

เอกสารอ้างอิง

- จิราภรณ์ เชาวลิขิตสุขุมาวาสี. 2544. ไคติน-ไคโตแซนสารมหัศจรรย์จากธรรมชาติ.
Lab.Today. 1 : 12-20.
- ชะลอ ลิมสุวรรณ. 2543. กุ้งไทย. ใน กุ้งไทย 2000. เล่มที่ 1. หน้า 12 พิมพ์ที่โรงพิมพ์
เจริญรัฐการพิมพ์ กรุงเทพฯ.
- ธีรพล ประมวลกิจจา. 2534. อุตสาหกรรมผลิตไคตินและไคโตแซนจากเปลือกกุ้ง.
อุตสาหกรรมสาร. 34 : 1-7.
- นริกุล สุระพัฒน์. 2536. แอโรบิกแบคทีเรียไลแแกรมลบ1. ใน จุลชีววิทยาทางการแพทย์.
พิมพ์ครั้งที่ 1. หน้า 84-91. สำนักพิมพ์กรุงเทพเวชสาร กรุงเทพฯ.
- นันทนา อรุณฤกษ์. 2537. แอโรบัสซิลไลแแกรมบวก. ใน การจำแนกแบคทีเรียกลุ่ม
แอโรบัส. พิมพ์ครั้งที่ 1. หน้า 333-336. โอ. เอส. พรินติ้ง เฮ้าส์ กรุงเทพฯ.
- ป๊วย อุ่นใจ. 2544. บทความพิเศษไคติน-ไคโตซาน สารมหัศจรรย์จากธรรมชาติ.
Update. 2 : 40-46.
- พูนสุข ประเสริฐสรรพ. 2542. การใช้ประโยชน์จากวัสดุเศษเหลือของโรงงานอาหาร
ทะเล. ใน การใช้ประโยชน์จากวัสดุเศษเหลือ. เล่มที่ 1. พิมพ์ครั้งที่ 1. หน้า 21.
- ภาวดี เมธะคานนท์, อติรา เพ็ญฟูชาติ และ กองเกียรติ คงสุวรรณ. 2542. ความรู้เบื้องต้น
ต้นเกี่ยวกับไคติน-ไคโตแซน. ใน Chitin-Chitosan Technical Note. จัดโดยกลุ่ม
ไคติน-ไคโตแซน โปรแกรมการวิจัยพอลิเมอร์ชีวภาพ ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและ
วัสดุแห่งชาติ ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ หน้า 1-4.
- วราวุฒิ ครุสง. 2538. จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร. ใน จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูป
อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. หน้า 1-44. โอ. เอส. พรินติ้ง เฮ้าส์ กรุงเทพฯ.
- วิสิฐ จะวะสิต และวันทนีย์ วรวงศ์ทัต. 2535. คุณสมบัติและการใช้ประโยชน์ของ
ไคโตแซนซึ่งผลิตจากกากเหลือทิ้งของโรงงานแปรรูปกุ้งและปูในประเทศไทย.
ว. การประมง. 45 : 1099-1110.

- สุทธวัฒน์ เบญจกุล. 2536. การปรับปรุงคุณภาพไคโตแซนจากวัสดุเหลือใช้กุ้งกุลาดำ. รายงานการวิจัย. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สุทธวัฒน์ เบญจกุล และ ไพรัตน์ โสภโณคร. 2533ก. ปัจจัยที่มีผลต่อการสกัดไคตินจากเปลือกกุ้งแช่บ้วย. ว. สงขลานครินทร์. 12 : 431-437.
- สุทธวัฒน์ เบญจกุล และ ไพรัตน์ โสภโณคร. 2533ข. การผลิตไคโตแซนจากเปลือกกุ้งแช่บ้วย. ว. สงขลานครินทร์. 12 : 439-443.
- อรุณ ลิลพาน์สิทธิ. 2536. การผลิตไคโตแซนชนิดละลายน้ำจากเปลือกและหัวกุ้งกุลาดำ. ปัญหาพิเศษ. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. หน้า 2-5.
- Allan, G., Crosby, G. D., Lee, J. H., Miller, M. L. and Reif, W. M. 1972. *In* Proceedings of a symposium on man-made polymers in paper making, Helsinki, Finland.
- Anonymous. 1989. Chitosan makes the grade. *Manufacture Chemist*. 60 : 31-35.
- A.O.A.C. 1984. Official method of analysis of the association of official chemists. 14th ed. The Association of Official Analytical Chemists, Inc.
- Asano, T. 1978. Chitosan application in wastewater sludge treatment. *In* Muzzarelli, R. A. A. and Periser, E. F., Ed. Proceedings of the first international conference on Chitin/Chitosan. 11-13. April 1977, Boston. Cambridge, MA: MIT.
- Brzeski, L. L. and Prudden, J. F. 1987. Chitin and chitosan- putting waste to good use. *INFOFISH International*. 5 : 31-36.
- Banwart, G. J. 1983. Basic food microbiology. AVI Publishing Com., Inc. Westport, Connecticut.
- Cabib, E. 1987. The synthesis and degradation of chitin. *Adv. Enzymol*. 59-101.
- Chang, K. L. B., Tai, M. C. and Cheng, F. H. 2001. Kinetics and products of the degradation of chitosan by hydrogen peroxide. *J. Agric. Food Chem*. 49: 4845-4851.

- Chen, J. P. and Chen, Y. C. 1997. Preparations of immobilized lysozyme with reversibly soluble polymer for hydrolysis of microbial cells. *Biores. Technol.* 60: 231-237.
- Chen, R. H. and Hwa, H. D. 1996. Effect of molecular weight of chitosan with the same degree of deacetylation on the thermal, mechanical and permeability properties of the prepared membrane. *Carbohydr. Polym.* 29: 353-358.
- 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 Prot.* 61 : 1124-1128.
- Chilton, P., Isaacs, N. S., Manas, P. and Mackey, B. M. 2001. Biosynthetic requirements for the repair of membrane damage in pressure treated *Escherichia coli*. *Int. J. Food Microbiol.* 71: 101-104.
- Chung, Y. C., Wang, H. L., Chen, Y. M. and Li, S. L. 2003. Effect of abiotic factors on the antibacterial activity of chitosan against waterborn pathogens. *Biores. Technol.* 80: 179-184.
- Cuero, R. G., Osuji, G. and Washington, A. 1991. N- Carboxymethyl Chitosan Inhibition of Aflatoxin Production: Role of Zinc *in Biotechnology letters.* 13: 441-444.
- Fang, S. W., Li, C. F. and Shih, D. Y. C. 1994. Antifungal activity of chitosan and its preservative effect on low-sugar candied kumquat. *J. Food Prot.* 56 : 136-140.
- Foster, A. and Webber, J. M. 1960. Chitin advances. *Carbohydr. Chemist.* 15: 371-393.
- Hirano, S. 1996. Chitin biotechnology applications. *Biotechnol. Annual Review.* 2: 237-258.

- Hirano, S. and Nagano, N. 1989. Effects of chitosan, pectic acid, lysozyme and chitinases on the growth of several phytopathogens. *Agric. Biol. Chem.* 53 : 3065-3066.
- Helander, I. M., Nurmiaho-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. of Food Microbiol.* 71: 235-244.
- Ilyina, A.V., Tatarinova, N.Y. and Varlamov, V.P. 1999. The preparation of low-molecular weight chitosan using chitinolytic complex from *Streptomyces kurssanovii*. *Process Biochem.* 34: 875-878.
- Johannessen, J. V. 1981. *Electron microscopy in human medicine*. Vol. 1 McGraw - Hill, New York.
- Jarry, C., Chaput, C., Chenite, A., Renaud, M. A., Buschmann, M. and Leroux, J. C. 2001. Effects of steam sterilization on thermogelling chitosan-based gels. *J. Biomed. Materials Research.* 58(1): 127-135.
- Johnson, E. L. and Peniston, Q. P. 1982. Utilization of shellfish waste for chitin and chitosan production. *In Chemistry & Biochemistry of Marine Food Products*. (Martin, R. E., ed.) AVI Publish Westport, Connecticut.
- Knorr, D. 1984. Use of chitinous polymers in food. *Food Technol.* 38 (1): 85-97.
- Kong, N. 1975. A feasibility study of new routes to marine polymers chitin and chitosan. M.S. Thesis. U. of Washington.
- Mitsutomi, M., Hata, T. and Kuwahara, T. 1995. Purification and characterization of novel chitinases from *Streptomyces griseus* HUT 6037. *J. Ferment. & Bioeng.* 80 (2): 153-158.
- Muzzarelli, R. A. A., Tomasetti, M. and Llari, P. 1994. Depolymerization of chitosan with the aid of papain. *Enzyme Microb. Technol.* 16 (2): 110-114.
- Nacz, M., Synowiecki, J. and Sikorski, Z. E. 1981. The gross chemical composition on Antractic Krill shell waste. *Food Chem.* 7: 175.

- Nordtveit, R. J., Varum, K. M. and Smidsrod, O. 1994. Degradation of fully water-soluble, partially N-acetylated chitosan with lysozyme. *Carbohydr. Polym.* 23: 253-260.
- No, K. H., Park, Y. N., Lee, H. S. and Meyers, P. S. 2002. Antibacterial activity of chitosans and oligomers with different molecular weights. *Int. J. Food Microbiol.* 74 : 65-72.
- Rhoades, J. and Roller, S. 2000. Antimicrobial action of degraded and native chitosan against spoilage organisms in laboratory media and food. *Appl. Environ. Microbiol.* 66 : 80-86.
- Roller, S. and Covill, N. 1999. Antifungal properties of chitosan in laboratory media and apple juice. *Int. J. Food Microbiol.* 47 : 67-77.
- Sagoo, S., Board, R. and Sibel, R. 2002. Chitosan inhibits growth of spoilage microorganisms in chilled pork products. *Food Microbiol.* 19: 175-182.
- Shahidi, F., Arachchi, J. K. V. and Jeon, Y. J. 1999. Applications of chitin and chitosans. *Trends 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 (*Pandalus borealis*) *In Food Biotechnol.* 11: 25-44.
- Skehen, P., Storeng, R., Scudiero, D., Monks, A., McMahon, J., Vistica, D., Warren, J. T., Bokesch, H., Kenney, S. and Boyd, M. R. New colorimetric cytotoxicity assay for anticancer-drug screening. *J. Natl. Cancer Inst.* 82: 1107-1112.
- Terbojevich, M., Cosani, A. and Muzzarelli, R. A. A. 1996. Molecular parameters of chitosans depolymerized with the aid of papain. *Carbohydr. Polym.* 29 (1): 63-68.
- Tsai, G. J. and Huey, W. 1999. Antibacterial activity of shrimp chitosan against *Escherichia coli*. *J. Food Prot.* 62 : 239-243.

- Tsigos, I., Martinou, A., Kafetzopoulos, D. and Bouriotis, V. 2000. Chitin deacetylases : new, versatile tools in biotechnology. *Tibtech*. 18 : 305-310.
- Toei, K. and Kohara, T. 1976. A conductometric method for colloid titrations. *Analytica Chimica Acta*. 83 : 59-65.
- Wang, G. H. 1992. Inhibition and inactivation of five species of foodborn pathogens by chitosan. *J. Food Prot.* 55 : 916-919.
- Yalpani, M., Johnson. F. and Robinson, L. E. 1992. Antimicrobial activity of some chitosan derivatives. *In Advances in Chitin and Chitosan*. (Brine, C. J. , Sandford, P. A. and Zikakis, J. P. , ed) p. 543-555. Elsevier Applied Science.
- Yun, Y. S., Kim, K. S. and Lee, Y. N. 1999. Antibacterial and antifungal effect of chitosan. *J. Chtin Chitosan*. 4: 8-14.