

### บรรณานุกรม

- กองวิเคราะห์อาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. 2542. คู่มือชุดทดสอบอาหาร.
- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2543. การคัดเลือกผลผลิตเกษตรเพื่อการแปรรูป. คู่มืออบรมเพื่อพัฒนาการผลิตอาหารแปรรูปทางการเกษตรและสมุนไพรในชุมชนตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง.
- จันทร์วดี โกเสถียรกิจ. 2538. การตรวจสอบและคัดเลือกเชื้อ *Lactobacillus* sp. จากแหล่งต่างๆที่สามารถสร้างแบคทีเรียโอซิน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล, กรุงเทพฯ.
- จารุวรรณ ทองสนิท. 2539. การคัดเลือกแบคทีเรียแลคติกที่ยับยั้งการเจริญของ *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* และ *Salmonella enteritidis*. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ชลัท ศานติวราภรณ์. 2542. การคัดแยกและการศึกษาคุณสมบัติของแบคทีเรียกรดแลคติกที่ผลิตสารยับยั้งจากน้ำนมโคดิบในประเทศไทย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ปรียา วัฒนัยเศรษฐ์. 2543. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มาลิน จุลศิริ. 2532. การทดสอบความไวในยาค้านจุลชีพ. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- รัตนา อัดตปัญญา. 2535. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อการส่งออก. เอกสารประกอบการฝึกอบรม. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ลูกจันทร์ ภักษ์พันธุ์. 2535. เล็กๆน้อยๆแต่สำคัญของอาหารหมักดอง. เอกสารเผยแพร่กองพัฒนาอุตสาหกรรม กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม.
- ลัดดา โกควัฒนา. 2539. โรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อแบคทีเรีย *E. coli* O 157:H7. รายงานการสำรวจประจำเดือนมิถุนายน 2539 ฝ่ายระบาดวิทยา กองควบคุมโรค สำนักงานอนามัยกรุงเทพมหานคร.

- วันเชิญ โปธาเจริญ , ไพพรรณ คคละ , บัณฑิต ผ่องสินธุ , ขวัญจิต ควรรดี และ ลาวัลย์ ชตานนท์.  
2537. การศึกษาเปรียบเทียบวิธีการเก็บรักษาแลคติกแอซิดแบคทีเรีย. โปรซีซดิงส์แลคติก  
แอซิดแบคทีเรียในอุตสาหกรรมอาหารไทย ครั้งที่ 2 27-29 ตุลาคม 2537.
- วิเชียร ถิลาวัชรมาศ. 2542. โปรไบโอติก ( ตอนที่ 1 ). จดหมายข่าว ล.อ.บ.,8(23), 3-4.
- ศิริพรรณ วงศ์วานิช , วนิดา บริราช. 2535. วิธีเก็บรักษาเชื้อแบคทีเรียและเชื้อราในห้องปฏิบัติการ.  
วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 34(3), 149-152.
- ศิรินาถ หนูเอก. 2539. การคัดเลือกแบคทีเรียแลคติกที่สร้างสารแบคทีเรียโอซินจากอาหารหมัก.  
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, สงขลา.
- ศิริลักษณ์ เจริญรัตน์. 2542. ผลยับยั้งของน้ำกรองเลี้ยงเชื้อราที่ผลิตโคตินีสต์ *Cladosporium* sp. ,  
*Fusarium* sp. และ *Lasiodiplodia* sp. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- เสาวรส อิมวิทยา และ อังคณา ฉายประเสริฐ. 2528. กิณวิทยาการแพทย์ ( Medical mycology )  
ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะแพทยศาสตร์ ศิริราชพยาบาล.
- สมจิตร อยู่เป็นสุข. 2532. การแยกและการคัดเลือกแบคทีเรียที่เจริญได้ดีในอุณหภูมิสูงที่สามารถผลิต  
เอนไซม์กลูโคสไอโซเมอเรส. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่,  
เชียงใหม่.
- สุวณี สุกเวชย์. 2536. แบคทีเรียพื้นฐาน ตำราของคณะกรรมการช่ายงานเพื่อพัฒนาและประสาน  
งานในด้านการสอนและการวิจัยในสาขาจุลชีววิทยา ประติวัติวิทยาและอิมมิวโนวิทยา  
มหาวิทยาลัยมหิดล.
- อรวิทย์ เลาหรัชคณันท์. 2532. สารกันเสียจากแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร.  
วารสารอาหาร, 25(1), 25-32.
- อัจฉรา ลาภมาก. 2541. ผลยับยั้งของแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่เจริญดีที่อุณหภูมิสูงต่อการเจริญของ  
*Bacillus cereus* , *Staphylococcus aureus* , *Salmonella enteritidis* และ *Vibrio*  
*parahaemolyticus*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- อาภัสรา กอบภัยกิจ. 2537. การแยกแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่ผลิตสารต่อต้านจุลชีพจากอาหารหมัก.  
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- อดิศร เสวตวิวัฒน์. 2541. เปรียบเทียบการเจริญของกล้ำเชื้อแบคทีเรียแลคติกทางการค้าบนอาหาร  
เพาะเลี้ยงเชื้อ MRS ที่บ่มในสภาพบรรยากาศต่างๆ. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า, 16(2);  
15-22.

