

เอกสารอ้างอิง

- ทัศนีย์ ภักดีศุภผล, ลาวัลย์ นัตริวิรุพห์ และพิงพิศ ดุลยพัชร. (2530). *วัตถุเจือปนในอาหาร*. กรุงเทพฯ :
คู่มือส่งเสริมการเกษตรปีที่41.
- นงลักษณ์ สุวรรณพินิจ และ ปรีชา สุวรรณพินิจ. (2544). *จุลชีววิทยาทั่วไป*. (พิมพ์ครั้งที่3). กรุงเทพฯ :
สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- รัตนสุดา พันธุ์อุไร. (1978). "Occurrence of *Salmonella* in Common Foodstuffs in Bangkok",
Gastrointestinal Infection in Southern Asia (III).
- เรณู ปิ่นทอง. (2543). *คู่มือปฏิบัติการจุลินทรีย์ในอาหาร*. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักงานกรรมการอาหารและยา, กระทรวงสาธารณสุข. (2527). *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข*
ฉบับที่ 84. เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, กระทรวงสาธารณสุข. (2532). *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข*
ฉบับที่ 119. เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ฉบับที่ 2
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์, อรุณ บำงตระกูลนนท์ และธนศ จิตเครือ. (2546). รายงานการวิจัยเรื่อง การ
ปนเปื้อนของเชื้อซัลโมเนลลาในอาหารสัตว์ และการควบคุม, ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
อาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ อำเภอกลองหลวง จังหวัด
ปทุมธานี.
- อรุณ บำงตระกูลนนท์, ศรีรัตน์ พรเรืองวงศ์ และ สุมาลี บุญมา. (2542). การสำรวจ *Salmonella* ใน
ผลิตภัณฑ์เนื้อชนิดที่จำหน่ายในตลาดสดและซูเปอร์มาร์เก็ต. *วารสารการประชุมวิชาการ*
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 37. หน้า 412-419.
- อรุณ บำงตระกูลนนท์, ศรีรัตน์ พรเรืองวงศ์, ชัยวัฒน์ พูลศรีกาญจน์ และ อติสร เสวตวิวัฒน์. (2545).
รายงานการเกิดโรค Salmonellosis ของผู้ป่วยในประเทศไทยระหว่างปี พ.ศ.2544. *วารสารผลงาน*
วิชาการ โรคติดต่อ. หน้า 77.
- อรุณ บำงตระกูลนนท์, ศรีรัตน์ พรเรืองวงศ์, สุมณฑา วัฒนสินธุ์ และคณะ. (2545). *การสำรวจเชื้อโรค*
อาหารเป็นพิษอุจจาระของพนักงานในโรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง นำเสนอในการประชุมวิชาการ
ครั้งที่ 4 มหาวิทยาลัยแม่โจ้ วันที่ 2-3 ธันวาคม 2545 ณ ศูนย์การศึกษาและฝึกอบรมนานาชาติ
มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่.

อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. (2544). การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรม
เกษตร. (พิมพ์ครั้งที่ 1). เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรม
เกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

Archer, D.L. and Young, F. (1988). W Contemporary issues : Diseases with a food vector *Clinical*.

Bangtrakulnonth, Aroon., Pornreongwong, Srirat., Pulsrikarn, Chaiwat., Sawanpanyalert, Pathom.,

Hendriksen, Rene S., Danilo, M. A., Wang, Lo Fo and Aarestrup, Frank M. (2004). *Salmonella*
Serovas from Humans and Other Sources in Thailand, 1993-2002. *Emerging Infection Diseases*.

Vol. 10.

Bell, Chris and Kyriakides, Alec. (2002). *The Practical Food Microbiology Series Salmonella*.

Australia : Blackwell Science Ltd.

Booth, I.R. (1985). Regulation of cytoplasmic pH in bacteria. *Microbiol. Rev.* 49:359-378.

Brenner, D.J. (1984). Family 1. Enterobacteriaceae RAHN 1937, Nom. Fam. Cons. Opin.

15, Jud.Comm. 1958, 73; Ewing, Farmer, and Brenner 1980, 674; Judicial commission 1981,
104. in N.R. Krieg and J.G. Holt (Eds.), *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology* (pp.411
and 415), Volume 1, USA : William & Wikins.

Cassio, F., Laeo, C. and Van Uden, N. (1987). Transport of lactate and other short-chain
monocarboxylates in the yeast *Saccharomyces cerevisiae* *J. Appl. Environ. Microbiol*, 53,
509-513 .

Cegielska-Radziejewska, R. and 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 ,601-606.

Chung, K.C. and Goepfert, J.M. (1970). Growth of *Salmonella* at low pH. *Journal of Food Science*,
35, 326-328.

Conner, D.E., Scott, V.N., and Bernard, D.T. (1990). Growth inhibition and survival of *Listeria*
monocytogenes as affected by acidic conditions. *J. Food Prot.*, 53, 652-655.

- D' Aoust, J. -Y. (1989). *Salmonella* . in M. P. Doyle (Ed.), *Foodborne Bacterial Pathogens* (pp. 327-445), New York, USA : Marcel Dekker, Inc.
- Dickson J.S., Siragusa, G.R., Wray, JR. J.E. (1992). Predicting the Growth of *Salmonella typhimurium* on Beef by Using the Temperature Function Integration Technique. *Applied AND Environmental Microbiology*, 58, 3482-3487.
- Difco Manual, Tenth Edition. (1984). Difco Laboratories, Detroit, MI.
- Eklund, T. (1980). Inhibition of growth and uptake processes in bacteria by some chemical food preservatives. *J. Bacteriol*, 48, 423-432.
- Eklund, T. (1983). The antimicrobial effect of dissociated and undissociated sorbic acid at different pH levels. *J. Appl. Bacteriol*, 54, 383-389.
- FAO/WHO. Food Standard Program CAC FALS. (1979). Guide to the safe use of food additives. 2nd Series.
- Farber, J.M., Sanders, G.W., Dunfield, S. and Prescott, R. (1989). The effect of various acidulants on growth of *Listeria monocytogenes*. *Lett. Appl. Microbiol*, 9, 181-183.
- Freese, E., Sheu, C.W. and Gailiers, E. (1973). Function of lipophilic acids as antimicrobial food additives. *Nature*, 241, 321-325.
- Fujikawa, Hiroshi., Kai, Akemi. and Morozumi, Satoshi. (2004). A new logistic model for *Escherichia coli* growth at constant and dynamic temperatures. *Food Microbiology*, 21, 501-509.
- Gibson, Angela M., Bratchell, N. and Roberts, T.A.. (1988). Predicting microbial growth responses of *salmonellae* in a laboratory medium as affected by pH, sodium chloride and storage temperature. *International Journal of Food Microbiology*, 6, 155-178.
- Haaland, P.D. (1989). *Experiment Design in Biotechnology*. New York, USA : Marcel Dekker, Inc.
- Ho, W.L. and Chou, C.C. (2001). Effects of carbon and nitrogen sources, sodium chloride and culture conditions on cytotoxin production by *Salmonella choleraesuis*. *International Journal of Food Microbiology*, 67, 81-88.
- Holt, John G., Krieg, Noel R., Sneath, Peter H.A., Staley, James T. and Williams, Stanley T. (1994). Genus *Salmonella*. in *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology* (pp.186), ninth edition, USA : William&Wikins.

- Houtsma, P.C., De Witt, J.C. and Rombouts, F.M. (1993). Minimum inhibitory concentration (MIC) of sodium lactate for pathogens and spoilage organisms occurring in meat products. *Int J. Food Microbiol*, 20, 247-257.
- Hu, R. (1999). *Food Product Design: A Computer-Aided Statistical Approach*, Pennsylvania, USA : Technomic Publishing Co., Ltd.
- Hunter, D.R. and Segal, I.H. (1973). Effect of weak acids on amino acid transport by *Penicillium chrysogenum* : Evidence for proton or charge gradient as driving force. *J. Bacteriol*, 113, 1184-1192.
- International Commission on Microbiological Specifications for foods (ICMSF). (1996). *Salmonellae*. in *Microorganisms in foods 5* (pp.217-264), New York : Blackie Academic & Professional.
- International Standard (ISO 6579). (2002). Microbiology of food and animal feeding stuffs- Horizontal method for the detection of *Salmonella* spp. fourth edition.
- Ita, P. and Hutkins, R.W. (1991). Intracellular pH and survival of *Listeria monocytogenes* Scott A. in tryptic soy broth containing acetic, lactic, citric and hydrochloric acids. *J. Food Prot*, 54, 15-19.
- Jay, J.M. (1996). Chapter 23: Foodborne Gastroenteritis Caused by *Salmonella* and *Shigella*. in *Modern Food Microbiology*, fifth edition, Singapore : Chapman and Hall (International Thomson Publishing).
- Jones, Graham.A. and Jones, Alison.M. (1995). Microbial Growth and Physiology. in Y.H. Hui and George G. Khachatourians (Eds), *Food Biotechnology Microorganisms* (pp.75), USA : VCH Publishers, Inc.
- Juneja, Vijay K., Marks, Harry M. and Mohr, Tim. (2003). Predictive Thermal Inactivation Model for Effects of Temperature, Sodium Lactate, NaCl, and Sodium Pyrophosphate on *Salmonella* Serotypes in Ground Beef. *Applied and Environmental Microbiology*, 69, 5138-5156.
- Koo, F.C.W. and Peterson, J.W. (1983). Cell-free extracts of salmonella inhibit protein synthesis and cause cytotoxicity in eukaryotic cells. *Toxicon*, 21, 309-320.
- Koo, F.C.W., Peterson, J.W., Houston, C.W. and Monila, N.C. (1984). Pathogenesis of experimental salmonellosis: inhibition of protein synthesis by cytotoxic. *Infect. Immune*, 43, 93-100.

- Koupal, L.P. and Diebel, R.H. (1975). Assay, characterization and localization of an enterotoxin produced by *Salmonella*. *Infect. Immune*, 11, 14-22.
- Le Minor, L. (1984). Genus 111. *Salmonella* Lignieres 1900, 386^{AL}. in N.R. Krieg and J.G. Holt (Eds.), *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology Volume 1* (pp.427-458), USA : Williams & Wilkins.
- Le Minor, L. and Popoff, M.Y. (1987). Designation of *Salmonella enterica* sp. Nov., nom. Rev., as the type and only species of the genus *Salmonella*. *International Journal of Systematic Bacteriology*, 37(4), 465-468.
- Liao, C.-H. and Fett, W.F. (2004). Resuscitation of acid-injured *Salmonella* in enrichment broth, apple juice, and on cut surfaces of cucumber fruit. *IFT Annual Meeting*, July 12-16-Las Vegas, NV.
- Loncin, M. (1975). Basic principles of moisture equilibria. in S.A. Goldblith, L. Rey and W.W. Rothmayr (Eds.), *Freeze Drying and Advanced Food Technology* (pp.599-617). New York : Academic Press.
- Mbandi, E. and Shelef, L.A. (2001). Enhanced Inhibition of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella Enteritidis* in Meat by Combinations of Sodium Lactate and Diacetate. *Journal of Food Protection*, 64, 640-644.
- McKay, A.L. and Peters, A.C. (1995). The effect of sodium chloride concentration and pH on the growth of *Salmonella* Typhimurium colonies on solid medium. *The Journal of Applied Bacteriology*, 79, 353-359.
- McMeekin, T.A., Olley, J.N., Ross, T. and Ratkowsky, D.A. (1993). *Predictive Microbiology : Theory and Application*, New York : Wiley.
- Membre. J-M., Majchzak, V. and Jolly, I. (1997). Effects of temperature, pH, glucose, and citric acid on the inactivation of *Salmonella* Typhimurium in reduced calorie mayonnaise. *Journal of Food Protection*, 60(12), 1497-1501.
- Merck. (2003). "BPLS." [Online]. Available <http://www.merck.de> (11 November 2005).
- Mitchell, P. (1961). Coupling of phosphorylation to electron and hydrogen transfer by chemiosmotic type of mechanism. *Nature*, 191, 144-148.

- Michell, P. and Moyle, J. (1969). Estimation of membrane potential and pH difference across the cristae membrane of rat liver mitochondria. *Eur. J. Biochem*, 7, 471-484.
- Miller, A.J. (1992). Combined water activity and solute effects on growth and survival of *Listeria monocytogenes* Scott A. *J. Food Protect*, 55, 414-418.
- Miller, Rhonda. (1999). "Sodium Lactate." [Online]. Available <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=184.1768> (14 October 2004).
- Nolan, D.A., Chamblin, D.C and Troller, J.A. (1992). Minimal water activity levels for growth and survival of *Listeria monocytogenes* and *Listeria innocua*. *Int. Journal of Food Microbiol*, 16, 323-325.
- Old, D.C. (1992). Nomenclature of *Salmonella*. *Journal of Medical Microbiology*, 37, 361-363.
- Old, D.C. and Threlfall, E.J. (1998). *Salmonella*. in A. Balows and B.I. Duerden (Eds.), *Topley and Wilson's Microbiology and Microbial Infections* (pp.969-997), ninth edition, London, UK : Arnold.
- Oxford University. (2005). "Sodium lactate." [online]. Available [http://www.physcem.ox.ac.uk/MSDS/SO/sodium lactate syrup.html](http://www.physcem.ox.ac.uk/MSDS/SO/sodium%20lactate%20syrup.html) (1 November 2005).
- Poultryindustrycouncil. (1993). "Salmonella." [Online]. Available <http://www.poultryindustrycouncil.ca/Factsheets/Factsheets/fact40.html> (17 October 2004).
- Power, David A. (1988). *Manual of BBL products and laboratory procedures*, Sixth Edition, Becton Dickinson Microbiology Systems, Cockeysville, MD.
- Rowe, B. and Hall, M.L.M. (1989) *Kauffmann-White Scheme*. Division of Enteric Pathogens, Central Public Health Laboratory, London, UK.
- Scannell, A. G., Hill, C., Buckley, D. and Arendt, E. K. (1997). Determination of the influence of organic acids and nisin on shelf-life and microbiological safety aspects on fresh pork sausage. *Journal of Applied Microbiology*, 83, 407-412.
- Schiemann, D. A. (1995). Association with MDCK Epithelial Cells by *Salmonella* Typhimurium is reduced during Utilization of Carbohydrates. *Infection and Immunity*, 63, 1462-1467.
- Shelef, A.L. (1994). Antimicrobial effects of lactates : A Review . *Journal Food Protection*, 57, 445-450.

- Soon, Hee Choi and Koo, Bok Chin. (2003). Evaluation of sodium lactate as a replacement for conventional chemical preservatives in comminuted sausages inoculated with *Listeria monocytogenes*. *Meat science*, 65, 531-537.
- Ten Brink, B. and Konings, W.N. (1980). Generation of electrochemical proton gradient by lactate efflux in membrane vesicles of *Escherichia coli*. *Eur. Journal of Biochem*, 11, 59-66.
- Ten Brink, B., Otto, R., Hansen, U.P. and Kornings, W.N. (1985). Energy recycling by lactate efflux in growing and non growing cells of streptococcus cremoris. *Journal of Bacteriol*, 162, 383-390.
- Threlfall, J., Ward, L. and Old, D. (1999). Changing the nomenclature of *Salmonella*. *Communicable Disease and Public Health*, 2(3), 156-157.
- Topley, W.W.C. and Wilson, G.S. (1929) *The Principles of Bacteriology and Immunity* (pp.429 and 445), Volume 1, London, UK : Edward Arnold Co.
- Tortora, Gerard J., Funke, Bardell R. and Case, Christine L. (1998). *Microbiology :an introduction*, sixth edition, USA : The Benjamin/ Cummings Publishing Company.
- U.S. Food and Drug Administration. (1992). "Salmonella." [Online]. Available <http://www.cfsan.fda.gov/~mow/chap1.html> (14 October 2004).
- U.S. Food and Drug Administration. (2004). "Sodium Lactate." [Online]. Available <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=184.1768> (14 October 2004).
- Wang, Feng-Sheng. (2000). Effects of three preservative agents on the shelf life of vacuum packaged Chinese-style sausages stored at 20°C. *Meat Science*, 56, 67-71.
- Whiting, R.C. and Buchanan, R.L.B. (1997). Predictive modeling. in M.P. Doyle, L.R. Beuchat and T.J. Montville (Eds), *Food Microbiology Fundamentals and Frontiers* (pp. 728-739), Washington, DC, USA : American Society for Microbiology Press.
- Whiting, Richard C. and Buchanan, Robert L. (2001). Predictive Modeling and Risk Assessment. in *Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers*, second edition, Washington, DC, USA : American Society for Microbiology Press.