

เอกสารอ้างอิง

- กรภัทร์ สุทธิคารา. (2547). *Basic & Advanced Excel 2003*. พิมพ์ครั้งที่ 2. นนทบุรี. ไอทีซี อินโฟ คิสทริบิวเตอร์ เซ็นเตอร์ จำกัด.
- กัลยา วานิชย์บัญชา. (2543). *การใช้ SPSS for Windows ในการวิเคราะห์ข้อมูลเวอร์ชัน 7-10*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ. ห้างหุ้นส่วนจำกัด ซี เค แอนด์ เอส โฟโต้สตูดิโอ.
- นงลักษณ์ สุวรรณพินิจ และ ปรีชา สุวรรณพินิจ. (2548). *จุลชีววิทยาทั่วไป*. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- รชนิส ศรีวิชัย. (2548). ผลร่วมกันของโซเดียมแลกเทต โซเดียมคลอไรด์ และสภาวะกรด-เบส ที่มีต่อการเจริญของ *Salmonella* spp. ณ อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เรณู ปิ่นทอง. (2547). *ปฏิบัติการ จุลินทรีย์ในอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. (2549). *ตำรา จุลชีววิทยาอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ. จามจุรีโปรดักท์.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์, อรุณ ป่าตระกูลนนท์ และ ธนศ ชิดเครือ. (2546). *รายงานการวิจัยเรื่อง การปนเปื้อนของเชื้อซัลโมเนลลาในอาหารสัตว์ และการควบคุม*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- อรรภยา สาตแพ่ง. (2548). ผลร่วมกันของโซเดียมแลกเทต โซเดียมคลอไรด์ และสภาวะกรด-เบส ที่มีต่อการเจริญของ *Salmonella* spp. ณ อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรุณ ป่าตระกูลนนท์, ศรีรัตน์ พรเรืองวงศ์, ชัยวัฒน์ พูลศรีกาญจน์, อติสร เสวตวิวัฒน์. (2545). *รายงานการเกิดโรค Salmonellosis ของผู้ป่วยในประเทศไทยระหว่างปี พ.ศ. 2544. วารสารผลงานวิชาการโรคติดต่อ*, หน้า 77.
- อิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. (2544). *การวิเคราะห์ผลทางสถิติ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร*. พิมพ์ครั้งที่ 1. ภาควิชาเทคโนโลยีและพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- Abushelaibi A. A., Sofos J. N., Samelis J. and Kendall P. A. 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.
- 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.
- Betts G. D., Linton P. and Betteridge R.J. 2000. Synergistic effect of sodium chloride, temperature and pH on growth of a cocktail of spoilage yeasts. *Food Microbiology.* 17: 47-52.
- 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.
- 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.
- Choi S. H., Chin K. B. 2003. Evaluation of sodium lactate as a replacement for conventional chemical preservatives in comminuted sausages inoculated with *Listeria monocytogenes*. *Meat science.* 65: 531-537.
- Chris B., Alec K. 2002. *SALMONELLA*. Blackwell Science company.Iowa. USA.
- Davey K. R. and Daughtry B. J. 1995. Validation of a model for predicting the combined effect of three environmental factors on both exponential and lag phases of bacterial growth: temperature, salt concentration and pH. *Food Research International.* 28(3): 233-237.
- D' Aoust J. Y., Maurer J. and Bailey J. S. 2001. *Salmonella* species. *Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers*, Washington D. C., ASM Press. 141-178.
- 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.
- Fernandez P. S., George S. M., Sill C. C. and Peek M. W. 1997. Predictive model of the effect of CO₂, pH, temperature and NaCl on the growth of *Listeria monocytogenes*. *International Journal of Food Microbiology.* 37: 37-45.

- 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 Register*. 65(63): 17128-17129.
- Hinton A. 1999. Inhibition of the growth of *Salmonella typhimurium* ST-10 by propionic acid and chloride salts. *Food Microbiology*. 16: 401-407.
- 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.
- 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.
- Juneja V. K., Melendres M. V., Huang L., Gumudavelli V., Subbiah J. and Thippareddi H. 2007. Modeling the effect of temperature on growth of *Salmonella* in chicken. *Food microbiology*. 328-335.
- Kaufmann D. W. 1960. Production and Properties of Salt and Brine. New York: Reinhold Public Corporation.
- Kleer J. 2002. Hygienic consultation in food of Animal Origin. Food Microbiological Method and Accredibility of Food Microbiological Laboratory according to ISO/EN 17025 Faculty of Veterinary Medicine, CMU, Thailand.
- Leksawasdi N., Joachimsthal E. L. and Rogers P. L. 2001. Model Development for Ethanol Production by Recombinant *Zymomonas mobilis* ZM4 (pZB5). Department of Biotechnology, University of New South Wales, Sydney, Australia.
- Lin K. W. and Lin S. N. 2001. Effects of sodium lactate and trisodium phosphate on the physicochemical properties and shelf life of low-fat Chinese-style sausage. *Meat Science*. 60: 147-154.
- Long C. and Phillips C. A. 2002. The effect of sodium citrate, sodium lactate and nisin on the survival of *Arcobacter butzleri* NCTC 12481 on chicken. *Food Microbiology*. 20: 495-502.

- 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.
- 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.
- 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.
- Neumeier K., Ross T. and McMeekin T. A. 1997. Development of a predictive model to describe the effects of temperature and water activity on growth of spoilage pseudomonads. *International Journal of Food Microbiology*. 38: 45-54.
- Olmez H. K. and Aran N. 2004. Modeling the growth kinetics of *Bacillus cereus* as a function of temperature, pH, sodium lactate and sodium chloride concentrations. *International Journal of Food Microbiology*. 98 (2005):135-143.
- 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.
- Parish M.E, Narciso J.A., Freidrich L.M. 1997. Survival of *Salmonellae* in orange juice. *Journal of Food Safety*. 17:273-281.
- Ravishanker. S., Juneja V. K. 2000. Sodium Chloride. In Naidu A.S(Eds), *Natural Food Antimicrobial System*. Florida. CRC Press LCC. 705-724.
- Richert K. J., Albrecht J. A., Bullerman L. B., Sumner S. S. 2000. Survival and growth of *Escherichia coli* O157:H7 on broccoli, cucumber and green pepper. *Dairy Food Environ Sanit*. 20:24-28.
- Rodgers S., Kailasapathy K., Cox J. and Peiris P. 2003. Co-incubation of *Clostridium botulinum* with protective cultures. *Food Research International*. 37 (2004):659-666.
- 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.
- Scannell A. G. M., Hill C., Buckley D. J. 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 Micribiology*. 83: 407-412.

- Soon H. C., Koo B. 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.
- Wang F. S. 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.
- 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.
- Zhuang R. Y, Beuchat L. R, Anjulo F. J. 1995. Fate of *Salmonella* Montevideo on and in raw tomatoes as affected by temperature and treatment with chlorine. *Appl. Environ Microbiol.* 62:2127-2131.