

## เอกสารอ้างอิง

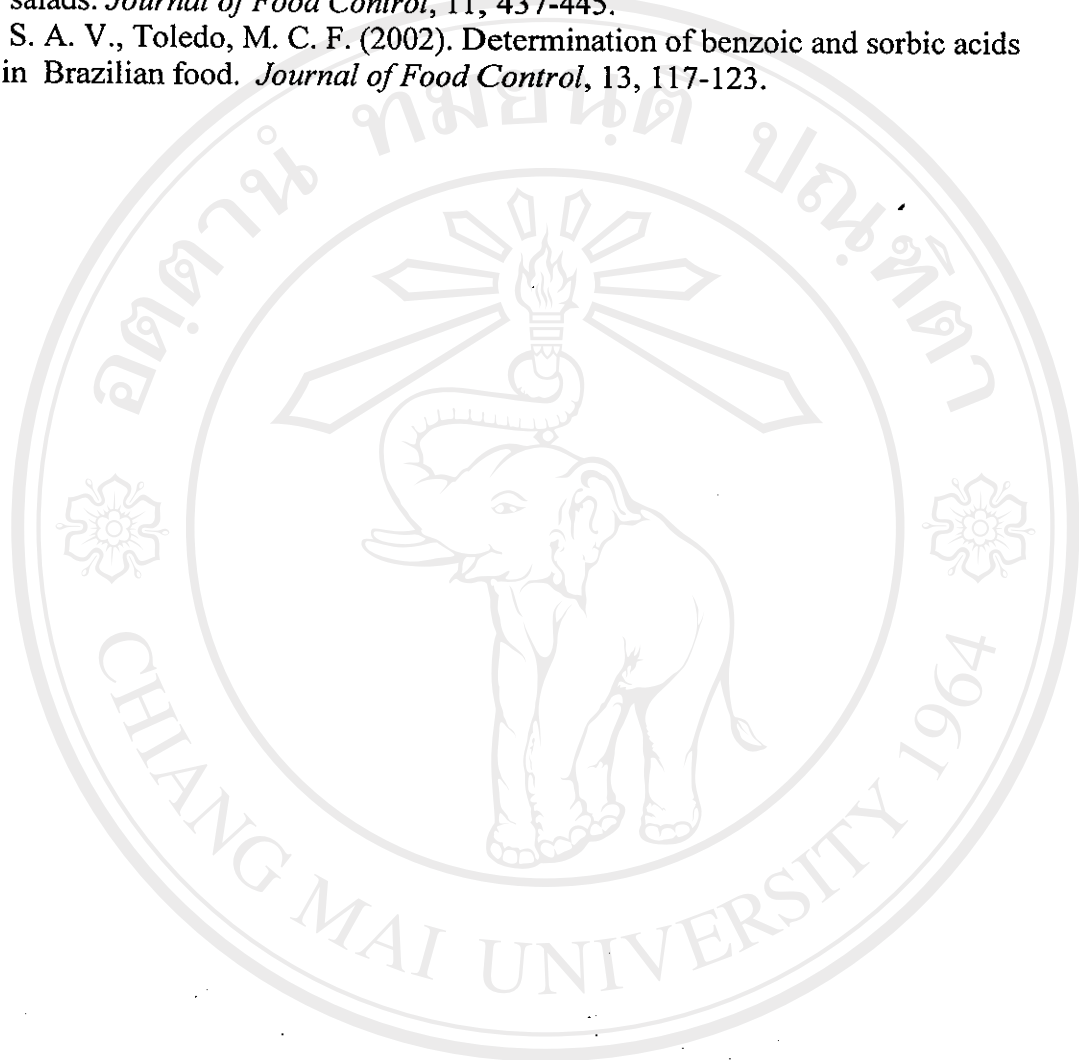
- กระทรวงสาธารณสุข. (2547). สถานที่ผลิตอาหารผ่านเกณฑ์ GMP. ใน *แนวทางการปฏิบัติงาน Healthy Thailand 2547*. หน้า 45-49.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2536). *ประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร*.
- ขวัญตา กังวาลชिरธาดา และวีระพร แจ่มศรี. (2547). การพัฒนาวิธีการวิเคราะห์กรดเบนโซอิกและซอร์บิกในน้ำผลไม้เข้มข้น. *วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์*, 46 (3) : 121-132.
- ขวัญตา กังวาลชिरธาดา และอโนทัย ศรีรัตนไชย. (2547). คุณภาพและความปลอดภัยของเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท. *วารสารการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม*, 27 (4) : 20- 29
- ขวัญทวี พอค้ำทอง. (2548). “หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไปหรือ GMP (Good Manufacturing Practices).” สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.[ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา <http://www.fostat.biotec.or.th/viewartical> (12 มกราคม 2549)
- โครงการตำราวิทยาศาสตร์อุตสาหกรรมอาหาร. (2526). *วัตถุดิบเสียในอาหาร*. กรุงเทพฯ, โอเดียนสโตร์.
- โครงการอนุรักษ์ผักสีเขียวและมูลนิธิโตโยต้าแห่งประเทศไทย. (2541). *มหัศจรรย์ผัก 108*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). มหาวิทยาลัยมหิดล, กรุงเทพฯ.
- จงรักษ์ แก้วประสิทธิ์. (2545). *พริก*. *วารสารจารย์พา* ปีที่ 9 ฉบับที่ 66 เดือนพฤษภาคม-มิถุนายน.
- จีรายู แส่นอาจหาญ และ ศุภมาส ภัทราคุลย์. (2523). เบนโซเอต และซอร์เบทในอาหารบรรจุภาชนะปิดสนิท, *วารสาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์*, 32 (1) : 37-45.
- จूरิพร อุทัง และ พิษณุพร ทายะมหา. (2548). “ของกินถิ่นล้านนา.” [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา <http://www.lannaworld.com> (5 ตุลาคม 2549)
- จูไรรัตน์ เกิดดอนแฝก. (2537). *ภัยมืดจากสารพิษ*. กรุงเทพฯ, เซษฐ์ สตูดิโอแอนกราฟฟิค ดีไซน์.
- ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.(2002). *กระเทียม*. หนังสือพิมพ์เดลินิวส์ วันที่ 17/1/02 หน้า 12
- ดวงพร วินิจกุล. (2539). การตรวจหาปริมาณสารกันบูดในผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมืองภาคเหนือ. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ธานี ตระกูลอินทร์. (2545). “การศึกษาวิธีการจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร(จี เอ็ม พี) ของโรงงาน ผลิตอาหารขบเคี้ยว บริษัทฟรีโต เลย์ (ประเทศไทย) จำกัด”. วิทยานิพนธ์ บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นริศ ประยูรศักดิ์ และ นันทนา นิ่มเจริญนิยม. การพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารให้สอดคล้องตาม GMP ที่เป็นกฎหมาย (ตอนที่ 1). *วารสารสถาบันอาหาร* 2544; 3(18) : 58-59.
- นิจศิริ เรืองรังษี. (2542). *เครื่องเทศ*. กรุงเทพฯ, สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, หน้า 78-90.
- นิตดา หงษ์วิวัฒน์, ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ และสุภาพรณ เยี่ยมชัยภูมิ. (2548). *ผัก ๓๓๓ ชนิด คุณค่าอาหารและการกิน*. กรุงเทพฯ, สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด.
- นธิยา รัตนานนท์ และวิบูลย์ รัตนานนท์. (2543). *สารพิษในอาหาร*. กรุงเทพฯ, โอเดียนสโตร์.
- บัญญัติ สุขศรีงาม. (2527). *เครื่องเทศที่ใช้เป็นสมุนไพร เล่ม 1*. กรุงเทพฯ, อมรการพิมพ์, หน้า 47-56.
- ไพบูลย์ ชรรมรัตน์วาลิก. (2544). *กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์หาดใหญ่.
- ภุมรินทร์ ตั้งสิทธิศิลป์. (2544). “การประยุกต์ใช้ GMP ในการประเมินความเสี่ยงด้านจุลชีววิทยาของอาหารปรุงสุก”. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาจุลชีววิทยา ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มาริศ ชาญอุไร. (2549). *พืชเครื่องเทศและสมุนไพร*. กรมวิชาการเกษตร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doa.go.th/th/ShowArticles.aspx?id=2156>
- รยากร อุตสาหกรรมันท์. (2545). “อิทธิพลของ GMP ทางจุลชีววิทยาของอาหารแช่แข็งและไอศกรีม”. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาจุลชีววิทยา ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. (2540). *พืชเครื่องเทศและสมุนไพร*. กรุงเทพฯ, สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- รังษิมา พิบูลชัยสิทธิ์. (2549). “เปรียบเทียบการยืดอายุการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มด้วยวิธีดัดแปลงบรรยากาศ และกระบวนการความดันสูง”. รายงานการค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เรณู ปิ่นทอง. (2535). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, หน้า 63-133.
- ธดาพรรณ แสนคล้าย, จูไร โชติชนาทวีวงศ์, ใจภักดิ์ พรหมพันธ์ และคณะ. (2523). *คุณภาพน้ำหวาน หาบแร่จากแหล่งชุมชนในเขตกรุงเทพมหานคร,วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์*

- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 32 (3) : 121-132
- วรารภรณ์ สีพิพัฒน์ไพบุลย์.(ม.ป.พ.). คู่มือการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง Instrumental Analysis of food (HPLC). กองวิเคราะห์อาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์.
- วันทนิษฐ์ จำเลิศ. (2542). เอกสารประกอบการฝึกอบรมเรื่อง การวิเคราะห์สารกันเสียในอาหาร ด้วยเทคนิค HPLC . กองอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. 3-8 หน้า.
- ศิวาพร ศิวเวทช. (2546). วัตถุเจือปนอาหาร (เล่ม 1). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริม และฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. 21-36 หน้า.
- ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย. (2545). “น้ำดื่ม & น้ำแข็ง.”[ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา <http://rdd.mcot.net/np/45/05/08/29.htm> (12 พฤศจิกายน 2548)
- สินธนา ถีนานูรักษ์.(2542). การแปรรูปผักและผลไม้.ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 205 หน้า.
- สุธีวีวรรณ ศรีอุโปโย และ จุริย์ บริสุทธานารักษ์. (2529). สารเจือปนในอาหารสำเร็จรูปในภาคเหนือ, วารสาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 28(4) : 343-358.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. (2545). จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ, โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 470 หน้า.
- สุมาลี เหลืองสกุล. (ม.ป.พ.). จุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, หน้า 1-104.
- สุวิมล กิรติพิบูล. (2544). ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย. กรุงเทพฯ, สำนักพิมพ์ ส.ส.ท., 184
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. (2543). “บัญชีแนบท้ายประกาศ กระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป” ใน คู่มือผลิตภัณท์อาหารเพื่อเศรษฐกิจชุมชน. หน้า 179-184.
- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่. (2547). คู่มืออาจารย์ที่ปรึกษา (GMP เอื้ออาหาร). หน้า 1-6 .
- ห้องสมุดสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. “มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำพริกหนุ่ม.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://library.tisi.go.th/t/fulltext/cps/alphabetical/pl.html> (12 พฤศจิกายน 2548)
- AOAC. (1998). *Bacteriological Analytical Manual*. 8<sup>th</sup> ed. Gaithersburg, USA , AOAC International.
- AOAC. (2000). *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists*. 17<sup>th</sup> ed. The Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C. 1141P.

- Blocher, J.C., Busta, F.F. and Sofos, J.N. (1982). Influence of Potassium Sorbate and pH on the Strain of type A and B Clostridium botulinum. *Journal of Food science*, 47, 2028-2032.
- Chikthimmah, N., Laborde, L.F., and Beelman, R.B. (2003). Critical factors affecting the Destruction of Escherichia coli 0157:H7 in Apple Cider Treat with Fumaric Acid and Sodium Benzoate. *Journal of Food science*, 68, 1438-1442.
- Chipley, J. R. 1993. Sodium Benzoate and benzoic acid, p. 11-48. In Davidson, P.M. and Branen, A.L. Antimicrobials in Foods. Macel Dekker, New York.
- Davidson, P. M.(2001). Chemical preservative and natural antimicrobial compounds. In "Food Microbiology : Fundamentals and Frontiers," ed. M. P. Doyle, L. R. Beuchat, and T. J. Montville, 2<sup>nd</sup> ed., pp. 593-627. ASM Press, Washington, D.C.
- Davidson, P. M. and Juneja, V. K. (1990). Antimicrobial agents. In Branen, A.L., Davidson, P. M. and Salminen, S. Food Additives. Macel Dekker, New York.
- Ferreira, I. M. P. L. O., Mendes, E., Brito, P., Ferreira, M. A. (2000). Simultaneous determination of benzoic and sorbic and sorbic acids in quince jam by HPLC. *Journal of Food Research International* , 33, 113-117.
- Jay, J. M. (1996). *Modern food microbiology*. New York: Chapman & Hall.
- Luck, E. (1986). Sorbic Acid as Food preservatives. *Int.Flavors Food Additive*, 7(3),122-124.
- Mota, F. J. M., Ferreira, I. M. P. L. V. O., Cunha, S. C., Beatriz, M., Oliveira, P. P. (2003). Optimisation of extraction procedures for analysis of benzoic and sorbic acids in foodstuffs. *Journal of Food Chemistry*, 82, 469-473.
- Mihya.G.F. (1999). Determination of Benzoic and Sorbic Acid in Labaneh by High performance Liquid Chromatography. *Journal of Food Composition and analysis*, 11, 56-61.
- Onishi, Y. A., Yomota, C., Sugimoto, N., Kubota, H., Tanamoto, K. (2004). Determination of benzoyl peroxide and benzoic acid in wheat flour by high-performance liquid chromatography and its identification by high-performance liquid chromatography-mass spectrometry . *Journal of Chromatography* , 1040, 209-214.
- Praphailong, W., Fleet, G.H. (1997). The effect of pH, sodium Chloride, sucrose, sorbate and benzoate on the growth of food spoilage yeasts. *Journal of Food Microbiology*, 14, 459-468.
- Robach, M.C.(1980). Use of Preservatives to control microorganisms in food .*Food technol*,34(10), 81-84.
- Saad, B., Bari, M. F., Saleh, M. I., Ahmad, K., Khairuddin, M., Talib, M. (2004). Simultaneous determination of preservatives (benzoic acid, sorbic acid, methylparaben and propylparaben) in foodstuffs using high-performance liquid chromatography. *Journal of Chromatography* , 1073, 393-397.
- Sagoo, S.K., Board, R., Roller,S. (2001). Chitosan potentiates the antimicrobial action of sodium benzoate on spoilage yeast. *Letters in Applied Microbiology*, 34, 168-172.
- Sofos, J. N. (1995). Antimicrobial agents. *Food additive toxicology* , 501-529
- Soriano, J.M., Prieto, I., Molt'o, J.C., and Mañes, J.(2004). A review of the application of hazard analysis and critical control point system to salad served in restaurant of Valencia University. *International Journal of Food Science and Technology*, 40, 333-336.

- Soriano, J.M., Rico, H., Molt'o, J.C., and Mañes, J.(2002).Effect of introduction of HACCP on the microbiological quality o some restaurant meals., *Journal of Food Control*, 13, 253-261.
- Tome, M. M., Vera, A. M., Murcia, M. A. (2000). Improving the control of food production in catering establishments with particular reference to the safety of salads. *Journal of Food Control*, 11, 437-445.
- Tfouni, S. A. V., Toledo, M. C. F. (2002). Determination of benzoic and sorbic acids in Brazilian food. *Journal of Food Control*, 13, 117-123.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved