เอกสารอ้างอิง

1. สำนักงานคณะกรรมการแห่งชาติว่าด้วยมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กรุงเทพ: สำนักงาน, มปป: 14 - 5.
2. Martin C. Sale of horse flesh. British Food J. 1981; (83): 101-2.
3. Whittaker R.G., Spencer T.L., Copland J.W. An enzyme-linked immunosorbent assay for species identification of raw meat. J Sci Food Agric. 1983; (34): 1143-8.
4. Rugraff L.K. Analysis of animal fat mixtures-application in checking that taflows and subsidiarily raw or cooked meat products and derivatives are free from pork fat. Revue Francaise des Corps Gras. 1983; (30): 323-5.
5. Hsieh Y.H.P., Chen C., Djurdievic N. Monoclonal antibodies against heat-treated muscle proteins for species identification and end – point temperature determination of cooked meats. In : Xiong Y.L., Ho chi-Tang, Shahidi F., editors. Quality Attributes of Muscle Foods. New York : Klower Academic, 1999: 287 – 9, 292.
6. Rekha S.S., Pushpa R.K., Dinanath V.R. Handbook of Indices of Food Quality and Authenticity. Cambridge : Woodhead, 1997: 211-2.
7. Patterson R.L.S., Jones S. Species identification of meat in raw unheated meat products . In: Morris B.A., Cifford M.N., editors. Immunoassays in Food Analysis. London : Elsevier Science, 1985 : 87 – 9.
8. Pomeranz Y., Meloan E.C. Food Analysis Theory and Practice. 3rd ed. Delhi : CBS, 1994: 491-3, 499-503.
9. Wismans W.M.G. Identification and registration of animals in the European union. Computers and Electronics in Agriculture, 1999; 24 (1-2): 99 –108.
10. Department of Agriculture and Rural Development. Beef Labelling Guide Guidance on the Compulsory Beef Labelling System & the Beef Labelling Scheme. Northern Ireland: The Department, 2000: 7-17.
11. พบแกะออสซี่เลี้ยงด้วยหมูเตรียมส่งตะวันออกกลาง. มติชน 11 พฤศจิกายน 2546: 26.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

12. โสมทัต วงศ์สว่าง. วิทยาภูมิกันทางสัตวแพทย์. กรุงเทพ: ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545: 78.

13. กระทรวงสาธารณสุข. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อ ฉบับที่ 243 พ.ศ. 2544. กรุงเทพ : กระทรวง, 2544.

14. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หมวดที่ 4 มาตรา 27 การควบคุมอาหาร. กรุงเทพ: กระทรวงสาธารณสุข, 2522.

15. Dog meat trade control (editorial). Meat International. 2000; 13 (6): 9.

16. สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สิทธิผู้บริโภค 5 ประการ. http://www.ocpb.go.th/5_right.html. (29 พฤศจิกายน 2546).

17. Peter L.S. The Pure Food Laws and Regulations. St Leonards : Star printery, 1987: 23-4

18. นภาธร บานชื่น. หลักการทดสอบในห้องปฏิบัติการสำหรับการตรวจหาแอนติเจนและแอนติบอดี. ใน: สุทธิพันธ์ สาระสมบัติ, บรรณาธิการ. อิมมูโนวิทยา. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพ : เค พี พริ้นติ้ง, 2532: 160–171.

19. ไหม รัตนาวรารักษ์. ขอบเขตของวิทยาภูมิคุ้มกัน. ใน: ฤทัย สกุลแรมรุ่ง, บรรณาธิการ. วิทยาภูมิคุ้มกัน. กรุงเทพ : ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2536: 1, 81-7.

20. Munoz J. Precipitation analysis by diffusion in gels.: Qualitative analysis of antigen-Ab reactions in gels. Double diffusion in plates. Method Immunol Immunochem. 1971; 3 : 146.

21. โสมทัต วงศ์สว่าง, เกรียงศักดิ์ สายธนู , เกรียงศักดิ์ พูนสุข. การตรวจพิสูจน์การปลอมปนเนื้อสัตว์ในอาหาร. วารสารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 2526; 25 (1) : 21-32.

22. โสมทัต วงศ์สว่าง, เกรียงศักดิ์ สายธนู, เกรียงศักดิ์ พูนสุข. การเกิดปฏิกิริยาข้ามระหว่างซีรั่มกับแอนติซีรั่มของสัตว์ชนิดต่าง ๆ. เวชชสารสัตวแพทย์ 2526; 12(3): 167 –75.

23. อุษุมา กู้เกียรนันท์, ไชยรัตน์ อัศวภค, วิพิชญ์ ไชยศรีสงคราม, ประจักษ์ ถิรทินรัตน์. การเตรียมแอนติซีรั่มสำหรับแยกชนิดเนื้อสัตว์. สัตวแพทยสาร 2533; 3(2): 121-2

24. สุวิมล กีรติพิบล, กิตติพงษ์ ห่วงรักษ์, มณีวรรณ รักวาทิน. รายงานการทดสองพัฒนาถ่ายทอดวิธีการผลิตและสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรที่สำคัญและเป็นที่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

นิยมในประเทศญี่ปุ่น เกาหลีใต้ และสิงค์โปร์. กรุงเทพ: สำนักบริการวิชาการจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2540: 5-6

25. สัญชัย จตุรสิทธา. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. เชียงใหม่: ธนบรรณการพิมพ์, 2543: 2, 5-6.

26. ชัยณรงค์ คันธพนิต. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. กรุงเทพ: ไทยวัฒนาพาณิช , 2529: 4-6 , 145, 164.

27. Patterson R.L.S., Jones S.J. Review of current techniques for the verification of the species origin of meat. Analyst. 1990 May; 115 : 501-5.

28. Miller L.E., Ludke H.R., Peacock J.E., Tomar R.H. Manual of laboratory immunology. 2 nd ed. Philadelphia : Lea&Febiger, 1991: 42, 45.

29 Hayden' A.R. Detection of chicken flesh in beef sausages. J Food sci. 1977; (42): 1189.

30. Hashimoto Y, Yasui T. Researches on detection of meat by serological test. Faculty Agri Hokkaido. 1957; 50(3): 171.

31. Hayden A.R. Immunochemical detection of ovine, porcine and equine flesh in beef products with antisera to species myoglobin. Food Science. 1979; 44 (2) : 494 –500.

32. Pinto F.C. Serological identification of ox, buffalo, goat and deer flesh. Brit Vet J. 1961: (117): 540-4.

33. Ouchterlony O. *In vitro* method for testing the toxin–producing capacity of diphtheria bacteria. Acta Pathol Microbiol Scand. 1948; (25): 186.

34. Janssen F.W., Hagele G.H., Voorpostel A.M.B., Baaij J.A. Myglobin anlysis for determination of beef pork horse sheep and kangaroo meat in blended cooked products. J Food Science. 1990; 55 (6) : .

35. Yasuji K., Kiyoshi I. Serological differentiation of animal meat. Jap J Vet Sc. 1968; (30):219-30.

36. Richard P. Animal species determination , Immunological .USDA/FSIS Microbiology Laboratory Guidebook. 3 rd ed.1998: 21.1-9.

37. ธารารัชต์ ธารากุล. ชุดตรวจวินิจฉัยโดยหลักการวิทยาภูมิคุ้มกัน การวิจัยและพัฒนาชุดตรวจสำเร็จรูป. กรุงเทพ : บางกอกบล็อก, 2545: 98-9, 101.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

38. ชาตรี เอี่ยมจตุรภัทร, สุฤทธ์ ชารี, โสมทัต วงศ์สว่าง. การตรวจพิสูจน์ชนิดของเนื้อสัตว์ในผลิตภัณฑ์อาหารด้วยวิธี Single radial gel diffusion test. เวชชสารสัตวแพทย์ 2526; 13(3): 167–75.

39. Crimes A., Smith H., Walden G. The evaluation validation and quality control of commercial diagnostic kits for identification of meat species and quantitation of non – meat proteins. In: Morgan M.R.A., Smith C.J., Williams P.A., editors. Food Safety and Quality Assurance Applications of Immunoassay Systems. New York : Elisevier Applied science, 1992: 437-500.

40. Kamiyama T., Katsube Y., Imaizumi K. Serum albumin contents in meat extracts in relation to serological identification of animal species of meats. J Vet Sci. 1978; (40): 559-63.

41. Singhal S.R., Kulkarni R.P., Rege V.D. Handbook of Indices of Food Quality and Authenticity. Cambridge: Woodhead , 1997: 213-2.

42. Johnston L.A.Y., Tracecey P.P.D., Pearson R.D., Hurrell J.G.R., Aitken D.. Identification of the species of origin of meat in Australia by radioimmunoassay and enzyme immunoassay. In: Morris B.A., Cifford M.N., editors. Immunoassays in food analysis. New York : Elsevier Science, 1985: 95 – 6.

