. (2008). Optimization of the industrial production of alkaline protease by *Bacillus licheniformis* in different production scale. *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*, 2(3), 583-593.
- Eltem, R., and Ucar, F. (1998). The determination of antimicrobial activity spectrums of 23 *Bacillus* strains isolated from Denizli-Acigol (Bitter Lake) which is sodalake (Na_2SO_4). *Journal KUKEM*, 21, 57-64.
- Emborg, J. and Dalgaard, P. (2006). Formation of histamine and biogenic amines in cold smoked tuna: An investigation of psychrotolerant bacteria from samples implicated in cases of histamine fish poisoning. *Journal of Food Protection*, 69, 897-906.
- Feldhusen, F. (2000). The role of seafood in bacterial foodborne diseases. *Microbes and Infection*, 2, 1651-1660.
- 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.
- Fisher, K. and Phillips, C. A. (2006). The effect of lemon, orange and bergamot essential oils and their components on the survival of *Campylobacter jejuni*, *Escherichia coli* O157, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus* and *Staphylococcus aureus* in vitro and in food systems. *Journal of Applied Microbiology*, 101, 1232-1240.
- Foulds, J. D., and Shemin, D. (1969). Concomitant synthesis of bacteriocin and bacteriocin inactivator from *Serratia marcescens*. *Journal of Bacteriology*, 99, 661-666.
- Frazier, W. C., and Westhoff, D. C. (1998). *Food Microbiology* (4th ed.). New York: McGraw-Hill Book Company.
- Garcia Fontan, M. C., Lorenzo, J. M., Martinez, S., Franco, I., and Carballo, J. (2007). Characteristics of Botillo, a Spanish traditional pork sausage. *LTW*, 40, 1610-1622.

- Genigeorgis, C. A. (1989). Present state of knowledge on Staphylococcal intoxication. *International Journal of Food Microbiology*, 8, 327-360.
- Gram, L., and Huss, H. H. (1996). Microbiology spoilage of fish and fish products. *International Journal of Food Microbiology*, 33, 121-137.
- Gray, E. J., Leo, K. D., Seuleimanov, A., Di Falco, M. R., Zhou, X., Ly, A., Charles, T. C., Driscoll, B. T., and Smith, D. L. (2006). A novel bacteriocin, thuricin 17, produced by PGPR strain *Bacillus thuringiensis* NEB17: Isolation and classification. *Journal of Applied Microbiology*, 100, 545-554.
- Griffiths, M. W., and Schraft, H. (2002). *Bacillus cereus* food poisoning. In: D. O. Cliver & H. P. Riemann (Eds.), *Foodborne Diseases (2 nd Ed.)* (pp. 262), San Diego: Academic Press.
- Hatha, A. A. M., and Lakshmanaperumalsamy, P. (1997). Prevalence of *Salmonella* in fish and crustaceans from markets in Coimbatore, South India. *Food Microbiology*, 14, 111-116.
- He, L., Chen, W., and Liu, Y. (2006). Production and partial characterization of bacteriocin-like peptides by *Bacillus licheniformis* ZJU12. *Microbiological Research*, 161, 321-326.
- Hemalatha, S., and Shanthi, S. (2010). In vitro characterization of bacteriocin producing *Bacillus subtilis* from milk samples. *African Journal of Microbiology Research*, 4(19), 2004-2010.
- Himelbloom, B. H., and Crapo, C. A. (1998). Factors influencing the microbial quality of cold-smoked salmon strips. *Journal of Food Science*, 63, 356-358.
- Himelbloom, B. H., Crapo, C. A., and Pfitzenreuter, R. (1996). Microbial quality of an Alaska native smoked salmon process. *Journal of Food Protection*, 59, 56-58.
- Holt, J. G., Krieg, N. R., Sneath, P. H. A., Staley, J. T., and Williams, S. T. (1994). *Bergey's manual of systematic bacteriology* (9th ed.). Baltimore: Williams & Wilkins.
- Holt, H. M., Gahrn-Hansen, B., and Bruun, B. (2005). *Shewanella algae* and *Shewanella putrefaciens*: clinical and microbiological characteristics. *Clinical Microbiology and Infectious Diseases*, 11, 347-352.
- Hosseini, H., Cheraghali, A. M., Yalfani, R., and Razavilar, V. (2004). Incidence of *Vibrio* spp. in shrimp caught off the south coast of Iran. *Food Control*, 15, 187-190.
- Iurlina, M. O., Saiz, A. I., Fuselli, S. R., and Fritz, R. (2006). Prevalence of *Bacillus* spp. in different food products collected in Argentina. *Lebensmittel Wissenschaft and Technologie*, 39, 105-110.

- Jablonski, L. M., and Boach, G. A. (1997). *Staphylococcus aureus*. In M. P. Doyle, L. R. Beuchat, & T. J. Montville (Eds.), *Food microbiology: Fundamentals and Frontiers* (pp. 353-375). Washington: ASM Press.
- Jack, R. W., Tagg, J. R., and Ray, B. (1995). Bacteriocins of Gram-positive bacteria. *Microbiology Reviews*, 59, 171-200.
- Jeyasekaran, G., Ganesan, P., Jeya Shakila, 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 Technologies*, 5, 485-493.
- Jones, D., and Collina, M. D. (1986). Section: 15 Irregular, nonsporing Gram-positive rods. In P. H. A. Sneath, N. S. Mair, M. E. Sharpe, & J. G. Holt (Eds.), *Bergey's manual of systematic bacteriology, Volume 2* (pp. 1261-1440). Baltimore: Williams & Wilkins.
- Kamoun, F., Mejdoub, H., Aeuissaoui, H., Reinbott, J., Hammami, A., and Jaoua, S. (2005). Purification, amino acid sequence and characterization of bacthuricin F4, a new bacteriocin produced by *Bacillus thuringiensis*. *Journal of Applied and Microbiology*, 98, 881-886.
- Khashe, S., and Jandaj, M. (1998). Biochemical and pathogenic properties of *Shewanella alga* and *Shewanella putrefaciens*. *Journal of Clinical Microbiology*, 36(3), 783-787.
- Khodair, T. A., Abdelhafez, A. A. M., Sakr, H. M., and Ibrahim, M. M. M. (2008). Improvement of *Bacillus thuringiensis* Bioinsecticide production by fed-batch culture on low cost effective medium. *Research Journal of Agriculture and Biological Sciences*, 4 (6), 923-935.
- Kim, S. H., Eun, J. B., Chen, T. Y., Wei, C. I., Clemens, R. A., and An, H. (2004). Evaluation of histamine and other biogenic amines and bacterial isolation in canned anchovies recalled by the USFDA. *Journal of Food Science*, 69, 157-162.
- Kloss, W. E., and Schilefer, K. H. (1986). Section 12: Gram-positive cocci genus IV *Staphylococcus*. In P. H. A. Sneath, N. S. Mair, M. E. Sharpe, & J. G. Holt (Eds.), *Bergey's manual of systematic bacteriology, Volume 2* (pp. 1016-1017). Baltimore: Williams & Wilkins.
- Kluge, B., Vater, J., Salnikow, J., and Eckart, K. (1988). Studies on the biosynthesis of surfactin, a lipopeptide antibiotic from *Bacillus subtilis* ATCC 21332. *Federation of European Biochemical Societies*, 231, 107-110.

- Kocur, M. (1986). Section 12: Gram-positive cocci genus III *Planococcus*. In P. H. A. Sneath, N. S. Mair, M. E. Sharpe, & J. G. Holt (Eds.), *Bergey's manual of systematic bacteriology, Volume 2* (pp. 1011-1013). Baltimore: Williams & Wilkins.
- Lee, J. S., and Pfeifer, D. K. (1973). Aerobic microbial flora of smoked salmon. *Journal of Milk and Food Technology*, 36, 143-145.
- Leonel Ochoa-Solano, J., and Olmos-Soto, J. (2006). The functional property of *Bacillus* for shrimp feeds. *Food Microbiology*, 23, 519-525.
- Li, H. and O'Sullivan, D. J. (2002). Heterologous expression of the *Lactococcus lactis* bacteriocin, nisin, in a dairy *Enterococcus* strain. *Applied and Environmental Microbiology*, 68(7), 3392-3400.
- Martirani, L., Varcamonti, M., Naclerio, G., and De Felice, M. (2002). Purification and partial characterization of bacillocin 490, a novel bacteriocin produced by a thermophilic strain of *Bacillus licheniformis*. *FEMS Microbiology*, 1, 1-5.
- Mascher, T., Margulis, N. G., Wang, T., Ye, R. W., and Helmann, J. D. (2003). Cell wall stress responses in *Bacillus subtilis*: The regulatory network of the bacitracin stimulon. *Molecular Microbiology*, 50(5), 1591-1604.
- Matamoros, S., Leroi, F., Cardinal, M., Gigout, F., Kasbi Chadli, F., Cornet, J., Prevost, F. and Pilet, M. F. (2009a). Psychrotrophic lactic acid bacteria used to improve the safety and quality of vacuum-packaged cooked and peeled tropical shrimp and cold-smoked salmon. *Journal of Food Protection*, 72, 365-374.
- Matamoros, S., Pilet, M. F., Gigout, F., Prevost, H., and Leroi, F. (2009b). Selection and evaluation of seafood-borne psychrotrophic lactic acid bacteria as inhibitors of pathogenic and spoilage bacteria. *International Journal of Food Microbiology*, 26, 638-644.
- Mehrotra, S., Pandey, P. K., Gaur, R., and Darmwal, N. S. (1999). The production of alkaline protease by *Bacillus* species isolate. *Bioresource Technology*, 67, 201-203.
- Mireles II, J. R., Toguchi, A., and Harshey, R. M. (2001). *Salmonella enterica* serovar Typhimurium swarming mutants with altered biofilm-forming abilities: Surfactin inhibits biofilm formation. *Journal of Bacteriology*, 183(20), 5848-5854.
- Morikawa, M., Ito, M., and Imanaka, T. (1992). Isolation of new surfactin producer sequence of the regulator gene, *psf-1*. *Fermentation and Bioengineering*, 74, 255-261.

- NCCLS-National Committee for Clinical Laboratory Standards. (1997). Methods for determining bactericidal activity antimicrobial agents. Approved Standards M26-T, Wayne, Pa.
- Nimrat, S., Suksawat, S., Maleeweach, P., and Vuthiphandchai, V. (2008). Effect of different shrimp pond bottom soil treatments on the change of physical characteristics and pathogenic bacteria in pond bottom soil. *Aquaculture*, 285, 123-129.
- Normanno, G., Parisi, A., Addante, N., Quaglia, N. C., Dambrosio, A., Montag, C., and Chiocco, D. (2006). *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio vulnificus* and microorganisms of fecal origin in mussels (*Mytilus galloprovincialis*) sold in the Puglia region (Italy). *International Journal of Food Microbiology*, 106, 219-222.
- Ogunbanwo, S.T., Sanni, A. I., and Onilude A. A. (2003). Characterization of bacteriocin produced by *Lactobacillus plantarum* F1 and *Lactobacillus brevis* OG1. *African Journal of Biotechnology*, 2(8), 219-227.
- Okafor, N., and Nceko, B. C. (1985). Microbial of fresh and smoked fish from Nigeriam freshwater. *Food Microbiology*, 2, 71-75.
- Oscariz, J. C., Lasa, I., and Pisabarro, A. G. (1999). Detection and characterization of cerein 7, a new bacteriocin produced by *Bacillus cereus* with a broad spectrum of activity. *FEMS Microbiology Letters*, 178, 337-341.
- Paik, H. D., and Glatz, B. A. (1997). Enhanced bacteriocin production by *Propionibacterium thoenii* in fed-batch fermentation. *Journal of Food Protection*, 60, 1529-1533.
- Paik, H. D., Bae, S. S., Park, S. H., and Pan, J. G. (1997). Identification and partial characterization of tochicin, a bacteriocin produced by *Bacillus thuringiensis* subsp. *tochigiensis*. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology*, 19, 294-298.
- Paltnaik, P., Kaushik, J. K., Grover, S., and Batish, V. K. (2001). Purification and characterization of a bacteriocin-compound (Lichenin) produced anaerobically by *Bacillus licheniformis* isolated from water buffalo. *Journal of Applied Microbiology*, 91, 636-645.
- Papagianni, M., Avramidis, N., Filioussis, G., Dasiou, D., and Ambrosiadis, I. (2006). Determination of bacteriocin activity with bioassays carried out on solid and liquid substrates: Assessing the factor "indicator microorganism". *Microbial Cell Factories*, 5(30), 1-14.

- Parihar, V. S., Barbuddhe, S. B., Danielsson-Tham, M. L., and Tham, W. (2008). Isolation and characterization of *Listeria* species from tropical seafoods. *Food Control*, 19, 566-569.
- Perez, C., Suarez, C., and Castro, G. R. (1993). Antimicrobial activity determined in strains of *Bacillus circulans* cluster. *Folia Microbiology*, 38, 25-28.
- Peterson, A. C., Black, J. J., and Gunderson, M. F. (1964). Staphylococci in competition III. influence of pH and salt on staphylococcal growth in mixed population. *Applied Microbiology*, 12, 70-76.
- Rech, R., and Ayub, M. A. Z. (2007). Simplified feeding strategies for fed-batch cultivation of *Kluyveromyces marxianus* in cheese whey. *Process Biochemistry*, 42, 873-877.
- 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
- Seeliger, H. R. P., and Jones, D. (1986). Section 14: Regular, nonsporing Gram-positive rods. In P. H. A. Sneath, N. S. Mair, M. E. Sharpe, & J. G. Holt (Eds.), *Bergey's manual of systematic bacteriology, Volume 2* (pp. 1235-1246). Baltimore: Williams & Wilkins.
- Singh, P., and Cameotra, S. S. (2004). Potential applications of microbial surfactants in biomedical sciences. *Trends in Biotechnology*, 22(3).
- Sneath, P. H. A., Mair, N. S., Sharpe, M. E., and Holt, J. G. (1986). *Bergey's manual of systematic bacteriology, Volume 2*. Baltimore: Williams & Wilkins.
- Sofos, J. N., Beuchat, L. R., Davidson, P. M., and Johnson, E. A. (1998). *Naturally occurring antimicrobials in food: Task force report no. 132*. Ames: Council for Agricultural Science and Technology.
- Torda, K. (2005). *Todar's Online Textbook of Bacteriology: The Genus Bacillus*. Madison: Department of Bacteriology, University of Wisconsin.
- Ullrich, C., Kluge, B., Palacz, Z., and Vater, J. (1991). Cell-free biosynthesis of surfactin, a cyclic lipopeptide produced by *Bacillus subtilis*. *Biochemistry*, 30, 6503-6508.
- Vater, J., Kablitz, B., Wilde, C., Franke, P., Mehta, N., and Cameotra, S. S. (2002). Matrix-assisted laser desorption ionization-time of flight mass spectrometry of lipopeptide biosurfactants in whole cell and culture filtrates of *Bacillus subtilis* C-1 isolated from petroleum sludge. *Applied and Environmental Microbiology*, 68(12), 6210-6219.

- Wieneke, A. A., Roberts, D., and Gilbert, R. J. (1993). Staphylococcal food poisoning in the United Kingdom, 1969-1990. *Epidemiology and Infection*, 110, 519-531.
- Wu, S., Jia, S., Sun, D., Chen, M., Chen, X., Zhong, J., and Huan, L. (2005). Purification and characterization of two novel antimicrobial peptides subpeptin JM4-A and subpeptin JM4-B produced by *Bacillus subtilis* JM4. *Current Microbiology*, 51, 292-296.
- Yin, L. J., Wu, C. W. and Jiang, S. T. (2007). Biopreservative effect of pediocin ACCEL on refrigerated seafood. *Fisheries Science*, 73, 907-912.
- Yongjin, H., Wenshui, X. and Xiaoyong, L. (2007). Changes in biogenic amines in fermented silver carp sausages inoculated with mixed starter cultures. *Food Chemistry*, 104, 188-195.
- Zdolec, N., Hadziosmanovic, M., Kozacinski, L., Cvrtila, Z., Filipovic, I., Skrivanko, S. and Leskovic, K. (2008). Microbial and physicochemical succession in fermented sausages produced with bacteriocinogenic culture of *Lactobacillus sakei* and semi-purified bacteriocin mesenterocin Y. *Meat Science*, 80, 480-487.
- Zheng, G., Yan, L. Z., Vederas, J. C., and Suber, P. (1999). Genes of the *Sbo-alb* locus of *Bacillus subtilis* are required for production of the antilisterial bacteriocin subtilisin. *Journal of Bacteriology*, 181, 7346-7355.