

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงสาธารณสุข. 2527. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84 (พ.ศ. 2527) เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร. กระทรวงสาธารณสุข.
- งามนิจ นนทโส. 2539. การศึกษานิตปริมาณแบคทีเรียและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีในระหว่าง การหมักมัม. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ณรงค์ นิยมวิทย์ และทัศนีย์ ใจจนโพนาลัย. 2526. ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก. สถาบันวิจัยและ พัฒนาอาหารและผลิตภัณฑ์แห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นันทนา แก้วอุบล. 2525. กระเทียมและผลิตภัณฑ์จากกระเทียม. วิทยาศาสตร์การอาหาร. 13 (3).
- นภา โล่ห์ทอง. 2534. กล้าเชื้ออาหารหมักและเทคโนโลยีการผลิต. ฟันนี้พับบลิชชิง. กรุงเทพฯ.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2539. การวางแผนการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยี การพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจारी, ลักขณา รุจนะไกรกานต์, ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์, สุขเกษม สิทธิพนธ์, อรัญ หันพงศ์กิตติกุล และ สมพิศ ชูแสงจันทร์. 2539. การพัฒนาสูตรการผลิตและ ควบคุมกรรมวิธีการผลิตหมักที่ผลิตจากเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้นผสม. ศูนย์พันธุวิศวกรรม และเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ. กระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม.

- เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิเชียร. 2536. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชา
อุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- เรณู ปิ่นทอง. 2535. จุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์. 2540. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ : หลักการและวิธีการ
ถนอมอาหารประเภทเนื้อ. เล่มที่ 2. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2537. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม :
ไส้กรอกอีสาน มอก.1266-2537. กระทรวงอุตสาหกรรม.
- Abou-Arab, A.A.K. 2002. Degradation of organochlorine pesticides by meat starter in
liquid media and fermented sausage. *Food and Chemical Toxicology.*, 40:
33-41.
- Aguirrezabal, M.M., Mateo, J., Dominguez, M.C. and Zumalacarregui, J.M. 2000. The
effect of paprika, garlic and salt on rancidity in dry sausages. *Meat Sci.*, 54:
77-81.
- AOAC. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC International. 17th ed. AOAC
International. Maryland, USA.
- Banwart, G.J. 1989. Basic Food Microbiology. 2nd ed. Van Nostrand Reinhold. New
York.

- Bohme, H.M., Mellett, F.D., Dicks, L.M.T. and Basson, D.S. 1996. Production of salami from ostrich meat with strains of *Lactobacillus sake*, *Lactobacillus curvatus* and *Micrococcus* sp. *Meat Sci.*, 44(3): 173-180.
- Bozkurt, H. and Erkmen, O. 2002. Effect of starter cultures and additives on the quality of turkish style sausage (sucuk). *Meat Sci.*, 61: 149-156.
- Callewaert, R., Hugas, M. and De Vuyst, L. 2000. Competitiveness and bacteriocin production of *Enterococci* in the production of Spanish-style dry fermented sausages. *Int. J. Food Microbiol.*, 57: 33-42.
- Campbell-Platt, G. and Cook, P.E. 1995. Fermented Meats. Blackie Academic and Professional. Glasgow, UK.
- Davidson, P.M. and Branen, A.L. 1993. Antimicrobials in Foods. 2nd ed. Marcel Dekker, Inc. New York.
- De Castro, A., Montano, A., Sanchez, A.H. and Rejano, L. 1998. Lactic acid fermentation and storage of blanched garlic. *Int. J. Food Microbiol.*, 39: 205-211.
- Deman, J.M. 1990. Principles of Food Chemistry. 2nd ed. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Demeyer, D., Hoozee, J. and Mesdom, H. 1974. Specificity of lipolysis during dry sausage ripening. *J. Food Sci.*, 39: 293-296.
- Fennema, O.R. 1996. Food Chemistry. 3rd ed. Marcel Dekker, Inc. New York.

- Garcia-Varona, M., Santos, E.M., Jaime, I. and Rovira, J. 2000. Characterisation of *Micrococcaceae* isolated from different varieties of chorizo. *Int. J. Food Microbiol.*, 54: 189-195.
- Garland, S. 1993. *The Complete Book of Herbs & Spices*. Frances Lincoln Limited. London.
- Garriga, M., Hugas, M., Gou, P., Aymerich, M.T., Arnau, J. and Monfort, J.M. 1996. Technological and sensorial evaluation of *Lactobacillus* strains as starter cultures in fermented sausages. *Int. J. Food Microbiol.*, 32: 173-183.
- Gilliland, S.E. 1985. *Bacterial Starter Cultures for Foods*. CRC Press, Inc. Boca Raton, Florida.
- Gonzalez, B. and Diez, V. 2002. The effect of nitrite and starter culture on microbiological quality of "chorizo" – a Spanish dry cured sausage. *Meat Sci.*, 60: 295-298.
- Hugas, M and Monfort, J.M. 1997. Bacterial starter cultures for meat fermentation. *Food Chem.*, 59(4): 547-554.
- Ingolf, F.N. and Skjelkvale, R. 1982. Effect of natural spices and oleoresin on *Lactobacillus plantarum* in fermentation of dry sausage. *J. Food Sci.*, 47: 1618.
- Instron Corporation. 1993. Instron Series 5565 load Frames and Instron Merlin Software. Canton, Massachusetts.

- Izumi, K., Cassens, R.G. and Greaser, M.L. 1989. Reaction of nitrite with ascorbic acid and its significant role in nitrite-cured food. *Meat Sci.*, 26: 141-154.
- Leroy, F., Degeest, B, and De Vuyst, L. 2002. A novel area of predictive modelling: describing the functionality of beneficial microorganisms in foods. *Int. J. Food Microbiol.*, 73: 251-259.
- Lucke, F.-K. 2000. Utilization of microbes to process and preserve meat. *Meat Sci.*, 56: 105-115.
- Maga, J.A. and Tu, A.T. 1995. Food Additive Toxicology. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Minolta Camera Co.,Ltd. 1991. Choma Meter CR-310 Instruction Manual. Cho-ku. Osaka, Japan.
- Niinivaara, F.P. 1955. The influence of pure bacteria cultures on aging and changes of the red colour of dry sausage. Suomen Maataloustieteellisen Seuran Julkaisuja No.84. *Acta Agr. finnica (Helsin).*, 97: 45.
- Nitrite Safe Council. 1980. A survey of nitrosamine in sausage and drycured meat products. American Meat Institute. Washington D.C., USA.
- Sameshima, T., Magome, C., Takeshita, K., Arihara, K., Itoh, M., and Kondo, Y. 1998. Effect of intestinal *Lactobacillus* starter cultures on the behavior of *Staphylococcus aureus* in fermented sausage. *Int. J. Food Microbiol.*,41:1-7.
- Samoylenko, V.A., Yakshina, T.V., Oleynikov, R.R., Kostenko, Y.G., Spicyna, D.N., Solodovnikova, G.I. and Kuznetsova, G.A. 1997. Development of pilot-scale

- cultures for intensive manufacture of high quality meat products. *Process Biochemistry*, 32(3): 191-194.
- Sanz, Y., Vila, R., Toldra, F., Nieto, P. and Flores, J. 1997. Effect of nitrate and nitrite curing salts on microbial changes and sensory quality of rapid ripened sausages. *Int. J. Food Microbiol.*, 37: 225-229.
- Sofos, J.N. 1989. Sorbate Food Preservatives. CRC Press, Inc. Boca Raton, Florida.
- USDA. 1973. Meat and Poultry Inspection Regulations. U.S. Government Printing office, Washington, DC.
- Vichiensanth, P. 1982. The Design of a Shelf-Stable Sausage for Thailand. M.SC.Thesis. Massey University, New Zealand.
- Vural, H. 1998. The use of commercial starter cultures in the production of Turkish semi-dry fermented sausages. *Z Lebensm Unters Forsch.*, 207: 410-412.
- Wood, B.J.B. 1985. Microbiology of Fermented Foods. 2 Vols. Elsevier Applied Science Publishing Co., Inc. New York, USA.
- Zomaro, M.C. and Zaritzky. 1987. Potassium sorbate inhibition of microorganisms growing on refrigerated packaged beef. *J. Food Sci.*, 52(2) : 257-262.