

เอกสารอ้างอิง

- กองโภชนาการ กรมอนามัย. 2530. ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนของที่กินได้ 100 กรัม.
- กระทรวงอุตสาหกรรม. 2547. ประกาศฉบับที่ 284 เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
ผักกาดคอง มพช.๒๘๔/๒๕๔๗.
- ธีรพร กงบังเกิด, 2551, “การแปรรูปอาหารโดยใช้ความดันสูง” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
http://www.agi.nu.ac.th/agmis/download/publication/70_file.pdf
(3 August 2008).
- นิธิยา รัตนานนท์. 2545. เคมีอาหาร. เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 324-329.
- นงลักษณ์ สุวรรณพินิจ. 2544. จุลชีววิทยาทั่วไป. พิมพ์ครั้งที่ 3., กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย. หน้า 104-105.
- มหาวิทยาลัยมหิดล. 2551. “ข้อมูลพฤกษศาสตร์” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://www.medplant.mahidol.ac.th/pubhealth/allium.html> (23 กุมภาพันธ์ 2551)
- วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล. 2539. จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร. โอ.เอส.พรีนติ้งเฮาส์.
กรุงเทพมหานคร.
- วิเชียร ลีลาวัชรมาศ. 2534. การผลิตอาหารหมักจากแลคติกแอซิกแบคทีเรีย. โปรซีดดิ้งส์แลคติก,
แลคติกแอซิกแบคทีเรียในอุตสาหกรรมอาหารไทย ครั้งที่ 1 28-29 ตุลาคม
2534. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์บางเขน กรุงเทพมหานคร.

วัชรภรณ์ เวียงอินทร์.2549. การแปรรูปแฮมฝรั่งด้วยเทคนิคความดันสูงและความร้อน.การค้นคว้าแบบอิสระปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สมใจ ศิริโชค. 2544. จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: ศูนย์สื่อเสริมกรุงเทพ. หน้า 127-133.

สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1., กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. หน้า 284-287.

สุมาลี เหลืองสุกุล. 2541. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2., กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชัยเจริญ, หน้า 75-80.

อรรถพล สุจริตรักษ์. 2549. การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมโดยใช้เทคโนโลยีเชือบริสุทธีเริ่มต้น. วิทยานิพนธ์. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

AOAC.2000.Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists.17th ed. The Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C., 1141.

Bacteriological Analytical Manual Online.2001.

Chang, K.S., Kim, M.J., Kim, S.D. 1995. Effect of ginseng on the preservability and quality of Chinese cabbage kimchi. J. Korean Soc. Food Nutr., 24: 313-322.

Cheigh,H.S , Park,K.Y 1994. Biochemical, microbiological, and nutritional aspects of kimchi (Korean fermented vegetable products). Crit Rev Food Sci Nutr 34:175-203.

Cho, N.C. and Jhon, D.Y. 1988. Effects of garlic extracts on the aerobic bacteria isolated from kimchi. Korean J. Food Sci. Technol., 20: 357-362.

Choi, I.K., Jung, S.H., Kim, B.J., Park, S.Y., Kim, J. and Han, H.U. 2003. Novel *Leuconostoc cisterum* starter culture system for the fermentation of kimchi, a fermenter cabbage product. Antonie van Leeuwenhoek, 84: 247-253.

Choi, W.Y. and Park, K.Y. 2000. Increased preservative and antimutagenic activities of kimchi with addition of green tea leaves. J. Food Sci. Nutr., 5: 189-193.

Choi, Y.M., Whang, J.H., Kim, J.M., Suh, H.J. 2005. The effect of oyster shell powder on the extension of the shelf-life of kimchi. Food Control 17: 695-699.

Codex Alimentarius Commission. "Codex Standard For Kimchi" [online]. Available: http://www.codexalimentarius.net/download/standards/365/CXS_223e.pdf (30 September 2007).

Gao, Y.L., Wang, Y.X., Jiang, H.H. 2005. Effect of high pressure and mild heat on *Staphylococcus aureus* in milk using response surface methodology. *Process Biochemistry* 40: 1849-1854.

Ha, D.M. 1994. Suppression of acidic deterioration of kimchi during the fermentation process. In *The Science of Kimchi*, Korean Soc. Food Sci. Technol., Seoul, pp. 43-61.

Houška, M., Strohalm, J., Kocurová, K., Totušek, J., Lefnerová, D., Vrchotová, N., Fiedlerová, V., Holasova, M., Gabrovaká, D., Paulíčková, I. 2006. *Journal of Food Engineering* 77: 386-398.

Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Appearance*. Second edition. An Asian Publication, Maryland, USA. pp. 456-458.

Kim, J.H., Park, J.G., Lee, J.W., Kim, W.G., Chung, Y.J., Byun, M.W. 2007. The combined effects of N₂-packaging, heating and gamma irradiating on the shelf-stability of kimchi. *Dorean fermented vegetable*. *Food Control* 19: 56-61.

Kim, J.M., Kim, I.S. and Yang, H.C. 1987. Storage of salted Chinese cabbage for kimchi. Physicochemical and microbial change during salting of Chinese cabbage. *J. Korean Soc. Food Nutr.*, 16: 75-82.

Kim, K.M. 1998. Increase in swimming endurance capacity of mice by capsaicin. Ph.D. diss., Kyoto University, Kyoto.

Kim, Y.S., Park, K.S., Kyung, K.H., Shim, S.T. and Kim, H.K. 1996. Antibacterial activity of garlic extract against *Escherichia coli*. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 28: 730-735.

