เอกสารอ้างอิง

จริยา สุขจันทรา กูรอซียะห์ ยามิรูเด็ง วิภาดา มุนินทร์ และ นพมาศ วิไลวัลย์. 2552. สถานการณ์การผลิตบูดูในจังหวัดปัตตานี. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. ปีที่ 4 ฉบับที่ 1. หน้า 11-21.

ทัศนียา ภูดินดาน. 2546. ศึกษาการผลิตน้ำบูดูของชาวบ้านอำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตร มหาบัณฑิตสาขาไทยคดีศึกษา มหาวิทยาลัยทักษิณ.

ธนุสรา เหล่าเจริญสุข วิทูล ไชยภักดี ศศิธร ไชยโฆษ กุลพิธาน์ จำปา และสุธิมา ไส้เฟี้ย. 2533. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นบางชนิดจากอ่าวปัตตานี: บูดู. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

นงนุช รักสกุลไทย. 2538. กรรมวิธีแปรรูปสัตว์น้ำ. คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

นำพล โยธินพัฒนะ พิมพร วัชรางค์กูล และจันทร์เพ็ญ ศรชัยญา. 2544. การศึกษาเปรียบเทียบบูดูพื้นบ้าน และบูดูหมัก พัฒนาสร้างเสริมสุขภาพป้องกันโรคขาดวิตามินบี 12. ส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม. 24, 12-33.

นฤมล อัศวเกศมณี. 2550. การเก็บถนอมสัตว์น้ำ. คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. สงขลา

พงษ์เทพ วิไลพันธ์. 2546. แบคเทอริโอซินจากแบคทีเรียกรดแลคติกที่พบในปลาร้า. ปริญญาวิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ) สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Prince of Songkla University Pattani Campus

มัทนา แสงจินดาวงษ์. 2548. ผลิตภัณฑ์ประมงของไทย. พิมพ์ ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

วรรณา ชูฤทธิ์ พูนสุข ประเสริฐสรรพ์ และเสาวลักษณ์ จิตรบรรเจิดกูล. 2541. การประยุกต์ใช้เชื้อบริสุทธิ์ในอาหารหมักดั้งเดิม(บูดู). การเปลี่ยนแปลงของจุลินทรีย์ในระหว่างการหมักบูด. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

วิภาดา มุนินทร์นพมาศ คอเละ ดอมะ และทัมมีซี ดาแฮร์. 2552. คุณภาพของน้ำบูดูบรรจุขวดจากแหล่งผลิตในจังหวัดปัตตานีและนราธิวาส. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. 4, 1-21.

อรอนงค์ พริ้งศุลกะ. 2550. แบคทีริโอซินที่สร้างจากแบคทีเรียแลคติก. วารสารวิทยาศาสตร์ มศว. 23, 146-160.

อรดี รอดเจริญ. 2542. การแยกเชื้อและลักษณะของเชื้อ *Pediococcus* spp. จากอาหารหมัก ดอง พื้นบ้านภาคใต้ของไทย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิทยาศาสตร์ชีวภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

Adam, M.R. and Moss, M.O. 1995. Food Microbiology, The Royal Society of Chemistry. Cambridge. pp. 232-248.

A.O.A.C. 2000. The Association of Official Analytical Chemists 17th ed. Veginia Arlington, USA: The Association of Official Analytical Chemists, Inc.

Axelsson, L. 1993. Lactic acid bacteria : Classification and Physiology. In Lactic Acid Bacteria (Salminen, S. and von Wright, A., eds.) p.1-64.

Prince of Songkla University Pattani Campus

Blam, H. and Mortvedt, C. 1991. Anti-microbial substances produced by food associated microorganisms. Biochemical Society Transactions. 19, 694-698.

Bouttefroy, A., Mansour, M., Linder, M. and Milliere, J.-B. 2000. Inhibitory combination of nisin, sodium chloride and pH on Listeria monocytogenes ATCC 15313 in broth by an experimental design approach. International Journal of Food Microbiology, 54, 109–115.

Caplice, E. and Fitzgerald, F.G. 1999. Food fermentations: role of microorganisms in food production and preservation. International Journal of Food Microbiology. 50, 131-149.

Chen, Y.S., Yanagida, F. and Hsu, J.S. 2006a. Isolation and characterization of lactic acid bacteria from dochi (fermented black beans), a traditional fermented food in Taiwan. Letters in Applied Microbiology. 43, 229-235.

Chen, Y.S., Yanagida, F. and Hsu, J.S. 2006b. Isolation and characterization of lactic acid bacteria from suan-tsai (fermented mustard), a traditional fermented food in Taiwan. Journal of Applied Microbiology. 43, 229-235.

Cyplik, P., Grajek, W., Marecik, R. and Kroliczak, P. 2007. Effect of macro/micro nutrients and carbon source over the denitrification rate of Haloferax denitrifican sarchaeon. Enzyme and Microbial Technology. 40, 212-220.

Davidson, P.M. 1997. Chemical preservatives and natural antimicrobial compounds. In Food Microbiology Fundamentals and Frontiers, M.P. Doyle, L.R. Beuchat, T.J. Montvil-le, (Eds.). ASM Press, Washington D.C, pp. 520–556.

Prince of Songkla University Pattani Campus

De Vuyst, L. and Vandamme, E.J.. 1994. Antimicrobial potential of lactic acid bacteria. In Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria: Microbiology Genetic and Application. L. De Vuyst and E.J. Vandamme, (Eds). Blackie Academic and Professional, London. pp. 91-149.

Galvez, A., Abriouel, H., Lopez, L.R. and Omar, B.N. 2007. Bacteriocin-base stratergies for food biopreservation. International Journal of Food Microbiology, 120: 51-70.

Gonzalez, B., Area, P., Mayo, B. and Suarez, J. E. 1994. Detection, purification and partial characterization of plantaricin C, a bacteriocin produced by a *Lactobacillus plantarum* strain of dairy origin. Applied and Environmental Microbiology, 60: 2158-2163.

Halami, P.M., Chandrasheker, A. and Nand, K. 2000. *Lactobacillus farciminis* MD, A newer strain with potential for bacteriocin and antibiotic assay. Letters in Applied Microbiology. 30, 197-202.

Hanagata, H., Shida, O. and Takagi, H. 2003. Taxonomic homogeneity of a salt-tolerant lactic acid bacteria isolated from shoyu mash. Journal of Genetic Applied Microbiology. 49, 95-100.

Kobayashi, T., Kajiwra, M., Wahyuni, M., Kitakdo, T., Hamada-sato, N., Imada, C. and Watanabe, E. 2003. Isolation and characterization of halophilic lactic acid bacteria isolated from “terasi” shrimp paste: A traditional fermented seafood product in Indonesia. Journal of Applied Microbiology. 49, 279-286.

Prince of Songkla University Pattani Campus

Kobayashi, T., Kajiwra, M., Wahyuni, M., Kitakdo, T., Hamada-sato, N., Imada, C. and Watanabe, E. 2004. Effect of culture conditions on lactic acid production of Tetragenococcus species. Journal of Applied Microbiology. 96, 1215-1221.

Ohmomo, S., Kobayashi, M., Yajima, M., Budka, P., Suyanandana, P.and Somchai, P. 1998. Screening of thermophilic lactic acid bacteria producing bacteriocins in the Tropics. Japan Agricultural Research Quarterly. 33, 125-131.

Onda, T., Yanagida, F., Tsuji, M., Shinohara, T. and Yokotsuka, K. 2003. Production and purification of a bacteriocin peptide produced by Lactococcus sp. strain GM005, isolated from miso-paste. International Journal of Food Microbiology. 87, 153-159.

Østergaard, A., Embarek, P.K.B, Wedell-Neergaard, C, Huss, H.H. and Gram, L. 1998. Characterization of antilisterial lactic acid bacteria isolated from Thai fermented fish products. Food Microbiology. 15, 223-233.

Pal, V., Jamuna, M. and Jeevaratnam, K. 2004. Isolation and characterization of bacteriocin producing lactic acid bacteria from a south indian special dosa (APPAM) batter. Journal of culture collections. 4, 53 – 60.

RÖling, W.F., and Van Verseveld, H.W. 1996. Characterization of Tetragenococcus halophila populations in Indonesian soy mash (Kecap) fermentation. Applied and Environmental Microbiology. 62, 1203 –1207.

Settanni, L., Valmorri, S., Suzzi, G. and Corsetti, A. 2008. The role of environmental factors and medium composition on bacteriocin-like

Prince of Songkla University Pattani Campus

inhibitory substances (BLIS) production by Enterococcus mundtii strains. Food Microbiology. 25, 722-728.

Stiles, M.E. and Holzafel, W.H. 1997. Lactic acid bacteria of food and their current taxonomy. International Journal of Food Microbiology. 36, 1-29.

Tanasupawat, S., Okada, S. and Komagata, K. 1998. Lactic acid bacteria found in fermented fish in Thailand. Journal of Genetic Applied Microbiology. 44, 193–200.

Tanasupawat, S., Thingsanit, J., Okada, S. and Komakata, K. 2002. Lactic acid bacteria isolated form soy sauce mash in Thailand. Journal of Genetic Applied Microbiology. 48, 201-209.

Takumi, O., Fujitoshi, Y., Masao, T., Takashi, S. and Koki, Y. 2003. Enterococcus faecium MR006 produces enterocin B, isolated from miso. Food Preservation Science. 29, 105 – 109.

Trias, R., Bañeras, L., Badosa, E. and Montesinos, E. 2008. Bioprotection of Golden Delicious apples and Iceberg lettuce against foodborne bacterial pathogens by lactic acid bacteria. International Journal of Food Microbiology. 123, 50-60.

Udomsil, N., Rodtong, S., Somboon Tanasupawat, S. and Yongsawatdigul, J. 2010. Proteinase-producing halophilic lactic acid bacteria isolated from fish sauce fermentation and their ability to produce volatile compounds.International Journal of Food Microbiology, 141:186-194.

Prince of Songkla University Pattani Campus

Ventosa, A., Nieto, J.J. and Oren, A. 1998. Biology of moderately halophilic aerobic bacteria. Microbiology and Molecular Biology Reviews. 62, 504–544.

Wood, B.J.B. and Holzapfel, W.H. 1995. The Genera of Lactic Acid Bacteria. Blackie Academy and Professional, Glasgow, UK.

Yang, E., Fan, L., Jiang, Y., Doucette, C. and Fillmore, S. 2012. Antimicrobial activity of bacteriocin-producing lactic acid bacteria isolated from cheeses and yogurts. AMB Express. 2, 1-12.

Prince of Songkla University
Pattani Campus