

เอกสารอ้างอิง

กรมเศรษฐกิจการประมง. 2547. *สถิติ:การเพาะเลี้ยงกุ้งทะเลปี 2545*, 50 หน้า. กรุงเทพฯ: กรมประมง .

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์. 2529. สถานการณ์การส่งออกสินค้าเกษตร ประมง และอุตสาหกรรม การเกษตร ในระยะ 6 เดือนแรก และแนวโน้มระยะ 6 เดือน หลังของปี พ.ศ. 2530. *ข่าวการประมง* 12(9): 21-42.

กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ. 2528. *งานบริการออกใบรับรองคุณภาพสินค้าสัตว์น้ำประจำปีงบประมาณ 2528*, 273 หน้า. กรุงเทพฯ: กรมประมง.

เกรียงศักดิ์ สายชนู, เกรียงศักดิ์ พูนสุข และสงคราม เหลืองทองคำ. 2544. การแพร่กระจายของไวรัส โอ พาราอีโมไลติคัส ในน่านน้ำไทย ผลการสำรวจปี 2521- 2524. *การสัมมนาครั้งที่ 2 การวิจัยคุณภาพน้ำและทรัพยากรมีชีวิตในน่านน้ำไทย*, หน้า 255-261. กรุงเทพฯ:สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.

คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2540. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

คลอรีน(online) : http://www.ccohs.ca/oshanswers/chemicals/chem_profiles/chlorine/health-chlorine.htm.

คลอรีน (online) : <http://www.nice.labour.go.th>.

จันทนา อรรถสถาวร. 2544. อุตสาหกรรมอาหารไทยก้าวไกลสู่ตลาดโลก. *ว.พอควอลิตี้*. 3: 15-18.

จันทร์เพ็ญ วิวัฒน์. 2526. *จุลชีววิทยาทางการแพทย์*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์กรุงเทพเวชสาร.

จิราภรณ์ เชาวลิขิตสูมมาวาสี. 2544. ไคติน - ไคโตแซนสารมหัศจรรย์จากธรรมชาติ. *Lab .Today*.

1: 12-20

ธรรมบุญ พงษ์ศรีกูร. 2532. ศักยภาพการส่งออกของอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง, 29 หน้า. กรุงเทพฯ: สมาคมผู้ค้าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและอาหารแช่เยือกแข็งไทย.

ทศพล อมรศิริวัฒนกุล. 2530. มาตรฐานกุ้งเยือกแข็ง (กุ้งเลี้ยงกุลาดำ)เพื่อการส่งออก. *ข่าวการประมง* 13(2) : 36-39.

ธีรพล ประมวลกิจจา. 2534. อุตสาหกรรมการผลิตไคโตแซนจากเปลือกกุ้ง. *ว.อุตสาหกรรมอาหาร* 34(12): 3-7.

นภาพร เชี่ยวชาญ, และ ธนารัตน์ ศรีธรรมานิช. 2547. ไคโตซานกับการยับยั้งจุลินทรีย์ในอาหาร. *อาหาร* 34(2):190-194.

นิตยา พันธุ์บัว และ อารุณี ศรีพรหม. 2538. การปนเปื้อนของเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* ในอาหารแช่แข็งเพื่อส่งออก. *ว.เกษตรพระจอมเกล้า* 13(1):19-26.

นุชจรินทร์ เกตุนิล. 2547. ส่งออกอาหารปี 2547 ขยายตัวต่อเนื่อง...แนวโน้มปี 2548 ยังต้องจับตา. *ว.สถาบันอาหาร* 7(4):21-29.

บังอร เกษมสานต์ และ อรุณ รัตตกุล. 2512. การสำรวจคุณภาพกุ้งสดเพื่อปรับปรุงอุตสาหกรรมกุ้งแช่เย็น. *ว. การประมง* 22(1):79-89.

