

## เอกสารอ้างอิง

พิพัฒน์รา ยืนถึง. 2552. จุลินทรีย์ในใจ. [Online] Available :

[http://yalor.yru.ac.th/~dolah/notes/4032601-1-49G16/MM/MM\\_404752053.doc](http://yalor.yru.ac.th/~dolah/notes/4032601-1-49G16/MM/MM_404752053.doc). 05/03/2552.

วราวดี เจริญคุริ. 2552. สาระสุขภาพ-อาชีวอนามัยและอนามัยสิ่งแวดล้อม. [Online] Available :

<http://www.vachiraphuket.go.th/www/public-health/>. 06/04/2552.

Malee pinkes. 2545. การใช้ยาปฏิชีวนะ. [Online] Available :

<http://www.school.net.th/library/creatc-web/10000/science/10000-1663.html>. 06/04/2552

กัญจนा ชีระกุล และคณะ. 2547. จุลชีววิทยาปฏิบัติการ. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร. 330 น.

กรมอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ. 2524. หลักการเลี้ยงสัตว์ทั่วไป. สำนักพิมพ์อักษรเจริญทัศน์, กรุงเทพมหานคร. 134 น.

กิตา อุไรรงค์. 2530. แนวทางการวินิจฉัย รักษาและควบคุมโรคสูกร. โครงการตำรามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร. 348 น.

จุฬารัตน์ เศรษฐกุล. 2540. การจัดการโรงฆ่าสัตว์. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพมหานคร. 260 น.

คงชัย พรรภน สวัสดิ์ และ วิญญาลัยลักษณ์ วิสุทธิ์สักดิ์. 2540. วิเคราะห์น้ำเสีย. เรื่องแก้การพิมพ์. กรุงเทพมหานคร. 379 น.

นิตยา บุญมี และ อดิศร เสรีตวิวัฒน์. 2542. ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพมหานคร. 75 น.

พงษ์ชลุย ณ ลำปาง. 2527. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการผลิตสูกร. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตร-ศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. 49 น.

รถชัย สิทธิไกรพงษ์. 2540. การผลิตสูกร. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการ-เกษตร สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพมหานคร. 227 น.

วรุษ ชัยเนตร, 2544. เอกสารประกอบการสอน วิชา 03-240-302 การผลิตสูกร. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคตะวันออก. 257 น.

วรา พานิชเกรียงไกร. 2551. การใช้ยา a-z สำหรับสัตวแพทย์. ภาควิชาเภสัชศาสตร์ คณะสัตวแพทยศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพมหานคร. 503 น.

ศศิธร คณะรัตน์ และ กัญจน์ ธรรมมาพิพัฒนกุล. 2534. การตรวจวิเคราะห์เนื้อสัตว์ในห้องปฏิบัติการ. น.5-7. ใน เอกสารประกอบการฝึกอบรมพนักงานตรวจเนื้อฝ่ายสัตวแพทยศาสตร์ กรมปศุสัตว์. กรุงเทพมหานคร.

ຖុមនទាហវតនលិន្ទី. 2545. ចូលរឹងវិទ្យាពាណិជ្ជកម្ម. សាខាភិនិយោគ នានា ភាគទី ២, ក្រុងពេលវេលាដែលបានការណ៍ ៤៥៤ នូវ.

AOAC. 2005. Official methods of analysis of 18<sup>th</sup> ed. Microbiological Methods No.966.24. Maryland, USA. 252 p.

Eisel, W.G., R., H.Linton and P.M.Muriana. 1997. A survey of microbial levels for incoming raw beef, environmental sources, and ground beef in a red meat processing plant. Food Microbiol. 14 : 273-282.

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, pp.1-28. In A. Davies and R. Board. (eds.). The Microbiology of meat and Poultry. Blackie Academic & Professional, London.

Gonzalez-Fandos, E. and J.L. Dominguez. 2007. Effect of potassium sorbate washing on the growth of Listeria monocytogens on fresh poultry. Food control, 18 : 842-846.

Huffman, R.D. 2002. Current and future technologies for the decontamination of carcasses and fresh meat. Meat Science, 62 : 285-294.