

บรรณานุกรม

- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. (2550). “การให้บริการของงานอาหาร” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.dmsh.moph.go.th/webroot/chiangmai/service_food.htm (19 มกราคม 2552).
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. (2544). ความรู้เกี่ยวกับสารเคมี/จุลินทรีย์ในอาหาร ในโครงการสุขภาพดีเริ่มที่อาหารปลอดภัย. นนทบุรี: กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข.
- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2549). “น้ำผลไม้”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://bisd.dip.go.th/agro/HTML/eBooking/juices1.asp> (19 มกราคม 2552).
- กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2551). “การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในน้ำผลไม้.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thaihealth.or.th/node/6052> (15 มกราคม 2552).
- กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2545). คู่มือมาตรฐานและกลวิธีในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร. กรุงเทพฯ: กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2541). บทความเผยแพร่ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร. กรุงเทพฯ: กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2551). “สุขวิทยาของผู้สัมผัสอาหารและการป้องกันโรคติดต่อในระบบทางเดินอาหาร.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://healthnet.md.chula.ac.th/text/forum2/protect2/index.html> (15 มกราคม 2552).
- กั้งสด กานพลู. (2550). มหัศจรรย์น้ำผักผลไม้. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: แสงดาว.
- “การสุขาภิบาลอาหาร.” (2550). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://doggadack.blogspot.com/2007/09/food-sanitation.html> (15 มกราคม 2552).
- “การสุขาภิบาลอาหาร.” (2551). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.foodsanitation.bangkok.go.th/examexe/_2_.html (15 มกราคม 2552).
- กุลศิริ ศิริบุญย์. (2541). “ใยอาหารกับสุขภาพ.” จดหมายข่าววิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 1,11(พฤศจิกายน 2541): 5.

- ฐิติรัตน์ จารุวาระกุล. (2548). รายงานวิชาการเรื่องการสอบเทียบเครื่องชั่ง. พฤษภาคม 2548
กรุงเทพฯ: สำนักอุตสาหกรรมพื้นฐาน กรมอุตสาหกรรมพื้นฐานและการเหมืองแร่
ทรง เหลี่ยมสุคนธ์ และคณะ. (2540). “โครงการพัฒนาการ สุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี.”
[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://advisor.anamai.moph.go.th/203/20308.html>
(16 มิถุนายน 2552).
- ธราว ทองแก้ว. (2546). “คั้นน้ำผลไม้ให้ประโยชน์มากแค่ไหน.” *หมอชาวบ้าน*. 25,290
(มิถุนายน): 52-55.
- นงคราญ เรืองประพันธ์. (2549). *คู่มือปฏิบัติการ การตรวจวิเคราะห์อาหารและน้ำทางจุลชีววิทยา*.
เชียงใหม่: กลุ่มงานอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เชียงใหม่.
- นวพร ล้ำเลิศกุล. (2549). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. เชียงใหม่: พิทักษ์การพิมพ์.
- นัยนา หาญวโรดม. (2548). รายงานการวิจัยเรื่องการศึกษาการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ใน
เครื่องดื่มที่จำหน่ายในศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้า. กรุงเทพฯ: กองสุขาภิบาลอาหาร
และน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- บงกชวรรณ สุตะพาหะ. (2550). *การตรวจพิสูจน์เชื้อราก่อโรคทางห้องปฏิบัติการ*. เชียงใหม่:
โครงการตำรา คณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บุญช่วย เอี่ยมโกลลาภ. (2549). *การวินิจฉัยจุลชีพลอยโอกาสทางห้องปฏิบัติการ*. (พิมพ์ครั้งที่ 3).
กรุงเทพฯ: สำนักโรคเอดส์ วัณโรค และโรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ กองควบคุมโรค
กระทรวงสาธารณสุข.
- พรทิพย์ คำปา และคณะ. (2548). “คุณภาพเครื่องดื่มในเขตสำนักงานสาธารณสุขที่ 3 ปี 2546 –
2548.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://ora.kku.ac.th/ora_abstract/abstract/
abstract48.pdf](http://ora.kku.ac.th/ora_abstract/abstract/abstract48.pdf) (15 มกราคม 2552).
- พีช ศรีพุทธา. (2551). “โยอาหารสำคัญกว่าที่คิด.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://www.thaigoodview.com/node/1970> (5 มิถุนายน 2552).
- ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2546). *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*.
(พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มลิวรรณ์ กิจชัยเจริญ. (2547). *การแปรรูปผักและผลไม้*. น่าน: สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
วิทยาเขตน่าน.
- “มาตรฐานร้านอาหารสะอาด.” (2551). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://203.155.220.217/bangkoknoi/bootkwam/shopcleaning.html> (15 มกราคม 2552).

- มาลี ชนะนันท์กุล และ ครุณี เอ็ดเวิร์ดส. (2548). **เทคโนโลยีในการผลิตอาหาร**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง
- รัศมีเกียรติ จิรันธร. (2549). “มะตูม.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://pcog.pharmacy.psu.ac.th/thi/Article/2549/04-2549/Aegle-marmelos.pdf> (5 มิถุนายน 2552).
- โรงเรียนพลาธิการ กรมพลาธิการทหารเรือ. (2551). “ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.navy.mi.th/supplieschool/Book_download/food_safty_storage.pdf (25 มิถุนายน 2552).
- วราวุฒิ ครุส่ง. (2538). **จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร**. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- วาลีย์ ทองทา และ นิทรา เนื่องจำนงค์. (2548). “คุณภาพเครื่องคั้นสมุนไพรไทยในเขตภาคเหนือตอนล่าง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://ora.kku.ac.th/ora_abstract/abstract/abstract48.pdf (15 มกราคม 2552).
- วิสิต จະวะสิต และคณะ. (2548). “การสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์น้ำส้มเกี๊ยดหิมะที่ผลิตจากสถานที่ผลิตขนาดเล็กและวิสาหกิจชุมชน.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://elib.fda.moph.go.th/kmfda/KmDoc/seminar14.pdf> (15 มกราคม 2552).
- ศิรินทร์ทิพย์ ดันชัชวาล. (2550). “เสาวรส.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://inter.gpo.or.th/rdi/html/passionfruit.html> (20 มิถุนายน 2552).
- ศูนย์พิษวิทยา คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี. (2552). “สารพิษจากเชื้อรา.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.ra2.mahidol.ac.th/poisoncenter/poiscov/Fungi.html> (1 มิถุนายน 2552).
- สภากาชาดไทย. (2547). “น้ำผักผลไม้”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.redcross.or.th/pr/pr_news.php?db=3&naid=585 (15 มกราคม 2552).
- สมชาย มหาสิงห์. (2549). **Juice**. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: พรรณีการพิมพ์.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. (2549). **จุลชีววิทยาทางอาหาร**. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุมาลี เหลืองสกุล. (2549). **จุลชีววิทยาทางอาหาร**. กรุงเทพฯ: ชัยเจริญ.
- สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. (2548). “การตรวจเชื้อรา ยีสต์ ในน้ำมะนาวเทียม.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/BQSF/IndexMain.htm> (10 มิถุนายน 2552).

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2548). “สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนามาตรฐานคุณภาพความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปี 2548”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://advisor.anamai.moph.go.th/203/20308.html> (15 มกราคม 2552).

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2545). ปัญหาและแนวทางแก้ไขปัญหาการผลิตเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ: ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. (2550). คู่มือสำหรับห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาคลินิก. กรุงเทพฯ: พ.ศ. พัฒนา ออนไลน์ จำกัด.

สำนักวิชาการแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี. (2552). “การปนเปื้อนและการเสียดของอาหารเนื่องจากจุลินทรีย์.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.sut.ac.th/e-texts/Medicine/foodsant/lesson4_1.htm (20 มิถุนายน 2552).

เสาวลักษณ์ ภูเจริญ. (2552). “การเลือกบริโภคอาหารให้ถูกหลักอนามัย.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.sara108.com/file/02-3.html> (15 มกราคม 2552).

Association of Official Agricultural Chemists. (1998). “Official Methods of Analysis of AOAC International.” *Journal of AOAC International*. 80: 806.

Center for Food Safety and Applied Nutrition U.S.Food and Drug Administration. (2008). “Bacteriological Analytical Manual Online January 2001 Chapter 1 Food Sampling and Preparation of Sample Homogenate.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.cfsan.fda.gov/~ebam/bam-1.html> (20 มกราคม 2552).

Center for Food Safety and Applied Nutrition U.S.Food and Drug Administration. (2008). “Bacteriological Analytical Manual Online January 2001 Chapter 3 Aerobic Plate Count.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.cfsan.fda.gov/~ebam/bam-3.html> (20 มกราคม 2552).

Center for Food Safety and Applied Nutrition U.S.Food and Drug Administration. (2008). “Bacteriological Analytical Manual Online January 2001 Chapter 18 Yeasts, Molds and Mycotoxin.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.cfsan.fda.gov/~ebam/bam-18.html> (20 มกราคม 2552).

“Dietary fiber.” (2007). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://en.wikipedia.org/wiki/Dietary_fiber (15 มกราคม 2552).

Drusch S and Ragab W. (2003). "Mycotoxins in fruits fruit juices and dried fruits."

Journal of Food Protection. 66(8): 1514-27.

Moody International LTD. (2002). "Microbioorganism growth." [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา http://www.moodythai.com/new/service/food%20safety%20knowledge/food%20safety_1_1_1_biogrowth.htm (20 มกราคม 2552).

Onawunmi Go. (1999). "Evaluation of the antifungal activity of lemon grass oil."

International Journal of Crude Drug Research. 27(2): 121-126.

Soll R David. (2002). "Mixed Mycotic Infection." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

www.ncbi.nlm.nih.gov/bookshelf/br.fcgi?book=pmd. (20 มิถุนายน 2552).

Stark A.A. (1980). "Mutagenicity and carcinogenicity of mycotoxins : DNA binding

as a possible mode of action." **Annual Review of Microbiology.** 34: 235 – 262.

Tournas VH. and Katsoudas E. (2005). "Mould and yeast flora in fresh berries, grapes

and citrus fruits." **International Journal of Food Microbiology.** 15 ; 105(1): 11-7.

Tournas VH. and others. (2006). "Moulds and yeasts in fruit salads and fruit juices."

Food Microbiology. 23(7): 684-8.