

## เอกสารอ้างอิง

- ธีรศิลป์ ชมแก้ว มนต์ญา โคมวิไล วรรัตน์ วณิชชาชัย สุวิธสา พงษ์อำไพ สุภาณี เลิศไตรรักษ์ และสุภาภรณ์ ตักกลาส. 2550. การสกัดน้ำมันหอมระเหยจากชิง ใน การประชุม วิชาการวิศวกรรมเคมีและเคมีประยุกต์แห่งประเทศไทย ครั้งที่ 17 ประจำปี 2550. [ออนไลน์]. แหล่งข้อมูล : <http://www.tiche.org/tiche17/file/EAP/FUP/FUP-07%20%E0%B8%98%E0%B8%B5%E0%B8%A3%E0%B8%A8%E0%B8%B4%E0%B8%A5%E0%B8%9B%E0%B9%8C%20%E0%B8%8A%E0%B8%A1%E0%B9%81%E0%B8%81%E0%B9%89%E0%B8%A7.pdf>. (วันที่ค้นข้อมูล : 20 มีนาคม 2552).
- นวลจันทร์ ใจใส และสุภาพร ล้ำเลิศธน. 2550. ผลการยับยั้งของน้ำมันหอมระเหยผิวมะกรูด ต่อ *Bacillus cereus* ในข้าวหุงสุก" *Naresuan University Journal* 15(3) : 195-203.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- บัณฑิต คันธา ทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย ัญญา เลานกุลจิตต์ และอรพิน เกิดชูชื่น. 2550. ผลการยับยั้งของน้ำมันหอมระเหยจากพืชวงศ์ขิง 5 ชนิดต่อการเจริญเติบโตของเชื้อ *Aspergillus flavus* วิทยาศาสตร์เกษตร 38(6) : 29-32.
- ฝ่ายเภสัชและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ. 2553. น้ำมันหอมระเหยและพืชหอมไทย. [ออนไลน์]. แหล่งข้อมูล : <http://www.tistr.or.th/pharma/>. (วันที่ค้นข้อมูล : 30 พฤศจิกายน 2553).
- พิทยา สรวมศิริ. 2551. อุตสาหกรรมพืชเครื่องเทศ. พิมพ์ครั้งที่ 3. เชียงใหม่ : วนิดาเพรส.
- สายัณห์ เลื่องชัยเขวง และพรพิรา บัฏมานันท์. 2544. เจลฆ่าเชื้อสมุนไพร. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเภสัชวินิจฉัย มหาวิทยาลัยมหิดล. (โรเนียว).
- สิริลักษณ์ มาลานิยม. 2545. น้ำมันหอมระเหยสารสกัดจากพืชสมุนไพรไทย. สมอ สาร 352 : 3-6.
- สุรัตน์วดี จิระจินดา. 2552. เครื่องกลั่นน้ำมันหอมระเหย. [ออนไลน์]. แหล่งข้อมูล : <http://clgc.rdi.ku.ac.th/index.php/clgc-products/distiller>. (วันที่ค้นข้อมูล : 20 มีนาคม 2552).
- สุวิมล กิรติพิบูล. 2547. GMP ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ ส.ส.ท สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).

ศูนย์ห้องปฏิบัติการ กรมอนามัย. 2553 ก. คู่มือการใช้อาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย อ 13 (SI Medium) ในการตรวจสอบการปนเปื้อนภาชนะสัมผัสอาหารมือผู้สัมผัสอาหาร และอาหาร. [ออนไลน์]. แหล่งข้อมูล : [http://rldc.anamai.moph.go.th/index.php?option=com\\_content&view=article&id=79&Itemid=84](http://rldc.anamai.moph.go.th/index.php?option=com_content&view=article&id=79&Itemid=84). (วันที่ค้นข้อมูล : 30 ตุลาคม 2553).

\_\_\_\_\_. 2553 ข. คู่มือการใช้อาหารตรวจเชื้อสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส อ 14 (SA Medium) ในการตรวจสอบการปนเปื้อนภาชนะสัมผัสอาหารมือผู้สัมผัสอาหาร และอาหาร. [ออนไลน์]. แหล่งข้อมูล : [http://rldc.anamai.moph.go.th/index.php?option=com\\_content&view=article&id=70&Itemid=85](http://rldc.anamai.moph.go.th/index.php?option=com_content&view=article&id=70&Itemid=85). (วันที่ค้นข้อมูล : 30 ตุลาคม 2553).

Apostolidis, E.; Y.I. Kwon; and K. Shetty. 2008. Inhibition of *Listeria monocytogenes* by oregano, cranberry and sodium lactate combination in broth and cooked ground beef systems and likely mode of action through proline metabolism. *Food Microbiology*. 128 : 317-324.

Burt, S. 2004. Essential oils: their antibacterial properties and potential applications in foods. *International Journal of Food Microbiology*. 94 : 223-253.

Cassel, E.; R.M.F. Vargas; N. Martinez; D. Lorenzo; And E. Dellacassa. 2009. Steam distillation modeling for essential oil extraction process. *INDUSTRIAL CROP PRODUCTS*. 29 : 171-176.

Chaisawadi, S.; S. Kulamai; and Y. Kripinit. 2005. Development of Ginger Oil Extraction Process by Using Rotary Evaporator. 31<sup>st</sup> Congress on Science and Technology of Thailand at Suranaree University of Technology 18-20 October 2005.

Gutierrez, J.; C. Barry-Ryan; and P. Bourke. 2008. The antimicrobial efficacy of plant essential oil combinations and interactions with food ingredients. *International Journal of Food Microbiology*. 124 : 91-97.

Mielnik, M.B.; S. Sem; B. Egelanddal; and G. Skrede. 2008. By-products from herbs essential oil production as ingredient in marinade for turkey thighs. *LWT*. 41 : 93-100.

steam distillation. 2011. [Online]. Available: <http://terrapifamily.com/images/SteamDistillation.jpg>. (Access date : 10 January 2011).

- Tzortzakis, N.G.; and C.D. Economakis. 2007. Antifungal activity of lemongrass (*Cymbopogon citratus* L.) essential oil against key postharvest pathogens. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 8 : 253-258.
- Vu, K.D.; R.G. Hollingsworth; E. Leroux; S. Salmieri; and M. Lacroix. 2011. Development of edible bioactive coating based on modified chitosan for increasing the shelf of strawberries. *Food Research International*. 44 : 198-203.
- water distillation. (2011). [Online]. Available: <http://angelitam.hautetfort.com/media/01/00/2117609568.jpg>. (Access date : 10 January 2011).

