

## เอกสารอ้างอิง

กิจการ ศุภมาศย์. 2541. การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องจุลินทรีย์กับการเพาะเลี้ยงกุ้ง กุลาดำ วันที่ 25-26 สค. 2541. สงขลา : ศูนย์วิจัยสุขภาพสัตว์น้ำ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

จากรัฐ ทองสนิท. 2539. การคัดเลือกแบคทีเรียแผลติกที่ขับขึ้นการเจริญของ *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* และ *Salmonella enteritidis*. ปัญหาพิเศษ ปริมาณยาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

ชรัทธ ศาสตร์วรางคณา. 2542. การคัดแยกและการศึกษาคุณสมบัติของแบคทีเรียกรดแลกติกที่ผลิตสารขับขึ้นจากน้ำนมโคลิบในประเทศไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ชุมพร แสนขาว, เนติ จันทร์สนิทครี, สุชาติ วัฒนชัย และสุพจน์ เมธิยะพันธ์. 2534. การใช้สาเขมิชีวนะในการรักษาโรคท้องเสีย ลดอัตราการตาย และเพิ่มน้ำหนักในสุกรก่อนหน้านม. โครงการการเรียนการสอนเพื่อเสริมประสบการณ์, คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 13 หน้า.

ถวัลย์ วรรษกุล. 2536. โรคลูกสุกร. ว.สุกรสาส์น. 20 : 37-45.

ทศนีย์ เชื้อทอง. 2539. โปรไบโอติก. รายงานประกอบวิชา Advanced in Regulation and Control of Microbial Synthesis. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ธนาการ นะครี, นิยมศักดิ์ อุปทุม, เนตรชนก จิวakanan, กิ่งกาญจน์ สาระชุม เงยฎา จิวakanan, ประภาพร ตั้งธนธนาธิ. 2545. การสำรวจการดื้อยาต้านจุลชีพของเชื้อ *E. coli* ที่พบในลูกสุกรท้องเสียช่วงก่อนหน้านมในฟาร์มสุกรเบตจังหวัดขอนแก่น. ว.สัตวแพทยศาสตร์. มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 11 : 23-33.

นภา โลห์ทอง. 2534. กล้าเชื้ออาหารหมักและเทศโนโลยีการผลิต. พันนี่ พับนลิชชิ่ง, กรุงเทพฯ.  
159 หน้า.

นวลจันทร์ พารักษा. 2533. สารน่ารู้เกี่ยวกับโปรไบโอติก ว.สุกรasaส์. 16 : 6-13.

นวลจันทร์ พารักษा และอุทัย คันธ. 2534. ผลของการเสริมส่วนผสมจุลินทรีย์ประเภทโปรไบโอติกและกลุ่มเอนไซม์ต่อการย่อยได้ของอาหารลูกสุกรheyann. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 29, 4-7 กุมภาพันธ์ 2534. หน้า 61-67.

ปีบะนุช รักสินเจริญศักดิ์. 2535. การคัดเลือกแอดดิติฟและชิดแบคทีเรียที่ยับยั้งการเจริญของ *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella enteritidis* และ *Pseudomonas aeruginosa*. ปัญหาพิเศษปริมาณยาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

พรเทพ วงศ์ชื่น, สิทธิพงศ์ ปalaวัชนาภุกุล, วิรัช ธนาธิร์ธราธาร และคัมภีร์ กอธิระกุล. 2532. การศึกษาการใช้สารทางชีวภาพ : สารเสริมชีวนะและเอนไซม์เป็นตัวเร่งการเจริญเติบโต ของสุกรheyann. โครงการการเรียนการสอนเพื่อเสริมประสบการณ์ คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 53 หน้า.

วันดี เจียเจริญ. 2536. การใช้สารโปรไบโอติกเสริมในอาหารลูกสุกรheyann. ว.เกษตร. 9 : 144-151.

วันดี เจียเจริญ และขวัญชาติ อุดมศรี. 2536. การใช้สารโปรไบโอติกเสริมในอาหารสุกรรุ่นบุน. ว.เกษตร. 9 : 152-161.

วิเชียร ลีลาวัชร์มาศ. 2541ก. โปรไบโอติก อาหารเพื่อสุขภาพสำหรับมนุษย์และสัตว์. ตอนที่ 1. สารพา 41 : 50-53.

วิเชียร ลีลาวัชร์มาศ. 2541ข. โปรไบโอติก อาหารเพื่อสุขภาพสำหรับมนุษย์และสัตว์. ตอนที่ 5. สารพา 41 : 50-53.

