

บรรณานุกรม

- กรมปศุสัตว์. 2549. สถิติการนำเข้า/ส่งออกโคเนื้อและผลิตภัณฑ์ (มกราคม – ธันวาคม 2549). www.dld.go.th (4/12/2550)
- กรมปศุสัตว์. 2549. ข้อมูลสถิติปศุสัตว์. กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ http://www.dld.go.th/home/stat_L3.html.(28/5/2550)
- กรมปศุสัตว์. 2552. ข้อมูลจำนวนปศุสัตว์ในประเทศไทย ปี 2551. <http://www.dld.go.th/ict/statweb/yearly51/stock51.html> (5/3/2552)
- กรมปศุสัตว์. 2553. รายงานตลาดนัดโคกระบือ. http://www.dld.go.th/transfer/th/index.php?option=com_content&task=view&id=5269&Itemid=47 (25/2/2554).
- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2547. โครงการวัวล้านตัวฉบับ “เนวิน ชิดชอบ” การันตีรายได้เกษตรกรลดนำเข้าโคกว่า 3 พันล้านบาท. หนังสือพิมพ์มติชน. (20 ตุลาคม 2547) หน้า 6.
- กฤษณพร แพกุล และภมรินทร์ โชคสุทินสกุล การศึกษาสภาพการเลี้ยงโคขุนของเกษตรกรในจังหวัดชุมพร. วารสารสำนักสุขศาสตร์สัตว์และสุขอนามัยที่ 8 ปีที่ 8 ฉบับที่ 1 เดือน กรกฎาคม 2550.
- กฤษณะ ดำรงค์ดี ไชยวรรณ วัฒนจันทร์ และสมพงษ์ เทศประสิทธิ์. 2549. สมรรถภาพการเติบโตและลักษณะซากของลูกโควัยอ่อน. วิทยานิพนธ์ ปริญญาโท บัณฑิตวิทยาลัย มหาลัยสงขลานครินทร์ สงขลา.
- กองแผนงาน. 2549. ข้อมูลจำนวนสัตว์ในประเทศไทยประจำปี 2549. ฝ่ายประมวลผลและสถิติ กองแผนงาน กรมปศุสัตว์, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- กาญจนา เศรษฐนันท์. 2550. การศึกษาโครงสร้างกระบวนการโลจิสติกส์ของจังหวัดมุกดาหาร. ขอนแก่น : ศูนย์วิจัยพหุลักษณะสังคมลุ่มน้ำโขง. มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 133 หน้า.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2546. จุลินทรีย์ในอาหาร. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 528 หน้า.
- คมแห พิลาสสมบัติ อังคณา ทุมดี พงษ์ศักดิ์ ศรีธเนศชัย และธำรงค์ เมฆโหรา. 2551. การสำรวจการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์บนเนื้อโคในเขตกรุงเทพมหานคร. การประชุมวิชาการสัตวศาสตร์ ครั้งที่ 4. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. หน้า 318 – 321.
- ค่านาย อภิปรัชญาสกุล. 2550. โลจิสติกส์ และการจัดการซัพพลายเชน. <http://www.logisticsfocus.net> (14/10/2552).
- จินดา สนิทวงศ์ ณ อยุธยา. 2547. การใช้เศษเหลือและผลพลอยได้จากสับปรดเป็นอาหารสำหรับสัตว์เคี้ยวเอื้อง. กองอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. หน้า 562 – 581.
- จิรสิทธิ์ สงค์ประเสริฐ. 2531. การขุนโค - กระบือ. สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้. โอ.เอส. พรินต์ติ้งเฮาส์ กรุงเทพฯ. 152 หน้า.

- จิรววัฒน์ เจริญอารีย์ สัมพันธ์ รอดศรี และ รัตนาภรณ์ มะโนกิจ. 2550. อาหารไทยจากเนื้อโคไทย. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ ชุดโครงการการขยายโอกาสธุรกิจเนื้อโคไทย กองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล และญาณิน โอภาสพัฒนกิจ. 2548. คุณภาพเนื้อโคภายใต้ระบบการผลิตและการตลาดของประเทศไทย. สุพีเรียพรีนติ้งเฮาส์ จำกัด. กรุงเทพมหานคร.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล อติสร เสวตวิวัฒน์ และรุจริน ลิ้มศุภวานิช. 2552. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อที่พร้อมขยายโอกาสทางการตลาด. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ชุดโครงการ “การขยายโอกาสธุรกิจเนื้อโคของไทย” กองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- ฉลอง วชิราภกร. 2541. โภชนศาสตร์และการให้อาหารสัตว์เคี้ยวเอื้องเบื้องต้น. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ชฎารัตน์ บุญจันทร์. 2552. ระบบเกษตรและสภาพการเลี้ยงโคเนื้อของเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อพื้นเมืองและโคเนื้อลูกผสม อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ สงขลา.
- ชาญชัย มณีคุณ. 2536. การปลูกกระถินสำหรับเลี้ยงสัตว์. วารสารปศุสัตว์ 10(1) : 57-67.
- ไชยวรรณ วัฒนจันทร์ อุทัย สุขคำ อมรศักดิ์ จรรย์านุกุล และ สมพงษ์ เทศประสิทธิ์. 2548. การศึกษาเบื้องต้นเกี่ยวกับการเจริญเติบโตของลูกโควัยอ่อนที่เลี้ยงด้วยนมหมักเปรียบเทียบกับนมเทียม. ว. แก่นเกษตร 33:154-163.
- ญาณิน โอภาสพัฒนกิจ และจุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2548. สถานภาพการผลิตและการตลาดเนื้อโคของประเทศไทย. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการสถานภาพการผลิตและการตลาดเนื้อโคของประเทศไทย. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- ญาณิน โอภาสพัฒนกิจ. 2551. โคพื้นเมืองจากวิถีรากหญ้าสู่เนื้อทางเลือก. วารสารไทยควาบอยแมกกาซีน. (19 ธันวาคม 2550-มกราคม 2551). หน้า 11-12.
- ทวีพร เรืองพร้อม จรรย์ จันทลักษณ์ ผกาพรรณ สกุลมัน และ เมธา วรรณพัฒน์. 2546. การเปรียบเทียบการขุนโคนม โคเนื้อ และกระบือปลัก. ประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 41: สาขาสัตว สาขาสัตวแพทยศาสตร์. กรุงเทพฯ, หน้า 363-371.
- เทียมพบ ก้านเหลือง วราลี คงกระพันซ์ สมศรี ภู่อึ้ง กรรณิกา หิรัญสถิตย์ พรพรรณ พุ่มพวง ปิยพร สุขวานิช และ กฤติยา เทียมหิรัญย์โสภิต. 2549. ศึกษาค่า pH และจำนวนแบคทีเรียในน้ำนมคุณภาพต่ำที่เดิมกรดอะซิติก. การประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. ครั้งที่ 3 6-7 ธันวาคม 2549. หน้า 603-610.
- ชนัญญา วสุศรี รวิพิมพ์ ฉวีสุข เจริญชัย โขมพัตราภรณ์ ปรรธนา ปรรธนาดี วิเชียร พาชมัย สุทธิศักดิ์ ห่านนิมิตกุลชัย อัมภา ทนุถนอมราษฎร์ สุรเชษฐ์ ลิ้มปัทมาญจนวัฒน์ และวิภาพร

- วีระไวทยะ. 2550. การจัดการโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมสับปะรด. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ ชุดโครงการพัฒนาอุตสาหกรรมโลจิสติกส์. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- ชนัญญา วสุศรี และดวงพร กริชชาญชัย ศฤงคารินทร์. 2550. การจัดการโซ่อุปทาน : กรณีศึกษา ปฏิบัติการจากภาคธุรกิจ. กรุงเทพฯ : ไอทีแอล เทรด มีเดีย. 308 หน้า.
- ชนิด โสรัตน์. 2548. Supply chain กลยุทธ์ในการสร้างความพอใจให้กับลูกค้า. จุลสารประชาสัมพันธ์ V-Serve Group. ฉบับมกราคม 2548. หน้า 2.
- ธำรงค์ เมฆโหรา ปัญญา หมั่นเก็บ ประเมษฐ์ อัสวเรืองพิภพ และวลัยลักษณ์ อัคริรวงศ์. 2551. การศึกษาระบบลอจิสติกส์และการจัดการโซ่อุปทานของโคเนื้อในประเทศไทย. รายงานวิจัย ฉบับสมบูรณ์ชุดโครงการขยายโอกาสธุรกิจเนื้อโคไทย. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- นงลักษณ์ สุวรรณพินิจ. 2547. Enterobacteriaceae. แบคทีเรียที่เกี่ยวข้องกับโรค. มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ. โรงพิมพ์ Noble print. 367 หน้า.
- นัทธนา ช่วยชูวงศ์ ราชศักดิ์ ช่วยชูวงศ์ สมศักดิ์ เลี่ยมนิมิต และสมหมาย คล้ายบ้านใหม่. 2552. การศึกษาระบบการผลิตเนื้อโคพื้นเมืองภาคใต้และโอกาสทางการตลาด กรณีศึกษาจังหวัด นครศรีธรรมราช และสุราษฎร์ธานี. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- บวร เสนะเกตุ ธนมณ บูรณวงค์ และ วิวัฒน์ ไชยช่อม. 2550. การใช้อาหารโปรตีนจากถั่วเหลืองใน สูตรอาหารชั้นลูกโคนมเพศผู้. รายงานผลงานวิจัยกองอาหารสัตว์ ประจำปี พ.ศ. 2550 กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หน้า 51-61.
- บุญญฤทธิ มุ่งจงกลาง. 2544. การศึกษาการนำผลพลอยได้ทางการเกษตรมาผลิตเป็นอาหารหยาบหมักเพื่อใช้เป็นอาหารหยาบสำหรับเลี้ยงโคนมในฤดูแล้งในประเทศไทย. วิทยานิพนธ์. สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี. 118 หน้า.
- บุญล้อม ชิวอิสระกุล. 2541. โภชนศาสตร์สัตว์. พิมพ์ครั้งที่ 6. ธนบรรณการพิมพ์. เชียงใหม่.
- บุญฤา วิไลพล. 2535. การจัดการทุ่งหญ้าเพื่อการผลิตโคและกระบือในประเทศไทย. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- บุษกร อุดรภิชาดิ. 2547. การนำเสียของสัตว์และผลิตภัณฑ์ และจุลินทรีย์ที่มีบทบาทในอาหาร. จุลชีววิทยาทางอาหาร. ภารกิจเอกสารและตำรา มหาวิทยาลัยทักษิณ. 451 หน้า
- ประชาไท ศิรประภาเดโช. 2549. มลพิษในโรงฆ่าสัตว์. <http://www.Pasathaionline.co.th>. 30 มีนาคม 2551.
- ปรัชญา ปรัชญุตักษณ์ สุมน โพธิ์จันทร์ วิโรจน์ วนาสิทธิชัยวัฒน์ และบวร เสนะเกตุ. 2550. การศึกษาเปรียบเทียบน้ำหมักเริ่มต้น และน้ำหมักสิ้นสุดการขุนที่ต่างกันของโคนมเพศผู้ต่อสมรรถนะการผลิตและคุณภาพซาก. รายงานผลงานวิจัยกองอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หน้า 73-86.

- ปริญญา จเรรัชต์ อานุภาพ เสี่ยงสาย และสมศักดิ์ เกาทอง. 2549. การทดสอบความน่ากินของพืชอาหารสัตว์แห่งคุณภาพดิชนิดต่างๆ ในลูกโคนม. รายงานผลงานวิจัยกองอาหารสัตว์ประจำปี พ.ศ. 2549 กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หน้า 152-161.
- พร้อมลักษณ์ สมบูรณ์ปัญญากุล และ สุภัทรา ลิลิตชาญ. 2551. การวิเคราะห์คุณค่าทางด้านโภชนาการและสุขภาพของเนื้อโคไทย. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ ชุดโครงการวิจัยเรื่องการขยายโอกาสธุรกิจเนื้อโคของไทย กองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- พัฒนา มุลพฤษย์. 2546. ความสำคัญของอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร. อนามัยสิ่งแวดล้อม. บริษัทซีกมาดีไซค์กราฟฟิค. 576 หน้า.
- พันทิพา พงษ์เพ็ญจันทร์. 2539. การผลิตอาหารสัตว์. ภาควิชาสัตวศาสตร์. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 294 หน้า.
- ไพบูลย์ ใจเด็ด สมชาย จันทร์ผ่องแสง และวิชัย สุขลักษณ์. 2544. การปรับปรุงคุณภาพเปลือกสับประรดสำหรับโคนม. วารสารโคนม. 19(1) : 12-16.
- ไพบูลย์ ใจเด็ด. 2546. Moo Milk. วารสารโคนม. ปีที่ 21. หน้า 29-31.
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มอกช.6001). 2547. เนื้อโค. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ.
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2548. มอกช. 6400-2548 เรื่อง “การปฏิบัติที่ดีสำหรับฟาร์มโคเนื้อ”
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2547. มอกช. 9004 -2547 เรื่อง “การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์”
- มารุต เชียงเถียร สุภานันท์ บุญญาญจน์ และปราโมทย์ ศรีสังข์. 2552. การศึกษาสภาวะของเชื้อซัลโมเนลลาของโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศปี 2549-2551. สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์. กรมปศุสัตว์. ทะเบียนวิชาการเลขที่ 52 (2)-0312-100.
- เมธา วรรณพัฒน์ และฉลอง วชิราภกร. 2533. เทคนิคการให้อาหารโคเนื้อและโคนม. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 142 หน้า.
- เมธา วรรณพัฒน์. 2533. โภชนศาสตร์สัตว์เคี้ยวเอื้อง. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. พันธุ์พิบูลย์ จำกัด, กรุงเทพมหานคร. 473 น.
- เขาวมาลัย คำเจริญ. 2523. การวิเคราะห์หากรดไฮโดรไซยานิก คู่มือปฏิบัติการอาหารสัตว์ ฉบับปรับปรุงแก้ไขครั้งที่ 1. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. หน้า 120–126.
- เขาวลักษณ์ สุรพันธ์พิศิษฐ์. 2536. จุลินทรีย์ในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. โรงพิมพ์สหมิตรออฟเซต. กรุงเทพมหานคร. 133 หน้า.

- วลัยลักษณ์ อัครีรวงศ์ นิตวรรณ ชุ่มฤทธิ์ เพียงใจ พานิชกุล ธนกรณ์ แน่นหนา และอังกรุ ลาภนศ.
2549. การจัดการโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมกุ้งขาวลิโทพีเนียสแวนาไมในประเทศไทย.
รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- วสันต์ เคยเหล่า สุคาร์ตันย์ เคยเหล่า และอนุชา มุมอ่อน. 2549. การประเมินโรงฆ่าสัตว์ และคุณภาพ
เนื้อสัตว์ภายในประเทศ. สำนักพัฒนาระบบ และรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์. กรมปศุสัตว์. 16
หน้า. [http : //www.did.go.th](http://www.did.go.th). 15 กุมภาพันธ์ 2551.
- วัฒนา โคตรวัฒน์ และชาติชาย ชินประโคน. 2547. การเลี้ยงลูกโคนมเพศผู้ตั้งแต่แรกเกิดถึง 15 เดือน.
ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหารสัตว์สระแก้ว กรมปศุสัตว์.
- วิทยา สุหฤทดำรง. 2548. Essentials of supply chain management : เจาะแก่นโซ่อุปทาน. กรุงเทพฯ :
อี ไอ สแควร์ สำนักพิมพ์. 224 หน้า.
- วิทยา สุหฤทดำรง. 2548. วิธีแห่งโตโยต้า. อี.ไอ.สแควร์ พับลิชชิ่ง. กรุงเทพฯ.
- วิบูลย์ศักดิ์ กาวีละ และ ญานิน โอภาสพัฒนกิจ. 2534. การผลิตโคนม. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์
คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- ศิพัฒน์ รักษ์เผ่า. 2539. ผลของเชื้อเริ่มต้นผสมในการหมักแหม่มต่อการลดปริมาณ *Staphylococcus*
aureus. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร.
- ศิริรัตน์ บัวผัน ผกาพรรณ สกุลมัน สมเกียรติ ประสานพานิช นามบัวทอง และ จริญญา จันทลักษณ์.
2542. เศรษฐกิจการเลี้ยงลูกโคนมเพศผู้เพื่อผลิตเนื้อ. การประชุมทางวิชาการของ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 37 สาขาสัตว์ สาขาสัตวแพทยศาสตร์ 3-5 กุมภาพันธ์ 2542.
หน้า 3-10.
- สถาบันอาหาร. 2554. อะฟลาท็อกซิน (Aflatoxin). www.nfi.or.th (20 มกราคม 2554)
- สมชาย จันท์พองแสง. 2540. การเลี้ยงโคนม. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพมหานคร. 311 หน้า.
- สมบุญ เตชะภิญญาวัฒน์. 2518. การศึกษาจุลินทรีย์ที่เป็นตัวการในระหว่างการทำแหม่ม. วิทยานิพนธ์
ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.
- สมิต ยิ้มมงคล. 2538. การจัดการทุ่งหญ้า เศษเหลือจากสับประรด ภาควิชาสัตวบาล
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. หน้า 22-28.
- สัญญาชัย จตุรสิทธา. 2543. การเสื่อมเสียของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อ. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. โรงพิมพ์ธนบรรณการพิมพ์.เชียงใหม่. 244 หน้า
- สายัณห์ ทัดศรี. 2522. หลักการทำทุ่งหญ้าเลี้ยงสัตว์. ภาควิชาพืชไร่นา คณะเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สายัณห์ ทัดศรี. 2540. พืชอาหารสัตว์เขตร้อนการผลิตและการจัดการ. ภาควิชาพืชไร่นา คณะเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดชุมพร. 2550. http://www.dld.go.th/pvlo_cmp/2550-1/webfile/work50-1/chumphon.pdf. (29 มกราคม 2551)
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2550. หลักการและแนวทางในการประเมินความเสี่ยงจากจุลินทรีย์. ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 124 ตอนพิเศษ 78 ง วันที่ 29 มิถุนายน 2550.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2547. ประกาศมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องเนื้อโค (มกอช 6001 - 2547). กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2551. อุตสาหกรรมสับประรด (เนื้อที่เพาะปลูก เนื้อที่เก็บเกี่ยว ปริมาณผลผลิต และผลผลิตต่อไร่ ปี 2544-2550). กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 1-11 หน้า.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2550. สถิติการเกษตรของประเทศไทย ปี 2549. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 121 หน้า.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2552. การศึกษาระบบตลาดโคเนื้อ. เอกสารวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร เลขที่ 105. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สิทธิพร บุรณัญญ์. 2552. นอกคอก : Beef Supply Chain “ห่วงโซ่อุปทานโคเนื้อ” จดหมายข่าวธุรกิจโคเนื้อ. 12 (2). หน้า 9. [http:// www.meatnet.kmitl.ac.th/animalref](http://www.meatnet.kmitl.ac.th/animalref) (15/5/2552)
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2549. การประเมินความเสี่ยง. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. โรงพิมพ์จามจุรีโปร-ดักท์. 436 หน้า
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2549. แบคทีเรียที่เกี่ยวข้องกับโรคและจุลินทรีย์ในเนื้อสัตว์. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร. 454 หน้า.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2547. การสุขาภิบาลอาหารเพื่อควบคุมจุลินทรีย์. การสุขาภิบาลอาหาร. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 394 หน้า.
- สุมาลี บุญมา อรุณ บำรุงตระกูลนนท์ นพรัตน์ หมานริน และชุตพจน์ อมาตยกุล. 2539. การตรวจเชื้อซาลโมเนลลาในเนื้อสัตว์โดยวิธี SCM และ MSRV. อาหาร. 26 : 88-97.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. การปนเปื้อนในอาหาร. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. โรงพิมพ์ชัยเจริญ. กรุงเทพมหานคร. 248 หน้า
- สุรสิทธิ์ รอดทอง หนึ่ง เตียอำรุง และพงษ์ฤทธิ์ ครอบปรัชญา. 2545. รายงานการวิจัยความหลากหลายของสายพันธุ์แลคโตบาซิลัสในหมักหมักของไทย. สาขาจุลชีววิทยา สำนักวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี. 63 หน้า.
- สุวิมล กิรติพิบูล. 2544. ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัย ; HACCP: [http:// www.Azimuth.co.th](http://www.Azimuth.co.th). (12/7/2550).
- เสรี แจ่มแอะ. 2554. ขั้นตอนการฆ่าโค. <http://www.grandin.com/humane/captive.bolt.html> (12/1/2554)

- อดิศร เสวตวิวัฒน์ วราวุฒิ ครูส่ง ศรีรัตน์ พรเรืองวงศ์ และอรุณ บ้างตระกูลนนท์. 2548. เปรียบเทียบอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อในขั้นตอน Selective enrichment และ isolation ในการตรวจหาเชื้อซาลโมเนลลาในเนื้อหมูสดจำหน่ายปลีก. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า 23(1) : 1-13.
- อดิศร เสวตวิวัฒน์. 2533. ผลของการใช้กล้าเชื้อแบคทีเรียแลคติกต่อซาลโมเนลลาในการหมักແหมມ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.
- อภิชัย ชวเจริญพันธ์. 2546. โรงฆ่าสัตว์แหล่งกำเนิดน้ำเสีย. [http : www.environnet.in.th](http://www.environnet.in.th). (15/02/2551).
- อภิชาติ โสภางค คมกฤต เล็กสกุล ชุศรี เทียศิริเพชร และจตุพงศ์ วาฤทธิ์. 2551. โครงการเรื่อง “การศึกษาระบบการจัดการโซ่อุปทานของลำไยสดในประเทศไทย” รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ ชุดโครงการ การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- Aikens, C. Harold. 2006. Quality : A corporate force : Managing for excellence. Pearson Education, Inc., New Jersey. 428 p.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1990. Official methods of analysis. 15th Ed. AOAC. Birginia, USA. 1298 p.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995. Official methods of analysis. 16th Ed. AOAC. International, Arlington, VA.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2000. Official methods of analysis. Microbiological methods No. 966.23, 966.24, 967.26.
- Babics, T. 2005. Cross docking in the sale supply chain ; Integration of information and communication (I+C) relationship. Periodica ploytechnica ser transp. 33 (1-2):69-76.
- Bolsen, K., Ashbell, G. and Wilkinson, J. M. 1995. Silage additive. In Biotechnology in Animal Feeds and Animal Feeding. By Wallee, R. J. and Chesson, A. Weinheim:VCH, Verlagsgesellschaft mbH.
- Braithwaite, A. 2002. Achieving world class supply chain and logistics in the chemical industry. EPCA Logistics Meeting, Monaco.
- Burggraaf, W. 2004. A descriptive analysis of the beef supply chain in Western Australia. Department of Agriculture, Government of Western Australia. 59 p.
- Charoenpornsook, K. and P. Kavisarasai. 2006. Mycotoxins in animal feedstuffs of Thailand. KMITL Sci. Tech. J. 6 : 25 – 28.
- Collin, C.H. 1995. Collins and Lyne’s Microbiology Methods. Oxford, UK : Butterworth-Heinemann.
- Coulombe, R.A. 1993. Biological action of mycotoxins. J. Dairy Sci. 76 : 880 – 891.

- De Pinho, E.Z., C. Costa, M. D. B. Arrigoni, A. C. Silveira, C. R. Padovani and S. Z. de Pinho. 2004. Fermentation and nutritive value of silage and hay made from the aerial part of cassava (*Manihot esculenta Crantz*). *Sci. Agric. (Piracicaba, Braz.)*. 61 : 364-370.
- Diekman, M.A. and M.L. Green. 1992. Mycotoxins and reproduction in domestic livestock. *J. Anim. Sci.* 70 : 1615 – 1627.
- Dougherty, C. T. 1971. Conservation. In. *Pastures and Pasture Plants*. Ed. R. H. M. Langer. A.H. & A. W. Reed: Welling-Sydney-London.
- Doyle, M. P. and Erickson, M. C. 2006. Emerging microbiological food safety issues related to meat. *Meat Science*, 74, 98–112.
- Edrington, T.S., R.B. Harvey and L.F. Kubena. 1994. Effect of aflatoxin in growing lambs fed ruminally degradable or escape protein sources. *J. Anim. Sci.* 72 : 1274 –1281.
- Eustace, I., J. Midglgey, C. Giarrusso, C. Laurent, I. Jenson and J. Summer. 2007. An alternative process for cleaning knives used on meat slaughter floors. *International journal of food microbiology*. 23 - 27.
- Fallon, C. T. and J. K. Harte. 1986. The of normal acidified milk replacer fed ad libitum warm on calf performance. *C. Animal Sci.* 66: 430-341.
- FDA/FSIS (Food and Drug Administration/Food Safety and Inspection Service). 2003. Quantitative assessment of the relative risk to public health form foodborne *Listeria monocytogens* among selected categories of ready-to-eat foods. <http://www.foodsafety.gov/dms/lmr2-toc.html>.
