

## เอกสารอ้างอิง

- กานดา หวังชัย และจ่านงค์ อุทัยบุตร. 2551. การใช้โอโซนเพื่อลดสารเคมีตกค้างของลีนจี้หลังการเก็บเกี่ยว. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 77 หน้า.
- กานดา หวังชัย, สรันยา เฟ่งผล และจ่านงค์ อุทัยบุตร. 2552. ผลของโอโซนในการลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และสารอะฟลาทอกซินในมะขามแขก. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 40:1 (พิเศษ): 237-240.
- การผลิตโอโซน. (No date). "corona discharge." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.valdosta.edu/~tmanning/research/ozone/intro.html>. (15 มกราคม 2553).
- เจษฎา ก้อนสุรินทร์. 2549. ผลของโอโซนต่อการลดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์และการเปลี่ยนแปลงน้ำมันหอมระเหยในสมุนไพรชนิดหนึ่งหลังการเก็บรักษา. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 64 หน้า.
- ดวงจันทร์ สุขประเสริฐ และวนิดา ชูญาคติ. 2545. สารพิษอะฟลาทอกซินที่ปนเปื้อนในเครื่องเทศ. กองสุขภาพอาหาร กรมอนามัย. วารสารสุขภาพอาหาร 4(2): 33-37.
- ชมรมเกษตรปลอดสารพิษ. 2544. การปนเปื้อนของสมุนไพร. ข่าวสารโรคพืชและจุลชีววิทยา. 11(3): 27-38.
- ชลธิชา เตชะใหม่. 2549. ผลของโอโซนและวิธีการบรรจุต่อการลดปริมาณจุลินทรีย์ในสมุนไพรชนิดหนึ่งระหว่างการเก็บรักษา. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 50 หน้า
- เชื้อรา. 2553. "เชื้อราชนิด *Aspergillus flavus*." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http://www.mycology.adelaide.edu.au/Fungal\\_Descriptions/Hyphomycetes\\_\(hyaline\)/Aspergillus/flavus.html](http://www.mycology.adelaide.edu.au/Fungal_Descriptions/Hyphomycetes_(hyaline)/Aspergillus/flavus.html). (25 มีนาคม 2553)
- เขาวลิต อุปฐาก. 2552. การศึกษากรรมวิธีการผลิตเครื่องปรุงผงผักไทย. วิทยานิพนธ์ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, กรุงเทพฯ. 125 หน้า.
- ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข. 2544. อิทธิพลของโอโซนต่อการเก็บรักษาลำไย. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 21 หน้า.

- ธรรมศักดิ์ สมมาตร. 2536. สารอะฟลาทอกซินในถั่วลิสง. รายงานการสัมมนาถั่วลิสงแห่งชาติ ครั้งที่ 9. หน้า 113-133.
- ประวัติ ต้นบุญเอก. 2529. วิธีการตรวจสอบอะฟลาทอกซิน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, วิทยาเขต กำแพงแสน, นครปฐม. 78 หน้า.
- พรณวลัย จันทดา. 2551. การประยุกต์ใช้ไอโซนในการลดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ และสาร อะฟลาทอกซินในสมุนไพรบางชนิด. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาชีววิทยา คณะ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 45 หน้า.
- พิทักษ์ เทพสมบูรณ์. 2540. การปลูกพริก. อักษรสยามการพิมพ์. กรุงเทพฯ. 72 หน้า.
- พิพัฒน์ สุจำนงค์. 2532. กฎหมายควบคุมอาหารและมาตรฐานอาหาร. โอ.เอส. พรินติ้ง เฮาส์. กรุงเทพฯ. 287 หน้า.
- พริกจีหนู. 2551. “ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของพริก.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : [http://www.krudung.com/webpage/webst\\_2551/web\\_501-07/page05.html](http://www.krudung.com/webpage/webst_2551/web_501-07/page05.html) (13 กันยายน 2553)
- เพ็ญแข จิรอัศดร, ประเวทย์ ต้อยเต็มวงศ์, นรณี ต้อยเต็มวงศ์ และภณจิรา เกตุแก้ว. 2550. การใช้ คลอรีน ไออน้ำ และไอโซนในการลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์บนผิวพริกจีหนูสด. วารสาร วิทยาศาสตร์เกษตร 38(5)(พิเศษ); 197-200.
- พรทิพย์ วิสารทานนท์, สุภรดา อัคระสาระกุล และชวลีศ ตีร์ภรณาสวัสดิ์. 2550. การควบคุมการ เจริญของเชื้อรา *Aspergillus flavus* และยับยั้งการสร้างสารอะฟลาทอกซินในข้าวโพดโดยใช้สารสกัดจากพืชสมุนไพร. สำนักวิจัยพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูป ผลิตภัณฑ์เกษตร กรมวิชาการเกษตร. 8 หน้า.
- มณีฉัตร นิกกรพันธุ์. 2541. พริก. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 186 หน้า.
- รัตนภรณ์ มะโนกิจ. 2546. การปรับปรุงคุณภาพและกรรมวิธีการผลิตพริกปน. วิทยานิพนธ์ สาขา พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 127 หน้า.
- ลักษณะที่สำคัญของก๊าซไอโซน. 2549. “การเปรียบเทียบประสิทธิภาพวิธีการกำจัดมลพิษใน อากาศด้วยไอโซน.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://student.mahidol.ac.th/~u4903031/pha1.html>. (20 เมษายน 2551).

- วลัย หุตะโกวิท, วาสนา ขววยเงิน, เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์, น้อมจิตต์ สุธิบุตร, เจตนิพัทธ์ บุญสวัสดิ์ และนพพร สกุลยืนยงสุข. 2550. การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์พริกแกงแห้ง และเครื่องต้มยำกึ่งสำเร็จรูป. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, กรุงเทพฯ. 9 หน้า.
- วัชรพรรณ แซ่ตั้ง. 2552. ผลของโอโซนต่อการลดสารตกค้างยามาแมลงในข้าวโพดฝักอ่อน (*Zea mays* L.) ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 66 หน้า.
- วิเชียร ยงมานิตชัย, วราภา มหากาญจนกุล, สุวรรณ กัลดพันธ์, อมรา ชินฤติมาลัย และมาลัย บุญรัตนกรกิจ. 2548. การจัดการเพื่อลดการปนเปื้อนอะฟลาทอกซินในพริกแห้งและพริกป่น. รายงานการวิจัย. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. 110 หน้า.
- วิทย์ เทียงบูรณธรรม. 2536. พจนานุกรมสมุนไพรไทย. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์สุริยบรรณ. กรุงเทพฯ.
- ศรสิทธิ์ การณยะวงนิช, ทศนีย์ จุฬามรกต และเกษตร นันทจิตต์. 2526. มินิคอลัมน์พลาสติกสำหรับตรวจสอบอะฟลาทอกซิน. หน้า 265-278. รายงานการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่องงานวิจัย ถั่วลิสงครั้งที่ 2: ศูนย์วิจัยพืชไร่ นครสวรรค์ ดากฟ้า, นครสวรรค์. 11-13 กุมภาพันธ์ 2526.
- ศูนย์วิจัยปรับปรุงพันธุ์พืชเพื่อการเกษตรที่ยั่งยืน. 2550. ศักยภาพการผลิตพริกเพื่ออุตสาหกรรมส่งออกของไทยในปัจจุบันและอนาคต. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.pbrcsa.kku.ac.th/pepper%20seminar-%20tentative%20schedule.html>. (20 เมษายน 2551).
- สิริพร สชนเสาวภาคย์. 2543. โอโซนกับความปลอดภัยในอาหาร. วารสารอาหาร 30(2): 79-86.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2526. มาตรฐานอุตสาหกรรมพริกแห้ง มอก.456-2526.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2526. มาตรฐานอุตสาหกรรมพริกป่น มอก.457-2526.
- อนงค์ บิณฑวิหค. 2546. สารพิษจากเชื้อรา : อะฟลาทอกซิน. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 322 หน้า.
- อภิธา บุญศิริ, เจริญ ขุนพรหม, สมนึก ทองบ่อ, ชัยณรงค์ รัตนกริฑากุล, รุ่งนภา ก่อประดิษฐ์กุล, มณี ตันติรุ่งกิจ และอรวรรณ ชวนตระกูล. 2550. ความเสียหายของผลพริกกระหว่างขั้นตอนการเก็บเกี่ยวและขนส่งถึงบริษัทส่งออก. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 38(5)(พิเศษ): 66-69.

- อมรา ชินภูติ. 2547. สารพิษจากเชื้อรา และการจัดการ : เอกสารประกอบการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การตรวจวิเคราะห์สารแอฟลาทอกซินในผลิตภัณฑ์เกษตรอย่างรวดเร็ว โดยใช้ชุดตรวจสอบสำเร็จรูป “ DOA-Aflatoxin ELISA Test Kit”. สำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร, กรมวิชาการเกษตร. หน้า 209-220.
- อมรา ชินภูติ, สุภรา อัครสาระกุล และชวลิต ศรีกรรณาสวัสดิ์. 2550. การควบคุมการเจริญของเชื้อรา *Aspergillus flavus* และยับยั้งการสร้างสารแอฟลาทอกซินในข้าวโพดโดยใช้สารสกัดจากพืชสมุนไพร. สำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร, กรมวิชาการเกษตร.
- อรุโณทัย ชาววา. 2546. ผลของโอโซนต่ออายุการเก็บรักษาลิ้นจี่. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 160 หน้า.
- อะฟลาทอกซิน. 2553. “โครงสร้างทางเคมีของอะฟลาทอกซิน 4 ชนิด.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.food-info.net/images/aflatoxins.jpg>. (25 มีนาคม 2553).
- โอโซน. 2547. “การรวมตัวกันของออกซิเจนอะตอมเดี่ยวกับโมเลกุลออกซิเจน.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://library.thinkquest.org/03oct/01277/causes.html>. (20 เมษายน 2551).
- โอโซน. (No date). “ข้อมูลเฉพาะของโอโซนเปรียบเทียบกับออกซิเจน.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : [http://www.ozonesupplies.com/Ozone\\_Properties.html](http://www.ozonesupplies.com/Ozone_Properties.html). (20 เมษายน 2551).
- Benitez, F. J., Juan, L. A. and Francisco, J. R. 2002. Degradation of carbofuran by using ozone, UV radiation and advanced oxidation processes. *Journal of Hazardous Materials* 89: 51-65.
- Beuchat, L. R., Chmielewski, R., Keswani, J., Law, S.E. and Frank, J. F. 1999. Inactivation of aflatoxigenic *Aspergilli* by treatment with ozone. *Letters in Applied Microbiology* 29: 202-205.
- Cataldo, F. 2008. Ozone decomposition of patulin-a mycotoxin and food contaminant. *Ozone Science and Engineering* 30: 197-201.
- Inan, F., Pala, M. and Doymaz, I. 2007. Use of ozone in detoxification of aflatoxin B<sub>1</sub> in red pepper. *Journal of Stored Products Research* 43: 425-429.
- Kogure, K., Simidu, U. and Taga, N. 1979. A tentative direct microscopic method for counting living marine bacteria. *Canadian Journal of Microbiology* 25(3): 415-420.

- Ong, K. C., Cash, J. N., Zabik, M. J., Siddiq, M. and Jones, A. L. 1996. Chlorine and ozone washes for pesticide removal from apples and processed apple sauce. *Food Chemistry* 55(2): 153-60.
- Palou, L., Smilanick, J. L., Crisosto, C. H. and Mansour, M. 2001. Effect of gaseous ozone exposure on the development of green and blue molds on cold stored citrus fruit. *Plant Disease* 85: 632-638.
- Schneider, K. R., Pierce, R. H. and Rodrick, G. E. 2003. The degradation of Kareniabrevis toxins utilizing ozonated seawater. *Harmful Algae* 2(2): 101-107.
- Whangchai, K., Saengnil, K. and Uthaibutra, J. 2005. Control of postharvest diseases in longan fruit by ozone. *Acta Horticulturae* 683(3): 2121-2126.
- Whangchai, K., Saengnil, K. and Uthaibutra, J. 2006. Effect of ozone in combination with some organic acids on the control of postharvest decay and pericarp browning of longan fruit. *Crop Protection* 25: 821-825.
- Wu, J. G., Luan, T. G., Lan, C. Y., Lo, T. W. H. and Chan, G. Y. S. 2006. Removal of residual pesticides on vegetable using ozonated water. *Food Control* 18: 466-472.
- Xiao, D. (1992). Rapid Screening Method for Resistance to Aflatoxin Production in Peanut. *Peanut Science* 19(2): 69-71.
- Zhao, J. and Cranston, P. M. 1995. Microbial decontamination of black pepper by ozone and the effect of the treatment on volatile oil constituents of the spice. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 68(1): 11-18.