วิโรจน์ วนาสิทธชัยวัฒน์. 2522. ผลของการให้กินเชื้อแบคทีเรียแลกติกต่อการเจริญเติบโตของ สุกร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

วิลาวัณย์ เจริญจิระตะกูล. 2524. การคัดเลือกสายพันธุ์ *Lactobacillus* ssp. ที่เหมาะสมต่อการใช้ ทดลองเสริมอาหารสุกรในรูปเชื้อเหลือง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

สุวนิษฐ์ สุภเวชย์ และมาลัย วรจิตร. 2536. แบคทีเรียพื้นฐาน. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ศิริยอด. หน้า 1326.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2545. ปัญหาตอกด้างในเนื้อสัตว์และแนวทางการแก้ไข. ว.สุกรศาส. 29 : 42-51.

ศรีสุข โภหชาลก. 2540. ผลดีและประโยชน์ของสารเสริมชีวนะ (Probiotics) ต่อการเลี้ยงสัตว์. ศาสส์ไก่และการเกษตร 45 : 21 – 28.

อรัญญา สังขศรี. 2542. การยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคติดต่อทางอาหารของ *Lactobacillus* spp. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, สงขลา.

อัจฉรา ดาภานา. 2541. ผลการยับยั้งของแลกติกแอซิดแบคทีเรียที่เจริญดีที่อุณหภูมิสูงต่อการเจริญของ *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella enteritidis* และ *Vibrio parahaemolyticus*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

อุทัย คันໂธ. 2535. หลักการไปรษณีย์ติดในเชิงอาหารสัตว์. ว.สุกรศาส. 18 : 11-16.

Adams, M.R. and M.O. Moss. 1995. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Guilford. 398 p.

Agerso, H., C. Fris and J. Haugegard. 1998. Water medication of a swine herd with amoxicillin. *J. Vet. Pharmacol. Ther.* 21 : 199-202.

Amster, H. and R. Jost. 1980. Antibacterial activity of skim milks fermented with lactic acid bacteria. *Dairy Sci. Abster.* 42 : 8164.

Ander, R.F. 1970 Formadrtation of hydrogen peroxide by group N. Streptococci and its effect on their growth and metabolism. *Appl. Microbiol.* 19 : 602-616.

Anonymous. 2000. Excluding antibiotics : Danish growth promoter ban raises doubts over the future for ecological or organic pork. *Pig International.* 30 : 4-13.

Arihara, K. 1998. *Lactobacillus acidophilus* group lactic acid bacteria applied to meat fermentation. *J. Food Sci.* 63 : 544 - 547.

Arora, D. S. and J. Kaur. 1999. Antimicrobial activity of species. *Int. J. Antimicrob Agents.* 12 : 257-262.

Austin, B., L.F. Stuckey, D.A.W. Robertson, I. Effendi And D.R.W. Griffith. 1995. A probiotic strain of *Vibrio alginolyticus* effective in reducing diseases by *Aeromonas salmonicida*, *Vibrio anguillarum* and *Vibrio ordalii*. *J. Fish disc.*,18: 93-96.

Axelsson, L.T. 1993. Lactic Acid Bacteria : classification and physiology. In (ed. Salminen, S and Wright, A.V.), *Lactic Acid Bacteria*, pp. 1 - 64. New York : Marcel Dekker.

Axelsson, L.T. 1998. Lactic Acid Bacteria : classification and physiology. In (ed. Salminen, S and Wright, A.V.), *Lactic Acid Bacteria : Microbiology and Functional Aspects..* pp. 1 - 72. New York : Marcel Dekker.

- Banks, J.G., R.G. Broad and N.H.C. Sparks. 1986. Natural antimicrobial system and their potential in food presuation of the future. *Biotech. Appl. Biochem.* 8 : 103-147.
- Barefoot, S.F. and T.R. Klaenhammer. 1983. Detection and activity of Lactacin B, a bacteriocin produced by *Lactobacillus acidophilus*. *Appl. Enviro. Microbiol.* 45 : 1801-1810.
- Barrow, P. A., B.E. Brooker, R. Fuller and M.J. Newport. 1980. The attachment of bacteria to the gastric epithelium of pig and its important in the microecology of the intestine. *J. Appl. Bacteriol.* 48 : 147 – 154.
- Bearso, S., B. Bearason and J.W. Foster. 1997. Acid stress responses in Enterobacteria. *FEMS. Microl. Lett.* 147 : 173-180.
- Biswas, S.R., P. Ray, M.C. Johnson. And B. Ray. 1991. Influence of growth conditions on the production of a bacteriocin, pediocin AcH, by *Pediococcus acidilactici*. *Appl. Environ. Microbiol.* 57 : 1265-1267.
- Bloomberg, L., A. Henriksson and P.L. Conway. 1993. Inhibition of adhesion of *Escherichia coli* K 88 to piglet ileal mucus by *Lactobacillus* sp. *Appl. Environ. Microbiol.* 59 : 34-39.
- Brennan, M., B. Wanismail and B. Ray. 1993. Prevalence of viable *Lactobacillus acidophilus* in dried commercial products. *J. Food Prot.* 46 : 887-892.
- Buke, M.L. and E.S. Gilliland. 1990. Comparisons of freshly isolated strains of *Lactobacillus acidophilus* of human intestinal origin for ability to assimilate cholesterol during growth. *J. Dairy Sci.* 77 : 2925 - 2933.
- Carlos, G., B. Marina, G. Silvia. 2002. Preliminary studies to design a probiotic for use in swine feed. ISSN 0378-1844 version impresa INCI v. 287 n. 8.

- Chateau, N., A.M. Deschamps and A.H. Sassi. 1994. Heterogeneity of bile-salts resistance in the *Lactobacillus* isolates of a probiotic consortium. *Lett. Appl. Microbiol.* 18 : 42-44.
- Charteris, W.P., P.M. Kelly, L. Morelli and J.K. Collins. 1998. Antibiotic susceptibility of potentially probiotic *Lactobacillus* species. *J. Food Prot.* 61 : 1636 -1643.
- Charteris, W.P., P.M. Kelly, L. Morelli and J.K. Collins. 2000. Effect of conjugated bile salts on antibiotic susceptibility of bile salt-tolerant *Lactobacillus* and *Bifidobacterium* isolates. *J. Food Prot.* 63 : 1369 -1376.
- Chih Tsai, C., H. Yee Hisih, H. Hui Chiu, Y. Yu Lai, J. Hau Liu, B. Yu, H. Yang Tsen. 2005. Antagonistic activity against *Salmonella* infection in vitro and in vivo for two *Lactobacillus* strains from swine and poultry. *Int. J. Food Microbiol.* 102 : 185-194.
- Collins, E.B. 1978. Enumeration of *Lactobacillus acidophilus* with agar plate count. *J. Food Prot.* 41 : 439 – 442.
- Collins, E.B. and K. Aramaki. 1980. Production of hydrogen peroxide by *Lactobacillus acidophilus*. *J. Dairy Sci.* 63 : 353 – 357.
- Collinton, G.K., D.S. Parker and D.G. Armstrong. 1990. The influence of inclusion of either an antibiotic or a probiotic in the diet on the development of digestive enzyme activity in the pig. *British J. Nutrition.* 64 : 59-70.
- Contreras, B.G.L., D. De vuyst, B. Devreese, , K. Busanyava, F. Bosman, J.Raymaekers, E. Sablon and E.J. Vandamme. 1997. Isolation, purification and amino acid sequence of lactobin A, one of the two bacteriocins produced by *Lactobacillus amylovorus* LMGP-13139. *Appl. Environ. Microbiol.* 63 : 13-20.

- Conway, P. L., S. L. Corback and B. R. Goldin. 1987. Survival of lactic acid bacteria in the human stomach and adhesion to intestinal cell. *J. Dairy Sci.* 70 : 1-12.
- Crawford, J.S. 1979. Probiotic in animal nutrition, pp. 45-55. *In Proceeding 1979. Arkansas Nutrition Conference, U.S.A.*
- Dahiya, R.S. and M.L. Speck. 1968. Hydrogen peroxide formation by lactobacilli and its effect on *Staphylococcus aureus*. *J. Dairy Sci.* 51 : 1568-1572.
- Delliaglio, F., L.M.T. Dicks and S. Torriani. 1995. The genus *Leuconostoc*, pp. 235-278. *In B.J.B. Wood and W.H. Holzapfel (eds). The Genera of Lactic Acid Bacteria. Chapman and Hall, Glasgow.*
- Devriese, L.A. and B. Pot. 1995. The genes *Enterococcus*, pp. 327-367. *In B.J.B. Wood and W.H. Holzapfel (eds). The Genera of Lactic Acid Bacteria. Chapman and Hall, Glasgow.*
- De Vuyst, L. and E.J. Vandermme. 1994. Antimicrobial potential of lactic acid bacteria, pp. 91-142. *In L. De Vuyst, and E.J. Vandermme (eds). Bacteriocin of Lactic Acid Bacteria. Blackie Academic & Professional, New York.*
- Ennahar, S., D. Aoud-Werner, O. Sorokine, A. V. Dorsselaer, F. Bringel, J. C. Hubert and C. Hasselmann. 1996. Production of pediocin AcH by *Lactobacillus plantarum* WHE 92 isolated from meat. *Appl. Environ. Microbiol.* 55 : 1901-1906.
- Erkkila, S. and E. Petaja. 2000. Screening of commercial meat starter cultures at low pH in the presence of bile salts for potential probiotic use. *J. Dairy Sci.* 70 : 1-12.
- Fuller, R. 1989. Probiotics in man and animals : A review. *J. Appl. Bacteriol.* 66 : 365-378.

