บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

กลุ่มวิจัยเศรษฐกิจการปศุสัตว์.(20 กันยายน 2558). *สถานการณ์ผลิตภัณฑ์นม 2555*. สืบค้นจาก http://extension. dld.go.th/th1/images/stories/article/mill2555.pdf.

เดลินิวส์. (15 กันยายน 2558). *นับถอยหลัง..สู่วิกฤติ!"อาหารโลก"เกษตรกรไทย..มีลุ้น?*. สืบค้นจาก http://www.d ailynews.co.th/article/222861.

ไพโรจน์ วิริยจารี. (2544). *การออกแบบพื้นที่การตอบสนอง.* เชียงใหม่ : ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ภณิกชา วิชยปรีชา, บัญชา ยิ่งงาม และวันดี รังสีวิจิตรประภา. (2555). *การหาสภาวะที่เหมาะสมของยาฟีนาสเตอไรด์ในรูปแบบโปรนิ โอโซมด้วยวิธีตอบสนองพื้นผิว.* น. 105-111. ใน : The 4th Annual Northeast Pharmacy Research Conference of 2012 "Pharmacy Profession in Harmony". 11 - 12 กุมภาพันธ์ 2555. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. จังหวัดขอนแก่น.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2550). *รูปแบบการสอน อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร.* มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

สมเกียรติ ตั้งจิตสิตเจริญ และภูมินทร์ แจ่มเชื้อ. (2554). การลดฟองอากาศในกระบวนการผลิตบรรจุภัณฑ์พลาสติกโดยการประยุกต์ใช้การออกแบบการทดลองแบบบ็อกซ์เบ็ห์นเกน. น. 171-175. ในการประชุมวิชาการข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหการ 20 - 21 ตุลาคม 2554. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี จ. ปทุมธานี.

อิสรา ธีระวัฒน์สกุล และ เรืออากาศเอกเทพนิมิต สิทธิศักดิ์. (2552). *การปรับปรุงกระบวนการผลิตอาหารในโรงงานลูกชิ้นโดยใช้เทคนิคเทคโนโลยีสะอาดและหลักการจีเอ็มพี.* วารสารวิศวกรรมศาสตร์, 16(1).

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

A.O.A.C. (2000). Official Method of Analysis of theOfficial Analytical Chemists. (17th ed.). The Association of Official Analytical Chemists, Inc.

Bacteriological Analytical Manual(BAM) online (2001). U.S. Food and Drug Administration. Retrieved from : http://911emg.com2Ref%20Library%20ERG/FDA%20 Bacteriological%20 Analytical.pdf.

Box, G.E.P. & Behnken, D.W. (1960). Some new three level designs for the study of quantitative variables. *Technometrics 2*. pp. 455-475.

Box, G. E. P. & Wilson, K.B. (1951). On the Experimental Attainment of Optimum Conditions (with discussion). *Journal of the Royal Statistical Society Series B.* 13(1):1–45.

Chen, H.H., Chang, H.C., Chen, Y.K., Hung, C.L., Lin, S.Y.. & Chen, Y.S., (2015). An improved process for high nutrition of germinated brown rice production: Low-pressure plasma. *Food Chemistry.*

Chung TY, Ning N, Chu JW, Graves DB, Bartis E, Seog J, Oehrlein GS. (2013). Plasma deactivation of endotoxic biomolecules: vacuum ultraviolet photon and radical beam effects on lipid A. *Plasma Process Polymers.* **10:**167-180.

CPF(Thailand). (2015, September 19). Retrieved from http://www.positioningmag.com /content.

Critzer, F.J., Kelly-Wintenberg, K., South, S.J., Golden, D.A. (2007). Atmospheric plasma inactivation of foodborne pathogens on fresh produce surfaces. *Journal of Food Protection.* 70; 2290-2296.

Cullen PJ, Misra N, Han L, Bourke P, Keener K, O'Donnell C, Moiseev T, Mosnier JP, and Milosavljevic V. (2014). Inducing a Dielectric Barrier Discharge Plasma Within a Package. *IEEE Trans Plasma Science.* 42**:**2368-2369.

Fernandez, A., Thompson, A. (2012). The inactivation of salmonella by cold atmospheric plasma treatment. Original research article. *Food Research International.* 45; 678-684.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2012). (2015, September 19) Retrieved from http://www.fao.org /save-food/resources/keyfindings/info graphics/dairy/en.

Fridman, G., Brooks, A.D., Balasubramanian, M., Fridman, A., Gutsol, A., Vasilets, V.N., Ayan, H., Friedman, G., (2007). Comparison of direct and indirect effects of non-thermal atmospheric-pressure plasma on bacteria. *Plasma Processes and Polymers* 4, 370-375.

Gadri, R.B., Roth, J.R., Montie, T.C., Kelly-Wintenberg, K., Tsai, P. P.-Y., Helfritch, D.J., Feldman, P., Sherman, D.M., Karakaya, F., Chen, Z., UTK Plasma Sterilization Team. (2000). Sterilization and plasma processing of room temperature surfaces with a one atmosphere uniform glow discharge plasma(OAUGDP). *Surface and Coatings Technology*. 131: 528-542.

Grzegorzewski, F., Ehlbeck, J., Schluter, O., Kroh, L.W. & Rohn, S. (2011). Treating lamb's lettuce with a cold plasma-Influence of atmospheric pressure Ar plasma immanent species on the phenolic profile of *Valerianella locusta*. *Food Science and Technology*. 44; 2285-2289.

Gurol, C., Ekinci, F.Y., Aslan, N., & Korachi, M. (2012). Low temperature plasma for decontamination of *E.coli* on milk. *International Journal of Food Microbiology*. 157:1-5

Kayes, M.M., Critzer, F.J., Kelly-Wintenberg, K., Roth, J.R., Montie, T.C., Golden, D.A., (2007). Inactivation of foodborne pathogens using a one atmosphere uniform glow discgarge plasma. *Foodborne Pathogens and Disease*. 4, 50-59.

Kelly-Wintenberg, K., Hodge l, A., Montie, T.C., Deleanu, L., Sherman, D., Roth, J.R., Tsai, P., Wadsworth, L., (1999). Use of one atmosphere uniform glow discharge plasma to kill a broad spectrum of microorganisms. *Journal of Vacuum Science & Technology*. A 17, 1539-1544.

Kim, D.O.,H.J.Heo, Y.J.Kim,H.S.Yang&C.Y.Lee.(2005). Sweet and sour cherry phenolics and their protective effects on neuronal cells. *Journal of Agriculture Food Chemistry*. 53:9921-9927.

Kim, J.-W., Puligundla, P., & Mok, C. (2015). Microbial decontamination of dried laver using corona discharge plasma jet(CDPJ). *Journal of Food Engineering*. 161; 24-32.

Kitiya, S., Narumol, M., Mudtorlep, N., Nirundorn, M. (2013). Inhibition of Aspergillus flavus on agar media and brown rice cereal bars using cold atmospheric plasma treatment. *International Journal of Food Microbiology*. 161; 107-111

Korachi, M., Turan, Z., Senturk, K., Sahin, F., Asian, N., (2009). An investigation into the biocidal effect of high voltage AC/DC atmospheric corona discharges on bacteria, yeasts, fungi and algae. *Journal of electrostatics*. 67, 678-685.

Laroussi, M., Richardson, J.P., Dobbs, F.C. (2002). Effects of nonequilibrium atmospheric pressure plasma on the heterotrophic pathways of bacteria and on their cell morphology. Applied Physics Letters. 81; 772-774.

Laroussi, M., Mendis, D.A., and Rosenberg, M. (2003). Plasma interaction with microbes. *New Journal of Physical*. 5:41.41-41.10.

Lee, K., Paek, K-H., Ju, W-t., Lee, Y., (2006). Sterilization of bacteria, yeast, and bacterial endospores by atmospheric-pressure cold plasma using helium and oxygen. *The journal of Microbiology*. 44,269-275

Lee, W.C., S. Yusof, N.S.A. Hamid, B.S. Baharin. (2006). Optimizing conditions for hot water extraction of banana juice. *Journal of Food Engineering*. 75: 473-479.

Mook, P., O'Brien, S.J., Gillespie, I.A., (2011). Concurrent conditions and human listeriosis, England, 1999-2009. *Emerging Infectious Disease* 17, 38-43.

Myers R.H. & Montgomery D.C. (2002). *Response Surface Methodology*. Wiley. New York.

Noriega, E., Shama, G., Laca, A., Diaz, M., Kong, M.G. (2011). Cold atmospheric gas plasma disinfection of chicken meat and chicken skin contaminated with Listeria innocua. *Food Microbiology*. 28; 1293-1300.

Pé rez-Francisco, J.M., R. Cerecero-Enrí quez, I. Andrade-González, J.A. Ragazzo-Sánchez, G. Luna-Solano. (2008). Optimization of vegetal pear drying using response surface ethodology. *Drying Technology*. 26: 1401-1405.

Puligundla, P. Kim, Je-Wook., Mok, C. (2015). Effect of low-pressure air plasma on the microbial load and physicochemical characteristics of dried laver. *Food Science and Technology*. 63: 966-971.

Rød, S.K., Hansen, F., Leipold, F. & Knøchel, S. (2012). Cold atmospheric pressure plasma treatment of ready-to-eat: Inactivation of *Listeria innocua* and changes in product quality. *Food Microbiology*. 30; 233-238

Sara, B., Veronika, S., Jorg, E. & Oliver, S. (2015). Impact of thermal treatment versus cold atmospheric plasma processing on the techno-functional protein properties from *Pisum sativum* 'Salamanca'. *Journal of Food Engineering.*

Sarangapani, C., Devi, Y., Thirundas, R.,&Annapure, U.S. (2015). Effect of low-pressure plasma on physico-chemical properties of parboiled rice. *Food Science and Technology*. 63; 452-460.

Tendero, C., Tixier, C., Tristant, P., Desmaision, J., Leprince, P. (2006). Atmospheric pressure plasma: a review. Spectrochimica Acta Part B: *Atomic Spectroscopy*. 61: 2-30.

U.S.Food Safety and Inspection Service, (2010). FSIS comparative risk assessment for Listeria monocytogenes in ready-to-eat meat and poultry dele meats. Retrieved from :http://www.fsis.usda.gov/pdf/comparative_RA_Lm_Report_May2010.pdf (accessed 02.02.11)

Wan, J., Coventry, J., Swiergon, P., Sanguansri, P., Versteeg, C., (2009). Advance in innovative processing technologies for microbial in activation and enhancement of food safety-pulsed electric field and low-temperature plasma. *Trends in Food Science and Technology* 20, 414-424.

Wei, Z., Ruijin, Y.*, Xueqian, S., Kang, P., Sha, Z., Wenbin, Z. & Xiao, H. (2011). Oxidation of oleic acid under pulsed electric field processing. *Food Research International* 44, 1463-1467

Yusupov M, Bogaerts A, Huygh S, Snoeckx R, van Duin AC, Neyts EC. (2013). Plasma-induced destruction of bacterial cell wall components: a reactive molecular dynamics simulation. *Journal of Physical Chemistry*. 117:5993-5998.

Yusupov M, Neyts E, Khalilov U, Snoeckx R, Van Duin A, Bogaerts A**.** (2012). Atomic-scale simulations of reactive oxygen plasma species interacting with bacterial cell walls. *New Journal of Physicals*. 14:093043**.**

Yasuda, H., Miura, T., Kurita, H., Takashima, K., Mizuno, A., (2010). Biological evaluation of DNA damage in bacteriophages inactivated by atmospheric pressure cold plasma. *Plasma Processes and Polymers.* 7, 301-308.

Ziuzina, D., Han, L., Patrick, J.C. & Bourke, P. (2015). Cold plasma inactivation of internalized bacteria and biofilms for *Salmonella enteric* serovar Typhimurium, *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli*. *International Journal of Food Microbiology.* 210; 53-61.