

เอกสารอ้างอิง

เกื้อฤกต ส่องแสงจินดา. 2544. การผลิตและการตลาดกุ้งกุลาคำ. รายงานวิชาสัมมนา 2 หลักสูตร
ปริญญาโทสาขาธุรกิจเกษตร. คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
สงขลา.

ชนิษฐา นวลประดิษฐ์. 2541. การแยกเชื้อ *V. parahaemolyticus* 03:K6 ในอาหารทะเล น้ำทะเล และ^{ชีวภาพ}
ตรวจหาสายพันธุ์ที่มี *Tdh* gene และ *Trh* gene. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.

จริยา ลินเดินสุข, สมเกียรติ ดีกิจเสริมพงศ์ และเวณा จาเรปวัชราณุ. 2532. เปรียบเทียบ
ประสิทธิภาพในการรักษาโรคอุจจาระร่วงระหว่างใบฟรังและเปลือกมังคุด. ว. เกสัชศาสตร์
มหาวิทยาลัยมหิดล. 16(2) : 32-36.

ชลอ ลิมสุวรรณ และพรเลิศ จันทร์รัชกุล. 2547. อุตสาหกรรมการเพาะเลี้ยงกุ้งในประเทศไทย.
สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.

ชูศักดิ์ แสงธรรม. 2541. การเลี้ยงกุ้งกุลาคำ. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม.
นนทบุรี.

ธนสารน์ นิลพรหม. 2537. สารสกัดหมายจากสมุนไพรที่มีฤทธิ์ต้าน *enterohaemorrhagic Escherichia coli* (EHEC) O157 : H7. โครงการทางจุลชีววิทยา ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะ
วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.

นันทนา อรุณฤกษ์. 2537. การจำแนกแบบที่เรียกว่า “โอลีฟ”. ไอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.

นงค์เยาว์ ภู่เจนจบ. 2542. ฤทธิ์ต้านจุลทรรศของสารสกัดหมายจากพืชบางชนิดในสกุล *Cassia*
ทับทิม และว่าน้ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาจุลชีววิทยา
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.

บรรจุบ ชุณหสิริสุดกุล. 2542. ผักพื้นบ้าน รักษาไขมันเลือดสูง ความดันเลือดสูง โรคหัวใจ และ เบาหวาน. รวมบทความการสัมมนาวิชาการ เรื่อง ผักพื้นบ้านและอาหารพื้นเมือง. ณ ห้องประชุมสวนกีฬาสารสนับสนุน กระทรวงสาธารณสุข. 23–26 สิงหาคม 2542. หน้า 21–29.

บัญญัติ สุขศรีงาม. 2527. เครื่องเทศที่ใช้เป็นสมุนไพร. ศิลป์ปานรรณาการ. กรุงเทพฯ.

เบญจามินทร์ ทองเปิง. 2544. การเลี้ยงกุ้งกุลาคำแบบยั่งยืน. เทพพิทักษ์การพิมพ์. กรุงเทพฯ.

พญาอ เหมือนวงศ์ษาม. 2537. สมุนไพรก้าวใหม่. ที.พี.พรินท์. กรุงเทพฯ

พีไอลพรรณ พงษ์พน. 2531. Pathogenic Bacteriology. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทร์. กรุงเทพฯ.

เพ็ญนภา ทรัพย์เจริญ. 2542. อาหารไทยกับความหลากหลายทางชีวภาพ. รวมบทความการสัมมนา วิชาการ เรื่อง ผักพื้นบ้านและอาหารพื้นเมือง. ณ ห้องประชุมสวนกีฬาสารสนับสนุน กระทรวงสาธารณสุข. 23–26 สิงหาคม 2542. หน้า 85–95.

มอก. 2529. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกุ้งเยือกแข็ง (มอก 115). สำนักงานมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.

มาโนช วามานนท์. 2540. ผักพื้นบ้าน ความหมายและภูมิปัญญาของสามัญชนไทย. องค์การ สงเคราะห์ทหารผ่านศึก. กรุงเทพฯ.

รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. 2540. พืชเครื่องเทศและสมุนไพร. ไอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.

วันดี กฤณพันธ์. 2539. สมุนไพรน้ำรู้. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.

วันธนา จันทรงกุล. 2542. ฤทธิ์ด้านแบบที่เรียกว่า โรคระบบทางเดินอาหารของสารสกัดจากมีน กะเพรา บัวบก ฟ้าทะลายโจร กล้วยดิบ และข้าวลิ้ง. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.

วิชัย พลazu๊ด. 2539. พีชสมุนไพรและยาไทย. คณะเภสัชศาสตร์นគรศิริธรรมราช สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. นครศิริธรรมราช.

วุฒิ วุฒิธรรมเวช. 2542. หลักเวชกรรมไทย. บริษัทอีน. พี. สกอร์นพรินติ้ง จำกัด. กรุงเทพฯ.

สนั่น ศุภชีรศักดิ์. 2540. สมุนไพรจากผลิตภัณฑ์ของพีช. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.

สมบูรณ์ เจริญจิระตระกูล, สิริรัตน์ เกียรติปฐมชัย, ปรัตต พรหมวี และอา Hubbam ดีอราเม. 2546. การศึกษาผลทางเศรษฐกิจและสังคมจากการฟื้นฟูพื้นที่นาถูก็องร้างเพื่อการเกษตรกรรม. คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.

ศิริพร สารนเสาวภาคย์. 2538. เชื้อจุลินทรีย์ชนิดใหม่ที่ทำให้เกิดโรคในอาหาร ตอนที่ 1 : อุบัติการณ์ของเชื้อในอาหาร. อาหาร. 25 (1) : 1-7.

สุเมธ ชัยวัชราภู. 2530. การเพาะขยายพันธุ์และอนุบาลถูกุลacula. คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.

สุวิมล ปริติวิษาการณ์ และศันสนี ศรีจันทร์. 2543. การปนเปื้อนของเชื้อแซลโมแอนล่าในวัตถุคุนถูกุลacula. ว. การประมง. 53(5) : 455-459.

มาโนน วามานนท์ และเพ็ญนภา ทรัพย์เจริญ. 2540. สมุนไพรในงานสาธารณสุขมูลฐาน. องค์การส่งเสริมหัตถการผ่านศึก. กรุงเทพฯ.

มาโนน วามานนท์ และเพ็ญนภา ทรัพย์เจริญ. 2541. สมุนไพรในงานสาธารณสุขมูลฐาน. องค์การส่งเสริมหัตถการผ่านศึก. กรุงเทพฯ.

สาวลักษณ์ จิตรบรรจิดกุล. 2534. เค米อาหารเบื้องต้น. คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.

อมรรัตน์ หล่อธีรนุวัฒน์. 2547. ฤทธิ์ของสมุนไพรไทยต่อ *Enterohaemorrhagic Escherichia coli* O157 : H7. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.

อรัญ หันพงศ์กิตติกุล, ประภาครี สิงห์รัตน์ และสุเมธ ชัยวัชราภู. 2538. ผลของการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพกุ้งกุลาคำแห้งเยือกแข็ง. รายงานโครงการวิจัย. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.

อรุณพร อิฐรัตน์. 2532. สมุนไพรไทยเทศ. เล่ม 1. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.

Alzoreky, N.S. and Nakahara, K. 2002. Antibacterial activity of extracts from some edible plants commonly consumed in Asia. Inter. J. Food Microbiol. 80 : 223-230.

AOAC. 1999. Official Method of Analysis, 16th ed. Association of Official Analytical Chemists, Washington, D.C. USA.

Arias, M.E., Gomez, J.D., Vattuone, M.A. and Isla, M.I. 2004. Antibacterial activity of ethanolic and aqueous extracts of *Acacia aroma* Gill. Ex Hook et Arn. Life Sci. 75 : 191-202.

Careaga, M., Fernandez, E., Darantes, L., Mota, L., Jaramillo, M.E. and Sanchez, H.H. 2002. Antibacterial activity of *Capsicum* extract against *Salmonella typhimurium* and *Pseudomonas aeruginosa* inoculated in raw beef meet. Int. J. Food Microbiol. 2601 : 1-5.

Chulasiri, M., Temisiririrkkul, R., Boonchai, S., Saralamp, P., Pimsan, N., Lohakorn, P. and Noonui, A. 1995. A water soluble component with antimicrobial activity from pomegranate rind : antimicrobial potency and stability study. J. Pharm. Sci. 22(1) : 1-7.

Davidek, J. 1995. Natural toxic compounds of food. CRC Press. United State of America.

- Depaolo, A., Kaysner, C.A., Bowers, J. and Cook, D.W. 2000. Environmental investigations of *Vibrio parahaemolyticus* in oysters after outbreaks in Washington, Texas and New York (1997 and 1998). *Appl. Environ. Microbiol.* 66 : 4649-4654.
- Elgayyar, M., Draughon, F. A., Golden, D. A. and Mount, J. R. 2001. Antimicrobial activity of essential oils from plants against selected pathogenic and saprophytic microorganisms. *J. Food Prot.* 64 : 1019-1024.
- Fransworth, N.R. and Bunyapraphatsara, N. 1992. *Thai Medicinal Plants. Medicinal Plant Information Center.* Thailand.
- Gnan, S.O. and Demello, M.T. 1999. Inhibition of *Staphylococcus aureus* by *Goiaba* extracts. *J. Ethanopharmacol.* 68 : 103-108.
- Gomes de Saravia, S.G. and Gaylarde, C.C. 1998. The antimicrobial activity of aqueous extract of *Brassica nigra*. *Int. Biodeterioration & Biodegradation.* 41 : 145-148.
- Hammer, K.A., Carson, C.F. and Riley, T.V. 1999. Antimicrobial activity of essential oils and other plants. *J. Appl. Microbiol.* 86 : 985-99.
- Hao, Y.Y., Brackett, R.E. and Doyle, M.P. 1998. Efficacy of plant extracts in inhibiting *Aeromonas hydrophila* and *Listeria monocytogenes* in refrigerated, cooked poultry. *Food Microbiol.* 15 : 367-378.
- Hasegawa, H. 1987. *Laboratory manual on analytical methods and procedures for fish and fish products.* Marine Fisheries Research Department. SEAFDEC. Singapore.
- Hsieh, P.C., Mau, J.L. and Huang, S.H. 2001. Antimicrobial effect of various combinations of plant extracts. *Food Microbiol.* 18 : 35-43.

Hugo, W.B. and Russell, A.D. 1980. *Pharmaceutical Microbiology*. Blackwell Scienctific Publication. London.

Kabuki, T., Nakajima, H., Arai, M., Ueda, S., Kuwabara, Y. and Dosako, S. 2000.

Characterization of novel antimicrobial compounds from mango (*Mangifera indica L.*) kernel seeds. *Food Chem.* 71 : 61-66.

Kim, K.Y., Davidson, P.M. and Chung, H.J. 2001. Antimicrobial activity in extracts of *Camellia japonica L.* petals and its application to a model food system. *J. Food Prot.* 64 : 1255-1260.

Kumar, M. and Berwal, J.S. 1998. Sensitivity of food pathogens to garlic(*Allium sativum*). *J. Appl. Microbiol.* 84 : 213–215.

Kyung, K.H., Park, K.S. and Kim, Y.S. 1996. Isolation and characterization of bacteria resistant to the antimicrobial activity of garlic. *J. Food Sci.* 61 : 226-229.

Lin, J., Opoku, A.R., Keller, M.Q., Hutchings, A.D., Terblanche, S.E. Jayor, A.K. and Staden, J.V. 1999. Preliminary screening of some traditional Zulu medicinal plants for anti-inflammatory and antimicrobial activities. *J. Ethanopharmacol.* 68 : 267-274.

Lorian, V. 1980. *Antibiotics in Laboratory Medicine*. Williams & Wilkins, Baltimore.

Mytle, N., Anderson, G.L., Doyle, M.P. and Smith, M.A. 2006. Antimicrobial activity of clove (*Syzgium aromaticum*) oils in inhibiting *Listeria monocytogenes* on chicken frankfurters. *J. Food Control.* 17(2) : 102-107.

Nimri, L.F., Meqdam, M.M. and Alkofahi, A. 1999. Antibacterial activity of Jordanian medicinal plants. *Pharm Biol.* 37(3) : 196-201.

- Pistelli, L., Bertoli, A., Zucconelli, S., Morelli, I., Panizzi, L. and Menichini, F. 2000. Antimicrobial activity of crude extracts and pure compounds of *Hypericum hircinum*. Fitoterapia. 71 : 138-140.
- Rabe, T. and Staden, J.V. 1997. Antibacterial activity of South African plants used for medicinal purposes. J. Ethanopharmacol. 56 : 81-87.
- Rees, L.P. Minney,S.F., Plummer, N.T., Slater, J.H. and Skysme, D.A. 1993. A quantitative assessment of the antimicrobial avtivity of garlic (*Allium sativum*). World J. Microbiol. and Biotechnol. 9 : 303-307.
- Sağdıç, O. 2003. Sensitivity of four pathogenic bacteria to Turkish thyme and oregano hydrosols. Lebensm. -Wiss. U.-Technol. 36 : 467-473.
- Samuelsson, G. 1999. Drug of natural origin : a textbook of pharmacognocy. Apotekar Societeten. Stockholm, Sweden.
- Speck, M.L. 1976. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. American Public Health Association, Inc. Washington. DC.
- Stonsaovapak, S., Chareonthamawat, P. and Boonyaratanaakornkit, M. 2000. Inhibitory effects of selected Thai spices and medicinal plants on *Escherichia coli* O157 : H7 and *Yersinia enterocolitica*. Kasetsart J. Nat. Sci. 34 : 510-517.
- Temisiririrkkul, R., Saralamp, P., Sansena, T, Kittiwararit,N. and Chulasiri, M. 1994. Antimicrobial and antimutagenic activity of citrus peels. J. Pharm. Sci. 21 (1) : 7-15.
- The International Commission on Microbiological Specifications for Food (ICMSF). 1996. Microorganisms in Foods 5 : Microbiological Specifications of Food Pathogens. Chapman and Hall. London.

- Varnam, A.H. and Evans, M.G. 1996. Foodborne Pathogens. Manson Publishing Ltd, London.
- Voravuthikunchai, S., Lortheeranuwat, A., Jeeju, W., Sririrak, T., Phongpaichit, S. and Supawita, T. 2004. Effective medicinal plants against enterohaemorrhagic *Escherichia coli* O157 : H7. *J. Ethanopharmacol.* 94 : 49-54.
- Wan, J., Wilcock, A. and Coventry, M.J. 1998. The effect of essential oils of basil on the growth of *Aeromonas hydrophila* and *Pseudomonas fluorescens*. *J. Appl. Microbiol.* 84 : 152-158.
- Ward, R.D. and Hackney, C. 1991. Microbiology of marine food products. N. Y. Van nostrand Reinhold, New York.