

บรรณานุกรม

- รูปนีย์ หงส์รัตนวรกิจ. 2550. พืชสมุนไพร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: รุ่งศิลป์การพิมพ์.
- เฉลิมชัย วงษ์อารี และวาริช ศรีละออง. 2551. สภาพบรรยากาศดัดแปลงต่ออายุการเก็บรักษาและปริมาณน้ำมันหอมระเหยในกะเพราและโหระพา. บทความทางวิชาการ available online: <http://www.kmutt.ac.th/rippc/ocimum2.htm>.
- นันทวัน บุญยะประกัศร และ อรุณ โชคชัยเจริญพร. 2543. สมุนไพร.....ไม้พื้นบ้าน (1) คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ.
- พรหมมาศ คูหากาญจน์ และอิทธิสุนทร นันทกิจ. 2549. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่องผลของว่านน้ำและกานพลูในการควบคุมโรคใบจุด ในระบบปลูกพืชโดยไม่ใช้ดิน. คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ.
- แพรวนภา ผ่องอุดม และอุมา แสงคร้าม. 2551. ประสิทธิภาพของน้ำมันหอมระเหยจากกะเพราโหระพา มะกรูด และส้มโอ ต่อเชื้อราในโรงเก็บเมล็ด. การประชุมวิชาการสิ่งแวดล้อมนครครั้งที่ 4 มหาวิทยาลัยนเรศวรพะเยา : 26-27 พฤษภาคม 2551.
- ศวรรณี เหลืองสุนทร และวลัยรัตน์ จันทร์ปานนท์. 2550. ประสิทธิภาพในการยับยั้งเชื้อ *Escherichia coli* ของน้ำมันกานพลูทางการค้า. ใน เรื่องเติมการประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45.
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 2555ก. กานพลู.ฐานข้อมูลน้ำมันหอมระเหยไทย. [online]. Available: www.tistr.or.th/essential_oils/plant_กานพลู.htm.
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 2555ข. อบเชย. ฐานข้อมูลน้ำมันหอมระเหยไทย. [online]. Available: www.tistr.or.th/essential_oils/plant_อบเชย.htm
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 2555ค. กะเพรา. ฐานข้อมูลน้ำมันหอมระเหยไทย. [online]. Available: www.tistr.or.th/essential_oils/plant_กะเพรา.htm.
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 2555ง. โหระพา. ฐานข้อมูลน้ำมันหอมระเหยไทย. [online]. Available: www.tistr.or.th/essential_oils/plant_โหระพา.htm.
- สมสุข มัจฉาชีพ. 2550. น้ำมันหอมระเหยและการใช้ในสุคนธบำบัด. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. กรุงเทพฯ.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2548. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช. 9007-2548) ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยสินค้าเกษตรและอาหาร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

- สิริพร สอนเสาวภาคย์. 2549. HACCP กับวิธีการที่รวดเร็วในการวินิจฉัยจุลินทรีย์. บทความทางวิชาการ available online : http://bisd.dip.go.th/agro/HTML/aknowledge_data/HPCCP-Siriporn.pdf.
- สุรีย์ นานาสมบัติ. 2549. ปฏิบัติการจุลชีววิทยาที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาชีววิทยาประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ.
- อังคณา สุวรรณกฎ. 2549. แผลหลังปี 48 อาหารปลอดภัย. ผลิในปีที่ 8 ฉบับที่ 11 available online: <http://www.doa.go.th./ShowArticles.aspx?id=2064>.
- อุมา แสงคร้าม พรหมมาศ คุณาภาญจน์ และจำริญ เล้าสินวัฒนา. 2550. ผลการดำเนินงานโครงการวิจัย เรื่อง ผลของน้ำมันหอมระเหยจากพืชต่อการยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อราในโรงเก็บ. คณะเทคโนโลยี การเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ.
- Castillo A. and Rodriguez-Garcia M.O. 2004. Bacterial hazards in fresh and fresh-cut produce: Source and control. In Beier R.C., Pillai S.D., Phillips T.D. and Ziprin R.L. (eds.): Preharvest and Postharvest Food Safety. Blackwell Publishing and the Institute of Food Technology, USA.
- Cousin M.A., Jay J.M. and Vasavada P.C. 1992. Psychrotrophic microorganisms. In : Vanderzantc. And Splittstoesser D.F (eds.) 3rd ed. American Public Health Mssociation, Washington D.C. pp153-168.
- Davidson, P.M. and Branen A.I. 1993. Antimicrobial in food (2nd edition). Marcel Dekker, Inc., New York.
- Gupta C., Garg A.P., Uniyai R.C. and Kumari A. 2008. Comparative analysis of the antimicrobial activity of cinnamon oil and cinnamon extract on some food-borne microbes. African Journal of Microbiology Research. 2(9): 247-241.
- Hanif M.A., Al-Maskari M.Y., Al-Maskari A., Al-Shukaili A., Al-Maskari A.Y. and Al-Sabahi J.N. 2011. Essential oil composition, antimicrobial and antioxidant activities of unexplored Omani basil. Journal of Medicinal Plants Research. 5(5): 751-757.
- Hoque Md. M., Bari M.L., Juneja V.K. and Kawamoto S. 2008. Antimicrobial activity of cloves and cinnamon extract against food borne pathogens and spoilage bacteria, and