บุญเยี่ยม เกียรติวุฒิ, อุ่น เกียรติวุฒิ และสุภกิจ อังคสุภากร. 2527. โรคติดต่อระหว่างคนและสัตว์, หน้า 92-96. กรุงเทพฯ:บัณฑิตการพิมพ์.

ป๋วย อุ๋นใจ. 2544. บทความพิเศษ ไคติน – ไคโตซาน สารมหัศจรรย์. *Update*. 2: 40-46.

พูลทรัพย์ วิรุฬกุล, นิรชา วงษ์จินดา, กนกพรรณ ศรีมโนภาส, วราภา มหากาญจนกุล และ

สุดสาย ศรีวานิช. 2547. การวิเคราะห์สภาพปัญหาความเสี่ยงของ *Vibrio cholerae* ในกระบวนการผลิตกุ้งกุลาดำ. ว. การประมง 57(2):117-123.

เพ็ญศรี รอดมา, อูรารัตน์ วุฒิกภรณ์ และ อัษณา ฐานานูวัฒน์. 2530. การศึกษาคุณภาพของกุ้งน้ำจืดและกุ้งทะเลแช่แข็งตลอดฤดูกาลผลิตเพื่อการส่งออก. ข่าวประมง 13(11):41-44.

ภัทรพร ยุชาจิต, ศุภยงค์ วรวิฑูมิคุณชัย และ ประเสริฐ สันตินานาเลิศ. 2533. การศึกษาแบคทีเรียที่ประจำอยู่ในทางเดินอาหารของกุ้งกุลาดำ. ว.สงขลานครินทร์ 2:151-157.

ภาวดี เมฆะคานนท์, อศิรา เฟื่องฟูชาติ และ กองเกียรติ คงสุวรรณ. 2542. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไคติน – ไคโตแซน. ใน *Chitin – Chitosan Technical Note*. จัดโดยกลุ่มไคติน – ไคโตแซน โปรแกรมการวิจัยพอลิเมอร์ชีวภาพ ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพหน้าที่ 1-4.

มอก. 2529. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกุ้งแช่เยือกแข็ง (มอก. 115). สำนักมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.

วรรณา ชูฤทธิ์, อรัญ หันพงศ์กิตติกุล และ นัยทัศน์ ภู่อรัมย์. 2533. การตรวจจุลินทรีย์ในอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ.มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ศิริลักษณ์ สุวรรณรังสี. 2541. มาตรฐานผลิตภัณฑ์กุ้ง. ว.สถาบันอาหาร 2(7): 39-40.

ศิริวัฒนา ตอวิวัฒน์, พิระพล เกียมสะอาด, ชีรศักดิ์ วิสวะวาทีน และ บุญชู กองสุข. 2544. ประสิทธิภาพและประสิทธิผลของสารเคมีที่ใช้ในการฆ่าเชื้อโคในระบบประปาหมู่บ้าน. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.

สิริรัตน์ จงกฤษพร, อชยา กังสุวรรณ. และสุติป कुमार รักชิต. 2546. การยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียก่อโรคที่เกิดโดยไคโตซาน. ว. การประมง 56(2): 39- 143.

สุทรวัดน์ เบญจกุล และ ไพรัตน์ โสภโณดร. 2533. ปัจจัยที่มีผลต่อการสกัดโคตินจากเปลือกกุ้ง
แช่บ๊วย. ว.สงขลานครินทร์ 12(4):432-437.

สุนิสา ศรีพงษ์พันธุ์กุล. 2535. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของกุ้งกุลาดำระหว่างการเก็บเกี่ยวและการ
เก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสงขล
านครินทร์.

สุวดี จันทร์กระจ่าง. 2544. การวิจัยและประยุกต์ใช้โคติน/ไคโตแซนในประเทศไทย. รายงานการ
ประชุมประจำปี 2544 ของศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ 22-23 มิถุนายน .

อรพรรณ ธิยาพันธ์. 2546. กิจกรรมการยับยั้งจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารของไคโตแซนจาก
เปลือกหัวกุ้งกุลาดำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

อรยา สุดเชียรกุล. 2541. โรคติดเชื้อ. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ:บริษัท โอลิสติกพับลิชชิง จำกัด.

อภิชาติ หลีหมัด. 2538. ผลของความกระด้างต่อการสูญเสียน้ำหนักกุ้งกุลาดำแช่แข็ง. ปัญหาพิเศษ
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

อรัญ หันพงษ์กิตติกุล. 2516. การปรับปรุงคุณภาพกุ้งแช่เย็น. ว.วิทยาศาสตร์การอาหาร 6(2): 28-34.

อัชยา กังสุวรรณ. 2541. ไคติน:ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติสำหรับศตวรรษที่ 21. ว.การประมง
51(1):57-67.

Albert, M.J., Bhuiyan, N.A., Talukder, K.A., Faruque, A.S.G., Nahar, S., Faruque, S.M.,
Ansaruzzaman, M. and Rahman. M. 1997. Phenotypic and genotypic changes in *Vibrio*
cholerae O139 Bengal. *J. Clin. Microbiol* 35:2588-2592.

Alistiar, M.S. 1995. *Food polysaccharides and their application*. New York: Marcel Dekker,
Inc.

- Andrews, L.S., Key, A.M., Martin, R.L., Grodner, R. and Park, D.L. 2002. Chlorine dioxide wash of shrimp and crawfish an alternative to aqueous chlorine. *Food Microbiol* 19:261- 267.
- APHA. 1975. *Standard Methods for the Examination of Water and Waste-water*(14thed.), 1193 pp. New York: American Public Health Association.
- Barbara, J.H., John, K.I.I., Sally, J.R., Alice, S.W. and Richard C.T. 1987. *Clinical and pathogenic microbiology*. St. Louis : C.V. Mosby Co.
- Baffone, W., Pianehi, A., Bruscolini, F., Barbieri, E. and Citterio, B. 2000. Occurrence and expression of virulence-related properties of *vibrio* species isolated from widely consumed seafood products. *Int. J. Food Microbiol* 54:9-18.
- Bailey, J.S., Thomson, J.E., Cox, N.A. and Shackelford, A.D. 1986. Chlorine spray washing to reduce bacterial contamination of poultry processing equipment. *Poultry Sci.* 65 (6):1120-1123.
- Bacteriological Analytical Manual *Online*. 2001. <http://www.cfsan.fda.gov/~cbam/bam-a2.html>
- Benenson, A.S. 1991. Cholera. In Evans, A.S. and Brachman, P.S. (eds.). *Bacterial Infections of Humans, Epidemiology and Control*(2nd), pp. 207-225. New York: Plenum.
- Brayton, P.R., Tamplin, M.L., Huq, A. and Colwell, R.R.1987. Enumeration of *Vibrio cholerae* O1 in Bangladesh waters by fluorescent-antibody direct viable count. *Appl. Environ. Microbiol* 53:2862-2865.
- Brown, M.H. 1991. Microbiological aspects of frozen foods. In Bald W.B. (ed.). *Freezing: Today and Tomorrow*, pp. 15-25. Great Britain: Springer-Verlag .

- Brzeski, L.L. and Prudden, J.F. 1987. Chitin and Chitosan-putting waste to good use. *INFOFISH International* 5 : 31-36.
- Chan, K.Y., Woo, M.L., Lam, L.Y. and French, G.L. 1989. *Vibrio parahaemolyticus* and other halophilic vibrios associated with seafood in Hong Kong. *J. Appl. Bacteriol* 66:57-64.
- Chaudhuri, K., Bhadra, R.K. and Das, J. 1992. Cell surface characteristics of environmental and clinical isolates of *Vibrio cholerae* non- O1. *Appl. Environ. Microbiol* 58:3567-3573.
- Chen, C.S., Liao, W.Y. and Tsai, G.J. 1998. Antibacterial effects of N – sulfonated and N-sulfobenzoyl chitosan and application to oyster preservative. *J. Food Protect* 61:1124-1128.
- Cheremisinoff, N.P., Cheremisinoff, P.N. and Trattner, R.B. 1981. *Chemical and Nonchemical Disinfection*, 172 pp. Michigan :Ann Arbor Science Publishers, Inc.
- Chowdhury, M.A.R., Huq, A., Xu, B., Madeira, F.J.B. and Colwell, R.R. 1997. Effect of alum on free-living and copepod-associated *Vibrio cholerae* O1 and O139. *Appl. Environ. Microbiol* 63:3323-3326.
- Cook, D.W., O'Leary, P., Hunsucker, J.C., Sloan, E.M., Bowers, J.C., Blodgett, R.J., and Deola, A. 2002. *Vibrio vulnificus* and *Vibrio parahaemolyticus* in U.S. retail shell oyster : a national survey from June 1998 to July 1999. *J. Food Prot* 65:79-87.
- Colwell, R.R., Seidler, R.J., Kaper, J., Joseph, S.W., Garges, S., Lockman, H., Manevel, D., Bradford, H., Roberts, N., Remmers, E., Huq, I. and Huq, A. 1981. Occurrence of *Vibrio cholerae* serotype O1 in Maryland and Louisiana estuaries. *Appl. Environ. Microbiol* 41:555-558.

- Colwell, R.R., and Huq, A. 1994. *Vibrio* in the environment: viable but nonculturable *Vibrio cholerae*. In Wachsmuth, I.K., Blanke, P. and Olsvik, O.(eds.). *Vibrio cholerae and Cholera: Molecular to Global Perspectives*, P. 117-133. Washington D.C: ASM Press.
- Cunningham, H.M. and Lawrence, G.A. 1980. Toxicology of compounds resulting from the use of chlorine in food processing. In Jolley, R.L., Brungs, W.A., Cumming, R.B. and Jacobs, V.A. (eds.). *Water Chlorination Environmental Impact and Health Effects* (vol.III), pp. 995-1005. Michigan: Ann Arbor Science Publishers, Inc.
- Darmadji, P. and Izumimoto, M. 1994. Effect of chitosan in meat preservation. *Meat Sci.* 38: 243- 254.
- Depaola, A., Presnell, M.W., Motes, M.L., JR., Mcpheason, R.M., Twedt, R.M., Becker, R.E. and Zywno, S. 1983. Non-O1 *Vibrio cholerae* in shellfish, sediment and waters of the U.S. Gulf Coast. *J. Food Prot* 46:802-806.
- Farmer, J.J. 1991. The family Vibrionaceae. In Balows, A., Truper, H.G., Dworkin, M., Harder, W. and Schleifer, K.H.(eds). *The Prokaryotes, (2nd) A Handbook on the Biology of Bacteria: Ecophysiology, Isolation, Identification, Applications*, pp. 2938-2951. New York: Springer-Verlag.
- Faust, S.D. and Aly, O.M. 1983. *Chemistry of Water Treatment*, 258pp. Woburn: Butterworth Publishers.
- Foegeding, P.M. 1983. Bacterial spore resistance to chlorine compound. *Food Technol* 37 (11):100.
- Food and Agriculture Organization of The United Nation Rome. 1979. *Manuals of food quality control 4. Microbiological analysis*, P. c11.

- Frazier, W.C. and Westhoff, D.C. 1988. *Food Microbiology*, 539 pp. Singapore: McGraw-Hill Book Co.
- Ghaouth, A.E. 1991. Chitosan coating effect on stability and quality of fresh strawberries. *J. Food Sci* 56(6): 1618.
- Ghosh, A.R., Koley, H., De, D., Garg, S., Bhattacharya, M.K., Bhattacharya, S.K., Manna, B., Nair, G.B., Shimada, T., Takeda, T. and Takeda, Y. 1994. Incidence and toxigenicity of *Vibrio cholerae* in freshwater lake during the epidemic of cholera caused by serogroup O139 Bengal in Calcutta, India. *FEMS Microbiol. Ecol* 14:285-291.
- Hadwiger, L.A., Fristensky, B. and Riggleman, R.C. 1984. Chitin, Chitosan and related enzymes. Zikakis J.P. ed, pp. 291-302. Academic press Inc.
- Helander, I. M., Nurmiäho-Lassila, E. L., Ahvenainen, R., Rhoades, J. and Roller, S. 2001. Chitosan disrupts the barrier properties of the outer membrane of gram-negative bacteria. *Int. J. Food microbiol* 71: 235-244.
- Hervio-Health, D., Colwell, R.R., Derrien, A., Robert-Pillot, A., Fournier, J.M. and Pompey, M. 2002. Occurrence of pathogenic *Vibrios* in coastal area of France. *J. Appl. Microbiol* 92:1123-1135.
- Hickman, F.W., JJ., Hollis, D.G., Fanning, G.R., Steigerwalt, A.G., Weaver, R.E. and Brenner, D.J. 1982. Identification of *Vibrio hollisae* sp. from patients with diarrhea. *J. Clin. Microbiol* 15: 395-401.
- Honda, T., Ni, Y., Hata, A., Yoh, M., Miwatani, T., Okamoto, T., Goshima, K., Takakura, H., Tsunasawa, S. and Sakiyama, F. 1990. Properties of a hemolysin related to the thermostable direct hemolysin produced by a kanagawa phenomenon negative, clinical isolate of *Vibrio parahaemolyticus*. *Can. J. Microbiol* 36:395-399.

- Hosseini, H., Cheraghali M.A., Yalfani, R. and Razavilar, V. 2004. Incidence of *Vibrio* spp. in shrimp caught off the south coast of Iran. *Food Control* 15:187-190.
- Huq, A., Small, E.B., West, P.A., Huq, M.I., Rahman, R. and Cowell, R.R. 1983. Ecological relationships between *Vibrio cholerae* and planktonic crustacean copepods. *Appl. Environ. Microbiol* 45:275-283.
- Huq, A., Cowell, R.R., Chowdury, M.A.R., Xu, B., Moniruzzaman, S.M., Islam, M.S., Yunus, M. and Alvert, M.J. 1995. Coexistence of *Vibrio cholerae* O1 and O139 Bengal in plankton in Bangladesh. *Lancet* 345:1249.
- International Commission on Microbiological Specification for Foods. 1974. Microorganism in foods (Vol. 2), pp. 101-102. Toronto:University of Toronto Press.
- International Commission on Microbiological Specification for Foods. 1974. Microorganism in foods (Vol. 5) : *Microbiological Specification of Food pathogens*. London : Blackie Academic and Professional.
- Islam, M.S., Drasar, B.S. and Bradley, D.J. 1990. Survival of toxigenic *Vibrio cholerae* O1 with a common duckweed, *Lemna minor*, in aquatic ecosystem. *Trans. R. Soc. Trop. Med. Hyg* 84:422-424.
- Jeon Y-J., Park P-J. and Kim S-K. 2001. Antimicrobial effect of chitoooligosaccharides produced by bioreactor. *Carbohydr. Polym* 44: 71-76.
- Johnston, J.J., Ghanbari, H.A., Wheeler, W.B., and Kirk, J.R. 1983. Chlorine incorporation in shrimp. *J. Food Sci* 48: 668.
- Kaneko, T. and Cowell, R.R. 1973. Ecology of *Vibrio parahaemolyticus* in Chesapeake Bay. *J. Bacteriol* 113:24-32.

- Kaper, J.B., Lockman, H., Colwell, R.R. and Joseph, S.W. 1979. Ecology, serology and enterotoxin production of *Vibrio cholerae* in Chesapeake Bay. *Appl. Environ. Microbiol* 37:91-103.
- Kaper, J.B., Morris, J.G., Jr. and Levine, M.M. 1995. Cholera. *Clin. Microbiol. Rev* 8:48-86.
- Kendra, D.F. and Hadwiger, L.A. 1984. Characterization of the smallest chitosan oligomer that is maximally antifungal to *Fusarium solani* and elicits pisatin formation in *Pisum sativum*. *Exp. Mycol* 8: 276-281.
- Kirk, J.R. and Michell S.K. 1980. Risks and benefits associated with chlorine in the food industry. In Jolley, R.L., Brungs, W.D., Cumming, R.B. and Jacobs V.A.(eds.). *Water Chlorination Environmental Impact and Health Effects* (vol.III),pp. 284-304. Michigan: Ann Arbor Science Publishers.
- Kim, T.B., Okuda, J., Matsumoto, C., Takahashi, N., Hashimoto, S. and Nishibuchi, M. 1999. Identification of *Vibrio parahaemolyticus* strains at the species level by PCR targeted to the toxR gene. *J. Clin. Microbiol* 37:1173-1177.
- Knorr, D. 1984. Use of chitinous polymers in food. *J. Food Technol* 38: 85-87.
- Knorr, D. 1991. Recovery and utilization of chitin and chitosan in food processing waste management. *Food Technol* 1 (91) :114 -122.
- Laubusch, E.J. 1971. Chlorination and other disinfection process. In The American Water Works Association, Inc. *Water Quality and Treatment*, pp. 158-224. New York: Mcgraw-Hill Book .
- LeChevallier, M.W., Evans T.M. and Seidler., R.J. 1981. Effect of turbidity on chlorination efficiency and bacterial persistence in drinking. *Appl. Environ. Microbiol* 42(1) : 159-167.

- Lee, J.V. 1990. *Vibrio, Aeromonas and Plesiomonas*. In Parker, M.T. and Duerden, B.I. (eds.). *Principles of Bacteriology, Virology and Immunity*, (8th ed. Vol II), pp. 514-527. Philadelphia: B.C. Decker.
- Lenninger, A.L. 1985. *Principles of Biochemistry*. Worth Publisher, Inc.
- Lin, Z., Kumagai, K., Baba, K., Mekalanos, J.J. and Nishibuchi, M. 1993. *Vibrio parahaemolyticus* has a homolog of the *Vibrio cholerae toxR* operon that mediates environment induced regulation of the thermostable direct hemolysin gene. *J. Bacteriol* 175:3844-3855.
- Lin, C.S., Wang, T.K., Lee, C.L., Pan, T.M. Tsai, J.L., Ho, S.I. and Lu, C.H. 2001. Molecular epidemiology of newly emerged *Vibrio cholerae* O139 in Taiwan. *J. Food Drug Anal* 9:224-231.
- Liu, H., Du, Y., Wang, X. and Sun, L. 2004. Chitosan kills bacteria through cell membrane damage. *Int. J. Food microbiol* 95(2004): 147-155.
- Lowry, P.W., McFarland, L.M., Pelitier, B.H., Roberts, N.C., Bradford, H.B., Horndon, J.L., Stoup, D.F., Mathison, J.B., Blake, P.A. and Gunn, R.A. 1989. *Vibrio* gastroenteritis in Louisiana: a Prospective study among attendees of scientific congress in New Orleans. *J. Infect. Dis.* 160:978-984
- Mckane, L. and Kandal, J. 1985. *Microbiology : Essentials and Applications*. New York: McGraw-Hill, Inc.
- Marriott, N.G. 1989. *Principles of Food Sanitation*, 387 pp. New York: Van Nostrand Reinhold.

- Miller, V.L., Taylor, R.K. and Mekalanos, J.J. 1987. Cholerae toxin transcriptional activator ToxR is a transmembrane DNA binding protein. *Cell* 48:271-279.
- Miwatani, T. and Takeda, Y. 1976. *Vibrio parahaemolyticus a Causative Bacterium of Food Poisoning*. Tokyo:Saikon Publishing Co., LTD.
- Miyamoto, Y., Kato, T., Obara, Y., Akiyama, S., Takizawa, K. and Yamai, S. 1969. *In vitro* hemolytic characteristic of *Vibrio parahaemolyticus* : its close correlation with human pathogenicity. *J. Bacteriol* 100:1147-1149.
- Muzzarelli, R.A.A. 1977. Chitin. 309 pp. New York : Pergamon Press Ltd.
- Nalin, D.R., Daya, V., Reid, A., Levine, M.M. and Cisneros, L. 1979. Adsorption and growth of *Vibrio cholerae* on chitin. *Infect. Immun* 25:768-770.
- Nandi, B., Nandy, R.K., Mukhopadhyay, S., Nair, G.B., Shimada, T. and Ghose, A.C. 2000. Rapid Method for species-specific identification of *Vibrio cholerae* using primers targeted to the gene of outer membrane protein OmpW. *J. Clin. Microbiol* 38:4145-4151.
- Nishibuchi, M., Taniguchi, T., Misawa, T., Khaeomane-IAM, V., Honda, T. and Miwatani, T. 1989. Cloning and nucleotide sequence of the genetic encoding the hemolysin related to the thermostable direct hemolysin of *Vibrio parahaemolyticus*. *Infect. Immun* 57:2691-2697.
- No, K.H., Park, Y.N., Lee, H.S. and Meger, P.S. 2002. Antibacterial activity of chitosans and oligomers with different molecular weight. *Int. J. Food Microbiol* 74: 62-72.
- Oliver, J.D. and Kaper, J.B. 1997. *Vibrio* species. In Doyle, M.P., Beuchat, L.R. and

Montville, T.J. (eds). *Food Microbiology Fundamentals and Frontiers*, pp.228-264 .
Washington, D.C. : American Society for Microbiololgy.

Papineau, A.M., Hoover, D.G., Knorr, D. and Farkas, D.F. 1991. Antimicrobial effect
of water-soluble chitosans with high hydrostatic pressure. *Food Biotechnol* 5: 45-57.

Ravel,J., Kniht, I.T., Monahan, C.E., Hill, R.T. and Cowell, R.R. 1995. Temperature-induced
recovery of *Vibrio cholerae* from the viable but non-culturable state: growth or
resuscitation. *Microbiol* 141:377-383.

Rivera, I.N.G., Chun, J., Huq. A., Sack, R.B. and Colwell, R.R. 2001. Genotypes Associated with
virulence in environmental isolates of *Vibrio cholerae*. *Appl. Environ. Microbiol*
67:2421-2429.

Roller, S. and Covill, N. 1999. The Antifungal of chitosan in laboratory media and apple juice.
Int. J. Food Microbiol 47: 67-77.

Roller, S. and Covill, N. 2000. Antimicrobial properties of chitosan in mayonnaise and
mayonnaise- base shimp salads. *J. Food. Protect* 63:257-272.

Sagoo, S., Board, R. and Sibel, R. 2002. Chitosan inhibits growth of spoilage microorganisms in
chilled pork products. *Food microbial* 19:175-182.

Scheusner, D.L., Busta F.F. and Speck., M.L. 1971. Injury of bacteria by sanitizers. *Appl.*
Microbiol 21(1) : 41-45.

Shahidi, F., Arachchi, J.V.K. and Jeon, Y.J. 1999. Applications of chitin and chitosans. *Trend*
Food Sci. Technol 10:37-51.

Simpson, B.K., Gagne, N., Ashie, I. N.A. and Noroozi, E. 1997. Utilization of chitosan

- For preservation of raw shrimp (*Pandulus borealis*). *Food Biotechnol* 11(1): 25-44
- Somers, I.I. 1951. Studies on in-plant chlorination. *Food Technol* 5(2):46-51.
- Soto-Peralta, N.V., Muller, H. and Knorr, D.1989 A research note: Effect of chitosan treatment on the clarify and color of apple juice. *J. Food Sci* 54(2): 495-496.
- Sousa, O.V., Vieira, R.H.S.F., Patel, T.R., Hofer, E. and Mesquita, V. P. 2001. Effect of chlorine on cells of *Vibrio cholerae*. *Food Microbiol* 18: 355-359.
- Sudarshan, N.R., Hoover, D.G. and Knorr, D. 1992. Antibacterial action of chitosan. *Food Biotechnol* 6: 257-272.
- Sykes, G. 1967. *Disinfection and Sterilization*, 486 p. Great Britain. E & F.N. Spon Ltd.,
- Thomson, J.E., Bailey, J.S., Cox, N.A., Posey, D.A. and Carson M.O. 1979. *Salmonella* on broiler carcasses as affected by fresh water input rate and chlorination of chiller water. *J. Food Protect* 42(12):954-955,967.
- Tsai, G.J. and Huey, W. 1999. Antibacterial activity of shrimp chitosan against *Escherichia coli*. *J. Food Protect* 62: 239-243.
- Tsai, G. J., Wu, Z.Y. and Su, W.H. 2000. Antibacterial activity of a chitooligosaccharide mixture prepared by cellulase digestion of shrimp chitosan and its application to milk preservation. *J. Food Protect* 63: 747-752.
- Vanderzant, C. and Nickelson, R. 1972. Survival of *Vibrio parahaemolyticus* in shrimp tissue under various environmental conditions. *Appl. Environ. Microbiol* 23:34-37.

- Wang, G.H. 1992. Inhibition and inactivation of five species of foodborne pathogens by chitosan. *J. Food Protect* 55: 916-919.
- Ward, D.R. and Baj, N.J. 1998. Factor affecting microbiological quality of seafoods. *Food Technol* 42:85-89.
- Wei, C.I., Cook, D.L. and Kirk, L.R. 1985. Use of chlorine compounds in the food industry. *Food Technol* 39(1): 107-115.
- Wolin, M.J. 1973. Cholera Vibrio and related forms. In Burrows, W.(ed.). *Textbook of Microbiology* (20th ed), pp. 520-536. Philadelphia: W.B. Saunders.
- Wong, H.C., Ting, S.H. and Shieh, W.R. 1992. Incidence of toxigenic Vibrios in foods available in Taiwan. *J. Appl. Bacteriol* 73:197-202.
- Wong, H.C., Chen, L.L. and Yu, C.M. 1994. Survival of psychrotrophic *Vibrio mimicus*, *Vibrio fluvialis* and *Vibrio parahaemolyticus* in culture broth at low temperatures. *J. Food Protect* 57:607-610.
- Wong, H.C., Chen, M.C., Liu, S.H. and Liu, D.P. 1999. Incidence of highly genetically diversified *Vibrio parahaemolyticus* in seafood imported from Asian countries. *Int. Food Microbiol* 52:181-188.
- World Health Organization. 1989. *The use of chlorine in processing*, p20 Geneva: WHO.
- Xu, H.S., Roberts, N., Singleton, F.L., Attwell, R.W., Grimes, D.J. and Colwell, R.R. 1982. Survival and viability of nonculturable *Escherichia coli* and *Vibrio cholerae* in the estuarine and marine environment. *Microb. Ecol* 8:313-323.

Xie, W., Xu, P. and Liu, Q. 2001. Antioxidant activity of water- soluble chitosan derivatives. *Bioorgan. Med. Chem. Lett* 11:1699-1701.

Yalpani, M., Johnson, F. and Robinson, L.E. 1992. Antimicrobial activity of some chitosan derivatives. In Brine, C.J., Sanford, P.A. and Zikakis, J.P(ed.), *Advances in Chitin and Chitosan*, P. 543-555. Elsevier Applied Science.

Young, D.H., Kohle, H. and Kauss, H. 1982. Effect of chitosan on membrane permeability of suspension cultured *Glycine max* and *Phaseolus vulgaris* cells. *Plant Physiol* 70:1449-1454.