

## บรรณานุกรม

- กระทรวงสาธารณสุข. สาเหตุและแนวทางการแก้ปัญหาการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในโรงงานแปรรูปนมพาสเจอร์ไรส์ [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.foodsafetymobile.org/UserFiles/Documents/>. ( 5 มีนาคม 2553).
- กฤษณา ประภัสสรวัฒนา, สาวิตรี วัทัญญไพศาลและจันทพร ผลากรกุล. รายงานการวิจัยเรื่องการใช้แบคทีเรียกรดแลคติกที่สร้างสารแบคทีริโอซินเป็นหัวเชื้อในการทำไส้กรอกเปรี้ยว. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตรคณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, ม.ป.ป.
- จรีภรณ์ บุญยวงศ์วิโรจน์. เชื้อโรคที่ทำให้เกิดอาหารเป็นพิษ. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสิ่งเป็นพิษ[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก : [http://webdb.dmsc.moph.go.th/ifc\\_toxic/a\\_tx\\_1\\_001c.asp?inford=69\(24](http://webdb.dmsc.moph.go.th/ifc_toxic/a_tx_1_001c.asp?inford=69(24) มีนาคม 2553).
- ดวงพร คันธโชติ. จุลชีวอุตสาหกรรม:ผลิตภัณฑ์จากจุลินทรีย์.สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. หน้า104 - 139, 2530.
- นงเยาว์ ชัยยินดีภูมิ. การศึกษาพันธุศาสตร์เบื้องต้นของแบคทีเรียแลคติกและการนำไปหมักไส้กรอกเปรี้ยว.วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535.
- นวรรตน์ สุพิชฌาย์กุล วรณีย์ จิรภาคย์กุลและอรอนงค์นัยวิกุล. รายงานการวิจัยเรื่องผลของการใช้กล้าเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติกต่อคุณสมบัติทางเคมีในกระบวนการผลิตขนมจีนแปงหมัก. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารคณะอุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ม.ป.ป.
- ปรมาภรณ์ เจ็ดวรรณะ, คมแข พิลาสมบัติ, รุจริน ลิ้มศุภวานิช, อติศร เสวตวิวัฒน์และจุฑารัตน์ เสรษฐกุล. “การศึกษาคุณภาพและจุลินทรีย์ของแฮมเนื้อโคโดยใช้เชื้อ *Lactococcus lactis* subsp *lactis* P 2 และ Sb 2 เป็นกล้าเชื้อในการหมักแฮม”,วารสารเกษตรพระจอมเกล้า.29:3 เล่ม2 : 46-54. 2554.
- ภาวิน ผดุงทศ. แบคทีเรียก่อโรคในอาหาร. เชียงใหม่สัตวแพทยสาร.2 : 51-65, 2547.
- มหาวิทยาลัยทักษิณ. แหล่งที่มาของจุลินทรีย์ซึ่งปนเปื้อนในอาหาร. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: [http://tsl.tsu.ac.th/file.php/1/courseware/Food%20Microbiology/lesson1/lesson1\\_4.htm](http://tsl.tsu.ac.th/file.php/1/courseware/Food%20Microbiology/lesson1/lesson1_4.htm). (30 มีนาคม 2553).
- วิเชียร ลีลาวัชรมาศ. “อาหารจากแลคติกแอซิดแบคทีเรียนานาชาติ (ตอนที่ 3)”.วารสารจารย์พา3 (3): 29-31. 2539.
- วิศัย พรหมเทพและสุภา ยศตะโคตร. “การแยกเชื้อแบคทีเรียสร้างกรดแลคติกจากผลิตภัณฑ์อาหารหมักเพื่อใช้เป็นแหล่งของ probiotic”,วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร. 4(10) : 67-76; กรกฎาคม - ธันวาคม 2555.

