

บรรณานุกรม

- กระทรวงสาธารณสุข. 2537. “ความเสี่ยงทางชีวภาพที่พบในเนื้อสัตว์.” ใน สำนักงานมาตรฐาน
สินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. **ปัญหาสภาพความเสี่ยงในห่วงโซ่อาหารด้านผลิตภัณฑ์
เนื้อสัตว์ โครงการวิเคราะห์ปัญหาสภาพความเสี่ยงในห่วงโซ่อาหารที่มีต่อผู้บริโภค.** 2547.
กรุงเทพมหานคร : ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- นงคราญ เรืองประพันธ์. 2543. “ความเสี่ยงทางชีวภาพที่พบในเนื้อสัตว์.” ใน สำนักงานมาตรฐาน
สินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. **ปัญหาสภาพความเสี่ยงในห่วงโซ่อาหารด้านผลิตภัณฑ์
เนื้อสัตว์ โครงการวิเคราะห์ปัญหาสภาพความเสี่ยงในห่วงโซ่อาหารที่มีต่อผู้บริโภค.** 2547.
กรุงเทพมหานคร : ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- บุษกร อุตริชาติ. 2547. **จุลชีววิทยาทางอาหาร.** พิมพ์ครั้งที่ 2. สงขลา : การกิจเอกสารและตำรา
กลุ่มงานบริการการศึกษา มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- เขवालักษณ์ สุรพันธุ์พิศิษฐ์. 2534. **เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์.** กรุงเทพมหานคร : ภาควิชา
อุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ
ทหารลาดกระบัง.
- วันทนา อ่อนภิรมย์, เพิ่มพล สัตยพันธ์, นิพนธ์ อินทร์วัฒนา และกรชนก ขยันคิด. 2544. “การ
สำรวจการปนเปื้อนของ Enteric bacteria และ *Staphylococcus aureus* ในสุกรจากโรงฆ่า
สัตว์ของจังหวัดราชบุรี.” **วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์.** 3 : 206-210.
- สุมาลี บุญมา, นพรัตน์ หมานริน, ศรีรัตน์ พรเรืองวงศ์ และอรุณ บำตระกุลนนท์. 2540. “การศึกษา
การปนเปื้อนของเชื้อซัลโมเนลลาในผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่และเนื้อหมู.” **วารสารเกษตร-
ศาสตร์.** 31(4) : 413-418.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. **จุลชีววิทยาทางอาหาร.** นนทบุรี : เอส.บี.บีชีเนส.
- สุริย์ นานาสมบัติ, วาริพินทุ ประเสริฐศิลป์, กฤษณา ไกรสินธุ์, ดุษณี ธนะบริพัฒน์ และ Hla Shain.
2545. “ประสิทธิภาพของ Enzyme-Linked Immunosorbent Assay ชนิดใหม่ สำหรับ
ตรวจหา *Salmonella* อย่างรวดเร็วในอาหาร.” **รายงานการวิจัยและพัฒนา องค์การเภสัช
กรรม.**
- สุริย์ นานาสมบัติ และกัญญารัตน์ จูปรางค์. 2547. ผลการปรับตัวต่อกรดของ *Salmonella* spp. ต่อ
การอยู่รอดในระหว่างการหมักแหมม. **วารสารวิทยาศาสตร์ลาดกระบัง.** 13 (2) : 65-77.
- ศิวาพร ศิวเวช. 2546. **วัตถุดิบอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร.** นครปฐม : ศูนย์ส่งเสริมและ
ฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Adams, M. R. and Moss, M. O. 1995. **Food Microbiology.** Cambridge : Thomcis Graham House.

- Al-Dagal, M. M., and Bazaraa, W. A. 1999. "Extension of shelf life of whole and peeled shrimp with organic acid salts and bifidobacteria." **Journal of Food Protection**. 62 : 51-56.