Fuller, R. 1992. Probiotics The Scientific Basis. Chapman & Hall, London. 398 p.

Fuller, R. 1993. Probiotic food current use and future developments. IFI NR. 3 : 23-26.

Fumiaki, A., I. Norio and S. Seiichi. 1995. Effect of administration of Bifidobacteria and Lactic acid bacteria to newborn calves and piglets. J. Dairy Sci. 78 : 2838-2846.

Gandhi, D.N. and V.K.N. Nambudripad. 1980. Studies of the preparation and activities of acidophilus milk food. Dairy Sci. Abstr. 42 : 355.

Garriga, M., M. Pascual, J.M. Monfort and M. Hugas. 1998. Selection of Lactobacilli for chicken probiotic adjuncts. J. Appl. Microbiol. 84 : 125-132.

Gilliland, S. E., M.L. Speck and C.G. Morgan. 1975. Detection of *Lactobacillus acidophilus* in feces of humans, pigs and chickens. J. Appl. Microbiol. 30 : 541-545.

Gilliland, S.E. 1977. Enumeration and identity of lactobacilli in dietary products. J. Food Prot. 40 : 760 - 762.

Gilliland, S.E. 1979. Beneficial interrelationships between certain microorganisms and humans : Candidate microorganisms for use as dietary adjuncts. J. Food Prot. 41 : 164-167.

Gilliland, S. E. and D. R. Martin. 1981. Inhibitory action of *Lactobacillus bulgaricus* toward psychrotrophic bacteria for raw milk. Dairy Sci. Abstr. 43 : 2263.

Gilliland, S. E. and M. L Speck. 1984. Importance of bile tolerance of *Lactobacillus acidophilus* used as dietary adjunct. J. Dairy Sci. 67 : 3045-3051.

- Gilliland, S. E. 1987. Importance of bile tolerance in Lactobacilli used as dietary adjunct, pp. 149-155. In T.P. Lyons (ed.) Biotechnology in the Feed Industry. Allech Feed Co., Kentucky.
- Gilliland, S. E. and M. L Speck. 1989. Antagonistic action of *Lactobacillus acidophilus* forward intestinal and foodborne pathogens in associative cultures. J. Food Prot. 40 : 280-283.
- Gonzalez, S. N. 1993. Inhibition of enteropathogens by *Lactobacilli* strain used fermented milk. J. Food Prot. 56 : 773-776.
- Gonzalez, B., P. Arca, B. Mayo and J.E. Suarez. 1994. Detection, purification and partial characterization of plantaricin C, a bacteriocin produced by a *Lactobacillus plantarum* strain of dairy origin. Appl. Environ. Microbiol. 60 : 2158-2163.
- Haberer, P., M. Du Toit, L.M.T. Dicks, F. Ahrens and W.H. Holzapfel. 2003. Effect of potentially probiotic lactobacilli on faecal enzyme activity in minipigs on a high-fat, high-cholesterol diet-apreliminary in vivo trial. Int. J. Food Microbiol. 87 : 287-291.
- Hadani, A., D. Ratner and O. Doron. 2002. Probactrix probiotic in the prevention of infectious bacterial diarrhea of piglets. Israel Vet. Med. Association. Vol. 57 : 1-6.
- Hardie, J.M. and R.A. Whiley. 1995. The genus of *Streptococcus*, pp. 75-124. In B.J.B. Wood and W.H. Holzapfel (eds). The Genera of Lactic Acid Bacteria. Chapman and Hall, Glasgow.
- Harvath, D. J., H.W. Seeley, R.G. Warner and J.K. Loosli. 1958. Microflora of intestinal contents and feces of pigs feed different diets including pigs showing parakeratosis. J. Anim. Sci. 17 : 714 - 722.

- Havenaar, R., B.T. Brink and J.H.J. Huis. 1992. Selection of strains for probiotic use, pp. 209-221. In R. Fuller (ed.). Probiotic : The Scientific Basis. Chapman & Hall, London.
- Hawley, H. B., P.A. Shepherd and D.M. Wheater. 1959. Factors affecting the implantation of lactobacilli in the intestine. *J. Appl. Bacteriol.* 22 : 360 - 367.
- Hill, C. 1995. Bacteriocin : natural antimicrobials from microorganisms, pp. 22-39. In G.W. Gould (ed.). New Methods of Food Preservation. Blackie Academic & Professional, London.
- Holzapfel, W.H., P. Haberer, J. Snel, U. Schillinger and J. Huis. 1998. Overview of gut flora and probiotics. *Int. J. Food Microbiol.* 41 : 85-101.
- Jay, J.M. 1982. Antimicrobial properties of diacetyl. *Appl. Environ. Microbiol.* 44 : 525-532.
- Jimenez-Diaz, R., R.M. Rios-Sanchez, M. Desmazeaud, J.L. Ruiz-Barba and J.C. Piard. 1993. Plantaricin S and T, two new bacteriocins produced by *Lactobacillus plantarum* LPCC 10 isolated from a green olive fermentation. *Appl. Environ. Microbiol.* 59 : 1416-1424.
- Jin, L.Z., Y.W. Ho, M.A. Ali, N. Abdullah, K.B. Ong and S. Jalaludin. 1996a. Adhesion of *Lactobacillus* isolates to intestinal epithelial cells of chicken. *Lett. Appl. Microbiol.* 22 : 229-232.
- Jin, L.Z., Y.W. Ho, M.A. Ali, N. Abdullah, K.B. Ong and S. Jalaludin. 1996b. Antagonistic effects of intestinal *Lactobacillus* isolates on pathogens of chicken. *Lett. Appl. Microbiol.* 23 : 67-71.

- Jin, L.Z., Y.W. Ho, M.A. Ali, N. Abdullah, K.B. Ong and S. Jalaludin. 1998. Effects of adherent effects of intestinal *Lactobacillus* culture on growth weight of organs and intestinal microflora and volatile fatty acids in broilers. Animal Feed Sci. Tech. 70 : 197-209.
- Jin, L.Z., R.R. Marquardt and X. Zhao. 2000. A strains of *Enterococcus faecium* (18C23) inhibits adhesion of enterotoxigenic *Escherichia coli* K88 to porcine small intestine mucus. Appl. Environ. Microbiol. 66 (10) : 4200-4204.
- Jones, C.D. and C.N. Thomas. 1987. The maintenance of strain specificity and bile tolerance when producing stable bacteria. In Biotechnology in the Feed Industry. Lyons. T.P. (Ed.) p. 157 -166.
- Juven, B.J., R.J. Meinermann and N. J. Stern. 1991. Antagonistic effects of lactobacilli and pediococci to control intestinal colonization of human enteropathogens in live poultry. J. Appl. Bacteriol. 70 : 95-103.
- Kaila, M., E. Isolauri, E. Soppi, E. Virtanen, S. Laine and H. Arvilommi. 1992. Enhancement of the circulating antibody secreting cell response in human diarrhoea by a human *Lactobacillus* strain. Int. J. Ped. Res. 32 : 141-144.
- Kamau, D.N., S. Doores and K.M. Pruitt. 1990. Enhanced thermal destruction of *Listeria monocytogenase* and *Staphylococcus aureus* by lactoperoxidase system. Appl. Environ. Microbiol. 5 : 2711-2716.
- Kang, D.H. and D.Y.C. Fung. 1999. Effect of diacetyl on controlling *Escherichia coli* O157 : H7 and *Salmonella typhimurium* in the presence of starter culture in a laboratory medium and during meat fermentation. J. Food. Prot. 62(9) : 975-979.
- Kandler and Weiss. 1986. Bergey's Manual of Systematic Bacteriology. 2 : 1208-1235.

Kidder, D.E. and M.J. Manners. 1978. Digestion in Pig. Old Field Park : Scientifica Bristol Kingston Press.

Kimoto, H., J. Kurisaki, N.M. Tsuji, S. Dhmmomo and T. Dkamoto. 1999. Lactococci as probiotic strains : adhesion to human entercyte-like Caco-2 cells and tolerance to low pH and bile. Lett. Appl. Microbiol. 29 : 313-316.

King, A.D.J. and C.W. Nagel. 1975. Influence of carbon dioxide upon the metabolism of *Pseudomonas aeroginosa*. J. Food Sci. 40 : 362-366.

Klaenhammar, T. R. 1993. Genetics of bacteriocins produced by lactic acid bacteria. FEMS Microbiology Rev. 12 : 39-86.

