

เอกสารอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2521. เกลือ: คุณสมบัติและการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จันทร์สุตา รงวิศิษฎ์. 2523. ผลของอุณหภูมิ ปริมาณข้าว เกลือ และน้ำตาลต่อการเปลี่ยนแปลง pH และปริมาณกรดในไส้กรอกเปรี้ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จรรยา คำนวมดา. 2509. การค้นคว้าเรื่องແໜ່ນໄທຍ໌ຕອນທີ່ໜຶ່ງວ່າດ້ວຍຈຸລິນທຣີຍ໌ທີ່ເປັນຕົວກຳໄພແໜ່ນ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ดิพร้อม ไชยวงศ์เกรียติ. 2525. การเพาะเห็ดบางชนิดในประเทศไทย. ภาควิชาจุลชีววิทยา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นางเยาว์ ชัยนิยม และวิเชียร ลีลาวัชรมาศ. 2534. แแบคทีเรียแลคติกในไส้กรอกเปรี้ยว. รายงานการสัมมนาแลคติกแอซิดแบคทีเรียในอุตสาหกรรมอาหารไทยครั้งที่1 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน หน้า 68-80.
- บรรณ บุรณชนบท. 2532. การเพาะเห็ดนางรม-นางฟ้า. นนทบุรี: ศูนย์ผลิตตำราเกษตรเพื่อชนบท.
- พัชรินทร์ สอาดสิทธิศักดิ์. 2538. การคัดเลือกจุลินทรีย์สำหรับการผลิตไส้กรอก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาศิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หาดใหญ่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2534. การพัฒนาอาหารหมักพื้นบ้านโดยใช้เชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี, ถักขณา รุจนะไกรกานต์, วิวรรณ วรรณัจฉริยา และอำพิน กันธิยะ. 2537. รายงานผลงานวิจัยโครงการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ແໜ່ນ. สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เยาว์ลักษณ์ สุรพันธ์พิษฐ. 2532. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- รวารุณี ครุสง และรุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2532. เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ไอเดียนส์ไตร์.

- วิเชียร สีลาวัชรมาศ. 2534. แแบคทีเรียแลคติกในไส้กรอกเปรี้ยว. รายงานการสัมมนาแลคติกแอซิดแบคทีเรียในอุตสาหกรรมอาหารไทย ครั้งที่ 1 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน.
- วิลาวัลย์ เจริญจิระตระกูล. 2539. จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- สิพัฒน รักษ์เฝ้า. 2539. ผลของเชื้อเริ่มต้นผสมในการหมักแห้งต่อการลดปริมาณ *Staphylococcus aureus*. วิทยาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สมบุญ เตะระภิญญาวัฒน์. 2518. การศึกษาจุลินทรีย์ที่เป็นตัวกลางในระหว่างการทำแฮม. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุนีมาศ โนรี. 2544. สูตรอาหาร. สาขาวิชาบ้านและชุมชน ภาควิชามนุษยสัมพันธ์ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อดิศร เสวตวิวัฒน์. 2542. ผลของน้ำสกัดกระเทียมสำหรับการเจริญของกล้าเชื้อแบคทีเรียแลคติกสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อ และเชื้อโรคอาหารเป็นพิษที่พบมากในแฮม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- อรุณวรรณ บุญก่อสร้าง. 2516. การศึกษาแบคทีเรียที่เป็นตัวการในระหว่างการทำคองกิ้งส้ม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรวินท์ เลาหรัชตนันต์. 2534. สารกันเสียในอาหารจากแบคทีเรียกลุ่มสร้างกรดแลคติก. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- อานนท์ เอื้อตระกูล. 2523. การเพาะเห็ดนางรม. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- Acton, J.C. 1977. The chemistry of dry sausage. 30th Annual Reciprocal Meat Conference. Alabama, p. 49-62.
- Acton, J. C., and Keller, J. E. 1974. Effect of fermented meat pH on summer sausage properties. J. Milk. Food. Technol., 37: 570-576.
- AOAC. 1984. Official Methods of Analysis. 13th ed., Association of Official Analytical Chemists, Washington, D. C.
- Axelsson, L. 1993. Lactic Acid Bacteria. New York: Marcel Dekker Co.

- Bacus, J. N., and Brown, W. L. 1981. Use of microbial cultures: Meat products. *J. Food Technol.*, 35(1): 74-78.
- Bacus, J. N., and Brown, W. L. 1985. The Lactobacilli: Meat products. Bacterial Starter Cultures for Foods. Florida: CRC Press, Inc.
- Baran, W. L., and Stevenson, K. E. 1975. Survival of selected pathogens during processing of a fermented turkey sausage. *J. Food. Sci.*, 45: 420-424.
- Berry, E. D., Hutkins, R. W., and Mandigo, R. W. 1991. The use of bacteriocin producing *Pediococcus acidilactici* to control postprocessing *Listeria monocytogenes* contamination of frankfurters. *J. Food. Prot.*, 54: 681-686.
- Blood, R. M. 1975. Lactic acid bacteria in marinated herring. London: Academic Press.
- Borgstrom, G. 1971. Principles of Food Science. 1 Vol. New York: The macmillan company.
- Buchanan, R. E., and Baker, N. G. 1974. Bergey's Manual of Determinative Bacteriology 8th. Baltimore: William and Wilkins.
- Carlson, J., Kujala, U., and Edlund, M. B. K. 1985. Pyruvate dehydrogenase activity in *Streptococcus mutans*. *Infect Immun.* 49: 674-678.
- Champagne, P. C., and Cotes., C. B. 1987. Cream fermentation with immobilized lactic acid bacteria. *Biotechnol Lett.* 9: 329-332.
- Christiansen, L. N., Tompkin, R. W., Shaparis, A. B., Johnston, R. W., and Kautter, D. A. 1975. Effect of sodium nitrite and toxin production in a summer style sausage. *J. Food. Sci.*, 40: 488-490.
- Clark, A. D. 1991. Fermented Sausage. In Fermented Sausage Workshop: American Association of Meat Processors.
- Condon, S. 1987. Response of lactic acid bacteria to oxygen. *J. Fems. Microbiol. Rev.*, 46: 269-280.
- Desrosier, N. W. 1970. The Technology of Food Preservation. 3rd ed. Connecticut: The AVI Publishing Co.
- Diebel, R. H., Wilson, G. O., and Niven, C. F. 1961. Microbiology of meat curing. A lyophilized *Pediococcus cerevisiae* starter cultures for fermented sausage. *J. Appl. Microbiol.*, 9: 239-245.

- Dicks, L. M. T., Fantuzzi, L., Gonzales, F. C., Dutoit, M., and Dellaglio, F. 1993. *Leuconostoc argentinum* sp. Nov., isolated from Argentine raw milk. *Inter. J. Sys. Bact.*, 40: 89-91.
- Difco Laboratories. 1984. Difo manual: Dehydrated culture media and reagents for microbiology. 10th ed. Michigan.
- Drinan, D. F., Tobin, S., and Cogan, T. M. 1976. Citric acid metabolism in hetero- and homo-fermentative lactic acid bacteria. *J. Appl. Envi. Microbiol.*, 31: 481-485.
- Faddin, J. F. M. 1976. Biochemical test for identification of medical bacteria. Baltimore: The William and Wilfins Co.
- Faddin, J. F. M., and Winslow, C. E. A. 1929. The Chemistry and Technology of Food and Food Products. New York: Interscience Publishers.
- Farrow, J. A. E., Facklam, R. R., and Collins, M. D. 1989. Nucleic acid homologics of some vancomycin-resistant *Leuconostoc* and description of *Leuconostoc citreum* sp. Nov. and *Leuconostoc pseumesenteroides* sp. Nov. *In. J. Sys. Bact.*, 39: 279-283.
- Foegeding, P. M., Thomas, A. B., Pilking, D. H., and Klaenhammer, T. R. 1992. Enhanced control of *Listeria monocytogenes* by in-situ-produced pediocin during dry sausage production. *J. Appl. Envi. Microbiol.*, 58: 884-890.
- Garvic, E. I. 1986. Genus *Leuconostoc* van Tieghem 1878, 198 cmcnd mut. Char. Huckler and Pederson 1930, 66. Bergey' s Manual of Systematic Bacteriology, Vol. 2. Willums and Wilkins, Baltimore, MD, USA.
- Gendy, E. L., Abdel-galil, H., Shahin, Y., and Hegazi, F. Z. 1983. Acetoin and diacetyl production by homo-and hetro-fermentative acetic acid bacteria. *J. Food. Prot.*, 46: 420-425.
- Gillespie, E. L. 1960. The Science of Meat and Meat products. American Meat blnstitute Foundation. San Francisco: W. H. Freeman and Co.
- Gilliand, S. E. 1985. Bacteria Starter Culture for Foods. Florida: CRC Press, Inc.
- Gottschalk, J. F., and Schweigert, B. S. 1979. The Science of Meat and Meat products. San francisco: W. H. Freeman and Co.
- Hesseltine, U. J., and Wang, D. I. C. 1980 . Acid production and proteolytic activity of *Lactobacillus* strain isolated from dry sausages. *J. Food. Prot.*, 51: 481-484.