- inactivation of *Listeria monocytogenes* in ground chicken meat with their essential oils. National Food Research Institute. 72: 9-21.
- Hussain A.I., Anwar F., Sherazi S.T.H. and Przybylski R. 2008. Chemical composition, antioxidant and antimicrobial activities of basil (*Ocimum basilicum*) essential oils depends on seasonal variations. Food Chemistry Vol. 108(3): 986-995.
- ICMSF. 1986. Microorganisms in Food2. The International Commission on Microbiological Specification for Food (ICMSF). Univ. of Toronto Press, Canada.
- Keskinen L.A., Burke A. and Annous B.A. 2009. Efficacy of chlorine, acidic electrolyzed water and aqueous chlorine dioxide solutions to decontaminate *Escherichia coli* O157:H7 from lettuce leaves. International Journal of Food Microbiology. 132(2-3): 134-140.
- Khafagi I., Dewedar A. and Farouk S. 2000. In vitro cytotoxicity and antimicrobial activities of some common essential oils. Egyptian Journal of Biology. 2: 20-27.
- Kim S.Y., Kang D.H., Kim J.K., Ha Y.G., Hwang J.Y., Kim T. and Lee S.H. 2011. Antimicrobial activity of plant extracts against *Salmonella* Typhimurium, *Escherichia coli*. and *Listeria monocytogenes* on fresh lettuce." Journal of Food Science. 76(1): M41-M46.
- Kraft A. A. 1992. Psychrotrophic bacteria in foods : disease and spoilage. CRC Press, Inc. London. 274 pp.
- Kritzing Q., Aveling T.A.S. and Marasas W.F.O. 2002. Effect of essential plant oils on storage fungi, germination and emergence of cowpea seeds. Seed Science and Technology 30(3): 609-619.
- Lin T.C., Cheng K.T. and Huang J.W. 2002. Effect of clove and its major component on control of Rhizoctonia damping off of cabbage seedlings. Plant Physiology Bulletin 11(4): 189-198.
- Mau J.L., Chen C.P. and Hsieh P.C. 2001. Antimicrobial effect of extracts from Chinese chive, cinnamon, and corni fructus. Journal Agric Food Chem. 49(1):183-8.
- Moreira M.R., Ponce A.G., del Valle C.E. and Roura S.I. 2005. Inhibitory parameters of essential oils to reduce a food borne pathogen. Food Science and Technology. 38(5): 565-570.

- National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Food (NACMCF). 1999. Microbiological safety evaluations and recommendation on fresh produce. Food Control 10 : 117-143.
- Oussalah M., Caillet S., Saucier L. and Lacroix M. 2007. Inhibitory effects of selected plant essential oils on the growth of four pathogenic bacteria: *E. coli* O157:H7, *Salmonella* Typhimurium, *Staphylococcus aureus* and *Listeria monocytogenes*. Food control. 18(5): 414-420.
- Pandey A., and Singh P. 2011. Antibacterial activity of *Syzygium aromaticum* (clove) with metal ion effect against food borne pathogens. Asian Journal of Plant Science and Research, 1(2): 69-80.
- Puangprongpitag D., Niamsa N. and Sitiwet C. 2009. Anti-microbial properties of clove (*Eugenia caryophyllum* Bullock and Harrison aqueous extract against food-borne pathogen bacteria. International Journal of Pharmacology. 5(4): 281-284.
- Saeed S. and Tariq P. 2008. Invitro antibacterial activity of clove against gram negative bacteria. Pakistan Journal of Botany. 40(5): 2157-2160.
- Senhaji O., Faid M. and Elyachioup M. 2005. Antibiosis by cinnamon extracts against antibio-resistant strains. International Journal of Agriculture&Biology. 7(5): 724-728
- Singh N., Singh, R.K., Bhunia A.K. and Stroshine R.L. 2002. Effect of inoculation and washing methods on the efficacy of different sanitizers against *Escherichia coli* O157 : H7. Food Microbiology 19 : 183-193.
- Soattthiamroong T., Jatisatienr C. and Supyen D. 2003. Antifungal activity of extract of *Eugenia aromatica* (L.) Baill. (Myrtiaceae) against some plant pathogenic mold. Acta Horticulturae 579: 209-214.
- Tauxe R.V. 1997. Emerging foodborne disease : an evolving public health challenge. Emerging Infectious Disease3 (special issue) : 425-434.
- Tayel A.A. and El-Tras W.F. 2009. Possibility of fighting food borne bacteria with herbs and spices extracts. Internet Journal of Food Safety.10: 92-97.
- Tombe M., Kobayashi K. Oniki M. and Ogoshi A. 1995. Toxicity of clove eugenol against several pathogenic fungi. Indonesian Journal of Crop Science 10(1): 11-18

- Wannissorn B., Jarikasem S., Siriwangchai T. and Chanthed S. 2005. Antibacterial properties of essential oils from Thai medicinal plants. *Fitoterapia*. 76(2): 233-236.
- Zagory. D. 1999. Effect of post-processing handling and packaging on microbial population. *Postharvest Biology and Technology* 15: 313-321.