Ko, S. H. And C. Ahn. 2000. Bacteriocin production by *Lactobacillus lactis* KCA 2386 isolated from white kimchi. Food Sci. Biotechnol. 9 : 263-269.

Kociubinski, G., P. Perez and G. De Antoni. 1999. Screening of bile resistance and bile precipitation in lactic acid bacteria and bifidobacteria. J. Food Prot. 62 : 905-912.

Kontula, P. 1998. The colonization of a simulator of the human intestinal microbial ecosystem by a probiotic strain fed on fermented oat bran product : effect on gastrointestinal microbiota. J. Appl. Microbiol. Biotechnol. 50 : 246 - 252.

Korhonen, H., S. Al-Yrkko, H. Ahola-Iuttilaq and M. Antila. 1980. The antagonistic properties of lactobacilli agaist clostridia isolated from cheese, feed and manure. Dairy Sci. Abstr. 42 : 1069.

Kypakis, S.C., V.K. Tsiloyiannis, V. Vlemmas, K. Sarris, A.C. Tsinas, C. Alexopoulos and L. Jansegers. 1999. The effect of probiotic LSP 122 on the control of post- weaning diarrhea syndrome of piglets. Res. Vet. Sci. 67 : 223 - 228.

- Lilly, D.M. and R. H. Stillwell. 1965. Probiotics : growth promoting factors produced by microorganisms. *Science*. 147 : 747-748.
- Lindgren, S.E. and W.J. Dobrogosz. 1990. Antagonistic activities of lactic acid bacteria in food and feed fermentations. *FEMS Microbiol. Rev.* 87 : 149-163.
- Lyons, T.P. 1987. Probiotics : an alternative to antibiotics. *Pig News and Inform.* 8 : 157 -164.
- Males, R.J. and B. Johnson. 1990. Probiotics-what are they? What do they do? *J. Animal Sci.* 68 : 505-508.
- Markowska-Daniel, I., and Z. Pejsak. 1999. Efficacy of combination of amoxicillin and clavulanic acid in the treatment of pneumonia of pigs. *DTW Dtsch Tierarztl Wochenschr.* 106 : 518-522.
- Mateos, G. G., R. Lazaro and Medel. 2000. Feeding strategies for intensive livestock production without in feed antibiotic growth promoter. In : III conf. On sow feed manufacturing in the Mediterranean region. March, 22-24, Reus, Spain.
- Mayra-Makinen, A. and M. Bigret. 1998. Industrial use and production of lactic acid bacteria, pp. 81-82. *In* S. Salminen and A. von Wright (ed.). *Lactic Acid Bacteria*. 2<sup>nd</sup> ed. Mercel Dekker Inc., New York.
- Meynell, G.G. and E. Meynell. 1970. *Theory and Protection in Experimental Bacteriology*. Cambridge of the University Press, London.
- Michael, J. and J. Pelezar. 1995. Hydrolysis of Polysaccharide Protein and Lipid. *In* Laboratory Exercises in Microbiology, pp. 126-188. MC Grow-Hill, New York.

- Muriana, P.M. and T.R. Klaenhammer. 1991. Purification and partial characterization of lactacin F, a bacteriocin produced by *Lactobacillus acidophilus* 11088. *Appl. Environ. Microbiol.* 57 : 114-121.
- Murray.,R.G.E., R.N. Doetsch and C.F. Robinow. 1994. Determinative and Cytological Light Microscopy. In Methods for General and Molecular Bacteriology. (ed. R.E.G. Murry, W.A.Wood. And N.R.Krieg), pp. 21-41. USA : American Society for Microbiology.
- Naidu, A.S., W.R. Bidlack, R.A. Clemens. 1999. Probiotic spectra of lactic acid bacteria (LAB). *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 39 : 13-126.
- Neri, A. 1974. Bacteriostatic properties of some strains of lactobacilli. *Dairy Sci. Abstr.* 36 : 1586.
- Nousiainen, J. and J. Setala. 1998. Lactic acid bacteria as animal probiotics, pp. 431-473. In S. Saminen and A. von Wright (ed.). *Lactic Acid Bacteria*. 2<sup>nd</sup> ed., Marcel Dekker Inc., New York.
- Ocana, V.S., A.A. Pesces, D.R. Holgado and M. E. Nader-Macias. 1999. Characterization of bacteriocin-like substance produced by a vaginal *Lactobacillus salivarius* strain. *J. Appl. Environ. Microbiol.* 56:31-5635.
- Ogawa, M., K. Shimizu, K. Nomoto, R. Tanaka, T. Hamabata, S. Ymasaki, T. Takeda and Y. Takeda. 2001. Inhibition of in vitro growth of shiga toxin-producing *Escherichia coli* O157:H7 by probiotic *Lactobacillus* strains due to production of lactic acid. *Int. J. Food Microbiol.*, 68: 135-140.
- Ogunbanwo, S. T., A. I. Sanni And A.A. Onilude. 2003. Characterization of bacteriocin produced by *Lactobacillus plantarum* F1 and *Lactobacillus brevis* OG1. *African J. Biotechnol.* 2 : 219-227.

Ohashi, Y., Y. Umesaki, and K. Ushida. 2004. Transition of the probiotic bacteria, *Lactobacillus casei* strain Shirota, in the gastrointestinal tract of a pig. Int. J. Food Microbiol. 96 : 61 - 66.

Orla-Jensen , S. 1919. (ed.): The lactic acid bacteria. Høst, Copenhagen, pp. 1-196.

Ouwehand, A.C. 1998. Antimicrobial components from lactic acid bacteria, pp. 139-159. In S. Salminen and A. von Wright (ed.). Lactic Acid Bacteria. 2<sup>nd</sup> ed., Mercel Dekker Inc., New York.

Parker, R.B. 1974. Probiotics, the other half of the antibiotic story. Anim. Nutr. Health. 29 : 4-9.

Parkul, R. M., G.G. Conchikov and G.B. Lev. 1979. Inhibitory activity of lactic acid microflora in kurunga in relation to coliform bacteria. Dairy Sci. Abstr. 41 : 5976.

Pollmann, D.S., D.M. Danielson, W.B. Wren, E.R. peo and K.M. Shahani. 1980. Influence of *Lactobacillus acidophilus* inoculum on gnotobiotic and conventional pigs. J. Anim. Sci. 51 : 629 -637.

Pollmann, D. S., 1986. Probiotics in pigdiets, pp. 193-205. In N. Haresign and D.J.A. Coles (ed.). Recent Advances in animal Nutrition. Butterworth, London.

Price, R. T. and J.S. Lee. 1978. Inhibition of Pseudomonas species by hydrogen peroxide producing lactobacilli. J. Milk Food Technol. 33 : 13-18.

Pulusani, S.R., D.R. Rao and G.R. Sunki. 1979. Antimicrobial activity of lactic cultures : partial purification and characterization of antimicrobial compound (s) produced by *Streptococcus thermophilus*. J. Food Sci. 44 : 545-578.

- Reddy, G.V., K.M. Shahani, B.A. Friend and R.C. Chandah. 1984. Natural antibiotic activity of *Lactobacillus acidophilus* and *L. bulgaricus* III : Production and partial purification of bulgarican from *Lactobacillus bulgaricus*. *Cult. Dairy Prod. J.* 19 : 7-11.
- Reiter, B. 1978. Review of the progress of dairy science : antimicrobial systems in milk. *J. Of Dairy Research* 45 : 131-147.
- Renner, H.W., R. Münzner. 1991. The possible role of probiotics as dietary antimutagens. *Mutat. Res.* 262 : 239-245.
- Riis, P. M. and P.E. Jacobson. 1969. The physiology biochemistry and microbiology of digestion and metabolism of nutrients in pigs. P. 149, in Chuthertson, O. Nutrition of Animals of Agricultural Importance part I. The Science of Nutriition of Farm Livestock. New York : Pergamon Press, Ltd.
- Rinkinen, M., K. Jalava, E. Westermarck, S. Salminen and A.C. Ouwehand. 2003. Interaction between probiotic lactic acid bacteria and canine enteric pathogens : a risk factor for intestinal *Enterococcus faecium* colonization? *Vet. Microbiol.* 92 : 111-119.
- Rubin, H. E. 1978. Toxicology model for a two-acid system. *Appl. Environ. Microbiol.* 36 : 623-624.
- Saarela, M., G. Mogensen, R. Fondén, J. Mättö, T. Mattila-Sandholm. 2000. Probiotic bacteria : safety, functional and technological properties. *J. Biotechnol.* 84 : 197-215.
- Salminen, S and A.V. Wright. 1993. Lactic Acid Bacteria, 442 p. New York : Marcel Dekker Inc.

- Sandine, W. E., E. S. Muralidhara and D.C. England. 1972. Lactic acid bacteria in food and health : A review with special reference to enteropathogenic *Escherichia coli* as well as contain entric diseases and their treatment with antibiotics and lactobacilli. J. Milk Food Technol. 35 : 691-702.
- Sandine, W. E., 1979. Role of Lactobacillus in the intestinal tract. J. Food Prot. 42 : 259-262.
- Schillinger, U., F.K. Lücke. 1989. Antibacterial activity of *Lactobacillus sake* isolated from meat. Appl. Environ. Microbiol. 55 : 1901-1906.
- Scharek, L., J. Guth, K. Reiter, K.D. Weyrauch, D. Taras, P. Schwerk, P. Schierack, M.F.G. Schmidt, L.H. Wieler, K. Tedin. 2005. Influence of a probiotic *Enterococcus faecium* strain on development othe immune system of sows and piglets. Vet. Immunol. 105 : 151-161.
- Shirota, M. 1962. *Lactobacillus* in Health and Disease. Japan : Monograph Published.
- Shirota, M. 1969. *Lactobacillus* in Health and Disease. Monograph published in Kyoto, Japan and Obtained from the Yakult Honsha Co. Ltd., Tokyo. 53 p.
- Simpson, W. J. and H. Taguchi. 1995. The genus *Pediococcus*, with notes on the genera *Tetragenococcus* and *Aerococcus*, pp. 125-172. In B.J.B. Wood and W.H. Holzapfel (eds). The Genera of Lactic Acid Bacteria. Chapman and Hall, Glasgow.
- Singh, J., A. Knahna and H. Chander. 1979. Antibacterial activity of yogurt starter in cow and buffalo milk. J. Food Prot. 42 : 664-665.

- Spelhaug, S. R. and S. K. Halender. 1989. Inhibition of foodborne bacteria pathogens by bacteriocin from *Lactococcus lactis* and *pediococcus pentasaceous*. J. Food Prot. 52 : 856-862.
- Spillmann, H., Z. Puhanand and M. Banhegyi. 1978. Antiimicrobial Activity of thermophilic lactobacilli. Dairy Sci. Abstr. 40 : 4238.
- Stavric, S. And E.T. Kormegay. 1995. Microbial probiotics for pigs and poultry, pp. 205-232. In R. J. Wallace (ed.). Biotechnology in Animal Feed and Animal Feeding. VCH. Publishers, Inc., U.S.A.
- Stiles, M.E. and W.H. Holzapfel. 1997. Lactic acid bacteria of foods and their current taxonomy. Int. Food Microbiol. 36 : 1-29.
- Sussman M. 1985. The Virulence of *Escherichia coli*. Reviews and Method. The Society for General Microbiology. Academic Press.
- Swann, M. 1969. Report of the joint committee on the use of antibiotics. Animal Husbandry and Veterinary Medicine. Nation Press, London.
- Talon, R., J. Labadie and J.P. larpent. 1980. Charaterization of the inhibitory power of *Lactobacillus* of meat origin. Dairy Sci. Abstr. 42 : 5221.
- Teuber, M. 1995. The genus *Lactobacillus*, pp. 173-174. In B.J.B. Wood and W.H. Holzapfel (eds). The Genera of Lactic Acid Bacteria. Chapman and Hall, Glasgow.
- Torriani, S., C. Ori, and M. Vescovo. 1997. Potential of *Lactobacillus casei* culture permeate and lactic acid to control microorganism in ready-to-use vegetables. J. Food Prot. 60 : 1564-1567.

- Toit, M. 1998. Characterization and selection of probiotic Lactobacilli for a preliminary minipig feeding trial and their effect on serum cholesterol levels, faeces pH and faeces moisture content. *J. Food Microbiol.* 40 : 93-104.
- Webster, C.J. 1990. Parenteral amoxicillin/clavulanate in the treatment of diarrhea in young pigs. *Vet. Rec.* 126 (15) : 363-364.
- Wilderdyke, M.R., D.A. Smith and M.M. Brashears. 2004. Isolation, identification, and selection of lactic acid bacteria from alfalfa sprouts for competitive inhibition of foodborne pathogens. *J. of Food Protection.* 67 :947-951.
- Wood, B. J. B. and M.M. Hodge. 1985. Yeast-acetic acid bacteria interactions and their contribution to fermented foodstuffs. In *Microbiology of Fermented Food* (ed. Wood,B.J.B.). London : Elsevier Applied Science Publishers. pp. 2633-2694.
- Yen, J., A. Nienaber and W.G. Pond. 1987. Effect of neomycin, carbadox and length of adaptation to calorimeter on performance, fasting metabolism and gastrointestinal tract of young pigs. *J. Anim. Sci.* 65 : 1243-1248.
- Zani, J.L., F.G. Weykamp, A.S. ferites and C. Gill-Tumes. 1998. Effect of probiotic CenBiot on the control of diarrhea and feed efficiency in pigs. *J. of Appl. Microbiol.* 84 : 68-71.