- Anderson, M. E., Huff, H.E., Naumann, H. D., Marshall, R.T. 1988. "Counts of six types of bacteria on lamb carcasses dipped or sprayed with acetic acid at 25°C or 55°C and stored vacuum packed at 0°C." **Journal of Food Protection**. 51. 874.
- Atanassova, V., Meindl, A. and Ring, C. 2001. "Prevalence of *Staphylococcus aureus* and staphylococcal enterotoxins in raw pork and uncooked smoked ham— a comparison of classical culturing detection and RFLP-PCR." **International Journal of Food Microbiology**. 68 : 105-113.
- Bacteriological Analytical Manual Online. U. S. Food and Drug Administration, Center for Food Safety and Applied Nutrition, [http : //www. cfsan. fda. gov/~ebam/bam-12.html](http://www.cfsan.fda.gov/~ebam/bam-12.html).
- Bendall, J. R. 1973. Post mortem changes in muscle. In Bourne, G. H. (ed.) **The structure and Function of muscle**. 2nd. New York : Academic Press.
- Barsosa-Cánovas, G. V. Pothakamury, U. R. Palou, E. and Swanson, B. G. 1998. **Nonthermal Preservation of foods**. New York : Marcel Dekker.
- Berends, B.R., Knapen, F. V., Mossel, D. A. A. Burt, S. A. and Snijders, J. M. A. 1998. "Impact on human health of *Salmonella* spp. on pork in The Netherlands and the anticipated effects of some currently proposed control strategies." **International Journal of Food microbiology**. 44 : 219-229.
- Bogaert, J-C. and Naidu, A. S. 2000. Lactic acid. In Naidu, A. S. (ed.) **Natural Food Antimicrobial Systems**. USA : CRC Press.
- Ceylan, E., Fung, D. Y. C. and Sabah, J. R. 2004. "Antimicrobial activity and synergistic effect of cinnamon with sodium benzoate or potassium sorbate in controlling *Escherichia coli* O157:H7 in apple juice." **Journal of Food Science**. 69 (4) : 102-106.
- Chang, V. P., Mills, E. W. and Cutter, C. N. 2003. "Reduction of bacteria on pork carcasses associated with chilling method." **Journal of Food Protection**. 66 : 1019-1024.
- Chen, N. and Shelef, L. A. 1992. "Relationship between water activity, salts of lactic acid, and growth of *Listeria monocytogenes* in a meat model system." **Journal of Food Protection**. 55 : 574-578.
- Costilow, R. N., Ferguson, W. E. and Ray, S. 1995. "Effect of sorbic acid on microorganisms associated with cucumber fermentations." **Applied Microbiology**. 3 : 341-345.

- Daeschel, M. A. 1989. "Antimicrobial substances from lactic acid bacteria for use as food preservatives." **Food Technology**. 43 : 164-167.
- Davidson, P. M. 2001. Chemical preservatives and natural antimicrobial compounds. In Davidson, P. M., Doyle, M. P., Beuchat, L. R. and Montville, T. J. (eds.). **Food Microbiology**. 2nd Washington DC. : ASM Press.
- Davidson, P. M. and Juneja, V. K. 1990. Antimicrobial agents In Branen, A. L., Davidson, P. M. and Salminen, S. (eds.). **Food additives**. New York : Maccel Dekker.
- Digirolamo, R., Liston, J. and Matches, J. 1970. "The effects of freezing on the survival of *Salmonella* and *E. coli* in Pacific Oysters." **Journal of Food Science**. 35(1) : 13-16.
- Doell, W. 1962. "The antimicrobial action of potassium sorbate." **Arch. Lebensmittelhyg.** 13 : 4-10.
- Eklund, T. 1983. "The antimicrobial effect of dissociated and undissociated sorbic acid at different pH levels." **Journal of Applied Bacteriology**. 54 : 383-389.
- El-Kest, S. E. and Marth, E. H. 1992. "Freezing of *Listeria monocytogenes* and other microorganisms: A review." **Journal of Food Protection**. 55 (8) : 639-648.
- Emard, L. O. and Vaughn, R. H. 1952. "Selectivity of sorbic acid media for the catalase negative lactic acid bacteria and clostridia." **Journal of Bacteriology**. 63 : 487-497.
- Empey, W. A. and Scott, W. J. 1939. "Investigation on chilled beef. I." **Microbial contamination acquired in the meatworks**. CSIRO Bull.
- Fischer, C. and Hamm, R. 1978. Proceedings of the 24th Conference of European Meat Research Workers. Kulmbach, West Germany.
- Frazier, W. C. and Westhoff, D. C. 1988. Preservation of use by low temperature In **Food Microbiology**. 4th. Singapore : McGraw-Hill.
- Houtsma, P. C., DE Wit, J. C. and Rombouts, F. M. 1996. "Minimum inhibitory concentration (MIC) of sodium lactate and sodium chloride for spoilage organisms and pathogens at different pH values and temperatures." **Journal of Food Protection**. 59 (12) : 1300-1304.
- Inoue, S., Nakama, A., Arai, Y., Kokubo, Y., Maruyama, T., Saito, A., Yoshida, T., Terao, M., Yamamoto, S. and Kumagai, S. 2000. "Prevalence and contamination levels of *Listeria monocytogenes* in retail foods in Japan." **International Journal of Food Microbiology**. 59 : 73-77.

- Ita, P. and Hutkins, R. W. 1991. "Intracellular pH and survival of *Listeria monocytogenes* Scott A in tryptic soy broth containing acetic, lactic, citric and hydrochloric acid." **Journal Food Protection**. 54 : 15-19.
- Jay, J. M., Loessner, M. J. and Golden, D. A. 2005. Food protection with chemicals In **Modern Food Microbiology**. 7th. New York : Springer Science & Business Media.
- Juneja, V. K. and Sofos, J. N. 2002. **Control of foodborne microorganisms**. New York. Marcel Dekker.
- Juneja, V.K. and Thippareddi, H. 2004. "Inhibitory effects of organic acid salts on growth of *Clostridium perfringens* from spore inocula during chilling of marinated ground turkey breast." **International Journal of Food Microbiology**. 93 : 155-163.
- Jung, Y. S. and Beuchat, L. R. 1999. "Survival of multidrug-resistant *Salmonella* Typhimurium DT 104 in egg powders as affected by water activity and temperature." **Journal Food Microbiology**. 49 : 1-8.
- Kabara, J. J. and Eklund, T. 1991. Organic acids and esters. In Russell, N. J. and Gould, G.W. (eds.). **Food preservatives**. New York : Blackie and Son.
- Kirby, G. W., Atkin, L., Frey, C. N. 1937. "Further studies on the growth of bread mold as influenced by acidity." **Cereal Chemistry**. 14 : 865.
- Kuri, V., Madden, R. H. and Collin, M. A. 1996. "Hygienic quality of raw pork and chorizo (raw pork sausage) on retail sale in Mexico City." **Journal of Food Protection**. 59 (2) : 141-145.
- LaRocco, K. A. and Martin, S. E. 1981. "Effects of potassium sorbate alone and in combination with sodium chloride on the growth of *Salmonella* Typhimurium 7136." **Journal of Food Science**. 46 (2) : 568-570.
- Lawrie, R. A. 1974. **Meat science**. 2nd. Braunschweig. Pergamon Press.
- Lee, Y., Cesario, T., Owens, J., Shanbrom, E. and Thrupp, L. D. 2002. "Antibacterial activity of citrate and acetate." **Nutrition**. 18 : 665-666.
- Little, C. L., Monsey, H. A., Nichols, G. L. and Louvois J. D. 1998. "The microbiological quality of ready-to-eat dried and fermented meat and meat products." **International Journal of Environmental Health Reserch**. 8 (4) : 277-284.
- Lopez, M., Martinez, S., Gonzalez, J., Martin, R. and Bernardo, A. 1998. "Sensitization of

- thermally injured spores of *Bacillus stearothermophilus* to sodium benzoate and potassium sorbate.” **Lett. Applied Microbiology**. 27 : 331-335.
- Lowry, P. D. and Gill, C. O. 1985. Microbiology of frozen meat and meat products In Robinson, R. K. (ed). **Microbiology of frozen foods**. England : Elsevier Applied Science Publishers.
- Lück, E. and Jager, M. 1995. Antimicrobial action of preservatives. In **Antimicrobial Food Additives**. 2nd. London.
- Lund, B. M. and Eklund, T. 2000. Control of pH and use of organic acids. In Lund, B. M., Baird-Parker, C. and Gould, G. W. (eds.) **Microbiological Safety and Quality of food** Vol.I Maryland : Aspen Publishers.
- MacLeod, R. A. and Calcott, P. H. 1976. Cold shock and freezing damage to microbes. In Gray, T. R. G. and Postgate, J. R. (eds.). **The survival of vegetative microbes**. 26th Symposium, Soc. Gen. Microbiology. New York : Cambridge University Press.
- Mazur, P. 1970. “Cryobiology : the freezing of biological systems.” **Science**. (168).
- McMeekin, T. A., Pennington, P. I. and Thomas, C. J. 1984. “Effect of potassium sorbate on the microbiology of vacuum-packed poultry.” **Journal of Food Safety**. 6 (4) : 261-270.
- Merryman, H. T. 1966. **Cryobiology**. London : Academic Press.
- Miller, A. J. 1992. “Combined water activity and solute effects on growth and survival of *Listeria monocytogenes* Scott A.” **Journal of Food Protection**. 55 : 414-418.
- Moore, J. E. 2004. “Gastrointestinal outbreaks associated with fermented meats.” **Meat Science**. 67 : 565-568.
- Mountney, G. I. and Gould, W. A. 1988. “Red meat and poultry. In **Practical Food Microbiology and Technology**. 3rd. New York : Van Nostrand Reinhold.
- Mrema, N., Mpuchane, S. and Gashe, B. A. 2006. “Prevalence of *Salmonella* in raw minced meat, raw fresh sausages and raw burger patties from retail outlets in Gaborone, Botswana.” **Food Control**. 17 : 207-212.
- Nanasombat, S. and Lohasuptawee, P. 2005. “Antibacterial activity of crude ethanolic extracts and essential oils of spices against *Salmonellae* and other enterobacteria.” **KMITL Science Technology Journal** 5 (3) : 527-538.
- Nissen, H., Maugesten, T. and Lea, P. 2001. “Survival and growth of *Escherichia coli* O157:H7, *Yersinia enterocolitica* and *Salmonella* Enteritidis on decontaminated and untreated

- meat.” **Meat Science**. 57 : 291-298.
- Nomoto, M., Narahashi, Y. and Niikawa, Y. 1955. “The effect of the medium pH on the antimicrobial action of sorbic acid.” **Journal of Agricultural Chemistry Society Japan**. 29 : 805-809.
- Padungtod, P. and Kaneene, J. B. 2006. “*Salmonella* in food animals and humans in northern Thailand.” **International Journal of Food Microbiology**. 108 : 346-354.
- Ray, B. 1996. **Fundamental food microbiology**. New York : CRC Press.
- Rice, K. M. and Pierson, M. D. 1982. “Inhibition of *Salmonella* by sodium nitrite and potassium sorbate in frankfurters.” **Journal of Food Science**. 47 (5) : 1615-1617.
- Robinson, R. K. 1985. **Microbiology of frozen foods**. London : Elsevier applied science publishers.
- Sallam, Kh. I. and Samejima, K. 2004. “Microbiological and chemical quality of ground beef treated with sodium lactate and sodium chloride during refrigerated storage.” **Food Science and Technology/ Lebensmittel-Wissenschaft und Technology**. 37 : 865-871.
- Samelis, J., Sofos, J. N., Kain, M. L., Scanga, J. A., Belk, K. E. and Smith, G. C. 2001. “Organic acids and their salts as dipping solution to control inoculated following processing of sliced pork bologna stored at 4 C in vacuum packages.” **Journal of Food Protection**. 64 (11) : 1722-1729.
- Sauer, C. J., Majkowski, J., Green, S. and Eckel, R. 1997. “Foodborne illness outbreak associated with a semi-dry fermented sausage product.” **Journal of Food Protection**. 60 (12) : 1612-1617.
- Scannell, A. G. M., Hill, C., Buckley, D. J. and Arendt, E. K. 1997. “Determination of organic acids and nisin on shelf-life and microbiological safety aspects of fresh pork sausage.” **Journal of Applied Microbiology**. 83 (4) : 407-412.
- Shelef, L. A. 1994. “Antimicrobial effects of lactates: A review.” **Journal of Food Protection**. 57 : 445-450.
- Smulders, F. J. M. 1995. Preservation by microbial decontamination ; the surface treatment of meats by organic acids In Gould, G. W. (ed). **New methods of food preservation**. London : Blackie Academic & Professional.
- Sofos, J. N. 1989. “**Sorbate food preservatives**.” Florida : CRC Press.
- Sofos, J. N., Busta, F. F. and Allen, C. E. 1980. “Influence of pH on *Clostridium botulinum*

- control by sodium nitrite and sorbic acid in chicken emulsions.” **Journal of Food Science**. 45 : 7-12.
- Stratford, M. and Eklund, T. 2003. Organic acids and esters In Russell, N. J. and Gould, G. W. (eds). **Food Preservatives**. 2nd. New York : Kluwer Academic/Plenum Publishers.
- Tompkin, R. B., Christiansen, L. N., Shaparis, A. B. and Bolin, H. 1974. “Effect of potassium sorbate on *Salmonellae*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, and *Clostridium botulinum* in cooked, uncured sausage.” **Applied Microbiology**. 28 (2) : 262-264.
- Tuitemwong P., Osiriphun S., Pongpoolponsak A. and Tuitemwong K. 2004. “Quantitative risk assessment of *Salmonella* spp. in fermented pork sausage (Nham).” plantpro.doae.go.th/world fermentedfood/poster.htm
- van der Gaag, M. A., Saatkamp, H. W., Backus, G B. C., van Beek, P. and Huirne, R B. M., 2004. “Cost-effectiveness of controlling in the pork chain.” **Food control**. 15 : 173-180.
- Visedsanguan, W., Benjakul, S., Smitinont, T., Kittikun, C. Thepkasikul, P. and Panya, A. 2006. “Changes in microbiological, biochemical and physico-chemical properties of Nham inoculated with different inoculum levels of *Lactobacillus curvatus*.” **Science and Technology/ Lebensmittel-Wissenschaft und Technology**. 39 : 814-826.
- Woolford, M. K. 1975. “Microbiological screening of the straight chain fatty acids (C₁-C₁₂) as potential silage additives.” **Journal of Science Food Agricultural**. 26 : 219.
- Yoon, K. S., Burnette,ed C.N., Abou-Zeid, K. A. and Whiting, R.C. 2004. “Control of growth and survival of *Listeria monocytogenes* on smoked salmon by combined potassium lactate and sodium diacetate and freezing stress during refrigeration and frozen storage.” **Journal of Food Protection**. 67 (11) : 2465-2471.
- Zeothern, P. and Bøgh – Sørensen, L. 2003. The control of pH In **Food preservation techniques**. England : TJ International.
- Zhao, T., Ezeike, G.O.I., Doyle, M.P., Hung, Yen-con and Howell, R.S. 2003. “Reduction of *Campylobacter jejuni* on poultry by low-temperature treatment.” **Journal of Food Protection**. 66 (4) : 652-655.