

## เอกสารอ้างอิง

- กุ่มศักดิ์ บำรุงเสนา. 2549. อาหารเป็นพิษ (Food poisoning). รายงานเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา ประจำสัปดาห์. สำนักโรคระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข.
- จรรยา สิ้นเดิมสุข และ สมเกียรติ ดีกิจเสริมพงศ์. 2532. ฤทธิ์ในการต้านแบคทีเรียของสารสกัดจากเปลือกมังคุดต่อกลุ่มแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรคท้องร่วงและกลุ่มแบคทีเรียประจำถิ่นในลำไส้. วารสารกรมการแพทย์. 14(6):421-6.
- จรรยา สิ้นเดิมสุข สมเกียรติ ดีกิจเสริมพงศ์ และ วิภา จารุปรีชาชาญ. 2532. เปรียบเทียบประสิทธิภาพในการรักษาโรคอุจจาระร่วงระหว่างใบฝรั่งและเปลือกมังคุด. วารสารเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. 16(2):32-5.
- ชลิดา เล็กสมบุญ นินพนธ์ ทวีชัย และ วิชัย โสสิตรัตน. 2543. ผลของสารสกัดจากพืชสมุนไพรไทยต่อการเจริญของแบคทีเรียสาเหตุโรคพืช. วารสารวิทยาศาสตร์. ศูนย์บริการความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ.
- ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย. 2552. อุตสาหกรรมอาหารครึ่งหลังปี 2552 : เริ่มกระเตื้องขึ้นตามภาวะเศรษฐกิจโลก. [Online]. แหล่งที่มา : <http://www.positioningmag.com/prnews/prnews.aspx?id=80667> [11 ต.ค. 2552]
- Alzoreky, N. S. and Nakahara, K. 2003. Antibacterial activity of extracts from some edible plants commonly consumed in Asia. *Int. J. Food Micro.* 80: 223-230.
- Barbosa, L.N., Rall, V.L., Fernandes, A.A., Ushimaru, P.I., da Silva Probst I and Fernandes, A.Jr. 2009. Essential oils against foodborne pathogens and spoilage bacteria in minced meat. *Foodborne Pathog Dis.* 6(6):725-728.
- Cowan, M.M. 1999. Plant Products as Antimicrobial Agents. *Clinical Microbiology Reviews.* p. 564-582
- Dorantes, L., Colmenero, R., Hernandez, H., Mota, L., Jaramillo, M. E., Fernandez, E. and Solano, C. 2000. Inhibition of growth of some food borne pathogenic bacteria by *Capsicum annum* extracts. *Int. J. FoodMicro.* 57: 125-128.
- Duffy, C.F. and Power, R.F. 2001. Antioxidant and antimicrobial properties of some Chinese plant extracts. *International Journal of Antimicrobial Agents.* 17: 527-529.

- Faparusi, S.I. and Bassir, O. 1972. Effect of extracts of the bark of *Saccoglottis gabonensis* on the microflora of palm wine. *Appl. Microbiol.* 24: 853-8.
- Hayes, A. J. and Markovic, B. 2002. Toxicity of Australian essential oil *Backhousia citriodora* (Lemon myrtle). Part 1. Antimicrobial activity and in vitro cytotoxicity, *Food and Chemical Toxicology*, 40: 535-543.
- Intarapichet, K. and Nukuew, L. 1994. Effects of *Cotylelobium lanceolatum* and *Shorea talura* extract on microorganisms and storage of meat at low temperatures. *Suranaree J. Sci. Technol.* 1(2): 81-87.
- Kalemba, D. and Kunicka, A. 2003. Antibacterial and antifungal properties of essential oils. *Current Medicinal Chemistry*. 10: 813–829.
- Lee C.-F., Han C.-K. and Tsau J.-L. 2004. In vitro inhibitory activity of Chinese leek extract against *Campylobacter* species. *Int. J. Food Micro.* 94 (2): 169-174.
- Lee, H-S. 2003. Inhibitory effects of quinizarin isolated from *Cassia tora* seeds against human intestinal bacteria and aflatoxin B<sub>1</sub> biotransformation. *J. of Microbiol. and Biotechnol.* 13(4): 529-536.
- Marino, M., Bersani, C., Comi, G. 1999. Antimicrobial activity of the essential oils of *Thymus vulgaris* L. measured using a bioimpedometric method. *Journal of Food Protection* 62 (9):1017– 1023.
- Nasar-Abbasa, S.M. and Halkmanb, A. K. 2004. Antimicrobial effect of water extract of sumac (*Rhus coriaria* L.) on the growth of some food borne bacteria including pathogens. *Int J Food Microbiol.* 97: 63– 69.
- Nikaido, H., 1994. Prevention of drug access to bacterial targets—permeability barriers and active efflux. *Science*. 264: 382–388.
- Nikaido, H., 1996. Outer membrane. In: Neidhardt, F.C. (Ed.), *Escherichia coli* and *Salmonella typhimurium: Cellular and Molecular Biology*. American Society for Microbiology Press, Washington, D.C., pp. 29–47.
- Pintore, G., Usai, M., Bradesi, P., Juliano, C., Boatto, G., Tomi, F., Chessa, M., Cerri, R. and Casanova, J. 2002. Chemical composition and antimicrobial activity of

- Rosmarinus officinalis* L. oils from Sardinia and Corsica. *Flavour and Fragrance Journal*. 17: 15– 19.
- Russell, A.D., 1991. Mechanisms of bacterial-resistance to non-antibiotics —food-additives and food and pharmaceutical preservatives. *Journal of Applied Bacteriology*. 71: 191–201.
- Sahin, K., Sahin, N. and Kucuk, O. 2003. Effects of chromium and ascorbic acid supplementation on growth, carcass traits, serum metabolites and antioxidant status of broiler chickens reared at a high ambient temperature (32°C). *Nutr. Res.* 23: 225-238.
- Shan, B., Cai , Y.Z., Brooks, J.D. and Corke, H. 2007. The in vitro antibacterial activity of dietary spices and medicinal herbs extracts. *Int. J. Microbiol.* 117: 112-119.
- Solomakos, N., Govaris, A., Koidis, P. and Botsoglou, N. 2008. The antimicrobial effect of thyme essential oil, nisin, and their combination against *Listeria monocytogenes* in minced beef during refrigerated storage. *Food Microbiol.* 25(1):120-127.
- Toda, M., Okubo, S., Hiyoshi, R. and Shimamura, T. 1989. The bactericidal activity of tea and coffee. *Lett. Appl. Microbiol.* 8:123–125.
- Valero, M. and Salmerón, M.C. 2003. Antibacterial activity of 11 essential oils against *Bacillus cereus* in tyndallized carrot broth. *Int J Food Microbiol.* 85(1-2):73-81.
- Wagner, Al. B. Bacterial food poisoning. [Online]. Available from : <http://aggie-horticulture.tamu.edu/extension/poison.html> [11 October 2009]
- Wannissorn, B., Jarikasem, S., Siriwangchai, T. and Thubthimthed, S. 2005. Antibacterial properties of essential oils from Thai medicinal plants. *Fitoterapia*. 76: 233-236.

[http://www.rspg.or.th/plants\\_data/herbs/herbs\\_03\\_7.htm](http://www.rspg.or.th/plants_data/herbs/herbs_03_7.htm)