- Felmer, R., Chavez, R., Catrileo, A. and Rojas, C. 2006. Current and emergent technologies for animal identification and their use in animal traceability. *Archiv. De Medic. Veterin.*, 38, 197–206.
- FSIS (Food Safety and Inspection Service). 1996. Pathogen Reduction; Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems: Final Rule. 9CFR Part 304, et al., Federal Register 61,38805–38989.
- Gill, C.O., J.C. McGinnis and M. Badoni. 1996. Use of total or *Escherichia coli* counts to assess the hygienic characteristics of a beef carcass dressing process. *Food microbiology*. 181-196.
- Gong, W. and R.J. Cox. 2004. A review of China's beef industry and beef supply chain. Proceedings of the 16th Annual Conference of the Association for Chinese Economics Studies, Australia (ACESA) Brisbane, QLD, 19 - 20 July 2004.
- Grubman, M. J., & Baxt, B. 2004. Foot-and-mouth disease. *Clinical Microbiological Review*, 17, 465–493.

- Hang, D.T. and T.R. Preston. 2005. The effects of simple processing methods of cassava leaves on HCN content and intake by growing pigs. *Livestock Research for Rural Development*. 17(9) : 99.
- Helferich, W.G., W.N. Garrett, D.P.H. Hsieh and R.L. Baldwin. 1986. Feedlot performance and tissue residues of cattle consuming diets containing aflatoxins. *J. Anim. Sci.* 62 : 691 – 696.
- IFT (Institute of Food Technologists). 2006. *Antimicrobial Resistance –Implications for the Food System*. Chicago, IL. 137 p.
- James, B.R., F.D.-Gonzalez and N. G. Jarvis. 2000. Potential effect of cattle diets on the transmission of pathogenic *Escherichia coli* to humans. *Microbes and infection* 2 :45-53.
- Johnson M.E. and D.F. Pyke. 1999. *Supply chain management*. The Tuck School of Business Dartmouth College Hanover.
- Jone R. J. 1992. The value of leucaena leucocephala in the tropics. *World Anim.Rev.*31:13-23.
- Jordan, E., J. Egan, C. Dullea, J. Ward, K. McGillcuddy, G. Murray, A. Murphy, B. Bradshaw, N. Leonard, P. Rafter and S. McDowell. 2006. Salmonella surveillance in raw and cooked meat and products in the Republic of Ireland from 2002 to 2004. *International Journal of food microbiology*. 66-70.
- Juneja, V. K. and Sofos, J. N. (Eds.). 2001. *Control of foodborne microorganisms*. 08-247-05734 (pp. 535). New York, NY: Marcel Dekker, Inc..
- Kaya, A., C.Uzmay, , A. Alcleck, and B. Kaya, 2000. Buzagilarim eksitilmis sutile buytulm buytulmesi uzerinebir arastirma. *Ture J.Vet. Animal Sci* 24:413- 421.
- Lan Eustace, Jocelyn Midgley, Charles Giarrusso, Chris Laurent, Lan Jenso, and John Summer. 2007. An alternative process for cleaning knives used on meat slaughter floors. *International Journal of Food Microbiol.*23. 273-282.
- Lanyasunya, T.P., L.W. Wanae, H.H. Musa, O. Olowofeso and I.K. Lokwaleput. 2005. The risk of mycotoxins contamination of dairy feed and milk on smallholder dairy farms in Kenya. *Pakistan Journal of Nutirion*. 4(3) : 162 – 169.
- Lascelles, D. 2004. *Supply chain operation audit*. <http://www.scp-up.co.uk> (27/08/2008)
- Loc, T.N., N.T.H. Ly, V. T. K. Thanh and H. N. Duyet. 2000. Ensiling techniques and evaluation of cassava leaf silage for mong cai sows in central Vietnam. www.mekam.org/sarpro/locmay 30.htm. 1-6. (9/02/2007).

- Loureiro, M.L. and W. J. Umberger. 2007. A choice experiment model for beef: What US consumer responses tell us about relative preferences for food safety, country-of-origin labeling and traceability. *Food Policy* 32 (496-514).
- Lynch, G.P., F.T. Covey, D.F. Smith and B.T. Weinland. 1972. Response of calves to a single dose of aflatoxin. *J. Anim. Sci.* 35 : 65 – 68.
- Lynch, G.P., W.T. Shalkop, N.M. Jacoby, D.F. Smith and R.W. Miller. 1971. Responses of dairy calves to oral dose of aflatoxin. *J. Dairy Sci.* 54 : 1688 – 1698.
- Maduagwu, E.N. and I. B. Umoh. 1982. Detoxification of cassava leaves by simple traditional methods. *Toxicology letters.* 10: 245-248.
- Maryamma, K.I., A. Rajan, B. Gangadharan and C.B. Manomohan. 1991. In vitro and in vivo studies on aflatoxin B₁ neutralization. *Ind. J. Anim. Sci.* 61 : 58 – 60.
- Mason, S.J., P.M. Ribera, J.A. Farris and R.G. Kirk. 2003. Integration the warehousing and transportation functions of the supply chain. *Transportation research Part E* 39:141-159.
- Mather, A.E., G.T. Innocent, S.A. McEwen, W.J. Reilly, D.J. Taylor, W.B. Steele, G.J. Gunn. H.E. Ternent, S.W.J. Reid and D.J. Mello. 2007. Risk factor for hide contamination of Scottish cattle at slaughter with *Escherichia coli* 0157. *Preventive Veterinary Medicine.* 257-270.
- Mead, P.S., Slutsker, L., Dietz, V., McCaig, L. F., Bresee, J. S., Shapiro, C., Griffin, P. M., Tauxe, R.V. 1999. Food-related illness and death in the United States. *Emerg. Infect. Dis.* 5: 607 - 625.
- Mead, G.C. 2007. Faecal indicator organisms for red meat and poultry. *Microbiological analysis of red meat, poultry and egg.* Woodhead Publishing . Cambridge. p 83-97.
- Miller, D.M., Wilson, D.M., 1994. Veterinary diseases related to aflatoxins. In: Eaton, D.L., Groopman, J.D. (Eds.), *The Toxicology of Aflatoxins.* Academic Press, Inc., New York, pp. 347–364.
- Minami, A., Chaicumpa, W., Chongsa-Nguan, M., Samosornsuk, S., Monden, S., Takeshi, K., Makino, S.I., and Kawamoto, K. 2010. Prevalence of foodborne pathogens in open market and supermarket in Thailand. *Food control* 21: 221 – 226.
- Moss, M.O. 2002. Risk assessment for aflatoxins in foodstuffs. *International Biodeterioration & Biodegradation* 50 (137 – 142).
- Muller, Z.O. 1974. Feasibility studies on the utilization of pineapple wastes. Singapore, Mimeographed report.
- Nelson, C.E. 1991. Strategies of mold control in dairy feeds. *J. Dairy Sci.* 76 : 898 – 902.

- Nilsson, R. and Rydin, C. 1960. The Effect of Malt Enzyme on the Biochemical Changes Occurring During Ensilage. Proceedings of the 8th international grassland congress, reading, 493-497.
- Nocek, J. E. and D.G.Braund, 1986. Performance health and postweaning growth on calves fed cold acidified milk replacer ad libitum. J. Dairy Sci. 69:1871-1833.
- Oveisi, M.-R, B. Jannat, N. Sadeghi, M. Hajimaoodi and A. Nikzad. 2007. Presence of aflatoxin M1 in milk products in Tehran, Iran. Food Control. 18 : 1216-1218.
- Perez, C.B. and C.T. Hsu. 1973. Farm by-products and beef production. Fd. Fert.Tech.Cent.Ext.Bull.32.
- Petchsing, U. and M.J. Woodburn. 1990. *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli* in Nham (Thai- style Fermented Pork Sausage). Int. J. Food Microbiol. 10(3-4): 183- 192.
- Peterson, S.W., Ito, Y., Horn, B.W., Goto, T., 2001. *Aspergillus bombycis*, a new aflatoxigenic species and genetic variation in its sibling species, *A. nomius*. Mycologia 93 (689–703).
- Petzinger, E. and Weidenbach. 2002. Mycotoxins in the food chain : the role of ochratoxins. Livest. Prod. Sci. 76 : 245 – 250.
- Pier, A.C. 1992. Major biological consequences of aflatoxicosis in animal production. J. Anim. Sci. 70 : 3964 – 3967.
- Pilasombut, K., P. Srithaneadchi and T. Mekhora. 2007. A study of bacterial contamination on beef obtained from fresh market in Bangkok, Thailand. Proceeding of the International Conference, On Integration of Science and Technology for Sustainable Development Biological Diversity Food and Agricultural Technology 26-27 April, 2007. Bangkok, Thailand. P 86-89.
- Ramos, A.J. and E. Hernandez. 1996. In vitro aflatoxin adsorption by means of a montmorillonite silicate. A study of adsorption isotherms. Anim. Feed Sci. Technol. 62 : 263 – 269
- Richard, J.L., G.A. Bennett, P.F. Ross and P.E. Nelson. 1993. Analysis of naturally occurring mycotoxins in feedstuffs and food. J. Anim. Sci. 71 : 2563 – 2574.
- Richard, J.L. 2007. Some major mycotoxins and their mycotoxicoses—An overview. International Journal of Food Microbiology 119 (3–10).
- Rose, B.E., Hill, W.E., Umholtz, R., Ransom, G.M., and James, W.O. 2002. Testing for *Salmonella* in Raw Meat and Poultry Products Collected at Federally Inspected Establishments in the United States of America, 1998 through 2002. J. Food Prot. 65 : 937-947.
- Samelis, J. and Sofos, J.N., 2003. Strategies to control stress-adapted pathogens and provide safe foods. In Microbial Adaptation to Stress and Safety of New-Generation Foods. A.E. Yousef & V.K. Juneja, (Eds.) CRC Press, Inc. Boca Raton, FL. ISBN 1-56676-912-4. pp. 303–351.

- SAS. 1982. SAS user's Guide : Statistics. SAS Inst. Inc, Cary, North Carolina.
- Schlegelova, J., E. Napravnikova, M. dendis, R.Horvath, J. Benedik, V. Babak, E. Klimova, P. Navratilova, A. Sustackova. 2004. Beef carcass contamination in a slaughterhouse and prevalence of resistance to antimicrobial drugs in isolates of selected microbial species. *Meat science* 66: 557-565.
- Shull, L.R. and P.R. Cheeke. 1983. Effects of sythetic and natural toxicants on livestock. *J. Anim. Sci.* 57 : 330 – 354.
- Smith, G.C. 2002. Increasing value in the beef supply chain. Presented at meetings for Boehringer/Ingelheim (Canada) Ltd, Vetmedica Division, in Coaldale, Lethbridge and Kananaskis, Alberta, June 10-13.
- Sofos, J. N. 1994. Microbial growth and its control in meat, poultry and fish. In A. M. Pearson & T. R. Dutson (Eds.), *Quality attributes and their measurement in meat, poultry, and fish products* pp. 359–403. Glasgow, UK: Blackie Academic and Professional.
- Sofos, J.N. 2002. Approaches to pre-harvest food safety assurance. In *Food Safety Assurance and Veterinary Public Health; Vol. 1, Food Safety Assurance in the Pre-Harvest Phase*, F. J. M. Smulders & J. D.Collins, (Eds.), Wageningen Academic Publishers, Wageningen, the Netherlands. pp. 23–48.
- Sofos, J.N. 2008. Challenges to meat safety in the 21st century. *Meat Sci.* 78 : 3-13.
- Sofos, J.N. 2004. Pathogens in animal products: major biological hazards. In *Encyclopedia of Animal Science*, W. Pond & A. Bell, (Eds.) Marcel Dekker, Inc., New York, NY. pp. 698–700.
- Soin, S.S. 2003. Critical success factors in supply chain management at high technology companies. University of Southern Queensland.
- Squire, R.A., 1981. Ranking animal carcinogens: a proposed regulatory approach. *Science* 214, 877–880.
- Sruamsiri, S. 2007. Agricultural wastes as dairy feed in Chiang Mai. *Anim. Sci. J.* 78 : 335-341.
- Stopforth, J. D. and Sofos, J. N. 2006. Recent advances in pre- and post-slaughter intervention strategies for control of meat contamination. In: Juneja VJ, Cherry JP, Tunick MH, (Eds.). *Advances in microbial food safety, ACS Symposium 931. Recent advances in intervention strategies to improve food safety.* Washington, D.C.: American Chemical Society, Oxford University Press. pp. 66–86. ISBN 13: 978-0-8412-3915-9.

- Swetwivathana, A. 2005. Microbiological quality enhancement of Thai fermented meat product (Nham) using Nham-associated pediocin-producing lactic acid bacteria (*Pediococcus pentosaceus* TISTR 536). Philosophy Degree thesis, Kyushu University, Japan.
- Swetwivathana, A., Lotong, N., Nakayama, J., and Sonomoto, K. 2007. Maturation of Nham a Thai Fermented Meat Product : Effect of Pediocin PA-1 Producer (*Pediococcus pentosaceus* TISTR 536) as Starter Culture, Nitrite and Garlic on *Salmonella anatum* during Nham Fermentation. *Fleischwirtschaft International*. 22(3) : 46 – 49.
- Tompkin, R. B. 2002. Control of *Listeria monocytogenes* in the food-processing environment. *Journal of Food Protection*, 65,709–725.
- Ty, C., J. Ly and L. Rodregues. 2001. An approach to ensiling condition for preservation of cassava foliage in Cambodia. www.cipav.org.co/lrrd13/2/chha_132.htm. 1-8. (16 / 07 / 2007)
- USDA. 1996. Standards for Grades of Slaughter Cattle and Standards for Grades of Carcass Beef.
- Van Egmond, H.P., 1989. Aflatoxin M1: occurrence, toxicity, regulation. In: Van Egmond, H.P. (Ed.), *Mycotoxins in Dairy Products*. Elsevier Applied Science, London, pp. 11–55.
- Walton, P.D. 1984. Production and management of cultivated forages. Reston Publishing company, Inc. Virginia. USA. pp 335.
- Woodford, S. T., H. D. Whetstone, M. R. Murphy, and C. L. Davis, 1987. Abomasal pH, nutrient digestibility and growth of Holstein bull calves fed acidified milk replacer. *J. Dairy Sci.* 70: 888-891.
- Woolford, M. K. 1978. Antimicrobial effects of mineral acid, organic acid, salts and sterilizing agents in relation to their potential as silage additives. *Journal of the British Grassland Society*.
- Woolford, M. K. 1984. *The Silage Fermentation*. Mercel dekker, INC.: NewYork.
- Yiannikouris, A. and J.-P. Jouany. 2002. Mycotoxins in feeds and their fate in animals : review. *Anim. Res.* 51 : 81 – 99.
- Yousef, A. E. and Juneja, V. K. (Eds.). 2003. Microbial adaptation to stress and safety of new-generation foods (pp. 369). Boca Raton, FL: CRC Press, Inc.