Knorr, D., Ledward, D.A., Johnson, D.E., Earnshaw, R.G., Hasting, A.P.M. 1995. *Hydrostatic Pressure Effects on Plant Derived Foods*. Backie Academic & Professional, Glasgow. 123-136.

Lee, S.C. 2004. Effect of Irradiated Red Pepper Powder on Kimchi Quality during Fermentation. *J Food Sci Nutr.*, 9:218-221.

Lee, S.H. and Kim, S.D. 1988. Effect of starter on the fermentation of kimchi. *J. Korean Soc. Food Nutr.*, 17: 342-347.

Lee, Y.H., Yang, I.H. 1970. Studies on the packaging and preservation of kimchi. *J Korean Agric Chem Soc.*, 13: 207-218.

- Lim, C.R., Park, H.K., Han, H.U. 1989. Reevaluation of isolation and identification of gram-positive bacteria in kimchi. *Korean J Microbiol* 27: 404-414.
- Magdougall, D.B. 2002. *Color in Food, Improving quality*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge, England. pp. 458.
- Mheen, T.I. and Kwon, T.W. 1984. Effect of temperature and salt concentration on kimchi fermentation. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 16: 443-450.
- Moerman, F. 2005. High hyfeostatic pressure inactivation of vegetative microorganisms, aerobic and anaerobic spores in pork Marengo, a low acidic particulate food product. *Meat Science* 69: 225-232.
- Nguyen, T.D.T., 2007. Characterization of *Lactobacillus plantarum* PH04, a potential probiotic bacterium with cholesterol-lowering effects. *International Journal of Food Microbiology*. 3; 358-361.
- Ogawa, H., Fukusisa, K., Kubo, Y., Fukumoto, H. 1990. Inactivation effect of pressure does not depend on the pH of the juice. *Agric. Biol Chem.* 54: 1219-1225.
- Panga, R. and Mackey, B. 1999. Membrane damage in pressure-treated cells of *Escheriachia coli*. *European Federation of Food Science and Technology*. 22-24.
- Park, K.Y. and Cheigh, H.S. 2004. Kimchi. In *Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology*. Marcle Dekker, Inc. New York, U.S.A.
- Park, K.Y., Ha, J.O. and Rhee, S.H. 1996. A study on the contents of dietary fibers and crude fiber in kimchi ingredients and kimchi. *J. Korean Soc. Food Nutr.*, 25: 69-75.
- Plengvidhya, V., Breidt, F. and Fleming, H.P. 2004. Use of RAPD-PCR as a method to follow the progress of starter cultures in sauerkraut fermentation. *Int. J. Food Microbiol.*, 93: 287-296.
- Ro, W.S. 1981. Studies on yeasts related ripening of kimchi. Ph.D. diss. Dongkook University, Seoul.
- Rodrigo, D., Cortès, C., Clynen, E, Sxhoofs, L., Loey, A. and Hendrickx, M. 2006. Thermal and high-pressure stability of purified polygalacturonase and pectinmethylesterase form four different tomato processing varieties. *Food Res. Int.*, 39: 440-448.
- Ennahar, S., Cai, Y. and Fujita, Y. 2002. Phylogenetic Diversity of Lactic Acid Bacteria Associated with Paddy Rice Silage as Determined by 16s Ribosomal DNA Analysis. *Applied and Environmental Microbiology*, 69: 444-451.

- Salunke, D.K. 1984. The book of Kimchi. Korea Press Inc. Korea.
- Shigehisa, T., Ohmori, A., Saito, S., Taja and Hayashi, R. 1991. Effects of high hydrostatic pressure on characteristics of pork slurries and inactivation of microorganisms associated with meat and meat product. *J. Food Microbiol.*, 12: 207-216.
- Simddy, M.A., Martin, J.E., Huppertz, T. and Kelly, A.L. 2006. Microbial shelf-life of high-pressure-homogenised milk. *Int Dairy J.* 17: 29-32.
- Shin, D.H., Kim, M.S., Han, J.S., Lim, D.K. and Bak, W.S. 1996. Change of chemical composition and microflora in commercial kimchi. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 28: 137-145.
- So, M.H., Shin, M.Y. and Kim, Y.B. 1996. Effects of psychrotrophic lactic acid bacterial starter on kimchi fermentation. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 28: 806-813.
- Son, K.H. 1991. Variety and use of kimchi. *Korean J Diet Cult* 6:503-520.
- Song^a, H.P., Kim^a, D.H., Yook^b, H.S., Kim^c, K.S., J.H. and Byun^a, M.W. Application of gamma irradiation for aging control and improvement of shelf-life of kimchi, Korean salted and fermented vegetables. *Radi. Phys. Chem.*, 71: 55-58.
- The Garlic Information Center. 2008. "An International Information Service on the Medicinal Benefits of Garlic". [online]. Available <http://www.garlic.mistral.co.uk/> t (3 August 2008).
- Whang, K.C., Chung, Y.S. and Kim, H.S. 1960. Microbiological studies on kimchi: isolation and identification of aerobic bacteria. *Bull Sci Res Inst* 5: 51-55.
- Yokoi, Kawasaki, K.I., Nishitani, G., Taketo, A. and Kodaira, K.I. 2006. Fermentation of Jerusalem Artichoke with or without Lactic Acid Bacteria Starter Cultures. *Food Sci. Technol*, 12(3): 231-234.
- Yun, J.W., Kang, S.C. and Song, S.K. 1996. Mannitol Accumulation during Fermentation of Kimchi. *J. Ferment. Bioeng.*, 81(3): 279-280.
- Zlatica, K. and Jolana, K. 2003. Optimisation of Method of Fermentation of Cabbage Juice. *Czech J. Food Sci.*, 22(2): 39-50.