

## เอกสารอ้างอิง

- คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยรังสิต. 2546. ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์นิวไทยมิตรการพิมพ์ (1996) จำกัด. กรุงเทพมหานคร
- นงลักษณ์ สุวรรณพินิจ และปรีชา สุวรรณพินิจ. 2550. จุลชีววิทยาทั่วไป. พิมพ์ครั้งที่ 6. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพมหานคร
- บุษกร อุดรภิชชาติ. 2547. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ
- ภัก ไทษชนะ. 2547. การทดสอบประสิทธิภาพสารสกัดพริกขี้หนูสดในการยับยั้งเชื้อแบคทีเรียกับความเชื่อในการบริโภคพริกขี้หนู. ภาคนิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต(เทคนิคการแพทย์) คณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- รัตนา อินทรานุปกรณ์. 2547. การตรวจสอบและการสกัดแยกสารสำคัญจากพืชสมุนไพร. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพมหานคร
- วิสาตรี คงเจริญสุนทร. 2547. การสำรวจและทดสอบหาสมุนไพรที่มีฤทธิ์ยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์และต้านอนุมูลอิสระ. ภาคนิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต(ชีววิทยา) คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา
- สุนิสา ศิริพงษ์วุฒิกกร. 2548. ศึกษาฤทธิ์การยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์และผลการต้านอนุมูลอิสระในอาหารไทยประเภทต้มยำ. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
- สมพร จันทเดช. 2541. เอกสารคำสอน วิชา 725-323 พืชสมุนไพรและเครื่องเทศ. แผนกวิชาชีววิทยา ภาควิชาวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. ปัตตานี
- Careaga, M., Fernandez, E., Dorantes, L., Mota, L., Jaramillo, M.E. and Sanchez, H.H. 2003. Antibacterial activity of *Capsicum* extract against *Salmonella typhimurium* and *Pseudomonas aeruginosa* inoculated in raw beef meat. *International Journal of Food Microbiology*, 83:331-335.
- Cichewicz R.H. and Thorpe P.A. 1996. The antimicrobial properties of chile peppers (*Capsicum* species) and their uses in Mayan medicine. *Journal of Ethnopharmacology*, 52:61-70.
- Conforti, F., Statti, G.A. and Menichini, F. 2007. Chemical and biological variability of hot Pepper fruit (*Capsicum annum* var. *acuminatum* L.) in relation to maturity stage. *Journal of Food Chemistry*, 102:1092-1104.

- Duarte, C., Martins, Martins, M.M., Gouveia, A.F., Costa, S.B., Leitoa, A.E. and Gill, G.B. 2004. Supercritical fluid extraction of red pepper (*Capsicum frutescens* Linn.), *J. of Supercritical Fluids*, 30:155-161.
- Materska, M., Piacente, S., Stochmal, A. and Pizza C. 2003. Isolation and structure elucidation of flavonoid and phenolic acid glycoside from pericarp of hot pepper fruit *Capsicum annuum* L. *Journal of Phytochemistry*, 63:893-898.
- Schweiggert, U., Carle, R. and Schieber, A. 2006. Characterization of major and minor Capsaicinoids and related compounds in chili pods (*Capsicum frutescens* Linn.) by high-performance liquid chromatography/atmospheric pressure chemical ionization mass spectrometry. *Analytica Chimica Acta*, 557:236-244.
- Vuddhakul, V., Bhoopong, P., Hayeebilan, F. and Subhadhirasakul S. 2006. Inhibitory activity of Thai condiments on pandemic strain of *Vibrio parahaemolyticus*. *Journal of Food Microbiology*, 24:413-418.