

เอกสารอ้างอิง

1. Xihong, L., Yage, X., Yunhong, J., Yulong, D. and Weili, L., 2009, “Antimicrobial Activities of ZnO Powder-Coated PVC Film to Inactivate Food Pathogens”, **International Journal of Food Science and Technology**, Vol. 44, No. 11, pp. 2161–2168.
2. Panuwat, S., Kees, S., Stephen, W. and Joseph, M., 2011, “Diffusion of Linalool and Methylchavicol from Polyethylene-Based Antimicrobial Packaging Films”, **LWT - Food Science and Technology**, Vol. 44, No. 9, pp. 1888-1893.
3. Yage, X., Xihong, L., Li, Z., Qinglian, X., Zhenming, C., Weili, L., Yumin, B. and Ke, L., 2012, “Effect of TiO₂ Nanoparticles on the Antibacterial and Physical Properties of Polyethylene-Based Film”, **Progress in Organic Coatings**, Vol. 73, No. 2-3, pp. 219– 224.
4. Rasika, T., 2012, “Preparation, Characterization and Antibacterial Applications of ZnO-Nanoparticles Coated Polyethylene Films for Food Packaging”, **Colloids and Surfaces, part B: Biointerfaces**, Vol. 90, No. 1, pp. 16– 20.
5. Gayani, R.G., Hyun, J.P. and Ki, M.K., 2009, “Effectiveness of Antimicrobial Coated Oriented Polypropylene/Polyethylene Films in Sprout Packaging”, **Food Research International**, Vol. 42, No. 7, pp. 832–839.
6. Deacon, J.W., 1997, “**Modern Mycology**”, Blackwell Science Limited, 3rd ed., England, pp. 127-135.

7. Wallström, S., Strömberg, E. and Karlsson, S., 2005, "Microbiological Growth Testing of Polymeric Materials: an Evaluation of New Methods", **Polymer Testing**, Vol. 24, No. 5, pp. 557-563.
8. Chamanee, P., Sombatsompop, K., Kositchaiyong, A. and Sombatsompop, N., 2009, "Effects of Anti-Bacterials Agents, Sample Preparation and Contact Time on Anti-Bacterials Efficacy in MDPE Film", **Journal of Macromolecular Science. Part B: Physics**, Vol. 48, No. 4, pp. 755-765.
9. กานต์ ศิลปสอน, 2553, "ความสามารถในการยับยั้งเชื้อแบคทีเรียของเทอร์โมพลาสติกที่มีไตรโคลซาน และแคลเซียมคาร์บอเนตเป็นองค์ประกอบ", วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีวัสดุ คณะพลังงานสิ่งแวดล้อมและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, หน้า 38-39.
10. Teptim, K. and Sombatsompop, N., 2011, "Mechanical Properties and Antimicrobial Performance Evaluations for Silicone Rubber Compounds", **International Conference on Materials Processing Technology**, pp. 266-272.
11. Han, J.H., 2003, "**Novel Food Packing Techniques**", Ahvenainen, 1st ed., Woodhead Publishing Limited, England, pp. 50-70.
12. Meran, C., Ozturk, O. and Yuksel, M., 2008, "Examination of the Possibility of Recycling and Utilizing Recycled Polyethylene and Polypropylene", **Materials & Design**, Vol. 29, No. 3, pp. 701-705.
13. งามทิพย์ ภู่วโรดม, 2550, "การบรรจุอาหาร", บริษัท เอส. พี. เอ็ม. การพิมพ์, กรุงเทพมหานคร, หน้า 114-120.

14. Micro Science Tech Co. Ltd., 1999, **Non-Toxic Anti-Microbial Additives**, [Online], Available: <http://www.biocleanact.com/eng/add/index.html>, [1 March 2014].
15. Micro Science Tech Co. Ltd., 1999, “Bioclenact Antimicrobial Additive (Code No. : BCA-101A0)”, Technical Data of Bioclenact, Gyeonggi-Do, Korea.
16. แหล่งข้อมูล โครงการส่งเสริมความสามารถพิเศษ Brand summer camp มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2557, **พอลิเมอร์**, [Online], Available: <http://www.school.net.th/library/snet5/topic8/polimer.html> [16 มีนาคม 2557].
17. ปรีชา พหลเทพ, 2540, “**โพลีเมอร์**”, สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพมหานคร, หน้า 13-18.
18. สมศักดิ์ คำรงค์เลิศ, 2551, “**พจนานุกรมพอลิเมอร์**”, บริษัท แปลนพรีนติ้ง จำกัด, กรุงเทพมหานคร, หน้า 51-146.
19. Textile Centre of Excellence, 2014, **Biodegradable**, [Online], Available: <http://www.tikp.co.uk/knowledge/material-functionality/biodegradable/>, [1 March 2014].
20. Cramb, A. and Salvador, P., 2000, **Understanding Polymeric Materials, their Structure and Properties**, [Online], Available: http://neon.mems.cmu.edu/cramb/27-100/lab/S00_lab2/lab2.html, [16 March 2014].
21. The University of Southern Mississippi, 2005, **Ziegler-Natta Vinyl polymerization**, [Online], Available: <http://www.pslc.ws/macrog/ziegler.htm>, [1 March 2014].
22. Bleeke, J. and Frey, R., 2006, **A Closer Look at the Polymerization of Propylene**, [online], Available: <http://www.chemistry.wustl.edu/~edudev/Designer/session5.html>, [1 March 2014].

23. คณาจารย์ ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2557, **Polypropylene**, [Online], Available: [http://www. http://www.at2material.com/materials/polypropylene-pp/](http://www.at2material.com/materials/polypropylene-pp/), [1 มีนาคม 2557].
24. Food Network Solution Co. Ltd., 2554, **บรรจุภัณฑ์อาหาร ตอนที่ 5 (บรรจุภัณฑ์พลาสติก)**, [Online], Available: http://www.foodnetworksolution.com/news_and_articles/article/0101/บรรจุภัณฑ์อาหาร-ตอนที่5-บรรจุภัณฑ์พลาสติก, [1 มีนาคม 2557].
25. สายันต์ รวดเร็ว, 2557, **ไขข้อข้องใจเกี่ยวกับถัง อยบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป**, [Online], Available: <http://www.foodsafetymobile.org/category/F752866.pdf>, [1 มีนาคม 2557].
26. William Reed Business Media SAS, 2013, **Repsol Launches Polypropylene Copolymers for Food Packaging**, [Online], Available: <http://www.foodproductiondaily.com/Packaging/Repsol-launches-polypropylene-copolymers-for-food-packaging>, [16 March 2014].
27. Topsyn Flexible Packaging Ltd., 2014, **Bag and Pouch Manufacturing**, [Online], Available: <http://www.topsyn.com/products-bags.htm>, [16 March 2014].
28. Food and Drink International, 2014, **Milliken and RPC promote benefits of PP for packaging applications**, [Online], Available: <http://www.fdiforum.net/en/fdi/packaging/557/Milliken-and-RPC-promote-benefits-of-PP-for-packaging-applications.htm>, [16 March 2014].
29. รัชณี ฉินกมลทอง, 2554, “ผลของสภาวะการบ่มแรงพอลิเอทิลีนและพอลิไวนิลคลอไรด์ที่ผสมซิลเวอร์คอลลอยด์ต่อประสิทธิภาพการยับยั้งเชื้อแบคทีเรียและสมบัติสำหรับประยุกต์ใช้งานด้านบรรจุภัณฑ์”, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีวัสดุ คณะพลังงานสิ่งแวดล้อมและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, หน้า 7-55.

30. Rouko, T., 2012, “**UV-Light Induced Degradation of Polypropylene and Polystyrene-A Spectroscopic and DSC Study**”, Master of Science Thesis, Faculty of Science and Environmental Engineering, Tampere University of Technology, Finland, pp. 12-18.
31. Trickett, J., 1978, “**The Prevention of Food Poisoning**”, Stanley Thornes Publishers, Cheltenham, United Kingdom, pp. 25-44.
32. บทความดีดี มีสาระ, 2010, **รูปร่างและการเรียงตัวของแบคทีเรียชนิดต่างๆ**, [Online], Available: <http://www.thaieditorial.com/tag/รูปร่างของแบคทีเรีย>, [1 มีนาคม 2557].
33. ขจร เจริญศิริ และคณะ, 2536, “**แบคทีเรียพื้นฐาน**”, โรงพิมพ์ศิริยอค (ประเทศไทย) จำกัด, กรุงเทพมหานคร, หน้า 33 และ 78-81.
34. พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนานพนธ์, 2557, **โรคอาหารเป็นพิษที่มีสาเหตุจาก *Bacillus cereus***, [Online], Available: <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3933/โรคอาหารเป็นพิษที่มีสาเหตุจาก-bacillus-cereus>, [1 มีนาคม 2557].
35. Jason, C., 2010, **What is Staphylococcus Aureus**, [Online], Available: http://www.brighthub.com/science/genetics/articles/38039.aspx#imgn_1, [30 May 2014].
36. Jason, C., 2010, **How the Ecoli Bacteria Can Make You Sick**, [Online], Available: <http://www.brighthub.com/science/genetics/articles/38128.aspx>, [30 May 2014].
37. The University of Waikato, 2007, **Campylobacter Bacteria**, [Online], Available: <http://www.sciencelearn.org.nz/Contexts/Toxins/Sci-Media/Images/Campylobacter-bacteria>, [30 May 2014].
38. แหล่งความรู้ทางเทคนิคการแพทย์, 2557, **Bacteria Morphology Structure and Function**, [Online], Available: <http://www.medtechzone.com/data/bac/bacteria.php>, [16 มีนาคม 2557].

39. คณิศร ใจเอื้อ, 2554, “ผลของโครงสร้างตาข่ายของยางธรรมชาติที่มีต่อการยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย”, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีวัสดุ คณะพลังงานสิ่งแวดล้อมและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, หน้า 15-18.
40. Davidson, M., 2009, **Bacteria Cell Structure**, [Online], Available: <http://micro.magnet.fsu.edu/cells/bacteriacell.html>, [16 March 2014].
41. Pathogen Profile Dictionary, 2014, **Gram-Negative Bacteria**, [Online], Available: <http://www.ppdictionary.com/gnbac.htm>, [16 March 2014].
42. ชัยยศ ตั้งสติกุลชัย, 2554, “กระบวนการดูดซับสาร”, สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี, นครราชสีมา, หน้า 1-3.
43. สุภาวดี น้อยน้ำใส, 2550, “การปรับปรุงประสิทธิภาพการดูดซับของกากตะกอนโรงกรองน้ำด้วยถ่านกัมมันต์เพื่อดูดซับสีและธาตุอาหารในน้ำ”, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม คณะพลังงานสิ่งแวดล้อมและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, หน้า 38-39.
44. Fuji Chemical Industry Co. Ltd., 2014, **The Specialty Excipient Neusilin**, [Online], Available: http://www.harke.com/fileadmin/images/pharma/Broschueren/Fuji_Neusilin.pdf, [16 March 2014].
45. อรุณช ชนเขตไพศาล, 2555, “การใช้ระบบลิควิด โคลิดในทางเภสัชกรรม”, **วารสารไทยเภสัชศาสตร์และวิทยาการสุขภาพ**, ฉบับที่ 7, หน้า 96-105.
46. จาคูพงศ์ วาฤทธิ, 2547, **สี**, [Online], Available: http://coursewares.mju.ac.th:81/e-learning47/ea341/lesson2/ch02_6.pdf, [16 มีนาคม 2557].

47. Carl Zeiss India (Bangalore) Private Ltd., 2014, **Color Measurement Basic**, [Online], Available:
http://microscopy.zeiss.com/microscopy/en_in/products/spectrometer-modules/applications-spectrometers/Color-measurement.html#color-space, [16 March 2014].
48. Foroumadi, A., Mansouri, S., Kiani, Z. and Rahmani, A., 2003, "Synthesis and In Vitro Antibacterial Evaluation of N-[5-(5-nitro-2-thienyl)-1,3,4-thiadiazole-2-yl] Piperazinyl Quinolones", **European Journal of Medicinal Chemistry**, Vol. 38, No. 9, pp. 851-854.
49. Foroumadi, A., Emami, S., Mehni, M., Moshafic, M.H. and Shafieea, A., 2005, "Synthesis and Antibacterial Activity of N-[2-(5-bromothiophen-2-yl)-2-oxoethyl] and N-[(2-5-bromothiophen-2-yl)-2-oximinoethyl] Derivatives of Piperazinyl Quinolones", **Bioorganic and Medicinal Chemistry Letters**, Vol. 15, No. 20, pp. 4536–4539.
50. Seyfriedsberger, G., Rametsteiner, K. and Kern, W., 2006, "Polyethylene Compound with Antimicrobial Surface Properties", **European Polymer Journal**, Vol. 42, No. 12, pp. 3383-3389.
51. Chollet, E., Swesi, Y., Degraeve, P. and Sebti I., 2009, "Monitoring Nisin Desorption from a Multi-Layer Polyethylene-Based Film Coated with Nisin Loaded HPMC Film and Diffusion in Agarose Gel by an Immunoassay (ELISA) Method and a Numerical Modeling", **Innovative Food Science and Emerging Technologies**, Vol. 10, No. 2, pp. 208-214.
52. Chinkamonthong, R., Kositchaiyong, A. and Sombatsompop, N., 2012, "Effect of Thermal and UV Aging on Antibacterial Properties of Linear Low-Density Polyethylene and Poly(Vinyl Chloride) Film Containing Nano-Silver Colloid", **Journal of Plastic Film and Sheeting**, Vol. 29, No. 2, pp. 144-162.

53. อภิญา จันทรวัดนะ, 2002, **บทที่ 1 เทคนิคพื้นฐานทางจุลชีววิทยา**, [Online], Available: <http://www.agro.kmutnb.ac.th/e-learning/521302/1.php>, [30 May 2014].
54. Jai-eau, K., Wimolmala, E. and Sombatsompop, N., 2013, “Cure Behavior and Antimicrobial Performance of Sulfur- Cured NR Vulcanizates Containing 2-Hydroxypropyl-3-Piperazinyl-Quinoline Carboxylic Acid Methacrylate or Silver Substituted Zeolite”, **Journal of Vinyl and Additive Technology**, Vol. 19, No. 2, pp. 123-131.
55. Shimadzu Europa GmbH., 2014, **Dual Beam UV/vis Spectrophotometer**, [Online], Available: <http://www.directindustry.com/prod/shimadzu-europe/dual-beam-uv-vis-spectrophotometers-25210-988647.html>, [30 May 2014].
56. Teptim, K., and Sombatsompop, N., 2014, “Effect of UV Weathering on Mechanical and Anti-Bacterial Performances for Peroxide-Cured Silicone Rubber with HPQM”, **Journal of Vinyl and Additive Technology**, Vol. 20, No. 1, pp. 49–56.
57. Praprudivongs, C. and Sombatsompop, N., 2012, “Roles and Evidence of Wood Flour as an Antibacterial Promoter for Triclosan-Filled Poly (Lactic Acid)”, **Composites**, Vol. 43, No. 7, pp. 2730-2737.