

เอกสารอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2521. เกลือ คุณสมบัติและการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์
การอาหาร คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กล้า วานิชย์บัญชา. 2543. การใช้ SPSS for Windows ในการวิเคราะห์ข้อมูลเวอร์ชัน 7-10.
พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ ฯ. ห้างหุ้นส่วนจำกัด ซี เค แอนด์ เอส โฟโต้สตูดิโอ.
- ดวงพร คันธโชติ. 2537. อนุกรมวิธานของแบคทีเรียและปฏิบัติการ. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ ฯ.
โอ.เอส.พรินติ้งเฮ้าส์.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2545. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ ฯ. โอ.เอส.พรินติ้งเฮ้าส์.
- บัญญัติ สุขศรีงาม. 2534. จุลชีววิทยาทั่วไป. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ ฯ. โอ.เอส.พรินติ้งเฮ้าส์
- เรณู ปิ่นทอง. 2542. การป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อโรคอันตรายในอาหาร กฎหมายอาหาร
ต่างประเทศบางประเทศ การตรวจจุลินทรีย์ในอาหารและอาหารบรรจุกระป๋อง. ภาควิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เรณู ปิ่นทอง. 2543. การป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อโรคอันตรายในอาหาร การตรวจจุลินทรีย์ใน
อาหารและกฎหมายอาหารระหว่างประเทศ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ
อาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เรณู ปิ่นทอง. 2543. คู่มือบทปฏิบัติการ จุลินทรีย์ในอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัตนา อัดตปัญญา. 2544. หลักการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 1. ภาควิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วันทนีย์ วัฒนาสุรกิตต์. 2545. อาหารเป็นพิษ. สำนักกระบาดวิทยา กองควบคุมโรค กระทรวง
สาธารณสุข. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา
(http://epid.moph.go.th/Monthly_2545/Food%20Poison.html) (26 ตุลาคม 2547)
- ศิวาพร ศิวเวช. 2542. การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุชาดา จันทสิริยากร และ คำนวม อึ้งชูศักดิ์. 2548. สรุปการตรวจสอบการระบาดของโรคใน
รอบสัปดาห์ สัปดาห์ที่ 4 ระหว่างวันที่ 23-29 มกราคม พ.ศ. 2548 . สำนักกระบาดวิทยา กอง
ควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข.

- สุชาดา จันทสิริยากร และ นัฐพล เข้มพิกุลสกุล. 2548. สรุปรายการตรวจสอบการระบาดของโรคใน
รอบสัปดาห์ สัปดาห์ที่ 16 ระหว่างวันที่ 17-23 เมษายน พ.ศ. 2548. สำนักกระบาดวิทยา กอง
ควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข.
- สุทธนันท์ สุทธชนะ และ นัฐพล เข้มพิกุลสกุล. 2547. รายงานการเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา. สำนัก
กระบาดวิทยา กองควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข.
- สุทธนันท์ สุทธชนะ และ นัฐพล เข้มพิกุลสกุล. 2548. สรุปรายการตรวจสอบการระบาดของโรคใน
รอบสัปดาห์ สัปดาห์ที่ 13 ระหว่างวันที่ 27 มีนาคม – 2 เมษายน พ.ศ. 2548. สำนักกระบาด
วิทยา กองควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. จุลชีววิทยาอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ ฯ. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัย
ธรรมศาสตร์.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์, อรุณ บ่างตระกูลนนท์ และ ธเนศ ชิดเครือ. 2546. รายงานการวิจัยเรื่อง การ
ปนเปื้อนของเชื้อซัลโมเนลลาในอาหารสัตว์ และการควบคุม. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- อิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2544. การวิเคราะห์ผลทางสถิติ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป สำหรับ
อุตสาหกรรมเกษตร. พิมพ์ครั้งที่ 1. ภาควิชาเทคโนโลยีและพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Aisha A.A., John N.S., John S., *et al.* 2003. Survival and growth of *Salmonellae* in reconstituted
infant cereal hydrated with water, milk or apple juice and store at 4 °C, 15 °C and 25 °C.
Food Microbiology., 20: 17-25.
- Afshin A.B., Vadood R. 2003. Growth response and modeling of the effects of selected factors on
the time to detect and probability of growth initiation of *Salmonella typhimurium*. *Food
Microbiolgy.* 21(2004): 431-438.
- Alakomi H.L., Skytta E., Saarela M. *et al.* 2000. Lactic acid permeabilizes Gram-Negative
bacteria by disrupting the Outer membrane. *Applied and Enviromental Microbiology.*
66(5): 2001-2005.
- Angela M., Gibson N., Bratchell and T.A Reberts. 1988 . Predicting microbial growth: growth
responses of salmonellae in a laboratory medium as affected by pH, sodium chloride
and storage temperature. *International Journal of Food Microbiology.* 6(1988): 155-178.
- Aroon B., Srirat P., Chaiwat P. *et al.* 2004. *Salmonella* Serovars from Humans and other
Sources in Thailand. *Emerging Infectious Disease.* 10(1):131-136.