- ศุภชัย เนื่อนवलสุวรรณ. ความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety).ภาควิชาสัตวแพทย์สาธารณสุข คณะสัตวแพทย์ศาสตร์. กรุงเทพฯ:จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549.
- สาวิตรี วัทัญญไพศาล. โรคอาหารเป็นพิษจากแบคทีเรีย. [ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก: [http://158.108.88.131/courseware/sawitree/pf/food\\_poisoning\\_bacteria.htm](http://158.108.88.131/courseware/sawitree/pf/food_poisoning_bacteria.htm).(1 เมษายน 2553).
- อดิศร เสวตวิวัฒน์. ผลของกล้าเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติกต่อซาลโมเนลลาในการหมักแหนม. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2533.
- อรนุช อุตระภีชาติ. การคัดเลือกแบคทีเรียกรดแลคติกซึ่งสามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อซาลโมเนลลา และการผลิตกล้าเชื้อผงเพื่อใช้หมักแหนม. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2530.
- อรรณพ ทัศนอุดมและวรรณภา สระพินครบุรี. รายงานการวิจัยเรื่องการหมักผักกาดเขียวปลีโดยใช้หัวเชื้อแบคทีเรียแลคติก. พิษณุโลก : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา. 2550.
- อรุณวรรณ อินทร์ช่วย, คมแข พิลาสสมบัติ, จุฑารัตน์ เศรษฐกุล, รุจริน ลิ้มสุภวานิชและอดิศร เสวตวิวัฒน์. “การใช้กล้าเชื้อโปรไบโอติก *Pediococcus pentosaceus* TISTR5 36 และ *Lactobacillus salivarius* D4 ในแหนมเนื้อโค”,วารสารเกษตรพระจอมเกล้า. 29:3 เล่ม2 : 37-45. 2554.
- Adams, M. R. and Moss, M. O. Food microbiology. UK: The Royal Society of Chemistry, 1995.
- AOAC.Chapter 17 AOAC Official Method 940.36B.p.2.InHorwitz, W. and Latimer, G.W. Official methods of analysis of AOAC International. U.S.A.2005.
- AriharaK ., Ota H., Itoh M., Kondo Y., YamanakaH.,Akimoto A., Kanai S. and Miki T. Lactobacillus acidophilus Group Lactic Acid Bacteria Applied to Meat Fermentation.Journal of Food Science.63.(3) : 544–547, 1998.
- Axelsson, L. Lactic acid bacteria: classification and physiology. In Salminen, S. and von Wright, A. (Eds.) Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspects 2<sup>nd</sup> Edition (pp.1-72), New York: Marcel Dekker Inc. 1998.
- BAM.Bacteriological Analytical Manual online, Chapter 12 on *Bacillus cereus*.U.S.Food and Drug Administration. January2002. [online] Available : [http://www.fda.gov/Food/Science Research /LaboratoryMethods/Bacteriological AnalyticalManual](http://www.fda.gov/Food/Science%20Research/LaboratoryMethods/Bacteriological%20Analytical%20Manual) BAM. (19/08/2554)
- BAM.Bacteriological Analytical Manual online, Chapter 12 on *Clostridium perfringens*.U.S.Food and Drug Administration. January2001. [online] Available

:[http://www.fda.gov/Food/Science Research /Laboratory Methods/ Bacteriological Analytical ManualBAM](http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM). (19/08/2554)

BAM.Bacteriological Analytical Manual online, Chapter 12 on *Escherichia coli*.U.S.Food and Drug Administration. January 2001. [online] Available : [http:// www.fda.gov/Food /Science Research /Laboratory Methods/ Bacteriological Analytical Manual BAM](http://www.fda.gov/Food /Science Research /Laboratory Methods/ Bacteriological Analytical Manual BAM). (19/08/2554)

BAM.Bacteriological Analytical Manual online, Chapter 12 on *Staphylococcus aureus*.U.S.Food and Drug Administration. January2001. [online] Available : [http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/Bacteriological AnalyticalManual BAM](http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM). (19/08/2554)

Berdague, J.L.P.; Monteil, M.C. and Montel and Talon R. Effects of starter cultures on the formation of flavour compounds in dry sausage. Journal of Meat Science. 35: 275 – 287, 1993.

Collier, K.J., R.J. Wilcock, and A.S. “MeredithInfluence of substrate type and physico-chemical conditions on macroinvertebrate faunas and biotic indices of some lowland Waikato New Zealand streams”.Journal of Marine Freshwater Res. 32: 1-19, 1998.

Courtin, P., V. Monnet and F. Rul, Cell-wall of foods and to their current taxonomy.Journal of Food.proteinasesprtS and prtB cuts A different role Microbiol., 36: 1-29, 2002.

Daeschel, M .A. Antibacterial substances from lactic acid bacteria for use as food preservatives.Journal of Food Technology. 43: 164-167, 1989.

Daeshel, M.A. Application of bacteriocins in food systems.In Bills, D.D. and Kung, S. (Eds.). *Biotechnology and Food Safety* (pp. 91–115), Boston : Butterworth Heinemann, 1990.

Dessaet, S.R. and Steenson, L.R. Biotechnology of Dairy *Leuconostoc*, In Hui, Y.H. and Khaehatouriam, G.G. (Eds.). *The United States of America: VCH. Publishers, Inc* , 1995.

Devriese, L. A. & Pot, B.The genus *Enterococcus*.In Wood B. J. B.&Holzapfel W. H.(Eds.). *The Genera of Lactic Acid Bacteria* (pp.327-367), London: Blackie Academic &Professional, 1995.

- Dick, L.M.; Dellaglio, T.E. and Collins, M.D. Proposal to Reclassify *Leuconostoc* As *Oenococcus* (*oeni*). International Journal of Systematic Bacteriology 45: 395-397, 1995.
- Food safety counsel. *Bacillus cereus* fact sheet. [Online]. Available :<http://www.foodsafetycounsel.com/food-safety-law/common-food-borne-pathogens/bacillus-cereus/>. (2013, August 5)
- Food safety counsel. *Clostridium perfringens* fact sheet. [Online]. Available :<http://www.foodsafetycounsel.com/food-safety-law/common-food-borne-pathogens/clostridium-perfringens/>. (2013, August 5)
- Food safety counsel. *E. coli* O157:H7 fact sheet. [Online]. Available :<http://www.foodsafetycounsel.com/food-safety-law/common-food-borne-pathogens/salmonella-1/>. (2013, August 5)
- Food safety counsel. *Salmonella* fact sheet. [Online]. Available :<http://www.foodsafetycounsel.com/food-safety-law/common-food-borne-pathogens/salmonella-1/>. (2013, August 5)
- Food safety counsel. *Staphylococcus* fact sheet. [Online]. Available :<http://www.foodsafetycounsel.com/food-safety-law/common-food-borne-pathogens/staphylococcus-1/>. (2013, August 5)
- Geoffrey, C.P. Fermentation Foods of the World: A Dictionary and Guide. London Butterworth, 1987.
- Hammes W.P. and Knauf H.J. "Starters in the processing of meat products", Journal of Meat Science. 36: 155-168, 1994.
- Hammes, W.P. and Vogel, R.F. The genus *Lactobacillus*: The Lactic Acid Bacteria, (pp. 19-54.), London : Blackie Academic, 1995.
- Hardie, J.M.; & Whiley, R.A. The Genus of Streptococcus. In Wood, B.J.B. and Holzapfel, W.H. (Eds.). The Genera of Lactic Acid Bacteria. 2<sup>nd</sup> Ed. Glasgow: Blackie Academic and Professional, 1995.
- Harrigan, W.F. Laboratory Method in Food Microbiology. 3<sup>rd</sup> ed. New York: Academic Press, 1998.
- Harrigan, W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. San Diego : Academic Press, 1998.

- Helander I.M.; von Wright A. and Mattila-Sandholm T.M. Potential of lactic acid bacteria and novel antimicrobials against Gram-negative bacteria. Trends Food Science Technology. 8: 146-150, 1997.
- Jay, J.M. Modern Food Microbiology. 5<sup>th</sup> ed. New York : Chapman and Hall, 1996.
- Kelly, W.J.; Asmunsen, R.V. and Huang, C.M. "Characterization of Plantaricin KW30, a Bacteriocin Produced by *Lactobacillus plantarum*", Journal of Applied Bacteriology. 81: 657-662, 1996.
- Lucke, F.K. Utilization of microbes to process and preserve meat. Journal of Meat Science. 56: 105-115, 2000.
- Moore, G.S. Foosborneillness. Living with the earth [electronic resource] : concepts in environmentalhealthscience. Boca Raton : Lewis Publishers, 1999.
- Scannell, A.G.M.; Ross, R.P.; Hill, C. and Arendt, E.K. An effective lacticinbiopreservative in fresh pork sausage. Journal of Food Prot. 63 : 370-375, 2000.
- Schlegel, R. E. Driver mental workload. In Peacock B. & Karwowski W. (Eds.). Automotive ergonomics. (pp. 359-382), London: Taylor & Francis, 1993.
- Schleifer, K.H. and Ludwig W. Phylogenetic relationships of lactic acid bacteria. In Wood B.J.B. and W. Holzapfel. (Eds.) The Lactic Acid Bacteria Vol. II The Genera of Lactic Acid Bacteria. (pp. 5-18), London : Blackie Academic & Professional, 1995.
- Silla Santos M.H. "Amino acid decarboxylase capability of microorganisms isolated in Spanish fermented meat products", International Journal of Food Microbiol. 39: 227-230, 1998.
- Simpson, W.J. and Taguchi, H. The Genus *Pediococcus* with Notes on the Genera *Tetragenococcus* and *Aerococcus*. In Wood, B.J.B. and Holzapfel, W.H. (Eds.). The Genera of Lactic Acid Bacteria. 2<sup>nd</sup> ed. Glasgow: Blackie Academic & Professional, 1995.
- Singleton, P. and D. Sainsbury. Dictionary of Microbiology and Molecular Biology-Second ed. John Wiley and Sons. (pp. 660), 1988.
- Stiles, E. and H. Holzapfel. Lactic acid bacteria. (pp. 27), 1997.
- Stiles, M.E. and Holzapfel, W.H. Lactic Acid Bacteria of Foods and Their Current Taxonomy. International Journal of Food Microbiology. 36: 1-29, 1997.

- Tanasupawat et al., Tanasupawat S., Okada S., Suzuki K., Kozaki M. and Komagata K. Lactic acid bacteria, particularly heterofermentative Lactobacilli, found in fermented foods in Thailand. Bull. Jpn. Fed. Culture Collection. 9 : 65–78, 1993.
- Trickett, J. The prevention of food poisoning. (pp.25-44), Cheltenham : Stanley Thornes Publishers, 1978.
- Varnam, A.H. and J.P. Sutberland. Meat and Meat Products: Technology, Chemistry and Microbiology. London : Chapman and Hall, 1995.
- Vignolo, G.M., F. Suriani, A.P.R Holgado and G. Oliver. Antibacterial activity of *Lactobacillus* strains isolated from dry fermented sausages. *Journal of Applied Bacteriology*. 75: 344-349, 1993.
- Wagner , A.B. Bacteria Food Poisoning. Extension Food Technologist Texas Agricultural Extension Service, [Online] .Available:<http://aggiehorticulture.tamu.edu /extension /poison.htm>. (2010, March 25.)