43. Hamm R. Changes of muscle Proteins during the heating of meat. In : Oyen T.H., Hvale O, editors. Physical, Chemical and Biological Changes in Food. London : Applied Science, 1977: 14.

44. Martin R, Azcona J.I., Casas C., Hernandez P.E., Sanz B. Sandwich ELISA for detection of meat in raw beef using antisera to muscle soluble proteins. J Food Protection. 1988; 51(10) : 790-4.

45. Whittaker R.G., Spencer T.L., Copland J.W. Enzyme –linked immunosorbent assay for species identification of raw meat. J Sci Food Agric. 1983; 34 : 1143-5.

46. Stevenson A., Pickering K., Griffin M. Detection of chicken meat in raw mixtures by the double method of an enzyme immunoassay and immunoblotting technique. Food Agri Immunol. 1994 ; (6) : 297- 8 .

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

47. Hsieh P. http://www.univreal.auburn.edu/multimedial/publications /leading/hsieh,htm. (9 May 2003).

48. Morales P., Garcial T., Gonzalrz I., Martin R., Sanz B., Hernandez P.E. Monoclonal antibody detection of porcine meat. J Food Protection. 1994; 57(2): 146-9.

49. คณิศักดิ์ อรวีระกุล, ประวีณา กิติคุณ. ไวรัสวิทยาทางสัตวแพทย์. กรุงเทพ : หน่วยไวรัสวิทยา ภาควิชาพยาธิวิทยา คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545: 35-6.

50. Johannes A.L., Jacop B.B., Frederik W.J. On the origin of meat-DNA techniques for species identification in meat products. Vet Sci Tomorrow. 2001; (2): 1-3.

51. Abdulmawjood A., Schonenbrucher H., Bulte M. Development of a polymerase chain reaction system for the detection of dog and cat meat in meat mixtures and animal food. J Food Science. 2003; 68(5):1757-60.

52. Pickering K., Bazeley J. Immunoassaya-their role in food analysis. In: Morgan M.R., Smith C.J. and Williams P.A., editors. Food Safety and Quality Assurance Applications of Immunoassay Systems. London: Elsevier Applied Science, 1992: 469.

53. Rittenburg J.H., Grothaus G.D. Immunoassays: Formats and applications. In: Morgan M.R.A., Smith C.J., Williams P.A., editors. Food Safety and Quality Assurance Applications of Immunoassay System. New york : Elsevier Applied Science, 1992: 3-9.

54. ปานเทพ รัตนากร. คู่มือการใช้สัตว์ทดลอง. กรุงเทพ: ภาควิชาสัตววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535: 55, 57, 60, 64 –5.

55. Suckow M.A., Douglas F.A. The laboratory rabbit. Boca Raton: CRC Press, 1997: 76-7, 97

56. Stoscheck C.M. Quantitation of Protein. In : Deutscher M.P., editor. Method in Enzymology Volume 182 Guide to Protein Purification. Sandiego: Academic Press, 1990: 62-3.

57. Dunbar S.B., Schwoebel E.D. Preparation of polyclonal antibodies. In:Deucher M.P., editor. Method in Enzymology Volume 182 Guide to Protein Purification.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Sandiego : Academic Press, 1990: 663 – 7.

58. Page M., Thorpe R. Purification of IgG by precipitation with Sodium Sulfate or Ammonium Sulfate. In: Walker J.M.,editor. The Protein Protocols Handbook. 2 nd ed. Totowa : Humana Press, 2002: 983 - 4.

59. Englard S., Seifter S. Pricipitation techniques. In: Deutscher M.P., editor. Method in Enzymology Volume 182 Guide to Protein Purification. Sandiego: Academic Press, 1990: 285 –96.

60. Staak C, Salchoew F, Denzin N. Practical serology from the basics to the testing. Fotosatz: Medizin & Wissen, 2000: 32 – 5, 80.

61. Smith M.D. Immunoassays in process control and speciation of meats. Food Technol. 1995 ; February : 118.

62. Meyer J.D., Harvey W.J. Veterinary laboratory medicine, 2 nd ed. Philadelphia : W.B. Saunders, 1998: 346.

63. Cook W.S. Chinical chemistry and haematology. In: Flecknell A.P., editor. Manual of Rabbit Medicine Surgery. Lookers: British Small Animal Veterinary Association, 2000: 31.

