

เอกสารอ้างอิง

เอกสารอ้างอิง

- กรรณิกา นะธิศรี, จเรวัฒน์ บ้องกัน, สุภาวดี ทยาธรรม, หทัยชนก ใจก้าวหน้า, วรายุทธ สุระนรากุล, ปาริชาติ พุ่มขจร,... พงศ์ศักดิ์ และ รัตนชัย กุลโสภณ. (2548). *การศึกษาคุณสมบัติของแบคทีเรียโอซินที่ผลิตโดยแลคติกแอซิดแบคทีเรีย M3 ที่แยกได้จากอาหารหมัก*. โครงการวิจัย. อุบลราชธานี: มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.
- กองเผยแพร่และควบคุมโฆษณา สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2544). *ยาต้านจุลชีพ*, [ออนไลน์]. ได้จาก: <http://webnotes.fda.moph.go.th/consumer/csmb/csmb2544.nsf/0/cdaeddb7d1cf00c5c7256a1e00191303?OpenDocum>. [สืบค้นเมื่อ 24 ธันวาคม 2555].
- กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2544). *ยาต้านจุลชีพ*. [ออนไลน์]. ได้จาก: <http://elib.fda.moph.go.th>. [สืบค้นเมื่อ 24 ธันวาคม 2555].
- คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2544). *Natural Penicillins*. [ออนไลน์]. ได้จาก: <http://www.vet.ku.ac.th/library-homepage/article/drug/abo/natpen.htm>. [สืบค้นเมื่อ 24 ธันวาคม 2555].
- งามนิจ นนทโส. (2549). *บทปฏิบัติการที่ 5 การตรวจสอบความไวของเชื้อต่อสารปฏิชีวนะ*. [ออนไลน์]. ได้จาก http://ilti.kku.ac.th/ams/course57/317316/pdf/317316/5antibiotic_susceptibility_test.pdf. [สืบค้นเมื่อ 24 ธันวาคม 2555].
- จันจิรา แข็งแรง และอัจฉรา จันทสิทธิ์. (2550). *ฤทธิ์ทางชีวภาพของคีเพอร์จากน้ำนมข้าวหอมมะลิไทย*. มหาสารคาม: ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- นุรีชา ทะละ. *ซูโดโมแนส*. [ออนไลน์]. (2549) ได้จาก: http://yalor.yru.ac.th/~dolah/notes/4032601-1-49G15/MM/MM_404752013.doc. [สืบค้นเมื่อ 24 ธันวาคม 2555].
- นิภาภรณ์ แสนคุณท้าว, วรายุทธ สุระนรากุล, ปาริชาติ พุ่มขจร และพงศศักดิ์ รัตนชัยกุลโสภณ. (2548). การศึกษาลักษณะบางประการของแบคทีเรียโอซินที่ผลิตโดย *Streptococcus SK 5.1*: ความสามารถในการยับยั้งการเจริญต่อเชื้อจุลินทรีย์ต่าง ๆ และระยะเวลาการบ่มเชื้อที่เหมาะสมต่อการสร้างแบคทีเรียโอซิน. *Science and Technology of Thailand at Suranaree University of Technology*. นครราชสีมา, ม.ป.ท.: ม.ป.พ.
- พงษ์เทพ วิไลพันธ์. (2546). แบคทีเรียโอซิน ตอนที่ 1- ตอนจบ. *วารสารจารย์พา*, 10, 16-19.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนานนท์. *โพรไบโอติก*. [ออนไลน์]. ได้จาก: <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0780/probiotic-โพรไบโอติก>. [สืบค้นเมื่อ 24 ธันวาคม 2555].
- ภาควิชาชีววิทยาประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. (2551). *จุลินทรีย์ ในใจ*. ม.ป.ท.: ม.ป.พ.
- วันดี เกตุแก้ว อภิญญา อัศวนิค และปิยะนุช บุญคุ้มเกล้า. (2548). การผลิตสารแบคทีเรียโอซินจากเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย *Enterococcus faecium HF84* ที่แยกได้จากระบบทางเดินอาหารของคน. *Science and Technology of Thailand at Suranaree University of Technology*. นครราชสีมา, ม.ป.ท.: ม.ป.พ. หน้า 18-20.

- วรายุทธ สุระนรากุล. (2549). *คุณสมบัติของแบคทีเรียโอซินที่สร้างโดยแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่แยกได้จากอาหารหมัก*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิศิษฐ์. (2536). *เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สหมิตรออฟเซต.
- ศิริรัตน์ ดิษฐ์ธรรม. (2554). *เทคโนโลยีเอนไซม์และโปรตีน*. มหาสารคาม: ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- สุชาติ พันจะสี. (2546). *Nonfermentative gram-negative*. [ออนไลน์]. ได้จาก: <http://www.ams.cmu.ac.th/depts/clinmcrb/CMBwebsite/Home%2020page%20of%20CMB/All%20Microb%20lecture/CMB202/CMB508202 NFGNB1 2546.ppt>. [สืบค้นเมื่อ 24 ธันวาคม 2555].
- สุญาณี พงษ์ชนานิก. (2549). *ฟรีไบโอติกและโพรไบโอติก: อาหารสุขภาพ*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สมใจ ศิริโชค, ประวัติ อังประภาพรชัย, ขจีนาฏ โพธิ์เวชกุล และอรอนงค์ พริ้งศุลกะ. (2550). การคัดเลือกและการจัดจำแนกชนิดแบคทีเรียแลคติกที่สร้างแบคทีริโอซินได้จากอาหารหมักและการศึกษาคุณสมบัติเบื้องต้นของแบคทีริโอซินที่ผลิตได้. *วารสารวิทยาศาสตร์ มศว*, 23(2), 92-114.
- องอาจ เลหาวินิจ. (2545). *การใช้โพรไบโอติกในสัตว์น้ำ*. ม.ป.ท.: ม.ป.พ.
- อาภัสรา ชมิตท์. (2537). *เทคนิคอิเล็กโทรโฟรีซิส (Electrophoresis Techniques)*. กรุงเทพฯ: รั้วเขียว.
- อรอนงค์ พริ้งศุลกะ. (2550). แบคทีริโอซินที่สร้างจากแบคทีเรียแลคติก. *วารสารวิทยาศาสตร์ มศว*, 23(2), 145-160.
- Adam, M.R. and Moss, M.O. (1995). *Food Microbiology The Royal Society of Chemistry. Cambridge. Food/Nahrung*, 39,(5-6), 542.
- Al-Allaf, M.A.H., Al-Rawi, A.M.M., and Al-Mola, A.T. (2009). Antimicrobial activity of lactic acid bacteria isolated from minced beef meat against some pathogenic bacteria. *Iraqi Journal of Veterinary Sciences*, 23, 115-117.
- Contreras, B.G.L., De Vuyst, L., Devreese, B., Busanyova, K., Raymaeckers, J.,... and Vandamme, E.J. (1997) Isolation, purification, and amino acid sequence of lactobin A, one of the two bacteriocins produced by *Lactobacillus amylovorus* LMG P-13139. *Appl Environ Microbiol*, 63, 13-20.
- Dasechel., M.A. and Klaenhammer, T.R., (1989) Association of a 13.6 megadalton plasmid in *peddiococcus pentosaceus* with bacteriocin activity. *Appl. Environ. Microbiol*, 50, 1538-1541.
- De Kwaadsteniet, M., Todorov, S.D., Knoetze, H. and Dicks, L.M.T. (2005) Characterization of a 3944 Da bacteriocin, produced by *Enterococcus mundtii* ST15, with activity against Gram-positive and Gram-negative bacteria. *International Journal of Food Microbiology*, 105, 433-444.

- Delves-Broughton, J. (2005). Nisin as a food preservative. *Food Aust*, 57, 527-7.
- Dellaglio, F., Dicks, L.M.T. and Torriani, S. (1968) *The Genera of Lactic Acid Bacteria*. London: Blackie Academic and Professional.
- De Vuyst, L. and Vandamme, E.J. (1994). *Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria Microbiology, Genetics and Applications*. London: Blackie Academic and Professional.
- Devlieghre, F., Vermeiren, L. and Debvere, J. (2004). New Preservation Technologies: Possibilities and Limitations. *International Daily Journal*, 41, 273-285.
- Frengova, G.I., Emilina Simovaa, D., Beshkovaa D.M. and Simovb, Z.I. (2002). Exopolysaccharides Produced by Lactic Acid Bacteria of Kefir Grains Z. *Naturforsch*, 57, 805-810.
- Gosaarak, S. (2006). *Production of bacteriocin by Lactococcus lactis Tistr 1401 and Application in pork meatballs*, Degree of Master of Science in Food Technology Suranaree University of Technology.
- Gautam, N and Sharma, N. (2009). Purification and characterization of bacteriocin produced by of Lactobacillus brevis MTCC 7539. *Journal of Biochemistry and Biophysics*, 46, 337-341.
- Gonzalez, B., Arca, P., Mayo, B. and Suarez, J.E. (1994). Detection purification and partial characterization of plantaricin C, a bacteriocin produced by a Lactobacillus plantarum strain of dairy origin. *Appl Environ Microbiology*, 60, 2158-2163.
- 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.
- Karthikeyan, V. and Santhosh, S.W. (2009). Study of bacteriocin as a food preservative and the *Lactobacillus acidophilus* strain as probiotic Pakistan. *Jornal of Nutrition*, 8, 335-340.
- Khow-ean, U. (2006) Probiotics. *Songkla Med J*, 24(4), 315-323.
- Kim, W.S., Hall, R.J. and Dunn, N.W. (1997) The effect of nisin concentration and nutrient depletion on nisin production of Lactococcus lactis. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 48, 449-453.
- Klaenhammer, T.R. (1988). Bacteriocin of lactic acid bacteria. *Biochimic*, 70, 337-349.
- . Genetics of bacteriocins produced by lactic acid bacteria. *FEMS Microbiology Reviews*, 12, 39-85.
- Madigan, M. and Martinko, J. (2005). *Brock Biology of Microorganisms*. San Francisco, CA: Benjamin Cummings, Chaps.

- 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 *Mol. Microbiol*, 50, 1591-1604.
- Matsusaki, H., Endo, N., Sonomoto, K. and Ishikazi, A. (1996) Lantibiotic nisin Z fermentative production by *Lactococcus lactis* IO-1: relationship between production of the lantibiotic and lactate and cell growth. *Applied Microbial Biotechnology*, 45, 36–40.
- Noonpakdee, W., Santivarangkna, C., Junriangrit, P., Sonomoto, K. and Panyim, S. (2003). Isolate of nisin producing *Lactobacillus lactis* WNC 20 strain from nham, a traditional Thai fermented sausage. *Int J Food Microbiology*, 81, 137-145.
- Parada, J.L., Caron, C.R., Medeiros, ABP. and Soccol, CR. (2007). Bacteriocins from Lactic Acid Bacteria: Purification, Properties and use as Biopreservative. *Int J Brazilian Archives of Biology and Technology*, 50(3), 521-542.
- Pharmacia LKB Biotechnology AB. (1991). *Ion Exchange Chromatography: Principles and Methods*. 3rd ed. Uppsala, Sweden: Pharmacia.
- Pintado, M.E., Lopes Da Silva, J.A., Fernandes, P.B., Malcata, F.X. and Hogg, T.A. (1996). Microbiological and rheological studies on Portuguese Kefir grains, *Int. J. of Food Science and Technology*, 31, 15-26.
- Powell, J.E. (2006). *Bacteriocin and bacteriocin produced present in kefir and kefir grain*. Master's Thesis science in food science Faculty of Agri Sciences Stellenbosch University
- Powell, J.E., Witthuhna, R.C., Todorov, S.D. and Dicks, L.M.T. (2007). Characterization of bacteriocin ST8KF produced by a kefir isolate *Lactobacillus plantarum* ST8KF. *International Dairy Journal*, 17, 190–198.
- Rajaram, G., Manivasagan, P., Thilagavathi, B. and Saravanakumar, A. (2010) Purification and Characterization of a Bacteriocin Produced by *Lactobacillus lactis* Isolated from Marine Environment. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 2, 138-144.
- Ryan, K.J. and Ray, C.G. (2004). *Sherris Medical Microbiology*. [Online]. Available from: <http://www.quelab.com/htmleng/2900a.html>. [Cited 3 July 2012].
- Sutton, Scott. (2006). *Measurement of Cell Concentration in Suspension by Optical Density*. [Online]. Available from: http://www.microbiol.org/whit_e.papers/WP.OD.htm. [Cited 3 July 2012].
- Stiles, M.E and Hastings. (1991) Bacteriocin Production by Lactic Acid Bacteria: Potential for use in Meat Preservation. *Trend in Food Science and Technology*, 2(10), 247-251.

- Stiles, M.E. and Holzapfel, W.H. (1997). Lactic Acid Bacteria of Food and their Current Taxonomy. *International Journal of Food Microbiology*, 36, 1-29.
- Vandenberg, T.B. (1993). Lactic acid bacteria, the metabolic product and interference with microbial growth. *FEMS. Microbiol.Rev*, 12, 221-238.
- Vcharkarn. (2007). *Escherichia coli* มีความสัมพันธ์กับคนแบบใด. [Online]. Available from: <http://www.vcharkarn.com/include/vcafe/showkratoo.php?Pid=125028>. [Cited 3 July 2012].
- Voet, Donald and Voet, Judith G. (1995) *Biochemistry*. 2nd ed. New York: John Wiley and Sons.
- Wikipedia. (2553). *Bacillus subtilis*. [Online]. Available from: <http://en.wikipedia.org/wiki/> [Cited 3 July 2012].
- Wood, B.J.B. and Holzapfel, W.H. (1997). *The Lactic bacteria: The Genera of lactic acid bacteria*. New York: Blackie Academic & Professional.
- Xie, J., Zhang, R., Shang, C. and Guo, Y. (2009). Isolation and characterization of a bacteriocin produced by an isolated *Bacillus subtilis* LFB112 that exhibits antimicrobial activity against domestic animal pathogens. *Journal of Biotechnology*, 8 (20), 5611-5619.
- Yang, S.P. (1997) *Identification of character-impact aroma compounds in cooked tail meat of brown shrimp (Penaeus aztecus)*. Thesis, Mississippi State University, Mississippi State, MS.