- Axelsson, L. 1998. Lactic Acid Bacteria : Classification and Physiology. In Salminen, S. and von Wright, A. ( eds. ). Lactic acid bacteria : Microbiology and Functional Aspects. New York, Marcel Dekker.
- Berry, D.R. 1982. The Biology of Yeast. London, Edward Arnold Ltd.
- Bennik MH, van overbeek, W., Smid, E.J., and Gorris, L.G. 1999. Biopreservation in modified atmosphere stored mungbean sprouts : the use of vegetable – associated bacteriocinogenic lactic acid bacteria to control the growth of *Listeria monocytogenes*. Lett Appl. Microbiol., 28, 226-232.
- Bio – Rad Laboratories, U.S.A. mini – protein II Electrophoresis cell Instruction Manual. Section II Appendix.
- Buckle, K.A., Davey, J.A., Eyies, M.J., Hocking, A.D., Newton, K.G. ,and Stuttard, E.J. 1989. Food borne microorganisms of Public Health Significance Fourth Edition. Australian Institute of Food Science and Technology LTD ( NSW BRANC Food Microbiology Group.
- Cooper, T.G. 1977. The Tools of Biochemistry. John Wiley & Sons
- Colowick, S.P. and Kaplan, N.O. 1955. Methods in enzymology. New York, Academic Press.
- Daeschel, M.A. 1989. Antimicrobial substances from lactic acid bacteria for use as food preservative. Food Technol., 43, 164-167.
- de Vuyst, L. and Vandamme, E. J. 1994. Antimicrobial potential of lactic acid bacteria, In de Vuyst, L. and Vandamme, E. J. ( eds. ) . Bacteriocin of Lactic Acid Bacteria. Glasgow, Chapman and Hall.
- Dykes, A.G. 1995. Bacteriocins : Ecological and evolutionary Significance. Trend Ecol., 10, 186-189.
- Elliott, R.P., Clark, D.S., Lewis, K.H., Lundbeck, H., Olson, J.C., and Simonsen Jr., B. 1988. Microorganism in foods. 2<sup>nd</sup> ed. Toronto, University of Toronto Press.
- Eley, A.R. 1996. Microbial food poisoning . London, Chapman and Hall.
- Gilliland, S.E. and Speck, M.L. 1975. Inhibition of psychrotrophic bacteria by lactobacilli and pediococci in nonfermented refrigerated foods. J Food. Sci., 40, 903-905.

- Harris, E.L.V. and Angal, S. ( 1989) protien purification method : A Practical approach. New York, University Press.
- Henderson, J.T., Chopko, A.L., and Van Wassenaar, P.D. 1992. Purification and primary structure of pediocin PA-1 produced by *Pediococcus acidilactici* . PAC-10. Arch. Biochem. Biophys., 295, 5-12.
- Hoover, D.G. and Steenson, L.R. 1993. Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria. London, Academic Press.
- Hoover, D.G. and Harlander, S.K. 1993. Screening method for detecting bactreiocin activity., In Hoover, D.G. and steenson, L.R. ( eds. ). Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria. London, Academic Prees.
- Holt, J.G., Krieg, N.R., Sneath, P.H.A., Staley, J.T. and Williams, S.T. 1994. Bergey's Manual of Determinative Bacteriology. 9<sup>th</sup> ed. Baltimore, Williams & wilkins.
- Holzapfel, W.H., Gisen, R. and Schillinger, U. 1995. Biological preservation of foods with reference to protective culture, bacteriocins and food – grade enzymes. J. Food Microbiol., 24, 343-362.
- Jay, J.M. 1986. Modern Food Micro Biology. 3<sup>rd</sup> ed. New York, van Nostrand Reinhold.
- Janson, J.C. And Ryden, L. 1989. Introduction to Protien Purification . Protien purification.
- Jones, D., Pell, P.A. and Sneath, P.H.A. 1984. Maintenance of bacteria on glass beads. In Maintenance of microorganisms. London, Academic Press.
- Jack, W.R., Tagg, J. R. and Ray, B. 1995. Bacteriocins of gram- positive bacteria. Microbiol. Rev., 59, 171-200.
- Larsen, A.G., Vogensen, F.K. and Josephsen, J. 1993. Antimicrobial activity of lactic acid bacteria isolated from sour doughs : purification and charaterization of bavaricin A, a bacteriocin Produced by *Lactobacillus bavariums* M 1401. J. Appl. Bacteriol., 75, 113-122.
- Lee, H.-J., Joo, Y.-J., Park, C.-S., Kim, S.-H., Hwang, I.-K., Ahn, J.-S. and Mheen, T.-I. 1999. Purification and characterization of a Bacteriocin Produced by *Lactococcus lactis* sub sp. lactis H-559 Isolated from Kimchi. J. Biosci. Bioengi., 88, 153-159.
- Mc Phie, P. (1971) Dialysis, In methods in Enzymology. xxll. New York, Academic Press.

- Mortvedt, C.I., Nissen- Meyer, J., Sletten, K. and Nes, I.F. 1991. Purification and amino acid sequence of lactocin S a bacteriocin produced by *Lactobacillus sake* L 45. Appl. Environ. Microbiol., 57, 18-92.
- Montville , T. J. and Kaiser, A.L. 1993. Antimicrobial protien : classification, nomenclature, diversity and relationship to bacteriocin . Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria. London, Academic Press.
- Nes, I.F., Diep, D.B., Havarstein, L.S., Brurberg, M.B., Eijsink, V. and Holo, H. 1996. Biosynthesis of bateriocin in lactic acid bacteria. Antonie Van Leeuwenhoek, 70,113-128.
- Ouwehand, A. C. 1998. Antimicrobial components from lactic acid bacteria, In S. salminen and A. van wright ( eds. ) Lactic Acid Bacteria : Microbiology and Functional Aspects. New York, Marcel Dekker.
- Ohmomo, S.,Kobayashi, M., Yajima, M., Suyanandana, P., Budka, P., and Somchai, P. 1999. Screening of Thermophilic Lactic Acid Bacteria producing Bacteriocin in the Tropics. JARO- Japan Agricultural Research quarterly, 33-39.
- Pharmacia Fine chemical. 1982. Calibration kits for molecular weight Determination using electrophoresis. Sweden.
- Robert, M. T. 1984. Vibrio. In: speek, M.L. comp of methods for the microbiological examination of foods. Washington D. C., American public Health Association.
- Ruthven, M.D. 1984. Principles of adsorption and adsorption Processes. U.S.A., A wiley – Interscience publication.
- Samelis, J.S. Roller and Metaxopoulos, J. 1994. Sakacin B, a bacteriocin produced by *Lactobacillus sake* isolated from Greek dry fermented sausages. J. Appl. Bacteriol., 76, 475-486.
- Sahl, H.G., Jack ,R.W. and Bierbaun, G. 1995. Biosynthesis and biological activities of lantibiotics with unique post translational modification modification. Eur. J. Biochem., 230, 827-853.
- Schillinger, U. and Lucke, F. K. 1989. Antibacterial activity of *Lactobacillus sake* isolated from meat. Appl. Euviron. Microbiol., 55, 1901-1906.

- Stiles, M. E. and Holzapfel, W. H. 1997. Lactic acid bacteria of foods and their current taxonomy. *Int. Food Microbiol.*, 36, 1-29.
- Swetwiwathana A. and Lotong, N. 1999. Selection of Bacteriocin- producing Lactic Acid Bacteria from nham ( Thai Fermented meat ) . Proceeding of International conference on ASIAN Network on Microbial Research. November 29- December 1, 1999. Chiangmai, Thailand, 534-548.
- Tagg, J.R. , Dajani, A. S. and waunamaker, L. W. 1976. Bacteriocin of gram- positive bacteria. *Bacteriol. Rev.*, 40, 722-750.
- Tanasupawat, S. and komogata, K. 1995. Lactic acid bacteria in fermented food in Thailand. *J. Microbiol. Biotechnol.*, 11, 253-256.
- Tahara, T. M. Oshimura, Umezawa, C. and Kanatani, K. 1996. Isolation partial characterization, and mode of action of acidocin J 1132, a two - component bacteriocin produced by *Lactobacillus acidophilus* JCM 1132. *Appl. Environ. Microbiol.*, 62, 892-897.
- Wood, B. J. B. and Holzapfel, W.H. 1995. *The Genera of Lactic Acid Bacteria*. Great Britain, St. Edmundsbury Press.