

เอกสารอ้างอิง

กระทรวงสาธารณสุข. 2527. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84 (พ.ศ. 2527) เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร. กระทรวงสาธารณสุข.

กิตติวราณ ขอศรีภักษ์. 2546. ผลของโซเดียมไนไตรท์ โซเดียมแอสคอร์เบท และการรมควันต่ออายุการเก็บของหม่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

งามนิจ นนทโส. 2539. การศึกษาชนิด ปริมาณแบคทีเรียและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีในระหว่างการหมักหม่ม. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

จันทร์สุตา รงวิศิษฐ์. 2523. ผลของอุณหภูมิ, ปริมาณข้าว, เกลือ และน้ำตาลต่อการเปลี่ยนแปลง pH และปริมาณกรดในไส้กรอกเปรี้ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ชลกมล เมธา และวาสนา เสรีเฝ้าวงษ์. 2541. การศึกษาผลของเกลือ, ระยะเวลา และผงเพรก ที่มีต่อผลิตภัณฑ์หม่ม. สาขาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

ณรงค์ นิยมวิทย์ และ ทศนีย์ โรจนไพบุลย์. 2525 – 2526. ผลิตภัณฑ์การหมัก. สถาบันวิจัยและพัฒนาอาหาร และผลิตภัณฑ์แห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ธารา ศรีสกุล. 2540. การพัฒนากระบวนการผลิต และเก็บรักษาปลั๊กกิ่งแห้งสายพันธุ์อั้งไส และนูชิน. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นงเยาว์ ชัยยินดีภูมิ. 2535. การศึกษาพันธุศาสตร์เบื้องต้นของแบคทีเรียแลคติกและการนำไปหมักไส้กรอกเปรี้ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นันทนา แก้วอุบล. 2525. *กระเทียมและผลิตภัณฑ์จากกระเทียม*. วิทยาศาสตร์การอาหาร. 13(3).

นิธิยา รัตนานพนธ์. 2545. *เคมีอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

บุษบา ยงสมิทธิ์ . 2542. *จุลชีววิทยาการหมักวิตามินและสารสี*. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ปรีชา หมายพึ้ง. 2531. การศึกษาชนิดและปริมาณของจุลินทรีย์ที่เป็นตัวการสำคัญในการหมักมัม. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

เปรมศิริ โรจน์สังจะกุล. 2545. ผลของปริมาณ โซเดียมไนไตรต์และเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น *Lactobacillus curvatus* ต่อการเกิดสารระเหยในแฮม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พัชรินทร์ สอาดสิทธิศักดิ์. 2538. การคัดเลือกจุลินทรีย์สำหรับผลิตไส้กรอกหมัก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

พันธิตรา พรหมรักษา. 2546. การพัฒนาไส้กรอกเปรี้ยวโดยใช้เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์ วิริยจารี, ลักขณา รุจนะไกรกานต์, ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์, สุขเกษม สิทธิพจน์, อรัญ หันพงศักรัตติกุล และสมพิศ ชูแสงจันทร์. 2539. การพัฒนาสูตรการผลิต และควบคุมกรรมวิธีการผลิตแฮมที่ผลิตจากเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้นผสม. ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ. กระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. *การประเมินทางประสาทสัมผัส*. พิมพ์ครั้งที่ 1. ภาควิชาเทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2547.(a). การออกแบบการทดลอง. พิมพ์ครั้งที่ 1. ภาควิชาเทคโนโลยีการ
พัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2547.(b).การออกแบบการทดลองขั้นสูง. พิมพ์ครั้งที่ 1. ภาควิชาเทคโนโลยีการ
พัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2547(c). เอกสารประกอบการเรียนการสอนปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์
อาหารกึ่งแห้ง. การวัดค่าปริมาณน้ำอิสระในอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ภัทวรา ปฐมรังสีขังกุล. 2543. การยืดอายุการเก็บปลาหมักกึ่งแห้ง โดยใช้วิธีร่วมระหว่างการใช้
โปแตสเซียมซอร์เบต การบรรจุหีบห่อแบบปรับสภาพบรรยากาศ และอุณหภูมิใน
การเก็บ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เยาวลักษณ์ สूरพันธ์พิศิษฐ์. 2536. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. ครั้งที่ 2. ภาควิชา
อุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

ลักขณา รุจนะไกรกานต์. 2540. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ เล่มที่ 2 หลักการและวิธีการ
ถนอมอาหารประเภทเนื้อ. ครั้งที่ 2. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วิเชียร สีลาวัชรมาศ. 2540. อาหารจากแลคติกแอซิดแบคทีเรียนานาชาติ(ตอนที่9). วารสารจารย์พา.
39 : 50-55.

ศิวาพร ศิวเวชช. 2546. วัตถุเจือปนอาหาร เล่ม 1. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม.

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย . ศูนย์จุลินทรีย์. เทคโนโลยี. ปทุมธานี.

สมทบ เฉยเจริญ. 2539. ศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของเกลือ และข้าวเหนียว ต่อการเปลี่ยนแปลง pH ปริมาณกรดแลคติก และน้ำตาลรีดิวส์ ในम्म

สุรชัย เตชะเอ๋ย. 2546. ผลการยับยั้งของแลคติกแอซิดแบคทีเรียต่อการเจริญของ *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* และ *Saccharomyces cerevisiae* ในการเพาะเลี้ยงร่วมกัน. วิทยาสตรบัณฑิต สาขาจุลชีววิทยา ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. กองควบคุมอาหาร. พระราชบัญญัติอาหาร พศ.2522 พร้อมกฎกระทรวง และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 1- 249)

อรนุช อุดรภิกษิต. 2530. การคัดเลือกแบคทีเรียแลคติกซึ่งสามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อซัลโมเนลลาและการผลิตกลิ่นเหม็นเพื่อใช้หมักแหนม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาจุลชีววิทยา ภาควิชาจุลชีววิทยา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Abdel-Bar, N.M. and N.D. Harris. 1984. Inhibitory effect of *Lactobacillus bulgaricus* on psychrotrophic bacteria in associative cultures and in refrigerated foods. *J. Food Prot.* 47(1): 61-64.

Aguirrezabal, M.M., Mateo, J., Dominguez, M.C. and Zumalacarregui, J.M. 2000. The effect of paprika, garlic and salt on rancidity in dry sausages. *Meat Sci.*, 54: 77-81.

AOAC. 2000. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 17th ed. AOAC International . Maryland, USA.

Bacus. J. N. and W. L. Brown. 1981. Use of Microbial cultures : meat product. *Food Technol.* 35(1): 74-78,83.

Bacus., J. 1984. Update meat fermentation 1984. *Food Tech.* 38: 59-63.

Banwart, G.J. 1989. *Basic Food Microbiology*. 2nd ed. Van Nostrand Reinhold. New York.

Branen, A.L., H.C. Go and R.P. Genske. 1975. Purification and properties of antimicrobial substances produced by *Streptococcus diacetylactis* and *Leuconostoc citrovorum*. *J. Food Sci.* 40:446-450.

- Campbell-Platt, G. and Cook, P.E. 1995. *Fermented Meats*. Blackie Academic and Professional. Glasgow, UK.
- Chakamas Wongkhalaung, Malai Boonyaratanakornkit. 1986. Fermented foods in Thailand and similar products in Asian and elsewhere. Institute of Food research and product development. Kasetsart University, Bangkok.
- Coretti, K. 1978. Starter cultures in the meat industry. *Micro. Abstr.* 13(5):24.
- Dahiya, R.S. and M.L. Speck. 1968. Hydrogen peroxide formation by Lactobacilli and its effect on *Staphylococcus aureus*. *J. Dairy Sci.* 51: 1568-1572.
- Davidson, P.M. and Branen, A.L. 1993. *Antimicrobials in Foods*. 2nd ed. Marcel Dekker, Inc. New York.
- De Castro, A., Montano, A., Sanchez, A.H. and Rejano, L. 1998. Lactic acid fermentation and storage of blanched garlic. *Int. J. Food Microbiol.*, 39: 205-211.
- Deman, J.M. 1990. *Principles of Food Chemistry*. 2nd ed. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. 3rd ed. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Foegeding, P.M., Thomas, A.B., Pilkington, D.H. and Klaenhammer, T.R. 1992. Enhanced control of *Listeria monocytogenes* by *in-situ*- produced pediocin during dry-fermented sausage production. *Appl. Environ. Microbiol.*, 58, 884-890.
- Garcia-Varona, M., Santos, E.M., Jaime, I. and Rovira, J. 2000. Characterisation of *Micrococcaceae* isolated from different varieties of chorizo. *Int. J. Food Microbiol.*, 54: 189-195.
- Garriga, M., M. Hugas, P. Gou, M.T. Aymerich, J. Arnau and J. M. Monfort. 1996. Technological and sensorial evaluation of *Lactobacillus* strains as starter cultures in fermented sausages. *Int. J. Food Microbiol.* 32:173-183.
- Germinder, J. J. 1995. Use of Potassium and Sodium Sorbate in Extending Shelf-Life of Smooled Fish. *Food Tech.* 459-461.
- Gilliand, S.E. and M.L. Speck. 1975. Inhibition of psychrotropic bacteria by Lactobacilli and Pediococci in non-fermented foods. *J. Food Sci.* 40: 903-905.
- Gilliand, S.E. and M.L. Speck. 1977. Antagonistic action of *Lactobacillus acidophilus* toward intestinal and food-borne pathogenic in associative cultures *J. Food Prot.* 40: 820-823.

- Gilliland, S.E. 1985. *Bacterial Starter Cultures for Foods*. CRC Press, Inc. Boca Raton, Florida.
- Gonzalez, B. and Diez, V. 2002. The effect of nitrite and starter culture on microbiological quality of "chorizo" – a Spanish dry cured sausage. *Meat Sci.*, 60: 295-298.
- Goutefongea, R.1992. *Salting and curing*, In J.P. Girard, ed. Technology of Meat and Meat Products. Ellis Horwood Limited, London. pp.115 – 137.
- Hamden, I.Y. and E.M. Mikolajcik. 1975. Acidophilin: antibiotic produced by *Lactobacillus acidophilus*. *J.Antibiot.* 27(86): 631-636.
- Haryono, B., M. Takano and I.Shibasaki. 1981. Hydrogen peroxide formation by *Lactobacillus sp.* Annu. Rep. ICME. 4: 231-243.
- Hasting, J.W., M. Sailer, K. Johnson, K.L. Roy, J.C. Vederas and M.E. Stiles. 1991. Characterization of leucocin A-UAL 187 and cloning of the bacteriocin gene from *Leuconostoc gelidum*. *J. Bacteriol.* 173(23): 7491-7500.
- Hirsch, A. 1951. Growth and nisin production of strain of *Streptococcus lactis*. *J.Gen. Microbiol.* 5: 208-221.
- Holzapfel , W. H. A. N. Hall. 1977. The microbiology of South African dried sausages. *Bio. Abstr.* 64(8): 4372.
- Hugas, M. and Monfort, J.M. 1997. Bacterial starter cultures for meat fermentation. *Food Chem.*, 59(4): 547-554.
- Hugas, M., M. Garriga, T. Aymerich and J.M. Monfort. 1993. Biochemical characterization of lactobacilli isolated from dry sausage. *Int. J. Food Microbiol.* 18: 107-113.
- Ingolf, F. N., and Skjelkvale, R.1982. Effect of natural spices and oleoresins on *Lactobacillus plantarum* in fermentation of dry sausage. *J. Food Sci.*, 47: 1618.
- Instron Corporation. 1993. *Instron Series 5565 Load Frames and Instron Merlin Software*. Canton, Massachusetts.
- Jay. J. M. 1996. *Modern Food Microbiology*. 5th ed. Chapman and Hall, New York.
- Kanner, J. 1994. Oxidative processes in meat and meat products: quality implication. *Meat Sci.* 36; 169-189
- Kodama, R. 1952. Studies on lactic acid bacteria. II. Lactocin, a new antibiotic substance produced by lactic acid bacteria. *J.Antibiot.* 5: 72-74.

- Krol, B. and Tinbergen, B.J. 1974. Proceedings of the International symposium on Agricultural Publishing and Documentation Netherland.
- Lawrie, R.A. 1979. *Meat Science*. Third ed. Pergamon Press. Oxford, New York, Totronto, Sydney, Paris, Frankfurt.
- Lubis, D. 1983 a. The antibacterial activity of yoghurt cultures towards *Salmonella typhimurium*. I. Inhibition of *S. typhimurium* by supernatant from *Streptococcus thermophilus* culture. *Dairy Sci. Abstr.* 45(7) 523-524.
- Luke, F. K. 2000. Utilization of microbes to process and preserve meat. *Meat Sci.*, 56: 105-115.
- Luke, F. K. 1998. *Fermented sausages*. In B.J.B. Wood ed. Microbiology of Fermented Food vol.2. 2d ed., Blackie Academic and Professional, London. pp. 441 – 483.
- Mather, D.N. and F.J. Babel. 1959. Inhibition of certain types of bacterial spoilage in creamed cottage cheese by the use of a creaming mixture prepared with *Streptococcus citrovorus*. *J. Dairy Sci.* 42: 1971-1926.
- Minolta Co.,Ltd. 2002. *Chroma Meter CR-400/410*. Chroma Azuchi-Machi, Chuo-ku, Osaka 541-8556, Japan.
- Mugula JK, Narvhus JA, Sorhaug T. 2003. Use of Starter cultures of Lactic acid bacteria and yeasts in the preparation of togwa, a Tanzanian fermented food. *Int. J. Food Microbiol.* 25; 83(3): 307 -18.
- Novasina, 1995, *AWC 200 Operating Instruction*. Axair Ltd., Swtizerland.
- Nurmi, E.1966. Effect of bacterial inoculations on characteristics and microbial flora of dry sausage. Thesis, University of Helsinki, Finland Acta Agra Finnica. No. 108.
- Oxford, A.E. 1944. Diplococcin, an anti-bacterial protein elaborated by certain milk streptococci. *J. Biochem.* 38: 178-182.
- Pearson , D. 1976 *The Chemical Analysis of Food*. Churchill Livingstine. London. England.
- Pederson,C.S. 1971. *Microbiology of Food Fermentation*. Westport, Connecticut : AVI Publishing Co.
- Petchsing, U. and Woodburn, M.J. 1990. *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli* in nham(Thai-style fermented pork sausage). *Food Microbiol.* 10(3-4) :183-192.

- Price, R.T. and J.S. Lee. 1970. Inhibition of *Psuedomonas* species by hydrogen peroxide producing-lactobacilli. *J.Milk Food Technol.* 33: 13-18.
- Ranken, M.D. 1994. Rancidity in meat. pp. 191 -202. In J.C. Allen and R.J. Hamilton, eds. *Rancidity in Food.* 3rd ed. Chapman and Hall, London.
- Reddy, G.V. and K.M. Shahani. 1971. Isolation of an antibiotic from *Lactobacillus bulgaricus*. *Dairy Sci. Abstr.* 34(1): 748.
- Rice, S., R.R. Eitenmiller and P. E. Kochler. 1975. Histamine and tyramine content of meat products. *J. Milk Food Technol.* 38: 256-258.
- Sameshima, T., Magome, C., Takeshita, K., Arihara, K., Itoh, M., and Kondo, Y. 1998. Effect of intestinal *Lactobacillus* starter cultures on the behavior of *Staphylococcus aureus* in fermented sausage. *Int. J. Food Microbiol.*,41:1-7.
- Sanz, Y., Vila, R., Toldra, F., Nieto, P. and Flores, J. 1997. Effect of nitrate and nitrite curing salts on microbial changes and sensory quality of rapid ripened sausages. *Int. J. Food Microbiol.*, 37: 225-229.
- Schillinger, U. and F.K. Lucke. 1989. Antibacterial activity of *Lactobacillus sake* isolated from meat. *Appl. Environ. Microbiol.* 55:1901-1906. Cited J. Samelis, F. Maurogenakis and J. Metaxopoulus. Characterization of lactic acid bacteria isolated from naturally fermented Greek dry salami. *Int. J. Food Microbiol.* 23:179-196.
- Smith. J. L. and S. A. Palumbo. 1983. Microorganisms as food additives. *J. Food Prot.* 44: 936-937.
- Sobrino, O.J., J.M. Rodriguez, W.L. Moreira, M.F. Fernandez, B. Sanz and P.E. Hernandez. 1991. Antibacterial activity of *Lactobacillus sake* isolated from dry fermented sausages. *Int. J. Food Microbiol.* 13: 1-10. Cited J. Samelis, F. Maurogenakis and J. Metaxopoulus. Characterization of lactic acid bacteria isolated from naturally fermented Greek dry salami. *Int. J. Food Microbiol.* 23: 179-196.
- Sofos J. N. and Busta, F. F. 1993. *Sorbic Acid and Sorbates*. In *Antimicrobials in Foods*, P. M. Davidson and A. L. Branen (eds.). Marcel Dekker, Inc., New York, pp.49-94.
- Sophonphong, K. 1991. *Effect of Modified Atmosphere Packaging on Storage Stability of Dried Salted Sardines (Sardinops neopilchardus)* . In *Proceeding of the Seminar on Advances in Fishery Post – Harvest Technology in South Asia*, H. K. Kuang, K. Miwa and M. B. Salim(eds).

- Statham, J. A., Bremer, H. A. and Quarmby, A. R. 1985. Storage of Morwong (*Nemadactylus macropterus* bloch and schneider) in Combinations of Polyphosphate, Potassium Sorbate and Carbon Dioxide at 4⁰c. *J., Food Sci.* 50 : 1580 – 1584,1587.
- Stiles, M.E. and J.W. Hastings. 1991. Bacteriocin production by lactic acid bacteria: potential for use in meat preservation. *Trands Food Sci. Technol.* 1:247-251. Cited J. Samelis, F. Maurogenkis and J.Metaxopoulus. Characterization of lactic acid bacteria isolated from naturally fermented Greek dry salami. *Int. J. Food Microbiol.* 23:179-196.
- Tramer, J. 1966. Inhibitory effect of *Lactobacillus acidophilus*. *Nature* 211: 204-205.
- Varnam. A.H. and J. P. Sutherland. 1995. *Meat and Meat Product: Technology, Chemistry and Microbiology*. Chapman and Hall, London.
- Vincent, J.G., C.V. Robert and F.R. Richard. 1957. Anti-bacterial activity associated with *Lactobacillus acidophilus*. *J.Bacteriol.* 78: 477;484.
- Wongkhalaung, C. and Boonyaratanakornkit, M. 1986. *Fermented foods in Thailand and similar products in ASEAN and elsewhere*. Institute of Food Research and Product Development, Bangkok.
- Wood, B.J.B. 1985. *Microbiology of Fermented Foods*. 2 Vols. Elsevier Applied Science Publishing Co., Inc. New York, USA.
- Yu, T.C. and R.O. Sinnhuber. 1957. 2 – Thiobabituric acid method for the measurement of rancidity in fishery product. *Food Technol.* 11: 104 -108.
- Zaika, L. L, and Kissinger, J.C. 1979. Effect of some spices and acid production by starter cultures. *J. Food Prot.*, 42: 572.
- Zaika, L. L, and Kissinger, J.C. 1984. Fermentation inhancement by spices: Identification of active component. *J. Food Sci.*, 49:5.
- Zaika, L. L, Zell., T. E., Smith, J. L, Palumbo, S.A. and Kissinger, J.C. 1978. Effect of species and salt on fermentation of Lebanon bologna – type sausage, *J. Food Sci.* 43: 186-193.
- รายงานข้อมูลอุตสาหกรรมวิทยา ของศูนย์อุตสาหกรรมวิทยาภาคเหนือ อ.เมือง จ.เชียงใหม่.[ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา. <http://www.cmnet.com> (22 มีนาคม 2548).