- Hickey, M. W., Hillier, A. J., and Tago, E. R. 1983. Metabolism of pyruvate and citrate in *Lactobacilli*. *J. Biol. Sci.*, 36: 487-496.
- Holzappel, W. H., and Wood, B. J. B. 1995. *The Genera of Lactic Acid Bacteria*. London: Chapman and Hall co.
- Houle, J. F., Lafrance, M., Brochu, E., and Champagne, C. P. 1989. Selection of mixed cultures for meat fermentation. *J. Food. Sci.*, 54: 839-842.
- Huang, C. C., and Lin, C. W. 1993. Drying temperature and time affect quality of Chinese-style sausage inoculated with lactic acid bacteria. *J. Food. Sci.*, 58: 249-253.
- Huggen, A. R. 1984. Progress in dairy starter culture technology. *J. Food. Technol.*, 38: 41-50.
- Ingolf, F. N., and Skjelkrale, R. 1982. Effect of natural species and oleoresin on *Lactobacillus plantarum* in fermentation of dry sausage. *J. Food. Sci.*, 47: 1618.
- Jay, J. M. 1978. *Modern Food Microbiology*. 2rd ed., New York: Devan Nostrand Co.
- Jensen, L. B., and Paddon, L. S. 1940. Sausage treatment. U. S. Patent 2, 225, 783.
- Kandler, O. 1983. *Lactobacillus bif fermentans* forming CO₂ and H₂ from lactic acid bacteria. *J. Sys. Appl. Microbiol.*, 4: 408-412.
- Kandler, O., and Weiss, N. 1986. Genus *Lactobacillus beijerinck*. Bergey' s Manual of Systematic Bacteriology. 2 Vols. Baltimore: Williams and Wilkins Co.
- Kearney, L., Upton, M., and Mcloughlin, A. 1990. Meat fermentations with immobilized acetic acid bacteria. *J. Appl. Microbiol. Biotechnol.*, 35: 648-651.
- Kittikun, A., Wiriyaacharee, P., and Rujanakraikarn, L. 1988. Nham (Thai fermented pork) making with starter cultures. International Congress of Meat Science and Technology, Australia, p. 427-429.
- Kletter, P. G., and Baumgartner, P. A. 1980. The technology of raw dry sausage manufacture. *J. Food. Technol.*, 32(8); 380-384.
- Kramlich, N. B., Kim, Y. S., and Kyung, K. H. 1973. Isolation and bacteria resistant to the antimicrobial activity of garlic. *J. Food. Sci.*, 61: 226-229.
- Luchansky, J. B., Glass, K. A., Harsono, K. D., Degnan, A. J., Faith, N. G., Carvin, B., Bacus, G., and Cassens, R. G. 1992. Genomic analysis of *Pediococcus* starter cultures used to control *Listeria monocytogenes* in turkey summer sausage. *J. Appl. Envi. Microbiol.*, 58: 3035-3059.

- Martinez-Murcia, A. J., and Collin, M. D. 1991. A phylogenics analysis of the genus *Leuconostoc* base on reverse transcriptase sequencing of 16S rRNA. *J. Fems. Micbiol.*, 70: 73-84.
- McDonaid, L. C., Flemming, H. P., and Hanssen, H. M. 1990. Acid tolerance of *Leuconostoc mesenteroides* and *Lactobacillus plantarum*. *J. Appl. Envi. Microbiol.*, 56: 2120-2124.
- Melville, S. B., Michel, T. A., and Macy, J. M. 1988. Pathway and sites for energy conservation in the mctabolism of glucose by *Selenomonas ruminantium*. *J. Bacteriol.*, 170: 5298- 5304.
- Nes, I. F., and Skjelkvaive, R. 1982. Effect of natural species and oleoresina on *Lactobacillus plantarum* in the fermentation of dry sausage. *J. Food. Sci.* 47: 1618-1622.
- Niinivara, F. P. 1955. The influcnce of pure bacterial cultures on aging and changes of the red colour of dry sausage. Ph. D.Thesis, University of Helsink, Finland.
- Nurmi, E. 1966. Effect of bacterial inoculations on characteristic and microbial flora of dry sausage. Ph. D. Thesis, University of Helsink, Finland.
- Pairat, S., Christine, P., and Mette, M. 2000. Fermentation and microflora of plaa-som (a Thai fermented fish product) prepared with different salt concentration. Danish Institute for Fishericrs Research, University of Denmark.
- Peason, D. 1970. The Chemical Analysis of Foods. 7 th ed. New York: Churchill Livingstone, Inc.
- Peter, J. W. 1980. Fermentation may answer a needs for natural foods. *Food Product Development.* 14(9): 48-49.
- Raccach, M., and Baker, R. C. 1978. Lactic and bacteria as an antispoilage and safety in cooked mechanically deboned poultry meat. *J. Food. Prot.*, 41(9): 703-705.
- Rogosa, M., and Sharpe, M. E. 1960. An approach to the classification of the lactobacilli. *J. Appl. Bacteriol.*, 22: 329-340.
- Schillinger, U., Holzapfel, W. H., and Kandler, O. 1989. Nucleic acid hybridization studies on *Leuconostoc* and heterofermentative lactobacilli and description of *Leuconostoc amelibiosum* sp. Nov. *J. Sys. Appl. Microbiol.*, 12: 48-55.
- Shaw, B. G., and Harding, C. D. 1989. *Leuconostoc gelidum* sp. Nov. and *Leuconostoc carnosum* sp. Nov. from chill-stored meats. *J. Sys. Bacteriol.*, 39: 217-223.

- Smith, J. L., and Palumbo, S. A. 1983. Microorganism as food additives. *J. Food Prot.*, 44: 936.
- Spettoli, P., Bettocin, A., Nutti, M. P., and Zamorani, A. 1982. Immobilization of *Leuconostoc aenos* ML 34 in calcium alginate gels and its application to wine technology. *J. Enol. Vitic.*, 33: 1-5.
- Stone, H., Sidcl, J., Oliver, S., Woolscy, A., and Singleton, R. C. 1974. Sensory evaluation by quantitation descriptive analysis. *J. Food Technol.*, 28: 26-34.
- Tanasupawat, S., and Dangsubha, W. 1983. *Pediococcus* species and related bacteria found in fermented foods and related materials in Thailand. *J. Gen. Appl. Microbiol.*, 29: 487-506.
- Thornhill, P. J., and Cogan, T. M. 1984. Use of gas-liquid chromatography to determine the end products of growth of lactic acid bacteria. *J. Appl. Envi. Microbiol.*, 47: 1250-1254.
- Wiriyacharee, P. 2990. The systematic development of a controlled fermentation process using mixed bacterial starter cultures for Nham(a Thai semi-dry sausage). Ph. D. Thesis, Product Development in Food Fermentation, University of Massy, New Zealand.
- Wiriyacharee, P., Brooks, J. D., Earle, M. D., and Page, G. 1990. The improvement of traditional Thai fermented pork sausage by use of mixed starter cultures. In "Fermentation Technology: Industrial Application Conference", Massey University, New Zealand.
- Yousef, A. E., Luchansky, J. B., Degnan, A. J., and Doyle, M. P. 1991. Behaviour of *Listeria monocytogenes* in wicner exudates in the presence of *Pediococcus acidilactici* or pediocin AcH during storage at 4 or 25° C. *J. Appl. Envi. Microbiol.*, 57: 1461-1467.
- Zaika, L. L., and Kissinger, J. C. 1979. Effect of some species on acid production by starter culture. *J. Food Prot.*, 42: 572-576.
- Zaika, L. L., and Kissinger, J. C. 1984. Fermentation enhancement by spices: identification of active component. *J. Food. Sci.*, 49: 5-9.
- Zaika, L. L., Zell, T. E., Smith, J. L., Palumbo, S. A., and Kissinger, J. C. 1976. The role of nitrite and nitrate in Lebanon bologna, a fermentated sausage. *J. Food. Sci.*, 41: 1457-1460.

Zaika, L. L., Zell, T. E., Smith, J. L., Palumbo, S. A., and Kissinger, J. C. 1978. Effect of species and salt fermentation of Lebanon bologna-type sausage. *J. Food. Sci.*, 43: 186-193.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved