

บรรณานุกรม

- บัญญัติ สุขศรีงาม. 2527. เครื่องเทศที่ใช้เป็นสมุนไพร. ศิลปบรรณาการ. กรุงเทพฯ.
- ยิ่งยง ไพสุขสานติวัฒนา. 2536. การควบคุมคุณภาพสมุนไพร. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขตกำแพงแสน
- ลินจง สุขคำภู. 2546. การถนอมรักษาน้ำส้มโดยการประยุกต์ใช้ความร้อนต่ำร่วมกับสารสกัดจากขิง.
วารสารอาหาร 33 : 211-222.
- วันดี กฤษณพันธ์. 2539. สมุนไพรน้ำอ้อย. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- วิฑูรย์ พลาวุฑฒ์. 2539. พืชสมุนไพรและยาไทย. คณะเกษตรศาสตร์. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.
นครศรีธรรมราช.
- วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล. 2536. ผลิตภัณฑ์อาหารหมักจากจุลินทรีย์. คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.
- วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล. 2539. การเน่าเสียของอาหารและการป้องกัน. คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.
- วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล. 2539. จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา. 11: 49-60
- วิสิฐ จะวะสิต. 2547. ปัญหาและแนวทางการแก้ไขการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพาสเจอร์ไรส์
ชนิดบรรจุภาชนะพลาสติกปิดสนิท.วารสารอาหารและยา 11: 49-60.
- ศศิธร จินดามรกฎ. 2543. การพิสูจน์ความเหมือนเพื่อระบุเชื้อ การเก็บรักษา และการผลิตสารประกอบ
โพลีออกซอของยีสต์ทนเค็มที่แยกได้ในประเทศไทย.วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
สาขาจุลชีววิทยา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิวาพร ศิวาเวช. 2529. วัตถุเจือปนอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ
- เสาวลักษณ์ พงษ์ไพจิตร และ วัชรินทร์ รุกขไชยศิริกุล. 2542. ฤทธิ์ต้านจุลินทรีย์ของสารสกัดจาก
พืชสกุล *Cassia* sp. รายงานการวิจัย. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. จุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาชีววิทยา. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยศรี
นครินทร์วิโรฒ ประสานมิตร กรุงเทพฯ
- อภิราม ส่งศรี และมณฑล เลิศคณาวณิชกุล. 2545. การทดสอบฤทธิ์ต้านเชื้อรา *Candida albicans* และ
Cryptococcus neoformans ของสารสกัดสมุนไพร. ว.กรมวิทย์.พ. 44 (4) 250:260.

- อรพรรณ วิชาพันธ์. 2546. กิจกรรมการยับยั้งจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารของไลโคแซนจากหัวกุ้ง
 ภูลาดำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ
 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- อัมพร คุณเอนก. 2541. สารเคมีที่พบในพืชสมุนไพรและการทดสอบเบื้องต้น. ว.กรมวิทย์. พ. 40(1) :
 67-84
- Abdelrahim, S.I., Almagboul, A.Z., Omer, M.E.A. and Elegami, A., 2002. Antimicrobial activity of
Psidium guajava L. Fitoterapia. 73: 713-715.
- Araujo, C., Sousa, M.J., Ferreira, M.F. and Leao, C., 2003. Activity of essential oils from
 Mediterranean *Lamiaceae* species against food spoilage yeasts. J. Food. Prot. 66: 1766-
 1770.
- Arias, C.R., Burns, J.K., Friedrich, L.M., Goodrich, R.M. and Parish, M.E., 2002. Yeast species
 associated with orange juice: evaluation of different identification methods. Appl.
 Environ. Microbiol. 68:1955-1961.
- Athamaprasansa, S., Buntrarongroj, U., Dampawan, P., Ongavovanan, N., Rukachaisiriul, V.,
 Sethijinda, S., Sornnarindra, M., Sriwub, P., and Taylor, W.C. 1994. A 1,7
 diarylheptanoid from *Alpinia conchigera*. Phytochem. 37:871-873.
- Bathey, A. S., Duffy, S. and Schaffner, D.W., 2002. Modeling yeast spoilage in cold-filled ready-to-
 drink beverages with *Saccharomyces cerevisiae*, *Zygosaccharomyces bailii*, and
Candida lipolytica. Appl. Environ. Microbiol. 68:1901-1906.
- Barnett, J.A., Payne, R.W. and Yarrow, D., 2000. Yeasts Characteristics and Identification. 3th.
 Cambridge University.
- Betts, G.D., Linton, P. and Betteridge, R.J., 1999. Food spoilage yeasts effects of pH NaCl and
 temperature on growth. Food Control. 10: 27-33.
- Box, G.E.P. and Behnken, D.W., 1960. Some new three levels design for the study of quantitative
 variables. Technometrics. 2(4): 455-475.
- Burt, S., 2004. Essential oils: their antibacterial properties and potential application in food-a review.
 Int. J. Food. Microbiol. 94: 223-253.
- Cerrutti, P. and Alzamora, S.M., 1996. Inhibition effects of vanillin on some food spoilage yeasts in
 laboratory media and fruit purees. Int. J. Food. Microbiol. 29: 379-386.
- Chin, H.W. and Linsay, R.C., 1994. Mechanism of formation of volatile sulfur compounds following
 the action of cysteine sulfoxide lyases. J. Agric Food Chem. 42: 1529-1536.

- Conner, D.E. and Beuchat, L.R., 1984. Effects of essential oils from plants on growth of food spoilage yeasts. *J. Food. Sci.* 49:429-434.
- Cowan, M.M. 1999. Plant production as antimicrobial agent. *Clin. Microbiol. Rev.* p564-582.
- Deak, T. and Beuchat, L.R., 1993. Yeasts associated with fruit juice concentrates. *J. Food. Prot.* 56 : 777-782.
- Ejechi, B.O., Nwafor, O.E. and Okoko, F.J., 1999. Growth inhibition of tomato-rot fungi by phenolic acids and essential oil extract of pepperfruit (*Dennnetia tripetala*). *Food. Res. Int.* 32:395-399.
- Frans worth, N.R. and Bunyapratsava, N. 1992. Thai Medicinal Plants. Medicinal Plant Information Center. Thailand.
- Hsieh, P.C., Mau, J.L. and Huang, S.H., 2001. Antimicrobial effect of various combinations of plant extracts. *Food. Microbiol.* 18: 35-43.
- Jaquete, C.B. and Beuchat, L.R., 1998. Combined effects of pH, nisin, and temperature on growth and survival of psychrotrophic *Bacillus cereus* . *J. Food. Prot.* 61:563-570.
- Kim, J.W. and Kyung, K.H., 2003. Antiyeast activity of heated garlic in the absence of allinase enzyme action. *J. Food. Sci.* 68:1766-1770.
- Kyung, K.H. and Fleming, H.P., 1997. Antimicrobial activity of sulfur compounds derived from cabbage. *J. Food. Prot.* 60:67-71.
- Kyung, K.H. and Fleming, H.P., 1994. S-Methyl- L-cysteine sulfoxide as the precursor of methyl methannethiolsulfinate, the principal antibacterial compound. *J. Food. Sci.* 59 : 350-355.
- Kyung, K.H., Kim, M.H., Park, M.S. and Kim, Y.S., 2002. Alliinase-independent inhibition of *Staphylococcus aureus* B 33 by heated garlic. *J. Food. Sci.* 67 : 780 -785.
- Kurtzman, C.P. and Fell, J.W., 1998. The Yeasts : A Taxonomic study 4 th ed., Elsevier Science Publisher, Amsterdam.1055 p.
- Lewis, D.A., Fields, W.N. and Shaw, G.P., 1999. A natural flavonoid present in unripe plantain banana pulp (*Musa sapientum* L. *Var. paradisica*) protect the gastric mucosa from aspirin-induced erosions. *J. Ethnopharmacol.* 65: 283-288.
- Lopez-Malo, A., Alzamora, S.M. and Palou, E., 2005. *Aspergillus flavus* growth in the presence of chemical preservatives and naturally occurring antimicrobial compounds. *Int. J. Food. Microbiol.* 99:119-128.

- Loureiro, V. and Querol, A., 1999. The prevalence and control of spoilage yeast in foods and beverage. *Trends. Food. Sci. Tech.* 10:356-365.
- Loureiro, V. and Ferreira, M.M., 2003. Spoilage yeasts in the wine industry. *Int. J. Food. Microbiol.* 86:23-50.
- Martins, H.M., Martins, M.L. and Bernado, M.A., 2003. *Bacillaceae* spores, fungi and aflatoxins determination in honey. *Revista Portuguesa de Ciencias Veterinarias.* 98:85-88.
- Menon, K.V. and Garg, S.R., 2001. Effect of clove oil on *Listeria monocytogenes* in meat and cheese. *Food. Microbiol.* 18 : 647-650.
- Okeke, M.I., Iroegbu, C.U., Eze, E.N., Okoli, A.S. and Esimone, C.O., 2001. Evaluation of extracts of the root of *Landolphia owerrience* antibacterial activity. *J. Ethnopharmacol.* 78:199-127.
- Pao, S. and Davis, C.L., 1999. Enhancing microbiological safety of orange juice by fruit immersion in hot water and chemical sanitizers. *J. Food. Sci.* 62(7) : 756-760.
- Periago, P.M. and Moezelaar, R., 2001. Combined effect of nisin and carvacrol at different pH and temperature levels on the viability of different strains of *Bacillus cereus*. *Int. J. Food. Microbiol.* 68:141-148.
- Pitt, J.I. and Hocking, A.D., 1997. *Fungi and Food Spoilage*. 2th ed. Blackie Academic. London.
- Praphailong, W. and Fleet, G.H., 1997. The effect of pH, sodium chloride, sucrose, sorbate and benzoate on the growth of food spoilage yeasts. *Food. Microbiol.* 14 :459-468.
- Roller, S. 1995. The quest for natural antimicrobials as novel means of food preservation. *Int. Biodete. Biodegr.* 333-345
- Savard, T., Beaulieu, C., Gardner, N.J. and Champagne, C.P., 2002. Characterization of spoilage yeasts isolated from fermented vegetables and inhibition by lactic, acetic and propionic acids. *Food. Microbiol.* 19: 363-373.
- SAS Institute inc.,1996. *SAS/AT User' s Guide : Statistic*, version 6.12 (4th ed., Vol.2) SAS Institute Inc., Cary, NC.
- Snowdon, J.A. and Cliver, D.O., 1996. Microorganisms in honey. *Int. J. Food Microbiol.* 31:1-26.
- Thomas, L.V. and Wimpenny, W.T., 1996. Investigation of the effect of combined variation in temperature, pH and NaCl concentration on nisin inhibition of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus*. *Appl. Environ. Microbiol.* 62: 2006-2012.

- Tchango, J.T., Tailliez, R., Eb, P., Njine, T. and Hornez, J.P., 1997. Heat resistance of the spoilage yeasts *Candida pelliculosa* and *Kloeckera apis* and pasteurization values for some tropical fruit juices and nectars. *Food. Microbiol.* 14 : 93-99.
- Valero, M. and Salmeron, M.C., 2003. Antibacterial activity of 11 essential oils against *Bacillus cereus* in tyndallized carrot broth. *Int. J. Food Microbiol.* 85:73 -81.
- Wang Q., Bai F., Zhao J. and Jia J., 2003. *Bensingtonia changbaiensis* sp. nov. and *Bensingtonia sorbi* sp. nov., novel ballistoconidium-forming yeast species from plant leaves. *Int. J. Systematic and Evolutionary Microbiol.* 53: 2085–2089.
- Westall, S. and Filtenborg, O., 1998. Spoilage yeasts of decorated soft cheese packed in modified atmosphere. *Food Microbiol.* 15: 243-249.
- Wendakoon, C.N. and Sakaguchi, M., 1995. Inhibition of amino acid decarboxylase activity of *Enterobacter aerogenes* by active components in spices. *J. Food. Prot.* 58(3): 280 - 283.
- Wu Z., Tsumura Y., Blomquist G., and Wang X., 2003. 18S rRNA Gene Variation among Common Airborne Fungi, and Development of Specific Oligonucleotide Probes for the Detection of Fungal Isolates. *Appl. Environ. Microbiol.* 69: 5389-5397.
- Zainol, M.K., Abd-Hamid, A., Yusof, S. and Muse, R., 2003. Antioxidative activity and total phenolic compounds of leaf, root and petiole of four accessions of *Centella asiatica* (L.). *Urban. Food. Chem.* 81: 575-581.