64. โสมทัต วงศ์สว่าง. ปฏิบัติการวิทยาภูมิคุ้มกันทางสัตวแพทย์. กรุงเทพ : หน่วยไวรัสวิทยา ภาควิชาพยาธิวิทยา คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545: 35-6.

65. ปกรณ์ ไทยานันท์, วารุณี คุณาชีวะ, วัชระ กสิณฤกษ์ , ศักดิ์ชัย เดชตรัตรัตน์, สิชล สงศ์ศิริ, สนิท มกรแก้วเกยูร. ปฏิบัติการภูมิคุ้มกันวิทยา. เชียงใหม่: ภาควิชาภูมิคุ้มกันวิทยาคลินิค คณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2531: 35.

66. Hayden A.R. Determination of residual species serum albumin in adulterated ground beef. Food Science. 1978; (43) : 476–9.

67. Paul C.P. Meat. In : Paul C.P., Palmer H.H., editors. Food Theory and Applications. New York : John Wiley & Sons, 1972: 395-9.

68. Wintero A.K., Thomsen P.D. A comparison of DNA– Hybrization , Immunodiffusion , Countercurrent Immunoelectrophoresis and Isoelectric focusing for detecting the admixture of pork to beef . Meat Science. 1990; (27) :75-85.

69. เยาวลักษณ์ สุรพันธพิศิษฐ์. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. กรุงเทพ : เค ยู เพลส, 2536: 99-101.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

70. ปศุสัตว์ปรับแผนรุกชุมชนอนุรักษ์พันธ์กระบือไทย. แนวหน้า 20 พฤศจิกายน 2546: 14.

71. กรมปศุสัตว์ กองควบคุมโรคระบาด. " สถิติข้อมูลการจับกุมสัตว์และซากสัตว์ ". http://www.dld.go.th/dcontrol/move/stat1.html. (25 กุมภาพันธ์ 2547).

72. กรมปศุสัตว์ ศูนย์สารสนเทศ กลุ่มสารสนเทศและข้อมูลสถิติ. " ตารางจำนวนสัตว์ที่อนุญาตให้ฆ่าเป็นอาหารแสดงเป็นรายจังหวัด ปี 2545". http://www.dld.go.th/yearly/yearly45/yearly45.html. (24 กุมภาพันธ์ 2547).

73. กรมปศุสัตว์ ศูนย์สารสนเทศ กลุ่มสารสนเทศและข้อมูลสถิติ. " ตารางสถิติจำนวนปศุสัตว์ของประเทศไทยปี 2536-2545". http://www.dld.go.th/yearly/yearly45/yearly45.html. (28 กุมภาพันธ์ 2547).

74. Liatser R., Polo F., Delo H.F., Guillaumet B. Alimentary allergy to pork. Crossreativity among pork kidney and pork and lamb gut. Clin Exp Allergy. 1998 Aug ; 28(8): 1021.

75. Biedermann T., Schopf P., Rueff F., Przybilla B. Exertion-induced anaphylaxis after eating pork and beef. Dtsch Med Wochenscher. 1999 ;124 (15) : 456 .

76. Han G., Matsuno M., Ito G., Ikeucht Y., Suzuki A. Meat allergy : Investigation of potential allergenic proteins in beef. Biosci Biotechnol Biochem. 2000, 64 (9) ; 1887.

77. Orhan F., Sekerel B.E. Beef allergy : A review of 12 cases. Allergy 2003; 58(2) :127.

78. วันเพ็ญ มีสมญา. อาหาร "ฮาลาล" เพื่อสุขภาพ. อาหาร 2544; 31 (1): 51-2.

79. นาม ศิริเสถียร, สุกัญญา จัตตุพรพงษ์. การผลิตสุกรเชิงอุตสาหกรรม. กรุงเทพ: ศูนย์วิจัยและฝึกอบรมการเลี้ยงสุกรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537 กรุงเทพ: 14 -15, 103.

80. ศรเทพ ธัมวาสร. การเลี้ยงโคเนื้อ. กรุงเทพ : พันนี่ พับบลิชชิ่ง, 2539: 26, 33, 131.

81. สิชล สงค์ศิริ. ศัพท์ทางภูมิคุ้มกันวิทยา. เชียงใหม่: ภาควิชาภูมิคุ้มกันวิทยาคลินิก คณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2540.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved