

บรรณานุกรม

- คมแห พิลาสสมบัติ. 2550ก. เอกสารประกอบการสอนวิชาสุขศาสตร์เนื้อสัตว์. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร. 165 น.
- คมแห พิลาสสมบัติ. 2553. ผลของการใช้ชาเขียวในการลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์บนเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานกองทุนการวิจัย. 137 น.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2539. เอกสารประกอบการสอนวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ขั้นสูง. คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร. 203 น.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2542. การจัดการโรงฆ่าสัตว์. คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร. 260 น.
- จารุภา วิโยชน์. 2549. “ประสิทธิภาพและความปลอดภัยของน้ำมันที่แยกได้จากพืชในวงศ์ Labiatae สำหรับการนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์รักษาผิว”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. คณะเภสัชศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยนเรศวร พิษณุโลก.
- จันทร์เพ็ญ มะลิพันธ์. 2549. “ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระและการยับยั้งการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ของสารสกัดจากขิงและผลิตภัณฑ์ขิง” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร.
- ดวงฤดี ห้วนหนู และคณะ. 2553. “องค์ประกอบทางเคมีและประสิทธิภาพในการยับยั้งเชื้อแบคทีเรียของน้ำมันหอมระเหย 5 ชนิด”. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 41(3/1)(พิเศษ) : 633 – 636.
- ธีรพงศ์ เมฆโหรา และ พงศ์ศักดิ์ ศรีธเนศชัย. 2549. การศึกษาค่าความเป็นกรด ด่าง และการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียของเนื้อสุกรที่วางจำหน่ายในตลาดสดถาวรเขต กรุงเทพมหานคร. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า. 24 (3) : 32-46.
- นิจศิริ เรืองรังษี. 2547. สมุนไพรไทย เล่ม 1. สำนักพิมพ์ บี เอสทีดี, กรุงเทพ.

นิรนาม. 2554. ผักตระกูลโหระพา-กะเพรา. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

<http://www.vetgetweb.com>

นิรนาม. 2554. กะเพรา. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.greenclinic.in.th>

บุษกร อุดรภิชชาติ. 2547. จุลชีววิทยาทางอาหาร. การผลิตเอกสารและตำรา มหาวิทยาลัยทักษิณ, สงขลา. 425 น.

ปทุม อรุณวัชรินทร์, อาภากร สุภาพพัฒน์และจิตศิริ ราชตะนะพันธ์. 2550. “การยับยั้งจุลินทรีย์ก่อโรคและจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสียของน้ำมันหอมระเหยจากสมุนไพรไทย.” หน้า 508 – 515. ในการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พสุดา เจียปิยะสกุล. 2550. “การประเมินศักยภาพในการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ของสารสกัดจากพืชพื้นบ้านบางชนิด.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท โครงการคณะอุตสาหกรรมเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร.

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช 6000-2547ก). 2547. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. เนื้อสุกร. สำนักมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพมหานคร.

เขวาลักษณ์ สรพพันธุ์พิศิษฐ์. 2536. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร. 127 น.

วิชุดา บุญชูและแฮม่ม แซ่อึ้ง. 2550. “ฤทธิ์ต้านแบคทีเรียที่ก่อโรคบางชนิดของน้ำมันหอมระเหยและสารสกัดจากสมุนไพรทางการค้า”. ปัญหาพิเศษ. สาขาวิชาเทคโนโลยีการหมัก โครงการคณะอุตสาหกรรมเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร. 34 น.

ศศิธร คณะรัตน์และกาญจณี ธรรมาพิพัฒน์กุล. 2534. การตรวจวิเคราะห์เนื้อสัตว์ให้้องปฏิบัติการ. เอกสารประกอบการฝึกอบรมพนักงานตรวจเนื้อฝ่ายสัตวแพทย์. สาธารณะสุข. กรมปศุสัตว์.

สุมนฉา วัฒนสินธุ์. 2545. จุลชีววิทยาทางอาหาร. สำนักพิมพ์เอส.บี.บี.เอส. นนทบุรี. 454 น.

- สุรสีห์ วัฒนวิกิภัยและคณะ. 2551. สถานการณ์ความปลอดภัยของเนื้อสุกรและข้อเสนอนโยบาย
แนวทางการบริหารจัดการความปลอดภัยด้านอาหารของเนื้อสุกรในจังหวัด
นครศรีธรรมราชและพัทลุง. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :
www.knit.or.th/images/documents/report/2551/food/p...
- อรุณ ปางตระกูลนนท์, แพรพกา ทองระอาด และมยุรา กุสุมภ์. 2536. การปนเปื้อนของเชื้อ
Salmonella ในเนื้อไก่สดแช่แข็งเพื่อการส่งออก. วารสารอาหาร. 23 (4) : 418-483.
- AOAC. 2006. "Chapter 17 AOAC Official Method 966.23c-24." P. 5-6. In Horwitz, W. and
Latimer, W. **Official methods of analysis of AOAC international**. Maryland : AOAC
international .
- Berruga, M.I., Vergara, H. and Gallogo, L. 2005. "Influence of packaging condition on
microbial and lipid oxidation in lamb meat." **Small rumen. Res.** 57 : 257 – 264.
- Bhattacharjee, I., Chatterjee, S.K., Ghosh, A. and Chandra, G. 2011. "Antibacterial activities of
some plant extracts used in Indian traditional folk medicine". *Asain Pacific Journal of
Tropical Biomedicine*. 1 – 5.
- Borch, E. and Arinder, P. 2002. "Bacteriological safety issues in red meat and ready-to-eat meat
products, as well as control measures." *Meat Sci.* 62 : 380-390.
- Chang, X., Alderson, P.G. and Wright, C.j. 2009. "Variation in the essential oils in different
leaves of Basil (*Ocimum basilicum* L.) at day time". **The Open Horticulture Journal**.
2 : 13 – 16.
- Dainty, R.H., Shaw, B.G. and Roberts, T.A. 1983. "Microbial and Chemical chang in chill
stored red meat.In Food Microbiology": Advances and Prospects,eds Robert T A and
Skinner F A, Society of Applied Bacteriology Symposium Series no. 11 London, U.K.,
Academic Press, 151 – 178.
- Daud, H.B., McMeekin T.A. and Thomas C.J. 1979. Spoilage association of chicken skin. **Appl.**
Environ.Microbiol. 37 : 399-401.
- Diliello, L.R. 1982. **Method in food and dairy microbiology**. Connecticut. AVI publishing
company, Inc.

- Garcia-López, M.L., M. Prieto and A. Otero. 1998. "The physiological attributes of gram-negative bacteria associated with spoilage of meat and meat product" p. 1-28 **In The Microbiology of Meat and Poultry**. Blackie Academic & Professional, London.
- Govaris, A., Solomakos, N., Pexara, A. and Chatzopoulou, P.S. 2010. "The antimicrobial effect of oregano essential oil, nisin and their combination against *Salmonella* Enteridis in minced sheep meat during refrigerated storage". **International Journal of Food Microbiology**. 137 : 175 – 180.
- Huffman, R.D. 2002. Current and future technologies for the decontamination of carcasses and fresh meat. *Meat Sci*. 62 : 285-294.
- Hussain A.I., Anwar F., Sherazi and Przybylski. 2008. Chemical composition, antioxidant and antimicrobial activities of basil (*Ocimum sanctum*) essential oils depends on seasonal variations. *Food Chemistry*. 108 : 986-995.
- Lachowicz, K.J., Jones, G.P., Briggs, D.R., Bienvenu, F.E., Wan, J., Wilcock, A. and Conventry, M.J. 1998. "The synergistic preservative effect of the essential oils of sweet basil (*Ocimum Basilicum* L.) against acid-tolerant food microflora". *Letters in Applied Biology*. 26 : 209 -214.
- Mackey, B.M. and Robert, T.A. 1993. "Improving slaughter hygiene using HACCP and Monitoring". *Fleischwirtschaft*. 73 : 58 – 61.
- Maneenin N., Pilasombut K., Bundit J. and Sethakul J. 2010. "Effect of green tea (*Camellia Sinensis*) extract on lipid oxidation and meat quality in raw ground pork during refrigerated storage". **The 14th AAAP Proceeding**. 13 : 1331 – 1334.
- Mies, P.D., B.R. Covinton, K.B. Harry, L.M. Lucia, G.R. Acuff and J.W. Sawell. 1999. Commercial and laboratory application of cattle washes with and without antimicrobial agent as decontamination strategies hides. Department of Animal Science, A and M University. Texas.

- Nanasombat, S. and Lohasupthawee, P. 2005. "Antibacterial activity of crude ethanolic extracts and essential oils of spices against *Salmonellae* and other Enterobacteria". **KMITL Sci. Tech. J.** 5(3) : 527 – 538.
- NCCLS (National Committee for Clinical Laboratory Standards). 1999. Performance standards for antimicrobial susceptibility testing (9th International Supplement). M100-S9, Wayne, PA.
- Nissen, H., T. Maugesten and P. Lea. 2001. Survival and growth of *Escherichia coli* O157:H7, *Yersinia enterocolitica* and *Salmonella enteritidis* on decontaminated and untreated meat. *Meat Sci.* 57 : 291-298.
- Nwinyi, O.C., Chinedu, N.S., Ajiani, O.O., Ikpo, C.O. and Ogunniran, K.O. 2009. "Antibacterial effects of extracts of *Ocimum gratissimum* and *Piper guineense* on *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*". **African Journal of Food Science.** 3(1) : 22 – 25.
- Nyclas, G.J.E., Dillon, V.M. and Board, R.G. 1998. "Glucose, the key substrate in the microbiological change occurring in meat and certain meat products." **Biotechnol. Appl. Biochem.** 10 : 203-231.
- Ockerman, H.W., K. Pilasombat, J. Sethakul and Y. Opatpatanakit. 2001. Reduction of bacterial contamination of pork by using a lactic acid dip solution. *In* research and reviews: Meat 2001. M.L. Eastridge (ed.). The Ohio State University. U.S.A.
- Patel J.D., Patel D.K., Shrivastava A. and Kumar V. 2008. Screening of plant extracts used in traditional antidiarrhoeal medicines against pathogenic *Escherichia coli*. *Scientific World.* 6(6) : 63-67.
- Pearson, A.M. and T.R. Dutson. 1986. Advance in Meat Research vol. 2 Meat and poultry microbiology. Avi, Connecticut. 436 p.
- Pipek, P., Šikulová, M., Jeleníková, J. and Izumimoto, M. 2005. "Colour change after carcasses decontamination by steam and lactic acid". **Meat Sci.** 69 : 673 – 680.

- Pipek, P., Houška, M., Hoke, K., Jeleniková, J., Kýhos, K. and Šikulová, M. 2006. "Decontamination of pork carcasses by steam and lactic acid". **J.Food Eng.** 74 : 224 – 231.
- Rao D.N., K.K.S. Nair and P.Z. Sakhare. 1998. Meat microbiology and spoilage in tropical countries, p. 220-265. In The Microbiology of Meat and Poultry. Blackie Academic & Professional, London.
- Rattanachaikunsopon, P. and Phumkhachorn, P. 2010. "Antimicrobial activity of Basil (*Ocimum basilicum*) oil against *Salmonella* Enteridis *in vitro* and in food". **Biosci. Biotechnol. Biochem.** 74(6) : 1200 – 1204.
- Runyaro D., Ngassapa O., Vagionas K., Aligiannis N., Graikou K. And Chinou I. 2009. Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oils of four *Ocimum* spices growing in Tanzania. Food Chemistry (impress).
- Russo, F., Ercolini, D., Maurillo, E. and Villani F. 2006. "Behavior of *Brochotrix thermosphacta* in presence of other meat spoilage microbial groups." **Food Microbiol.** 23 : 797-802.
- Sokovic, M., Marin, P.D., Brkic, D., Griensven, L.J.L.D. 2007. "Chemical composition and antibacterial activity of essential oils of ten aromatic plants against human pathogenic bacteria". Global Science Book. 1(1) : 1 - 7.
- Smulders, F.J.M. and R.L.J.M. Van Laack. 1992. On the quality of pork 1. Microbiological concerns. *Fleischwirts ch.* 72 (6) : 888-890.
- Solomakos, N., Govaris, A., Koidis, P. and Botsoglou, N. 2008. "The antimicrobial effect of thyme essential oil, nisin and their combination against *Escherichia coli* O157:H7 in minced beef during refrigerated storage". *Meat Science.* 80 : 159 – 166.
- Suppakul, P., Miltz, J., Sonneveld, K. and Bigger, S.W. 2003. "Antimicrobial properties of Basil and its possible application in food packaging". **J.Agric.Food Chem.** 51 : 3197 – 3207.
- Wannissorn, B., Jarikasem, S., Siriwangchai, T. and Thubthimthed, S. 2005. "Antibacterial properties of essential oils from Thai medicinal plants". **Fitoterapia.** 76 : 233 – 236.
- Warriss, P.D. 2000. Meat Science. CABI publishing, UK. 310 p.

- Wiat C., Mogana S., Khalifah S., Mahan M., Ismail S., Buckle M., Narayana A.K. and Sulaiman M. 2004. Antimicrobial screening of plants used for traditional medicine in the state of Perak, Peninsular Malaysia. *Fitoterapia*. 75 : 68-73.
- Zhang, H., Kong, B., Xiong, Y.L. and Sun, X. 2009. "Antimicrobial activities of spice extracts against pathogenic and spoilage bacteria in modified atmosphere packaged fresh pork and vacuum packaged ham slices stored at 4 °C". **Meat Science**. 81 : 686 – 692.