

เอกสารอ้างอิง

กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2551). “เกณฑ์ค้ำจุนจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก”. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.chemlabthailand.com/regulations/micro2551.pdf> (26 ตุลาคม 2554).

นิธิยา รัตนพานนท์. (2545). *เคมีอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

มาลัยวรรณ อารยะสกุล และวรรณบุลย์ กาญจนกูญชร. (2546). *เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์*. ใน คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บก.), *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร* (หน้า 315-316), กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ลักขณา รุจนะไกรกานต์. (2540). *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์*. เล่ม 1. พิมพ์ครั้งที่ 2. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นงลักษณ์ สุวรรณพานิช และปรีชาสุวรรณพานิช. (2548). *จุลชีววิทยาทั่วไป*. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ศิวาพร ศิวเวชช. (2546). *วัตถุเจือปนอาหาร*. เล่ม 1. นครปฐม : โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.

สายสนม ประดิษฐ์ดวง. (2546a). การถนอมรักษาอาหารด้วยสารเคมี. ใน คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บก.), *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร* (หน้า 231-235), กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สายสนม ประดิษฐ์ดวง. (2546b). การให้ความร้อนด้วยพลังงานไมโครเวฟและการฉายรังสีอาหาร. ใน คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บก.), *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร* (หน้า 231-235), กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- สุมนทนา วัฒนสินธุ์. (2549). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : จามจุรีโปรดักท์.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. (2527). “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร”. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา http://www2.fda.moph.go.th/law/Law_Book_1.asp?productcd=3&lawid=300012&lawname=%BB%C3%D0%A1%D2%C8%A1%C3%D0%B7%C3C7%A7%CA%D2%B8%D2%C3%B3%CA%D8%A2%E0%A1%D5%E8%C2C7%A1%D1%BA%C7%D1%B5%B6%D8%E0%A8%D7%CD%BB%B9%E3%B9%CD%D2%CB%D2%C3%A9%BA%D1%BA%B7%D5%E884&language=t&Contents=1&v_call=lawlink&historylink=/law&arg_language=t (26 ตุลาคม 2554).
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. (2532). “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 119 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)”. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.fda.moph.go.th/fda-net/html/product/food/ntfmoph/ntf119.htm> (27 ตุลาคม 2554).
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. (2548). “มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ไม้ปรุงรส”. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา http://app.tisi.go.th/otop/pdf_file/tcps75548.pdf (26 ตุลาคม 2554).
- เอกสารวิชาการคณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร. (2546). “เทคโนโลยีเฮิร์ดเคิล (*Hurdle Technology*)”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://conf.agi.nu.ac.th/agmis/publication/view_publication.asp?Ref_Type=03&EduYear=2546 (4 กรกฎาคม 2552).
- Ahn, J., Grunb, I.U., Mustapha, A. (2007). Effects of plant extracts on microbial growth, color change, and lipid oxidation in cooked beef. *Food Microbiology*, 24, 7-14.
- Akamittath, J.G., Brekke, C.J., Schanus, E.G. (1990). Lipid oxidation and color stability in restructured meat system during frozen storage. *Journal of Food Science*, 55, 1513-1517.
- AOAC. (2000). *Official Methods of AOAC International*. 17th ed. USA : The Association of Official Analytical Chemists, Inc.

- Balamatsia, C.C., Patsias, A., Kontominas, M.G., Savvaidis, I.N. (2007). Possible role of volatile amines as quality-indicating metabolites in modified atmosphere-packaged chicken fillets: Correlation with microbiological and sensory attributes. *Food Chemistry*, 104, 1622-1628.
- Balamatsia, C.C., Rogga, K., Badeka, A., Kontominas, M.G., Savvaidis, I.N. (2006). Effect of low dose irradiation on microbiological, chemical and sensory characteristics of chicken meat stored aerobically at 4 °C. *Journal of Food Protection*, 69, 1125-1133.
- Barbut, S. (2002). *Poultry Products Processing An Industry Guide*. New York : CRC Press.
- Beltran, E., Pla, R., Yuste, J., Mor-Mur, M. (2004). Use of antioxidants to minimize rancidity in pressurized and cooked chicken slurries. *Meat Science*, 66, 719-725.
- Blackburn, W. (2006). *Food spoilage microorganisms*. England : Woodhead Publishing Ltd.
- Bourne, M. (1978). Texture profile analysis. *Food Technology*, 32, 62-66.
- Bozkurt, H. (2006). Utilization of natural antioxidants: Green tea extract and *Thymbra spicata* oil in Turkish dry-fermented sausage. *Meat Science*, 73, 442-450.
- Carballo, J., Cofrades, S., Fernández-Martín, F., Jiménez-Colmenero, F. (2001). Pressure-assisted gelation of chemically modified poultry meat batters. *Food Chemistry*, 75, 203-209.
- Chouliara, E., Karatapanis, A., Savvaidis, I.N., Kontominas, M.G. (2007). Combined effect of oregano essential oil and modified atmosphere packaging on shelf-life extension of fresh chicken breast meat, stored at 4 °C. *Food Microbiology*, 24, 607-617.
- Chung, S.L., Jorgensen, K.V., Price, R.L. (1988) Effects of processing temperature and added antimicrobial agents on keeping quality of Mexican-style sauce. *Journal of Food Science*, 53, 1163-1164.
- Davidson, P.M., Juneja, V.K., Branen J.K. (2002). Antimicrobial agents. in A.L. Branen, P.M. Davidson, S. Salminen, J.H. Thorngate III (2nd Eds.), *Food Additives* (pp. 563-620), New York : Marcel Dekker, Inc.
- Devlieghere, F., Vermeiren, L., Debevere, J. (2004). New preservation technologies: Possibilities and limitations. *International Dairy Journal*, 14, 273-285.
- Díaz, P., Garrido, M.D., Bañón, S. (2010). The effects of packaging method (vacuum pouch vs. plastic tray) on spoilage in a cook-chill pork-based dish kept under refrigeration. *Meat Science*, 84, 538-544.

- Economou, T., Pournis, N., Ntzimani, A., Savvaidis, I.N. (2009). Nisin-EDTA treatments and modified atmosphere packaging to increase fresh chicken meat shelf-life. *Food Chemistry*, 114, 1470-1476.
- García-Esteban, M., Ansorena, D., Astiasarán, I. (2004). Comparison of modified atmosphere packaging and vacuum packaging for long period storage of dry-cured ham: Effects on colour, texture and microbiological quality. *Meat Science*, 67, 57-63.
- Garg, V. and Mendiratta, S.K. (2006). Studies on tenderization and preparation of enrobed pork chunks in microwave oven. *Meat Science*, 74, 718-726.
- German, J.B. (2002). Antioxidants. in A.L. Branen, P.M. Davidson, S. Salminen, J.H. Thorngate III (2nd Eds.), *Food Additives* (pp. 523-561), New York : Marcel Dekker, Inc.
- González-Fandos, E. and Dominguez, J.L. (2007). Effect of potassium sorbate washing on the growth of *Listeria monocytogenes* on fresh poultry. *Food Control*, 18, 842-846.
- Hassan, O. and Fan, L.S. (2005). The anti-oxidation potential of polyphenol extract from cocoa leaves on mechanically deboned chicken meat (MDCM). *LWT-Food Science and Technology*, 38, 315-321.
- Hinton Jr., A., Cason, J.A., Ingram, K.D. (2004). Tracking spoilage bacteria in commercial poultry processing and refrigerated storage of poultry carcasses. *International Journal of Food Microbiology*, 91, 155-165.
- Hwang, C. and Beuchat, L.R. (1995). Efficacy of a lactic acid/sodium benzoate wash solution in reducing bacterial contamination of raw chicken. *Food Microbiology*, 27, 91-98.
- James, C., Vincent, C., de Andrade Lima, T.I., James, S.J. (2006). The primary chilling of poultry carcasses. *International Journal of Refrigeration*, 29, 847-862.
- Jeun-Horng, L., Yuan-Hui, L., Chun-Chin, K. (2002). Effect of dietary fish oil on fatty acid composition, lipid oxidation and sensory property of chicken frankfurters during storage. *Meat Science*, 60, 161-167.
- Kanner, J. (1994). Oxidative processes in meat and meat products: Quality implications. *Meat Science*, 36, 169-174.

- Kruk, Z.A., Yun, H., Rutley, D.L., Lee, E.J., Kim, Y.J., Jo, C. (2011). The effect of high pressure on microbial population, meat quality and sensory characteristics of chicken breast fillet. *Food Control*, 22, 6-12.
- Leistner, L. (2000). Basic aspects of food preservation by hurdle technology. *International Journal of Food Microbiology*, 55, 181-186.
- Linton, M., McClements, J.M.J., Patterson, M.F. (2004). Changes in the microbiological quality of vacuum-packaged, minced chicken treated with high hydrostatic pressure. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 5, 151-159.
- Li, Y., Yao, D., Wang, D., Xu, W., Zhu, Y., Jin, B. (2010). Sensory, physicochemical and microbiological changes in water-cooked salted duck during storage at 4°C. *Asian-Australasian Journal of Animal Science*, 23 (7), 960-964.
- Lopetcharat, K., Choi, Y.J., Park, J.W., Daeschel, M.A. (2001). Fish sauce products and manufacturing: a review. *Food Review International*, 17, 65-88.
- Malle, P. and Poumeyrol, M. (1989). A new chemical criterion for the quality of fish: trimethylamine/total volatile basic nitrogen. *Journal of Food Protection*, 50, 419-423.
- Mastromatteo, M., Lucera, A., Sinigaglia M., Corbo, M.R. (2009). Combined effects of thymol, carvacrol and temperature on the quality of non conventional poultry patties. *Meat Science*, 83, 246-254.
- Mataragas, M., Drosinos, E.H., Metaxopoulos, J. (2003). Antagonistic activity of lactic acid bacteria against *Listeria monocytogenes* in sliced cooked cured pork shoulder stored under vacuum or modified atmosphere at 4 ± 2 °C. *Food Microbiology*, 20 (2), 259-265.
- McCarthy, T.L., Kerry, J.P., Kerry, J.F., Lynch, P.B., Buckley, D.J. (2001). Evaluation of the antioxidant potential of natural food/plant extracts as compared with synthetic antioxidants and vitamin E in raw and cooked pork patties. *Meat Science*, 57, 45-52.
- Min, J.S., Lee, S.O., Jang, A., Jo, C., Lee, M. (2007). Control of microorganisms and reduction of biogenic amines in chicken breast and thigh by irradiation and organic acids. *Poultry Science*, 86, 2034-2041.
- Miranda, L.T., Rakovski, C., Were, L.M. (2012). Effect of Maillard reaction products on oxidation products in ground chicken breast. *Meat Science*, 90 (2), 352-360.

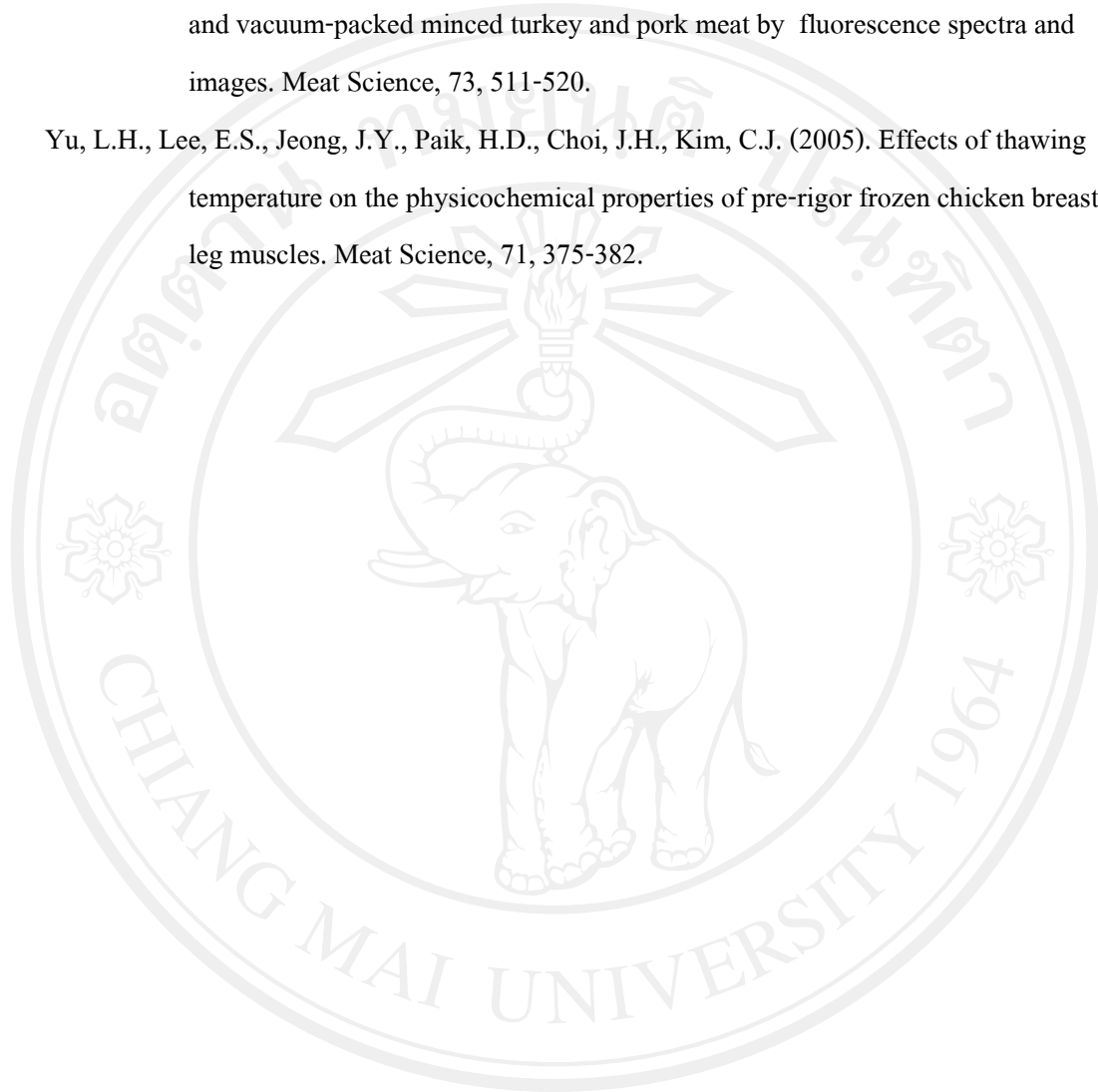
- Mohamed, H.M.H. and Mansour, H.A. (2011). Incorporating essential oils of marjoram and rosemary in the formulation of beef patties manufactured with mechanically deboned poultry meat to improve the lipid stability and sensory attributes. *LWT - Food Science and Technology*, 45, 79-87.
- Mossel, D.A.A., Eelderink, L., Koopmans, M., Rossen, F.V., (1979). Influence of carbon source, bile salts and incubation temperature on recovery of *Enterobacteriaceae* from foods using MacConkey-type agars. *Journal of Food Protection*, 42, 470-475.
- Namwong, S., Hiraga, K., Takada, K., Tsunemi, M., Tanasupawat, S., Oda, K. (2006). A halophilic serine proteinase from *Halobacillus* sp. SR5-3 isolated from fish sauce: Purification and characterization. *Bioscience Biotechnology and Biochemistry*, 70 (60), 1395-1401.
- Namwong, S., Tanasupawat, S., Smitinont, T., Visessanguan, W., Kudo, T., Itoh, T. (2005). Isolation of *Lentibacillus salicampi* strains and *Lentibacillus juripiscarius* sp. nov. from fish sauce in Thailand. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 55, 315-320.
- Naveena, B.M., Sen, A.R., Vaithyanathan, S., Babji, Y., Kondaiah, N. (2008). Comparative efficacy of pomegranate juice, pomegranate rind powder extract and BHT as antioxidants in cooked chicken patties. *Meat Science*, 80, 1304-1308.
- Ntzimani, A.G., Giatrakou, V.I., Savvaidis, I.N. (2010). Combined natural antimicrobial treatments (EDTA, lysozyme, rosemary and oregano oil) on semi cooked coated chicken meat stored in vacuum packages at 4 °C: Microbiological and sensory evaluation. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 11, 187-196.
- Parra, V., Viguera, J., Sánchez, J., Peinado, J., Espárrago, F., Gutierrez, J.I., Andrés, A.I. (2010). Modified atmosphere packaging and vacuum packaging for long period chilled storage of dry-cured Iberian ham. *Meat Science*, 84, 760-768.
- Patsias, A., Badeka, A.V., Savvaidis, I.N., Kontominas, M.G. (2008). Combined effect of freeze chilling and MAP on quality parameters of raw chicken fillets. *Food Microbiology*, 25, 575-581.

- Patsias, A., Chouliara, I., Badeka, A., Savva, I.N., Kontominas, M.G. (2006). Shelf-life of a chilled precooked chicken product stored in air and under modified atmospheres: microbiological, chemical, sensory attributes. *Food Microbiology*, 23, 423-429.
- Pokorny, P. (1981). Stabilisation of fats by phenolic antioxidants. *Journal of Canadian Institute of Food Technology*, 4, 68-73.
- Ruusunen, M. and Puolanne, E. (2005). Reduction sodium intake from meat products. *Meat Science*, 70, 531-541.
- Samelis, J., Kakouri, A., Rementzis, J. (2000). The spoilage microflora of cured, cooked turkey breasts prepared commercially with or without smoking. *International Journal of Food Microbiology*, 56, 133-143.
- Scandamis, P. and Nychas, G.-J.E. (2001). Effect of oregano essential oil on microbiological and physico-chemical attributes of minced meat stored in air and modified atmospheres. *Journal of Applied Microbiology*, 91, 1011-1022.
- Sebranek, J.G., Sewalt, V.J.H., Robbins, K.L., Houser, T.A. (2005). Comparison of a natural rosemary extract and BHA/BHT for relative antioxidant effectiveness in pork sausage. *Meat Science*, 69, 289-296.
- Selani, M.M., Contreras-Castillo, C.J., Shirahigue, L.D., Gallo, C.R., Plata-Oviedo, M., Montes-Villanueva, N.D. (2011). Wine industry residues extracts as natural antioxidants in raw and cooked chicken meat during frozen storage. *Meat Science*, 88, 397-403.
- Smiddy, M., Papkovskaia, N., Papkovsky, D.B., Kerry, J.P. (2002). Use of oxygen sensors for the non-destructive measurement of the oxygen content in modified atmosphere and vacuum packs of cooked chicken patties; impact of oxygen content on lipid oxidation. *Food Research International*, 35, 577-584.
- Somboonpanyakul, P., Barbut, S., Jantawat, P., Chinprahast, N. (2007). Textural and sensory quality of poultry meat batter containing malva nut gum, salt and phosphate. *LWT-Food Science and Technology*, 40, 498-505.
- Tang, S., Kerry, J.P., Sheehan, D., Buckley, D.J., Morrissey, P.A. (2001). Antioxidative effect of added tea catechins on susceptibility of cooked red meat, poultry and fish patties to lipid oxidation. *Food Research International*, 34, 651-657.
- Toldrá, F. (2010). *Handbook of Meat Processing*. USA : A John Wiley & Sons, Inc., Publication.

Veberg, A., Sørheim, O., Moan, J., Iani, V., Juzenas, P., Nilsen, A.N., Wold, J.P. (2006).

Measurement of lipid oxidation and porphyrins in high oxygen modified atmosphere and vacuum-packed minced turkey and pork meat by fluorescence spectra and images. *Meat Science*, 73, 511-520.

Yu, L.H., Lee, E.S., Jeong, J.Y., Paik, H.D., Choi, J.H., Kim, C.J. (2005). Effects of thawing temperature on the physicochemical properties of pre-rigor frozen chicken breast and leg muscles. *Meat Science*, 71, 375-382.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved