

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงสาธารณสุข. 2522ก. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง กำหนดนมโคเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและวิธีการผลิต. ฉบับที่ 26.
- ชูรัฐ แปลกสงวนศรี. 2531. การศึกษาชนิดและปริมาณจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการสุก้าบิบาลฟาร์มโคนมและโรงงานพาสเจอร์ไรส์ขนาดเล็ก ที่จังหวัดเชียงราย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ชูรัฐ แปลกสงวนศรี. 2532. การผลิตน้ํานมดิบคุณภาพดี. โครงการผลิตเอกสารวิชาการเกษตรเพื่อบริการชุมชน กองวิทยาลัยเกษตรกรรม กรมอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ, กรุงเทพฯ. 22 หน้า.
- น้อมจิตต์ อ่อนแก้ว. 2545. ผลของแบคทีเรียโอซินและระบบแลคโตเปอร์ออกซิเดสในการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 4 เรื่อง “อาหารไทยเพื่อการพัฒนาประเทศและการส่งออก” วันที่ 31 พฤษภาคม-1 มิถุนายน 2545 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทคบางนา กรุงเทพมหานคร. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพอุตสาหกรรม คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 2 หน้า
- บัญญัติ สุขศรีงาม. 2525. จุลชีววิทยาทั่วไป. พิมพ์ครั้งที่ 2. โอเดียนสโตร์ กรุงเทพฯ. 358 หน้า.
- ไพโรจน์ วิริยาริ. 2545. การวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยการรีดิวส์สี (Dye reduction). หลักการวิเคราะห์จุลินทรีย์. ภาควิชาเทคโนโลยีและพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 65.
- เรณู ปิ่นทอง และ เกตุการ ดาจันทา. 2546. ผลของระบบเอนไซม์แลคโตเปอร์ออกซิเดสในน้ํานมดิบ. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 5 (The 5th Agro-Industrial Conference THAIFEX & THAIMEX 2003) เรื่อง “นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ” วันที่ 30-31 พฤษภาคม 2546 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทคบางนา กรุงเทพมหานคร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 192-198.
- ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยี. 2530. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมการผลิตน้ํานมสด. สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการพลังงาน. 35 หน้า.

- องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.). 2539. ระเบียบองค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.) ว่าด้วยการรับซื้อและการกำหนดราคาน้ำนมดิบ พ.ศ. 2539. 10 หน้า.
- องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.). 2541. ประกาศองค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย สำนักงาน อ.ส.ค. ภาคเหนือ เรื่อง การกำหนดแนวทางปฏิบัติการรับซื้อน้ำนมดิบ (Bulk milk).
- องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.). 2543. ประกาศองค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย เรื่อง กำหนดมาตรฐานคุณภาพการรับซื้อน้ำนมดิบ. 2 หน้า.
- Abd-El-Ghani, S. and A.F. Sayed. 1997. Natural thiocyanate content and optimum condition for activation of lactoperoxidase system in raw buffalo milk. *Egyptian Journal of Dairy Science*. 25(2): 241-252.
- Althaus, R.L., M. Molina, M. Rodriguez and N. Fernandez. 2001. Analysis time and lactation stage influence on lactoperoxidase system components in dairy ewe milk. *J. Dairy Sci*. 84 : 1829-1835.
- ANZFA (The Australia New Zealand Food Authority). 2002. Lactoperoxidase System. Assessment : Application A404.
- A.O.A.C. 2000. Official Methods of Analysis Association of Official Chemists, Inc. Washington, D.C.
- Barrett, N.E., A.S. Grandison and M.J. Lewis. 1999. Contribution of the lactoperoxidase system to the keeping quality of pasteurized milk. *Journal of Dairy Research*. 66(1): 73-80.
- Björck, L. 1978. Antibacterial effect of the lactoperoxidase system on psychrotrophic bacteria in milk. *Journal of Dairy Research*. 45: 109-118.
- Björck, L., C-G. Rosén, V. Marshall and B. Reiter. 1975. Antibacterial activity of the lactoperoxidase system in milk against Pseudomonads and other gram-negative bacteria. *Applied Microbiology*. 30(2): 199-204.
- Blel, M., M.F. Guingamp, J.L. Gaillard and G. Humbert. 2001. Improvement of a method for the measurement of lactoperoxidase activity in milk. *International Dairy Journal*. 11: 95-799.

- Boussouel, N., F. Mathieu, A.M. Revol-Junelles and J.B. Milliere. 2000. Effects of combinations of lactoperoxidase system and nisin on the behaviour of *Listeria monocytogenes* ATCC 15313 in skim milk. *International Journal of Food Microbiology*. 61: 169-175.
- Cousin, M.A. 1982. Present and activity of psychrotrophic microorganisms in milk and dairy product: A review. *J. Food. Prot.* 45:172-207.
- Dimitrov, T., S. Boicheva and C. Kondareva. 1995. The influence of activated lactoperoxidase system in sheep milk on lactic acid bacterial concentration in white cheese. *Zhivotnov dni-Nauji*. 32 (5-8): 40-42.
- Ferrari, M.L. and E. Laurenti. 2001. Bovine lactoperoxidase. Department of Chemistry, I.F.M. University of Turin, Turin.
- Fonteh, A. F., A. S. Grandison and M.J. Lewis. 2001. Variability of the lactoperoxidase system. School of Food Biosciences, The University of Reading, Whiteknights, Reading, UK
- Fonteh, A.F. 2000. The Lactoperoxidase System in Milk Preservation. Report Submitted for transfer from Higher Degree to PhD. Status Department of Food Science and Technology. The University of Reading, Whiteknights, Reading, UK.
- Fonteh, A. F., A. S. Grandison and M.J. Lewis. 2002. Variations of the lactoperoxidase activity and thiocyanate content in cows' and goats' milk throughout lactation. *J. Dairy Res.* 69(3): 401-409.
- Food and Agricultural Organization of The United Nations. 1993. Small-Scale Dairy Farming Manual. Regional Dairy Development and Training Team for Asia and Pacific. Chiangmai, Thailand. Regional Office for Asia and the Pacific, Bangkok, Thailand.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. 1999. Manual on the use of the LP-System in Milk Handling and Preservation. Animal Production Service. FAO Animal Production and Health Division. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome.
- Food and Drug Administration . 2000. Bacteriological Analytical Manual. 8th edition. Chapter 3: Aerobic Plate Count. 3.01-3.10.

- Garcia-Garibay, M., A. Luna-Salazar and L.T. Casas. 1995. Antimicrobial effect of the lactoperoxidase system in milk activated by immobilized enzymes. *Food Biotechnology*. 9(3): 157-166.
- Garcia-Graells, C., C. Valckx and C.W. Michiels. 2000. Inactivation of *Escherichia coli* and *Listeria innocua* in milk by combined treatment with high hydrostatic pressure and the lactoperoxidase system. *Applied and Environmental Microbiology*. 66(10): 4173-4179.
- Garcia-Graells, C., I.V. Opstal, S.C.M. Vanmuysen and C.W. Michiels. 2002. The lactoperoxidase system increases efficacy of high-pressure inactivation of foodborne bacteria. *International Journal of Food Microbiology*. xxx-xxx
- Garcia-Graells, C., I.V. Opstal, S.C.M. Vanmuysen and C.W. Michiels. 2003. The lactoperoxidase system increases efficacy of high-pressure inactivation of foodborne bacteria. *International Journal of Food Microbiology*. 81: 211-221.
- Gardea, A.A., E. Carvajal-Millan, I. Higuera-Ciapara, C. Figueroa, J. Molina-Corral, A. Rascon, A. Orozco and A. Inda. 2002. Calorimetric assessment of microbial growth in milk as affected by different conditions. *Thermochimica Acta*. 394: 179-184.
- Gaya, P., M. Medina and M. Nunez. 1991. Effect of the lactoperoxidase system on *Listeria monocytogenes* behavior in raw milk at refrigeration temperatures. *Appl. Environ. Microbiol.* Washington, D.C. 57(11): 3355-3360.
- Gupta, V.K., R.S. Patel, G.R. Patil, S. Singh and B.N. Mathur. 1986. Preservation of milk with hydrogen peroxide and lactoperoxidase/thiocyanate/hydrogen peroxide system. *Indian J. Dairy Sci.* 39(3): 269-276.
- Haddadin, M.S., S.A. Ibrahim and R.K. Robinson. 1996. Preservation of raw milk by activation of the natural lactoperoxidase systems. *Food Control*. 7(3): 149-152.
- Harper. 2000. Lactoperoxidase : review of biological properties through 1997. Personal Homepage of Prof. Dr.Harper. Faculty of Food Science Technology, Ohio State University. [Online]. Available. <http://www-fst.ag.ohio-state.edu/People/HARPER/Functional-foods/Milk%20Components/Lactoperoxidase.html>. [2003, Feb. 17]
- Harper. 2000. Anti-microbial action. [Online]. Available. <http://www-fst.ag.ohio-state.edu/People/HARPER/Functional-foods/Milk%20Components/Lactoperoxidase.html>. [2003, Feb. 19]

- Harrigan, W.F. 1998. Laboratory Methods in Food Microbiology. Academic Press London UK. 239-240.
- Heddeghm, A. V. and G. Vlaemynck. 1992. Sources of contamination of milk with *B. cereus* on the farm and in the factory. Dairy Sci. 55(2): 138.
- Heuvelink, A.E., E. de Boer and R.R. Beumer. 2002. Survival of verocytotoxin-producing *Escherichia coli* O157 in raw cow's milk and raw meat products. Department of Food Technology and Nutritional Sciences. Wageningen Agricultural University. The Netherlands. 6.
- Ingraham, J.L., C.A. Ingraham, 2000. Second edition. Chapter 8: The Growth of Microorganisms. Introduction to Microbiology. Printed in United States of America. 210-233.
- Jacob, B.M., K.E. Antrhony, B. Sreekumar and M. Haridas. 2000. Thiocyanate mediated antifungal and antibacterial property of goat milk. Life Science. 66(25): 2433-2439.
- Joint FAO/WHO Food Standards Programme. 1991. Guidelines for The Preservation of Raw Milk by use of The Lactoperoxidase System CAC/GL 13. Codex Standards for Milk and Milk Products.
- Kamau, D.N., S. Doores and K.M. Pruitt. 1990. Antibacterial activity of the lactoperoxidase system against *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* in milk. Journal of Food Protection. 53(12): 1010-1014.
- Korhonen, H.J. and B. Reiter. 1983. Production of H₂O₂ by bovine blood and milk polymorphonuclear leucocytes. Acta Microbiologica Polonica. 32, Issue 1: 53-64.
- Kumar, S. and B.N. Mathur. 1988. Preservation of raw buffalo milk through action of LP-system. Part-I : Under farm conditions. Indian J. Dairy. Sci. 42(2): 339-341.
- Kussendrager, K. and A.C.M. van Hooijdonk. 2000. British J. of Nutrition. 84. Suppl. 1: s19-s25.
- Lardinois, O.M., K.F. Medzihradzky and R. Ortiz de Montellano. 1999. Spin trapping and protein cross-linking of the lactoperoxidase protein radical. J. Biol. Chem. 274(50): 35441-35448.
- Losnedahl, K.J., H. Wang, M. Aslam, Z. Sixiang and W.L.Hurley. 1996. Antimicrobial proteins in milk. Illinois Dairy Report. Department of Animal Sciences, University of Illinois.

- Losnedahl, K. J., H. Wang, M. Aslam, S. Zou, and W.L. Hurley. Antimicrobial Factors in Milk. [Online]. Available. <http://traill.outreach.uiuc.edu/dairynet/paperDisplay.cfm?ContentID=229>. [2003, Feb. 20]
- Modi, S., S.S. Deudhar, D.V. Behere and S. Mitra. 1991. Lactoperoxidase-catalyzed oxidation of thiocyanate by hydrogen peroxide : ^{15}N Nuclear Magnetic Resonance and Optical Spectral studies. *Biochemistry*. 30: 118-1240.
- Mclay, J.C., M.J. Kennedy, A.L. O'Rourke, R.M. Elliot and R.S. Simmonds. 2002. Inhibition of bacterial foodborne pathogens by the lactoperoxidase system in combination with monolaurin. *Int. J. Food Microbiol.* 73(1): 1-9.
- Nakada, M., S. Dosako, R. Hirano, M. Oooka and I. Nakajima. 1996. Lactoperoxidase suppressed acid production in yoghurt during storage under refrigeration. *Int. Dairy Journal*. 6: 33-42.
- Nichol, A.W., T.J Harden, C.R. Dass, L. Angel and J. Louis. 1995. Self-induced inhibition of growth of *Streptococcus salivarius* subs *thermophilus* by activation of the lactoperoxidase system. *Aust-j-dairy-technol.* 50(2): 41-46.
- Ott, M.L. 2001. Lactoperoxidase. Department of Chemistry University of Iowa.
- Pakkane, R. and J. Aalto. 1997. Review paper : Growth factors and antimicrobial factors of bovine colostrum. *Int. Dairy Journal*. 7: 285-297.
- Popper, L. and D. Knorr. 1997. Inactivation of yeast and filamentous fungi by the lactoperoxidase –hydrogenperoxide-thiocyanate-system. *Nahrung*. 41(1): 29-33.
- Ridley, S.C. and L. Shalo. 1990. Farm application of lactoperoxidase treatment and evaporative cooling for the intermediate preservation of unprocessed milk in Kenya. *Journal of Food Protection*. 53(7): 592-597, 626.
- Rossi, E.A., J.S. Oliveira and J.B.Faria. 1995. Effect of hydrogen peroxide levels on the effectiveness of lactoperoxidase system in raw milk. *Alimentos-e-Nutricao*. 5: 49-56.
- Rossi, E.A., and J.S. Oliveira. 1993. Effect of thiocyanate concentration on effectiveness of the lactoperoxidase system activated in raw milk. *Ciencia-e-Technologia-de- Alimentos*. 14(2): 178-188.
- Schoos, S.S., G. Oliver and F.M. Fernandez. 1999. Relationships between lactoperoxidase system components in creole goat milk. *Small Ruminant Research*. 32: 69-75

- Shive, K. and B.N. Mathur. 1989. Preservation of raw buffalo milk through activation of LP-system. II. Under field conditions. *Indian Journal of Dairy Science*. 42(2): 342-347.
- Tenovuo, J., K.M. Pruitt, B. Mansson-Rahemtulla, Harrington and D.V. Baldone. 1986. Products of thiocyanate peroxidation : properties and reaction mechanisms. *Biochimica et Biophysica Acta*. 870: 377-384.
- Thomas, E.L. 1981. Lactoperoxidase-catalyzed oxidation of thiocyanate: equilibria between oxidized forms of thiocyanate. *Biochemistry*. 20: 3273-3280.
- Walstra, P., T.J. Genurt, A. Noomen, A. Jellema and M.A.J.S. Van Boekel. 1999. *Dairy Technology*. Department of Food Science, Wageningen Agricultural University, Wageningen, The Netherlands.
- Wanapat, M., O. Pimpa, W. Sripuek, T. Puramongkol, A. Petlum, U. Boontao, C. Wachirapakorn and K. Sommart. 2001. Cassava Hay : an Important on-farm feed for ruminants. 81-84. [Online]. Available. <http://www.mekarn.org/prockk/wana.htm>.
- Wolfson, L.M. and S.S. Sumner. 1993. Antibacterial activity of the lactoperoxidase system : A review. *J. Food. Prot.* 56(10): 887-892.
- Wolfson, L.M. and S.S. Sumner. 1994. Antibacterial activity of the lactoperoxidase system : against *Salmonella typhimurium* in trypticase soy broth in the presence and absence of a heat treatment. *J. Food. Prot.* 57(5): 365-368.
- Wolfson, L.M., S.S. Sumner and G.W. Froning. 1994. Inhibition of *Salmonella typhimurium* on poultry by the lactoperoxidase system. *J. food Saf.* 14(1): 53-62.
- Zapico, P., Gaya, M. de. Paz, M. Nunez, M. Medina. 1991. Influence of breed, animal, and days of lactation on lactoperoxidase system components in goat milk. *J. Dairy Sci.* 74(3): 783-787.
- Zapico, P., M. Medina, Gaya and M. Nunez. 1998. Synergistic effect of nisin and the lactoperoxidase system on *Listeria monocytogenes* in skim milk. *International Journal of Food Microbiology*. 40(1/2): 35-42.
- Zapico, P., Gaya, M. Nunez and M. Medina. 1995. Activity of goat's milk lactoperoxidase system on *Pseudomonas fluorescens* and *Escherichia coli* at refrigeration temperatures. *J. Food Prot.* 58(10): 1136-1138.