- Baylis C.L., MacPhee. S., Betts R.P. 2000. Comparison of two commercial preparations of buffered peptone water for the recovery and growth of *Salmonella* bacteria from food. *Journal of Applied Microbiology*. 89:501-510.
- Bogaert J.C., Naidu A.S. 2000. Lactic Acid. In Naidu A.S(Eds), *Natural Food Antimicrobial System*. Florida. CRC Press LCC. 614-636.
- Baranyi J., Carmen P. 1998. Estimating Bacteria Growth Parameters by means of detection time. *Applied and Environmental Microbiology*. 732-736.
- Baty F., Flandrois J.P., Delignette-Muller M.L. 2002. Modeling the Lag time of *Listeria monocytogenes* from viable count Enumeration and Optical Density Data. *Applied and Environmental Microbiology*. 68(12): 5816-5825.
- Brewer M.S., Mckeith F.K., Sprouls G. 1993. Sodium Lactate effects on microbial , sensory, and physical characteristics of vacuum-packaged pork sausages. *Journal of Muscle Foods*. 4: 179-192.
- Buchanan R.L. 1992. Predictive microbiology. Methamathical modeling of microbial growth in food. In J.W Finley ., S.F Robinson., D.J Armstrong (Eds). *Food Safety assessment*. American Chemical Society, Washington DC. 250-260.
- Cogan T.A., Domingue G., Lappin-Scott H.M., *et al.* 2001. Growth of *Salmonella enteritidis* in artificially contaminated eggs: the effects of inoculum size and suspending media. *International Journal of Food Microbiology*. 70 (2001):131-141.
- Cegielska R.R., Pikul J. 2004. Sodium Lactate Addition on the Quality and Shelf life of Refrigerated Sliced Poultry Sausage Packaged in Air or Nitrogen Atmosphere. *Journal of Food Protection*.67(3): 601-606.
- Chris B., Alec K. 2002. *SALMONELLA*. Blackwell Science company.Iowa. USA.
- Chung, K.C., Goepfert, J.M. 1970. Growth of *Salmonella* at low pH. *J of Food Science*. 35:326-328.
- Dickson J.S., Siragusa G.R., Wray J.E. 1992. Predicting the Growth of *Salmonella typhimurium* on Beef by using the Temperature Function Integration Technique. *Applied and Environmental Microbiology*. 58(11): 3482-3487.

- Division of Bacteria and Mycotic diseases.2004. "Salmonellosis" [Online.] Available
http://www.cdc.gov/ncidod/dbmd/diseaseinfo/salmonellosis_g.htm#How%20common%20is%20salmonellosis (26 October 2004)
- Eva N., Elisabeth B., Hans B., *et al.* 1999. A model based on absorbance data on the growth rate of *Listeria monocytogenes* and including the effects of pH, NaCl, Na-lactate and Na-acetate. *International Journal of food Microbiology*. 47: 99-109.
- Feng-Sheng W. 2000. Effect of three preservative agents on the shelf life of Vacuum packaged Chinese-Style Sausage Store at 20 ° C . *Meat Science*. 56: 67-71.
- Food and Drug Administration. 2003. "Sec.184.1768 Sodium Lactate." *Code of Federal Regulation*. Title 21.V 3.
- Food safety and Inspection Service. 2000. "Affirmation of effective data for direct final rule." *Federal Registe*. 65(63): 17128-17129.
- Francois D., Antoine C. 2003. The effect of Sodium Lactate and Starter Cultures on pH, lactic acid bacteria, *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* spp. level in pure Chicken dry fermented sausage. *Meat science*. 65:1165-1174.
- Hinton A. 1999. Inhibition of the growth of *Salmonella typhimurium* ST-10 by propionic acid and chloride salts. *Food Microbiology*. 16: 401-407.
- Horokawa K., Greifova M., Seemannova Z., *et al.* 2004. A comparison of the traditional method of counting Viable cells and a quick microplate method for monitoring the growth Characteristics of *Listeria monocytogenes*. *Letter in Applied Microbiology*. 38:181-184.
- Houtsma P.C., Wit J.C., Rombouts. 1993. Minimal inhibitory concentration (MIC) of Sodium lactate for pathogens and spoilage organisms occurring in meat products. *Int journal of Food Microbiology*. 20(4): 247-257.
- Ibrahim S.A., Dharmavaram S.R.K., Seo C.W. 2005. Using Origanox in combination with Sodium Lactate and Sodium acetate to inhibit the growth of *Escherichia coli* 0157:H7 and *Salmonella typhimurium*. *IFT Annual Meeting*. July 15-20. New orlean.
- International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). 1996. *Salmonellae* Microorganisms in Foods 5. Blackie Academic & Professional. New York. 217-264.

- International Standard(ISO 6579:2002 (E)). 2002. Microbiology of food and animal feeding stuff- Horizontal method for the detection of *Salmonella* Spp. Fourth edition .Thai Industrial Standard Institute(TISI). Bangkok.
- Jean Y.A., John M., Stan B.j. 2001. *Salmonella* Species. In M.P.Doyle(Eds.), *Food Microbiology: Fundamental and Frontiers*, Washigton D.C, ASM Press., 141-178.
- John S. 1993. "Salmonella" [Online] Available .
<http://www.poultryindustrycouncil.ca/Factsheets/Factsheets/fact40.htm>
 (14 October 2004)
- Kaufmann D.W. 1960. Production and Properties of Salt and Brine. New York: Reinhold Public Corporation.
- Koo F.C.W., Peterson J.W., Houston C.W., *et al.* 1984. Pathogenesis of experimental salmonellosis inhibition of protein synthesis by cytotoxin. *Infec. Immun.* 43:93-100
- Koupal L.P., Diebel R.H. 1975. Assay characterization and localization of an enterotoxin produced by *Salmonella*. *Infec. Immun.* 11:14-22.
- Koutsoumanis.K., Lambropoulou. K., Nychas G-J. E. 1998. A predictive model for the non-thermal inactivation of *Salmonella enteritidis* in a food model system supplemented with a natural antimicrobial. *International Journal of Food Microbiology*, 49(1999): 63-74.
- Kuo-Wei L., Shu-Ni, 2002. Effects of Sodium lactate and trisodium phosphate on the physiochemical properties and shelf life of low-fat Chinese-style. *Meat science*. 60:147-154.
- Leanne U., Philip B., Craig D. 2003. Outbreak of *Salmonella* Postdam associated with salad dressing at restaurant. *Communicable Disease Intelligenc.* 27(4):1-8.
- Lee S.K., Mei L.,Decker E.A .1997. Influence of Sodium Chloride on Antioxidant Enzyme activity and lipid oxidation in frozen ground pork. *Meat Science*.46(4):349-355.
- Leksawasdi N., Yvonne Y.S.C., Michael B., *et al.* . 2003 . Kinetics analysis and modeling of enzymatic (R)-phenylacetylcarbinol batch biotransformation process. *Journal of Biotechnology*. 111(2004): 179-189.
- Leuck E. 1980. *Antimicrobial Food Additives*. Berlins: Springer-Verlag.
- Mackey B.M., Kerridge A.L. 1988. The effect of incubation temperature and inoculum size on growth of *Salmonellae* in minced beef. *Internatinal Journal of Food Microbial.* 6:57-67.

- Maas M.R., Glass K.A., Acuff G.R. 1997. Sodium Lactate delays toxin production by *Clostridium botulinum* in cook-in-bag turkey product. *Applied Environmental Microbiology*. 55: 2226-2232.
- Marie J.L., Julie C., Pascal J.D. et al. 2002. Antimicrobial effect of natural preservatives in a cooked and acidified chicken meat model. *Int journal of Food Microbiology*. 78(3): 217-226.
- Mbandi E., Shelef L.A. 2001. Enhanced Inhibition of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella Enteritidis* in Meat by Combination of Sodium Lactate and Diacetate. *Journal of Food protection*. 64 (5): 640-644.
- Mbandi E., Shelef L.A. 2002. Enhanced antimicrobial effect of combination of lactate and diacetate on *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* spp. In beef bologna. *Journal of Food Microbiology*. 76: 191-198.
- Merck E, 1982. Handbook Culture Media MERCK. Preparation for Microbiology. E. MERCK. Frankfurter Strase, Darmstadt.
- NAS/NRC. 1981. The health effects of nitrate, nitrite and N-nitroso compounds. Committee on nitrite and alternative curing agents, National Research Council, National Academy Press, Washington, D.C.
- Nnanna I.A., Ukuku D.O., Mcvann K.B., et al. 1994. Antioxidant Activity of Sodium Lactate in Meat and Model System. *Lebensmittel-Wissenschaft und-technologie*. 27(1): 78-85.
- Oscar, T. P. 1998. Growth kinetics of *Salmonella* isolates in a laboratory medium as affected by isolate and holding temperature. *Journal of Food Protection*. 61: 964-968.
- Ravishanker. S., Juneja V.K. 2000. Sodium Chloride. In Naidu A.S(Eds), *Natural Food Antimicrobial System*. Florida. CRC Press LCC. 705-724.
- Richard C.W., Robert L.B. 2001. Predictive Modeling and Risk Assessment. In M.P.Doyle(Eds.), *Food Microbiology: Fundamental and Frontiers*, Washigton D.C, ASM Press., 813-831.
- Soon Hee C., Koo Bok C. 2003. Evaluation of Sodium Lactate as a replacement for conventional chemical preservatives in comminuted sausage inoculate with *Listeria monocytogenes* . *Meat Science*, 65: 531-537.
- Swan P.E. 1975. The toxicology of nitrate, nitrite and N-nitroso compounds. *Journal of Science and Food Agriculture*. 26: 1761-1770.

- Thomas P.O. 1999. Response surface models for Effects of Temperature and Previous Temperature on Lag Time and Specific Growth rate of Salmonella Typhimurium on cooked ground chicken breast. *Journal of food protection*. 62(10): 1111-1114.
- Tauxe R.V. 1991. "Salmonella: A post modern pathogen." *Journal of Food Protect.* 54:563-568.
- U.S Food and drug Administration. 2004. "Refusal Actions by FDA as Recorded in OASIS forThailand." [Online.] Available http://www.fda.gov/ora/oasis/10/ora_oasis_c_th.html. (10 October 2004)
- U.S Food and drug Administration. 1992. "Salmonella spp." [Online.] Available <http://vm.cfsan.fda.gov/~mow/chap1.html> (26 October 2004)
- Zhao.L., Montville T.J ., Schaffner. D.W. 2001. Time to detect , Percent growth positive and Maximum growth rate model for *Cl. Botulinum* 56 A at multiple temperature. *International journal of Food Microbiology*. 77(2002): 187-197.