

### บรรณานุกรม

- กรรณิกา สรรพานิช ชลอ วิเศษเสนีย์ เขวลักษณ์ คิสระ และวิลาวณย์ เจริญจิระ-  
ตระกูล . 2531. คู่มือปฏิบัติการจุลชีววิทยา. สงขลา : ภาควิชาชีววิทยา  
คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 114 หน้า.
- กมลทิพย์ กาศสมุทร และวัชรีย์ สัมแก้ว. 2542. การแยกแบคทีเรียแลกติกที่มีคุณสมบัติ  
เป็นโปรไบโอติกจากเครื่องในปลากระพง. สงขลา : คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์. 37 หน้า.
- กิจการ สุภมาตย์. 2541. การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องจุลินทรีย์กับการเพาะเลี้ยงกุ้ง  
กุลาคำ วันที่ 25-26 ส.ค. 2541. สงขลา : ศูนย์วิจัยสุขภาพสัตว์น้ำ  
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา.
- ทิฆัมพร กุชยกานนท์ อัญชลี ตัดตะจะศาสตร์ และวีรพลต์ สุติตานนท์. 2527.  
แบคทีเรียวิทยา ตอนที่ 1. พิมพ์ครั้งที่ 2. คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัย  
ขอนแก่น. หน้า 12-13.
- นงลักษณ์ สุวรรณพินิจ และปรีชา สุวรรณพินิจ. 2539. จุลชีววิทยาที่เกี่ยวข้องกับ  
อาหาร. ใน จุลชีววิทยาทั่วไป. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. หน้า  
607.
- นวลจันทร์ พารักษา. 2533. สารความรู้เกี่ยวกับโปรไบโอติก. สุกรสารัน. 16(53) : 6-13.
- นวลจิรา ภัทรรังรอง. 2538. โรคที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย. สงขลา : ภาควิชาจุลชีววิทยา  
คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- พิไลพรรณ พงษ์พูล. 2531. แพ้ชโรเจนนิค แบคทีเรียอลโลจี. กรุงเทพฯ : ภาควิชา  
ชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน.  
หน้า 3-140.
- มณฑกานต์ ทองสม. 2544. การพิสูจน์เอกลักษณ์ของแบคทีเรียแลกติกชอบเค็มจากกะปิ.  
สงขลา : ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.  
หน้า 1-2.

- มลิวรรณ ส่งเสริม. 2542. การยับยั้ง *E. coli* O157 : H7 และ *Listeria monocytogenes* ของแบคทีเรียแลคติกที่แยกได้จากนมและผลิตภัณฑ์นม. สงขลา : ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. หน้า 1-23.
- ลูกจันทร์ ภักฤษพันธ์. 2524. อาหารหมัก. ใน อุตสาหกรรมอาหารหมักดอง. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 70- 155.
- วรรณศิลป์ โรจนวงศ์ชัย และศิริลักษณ์ พันธุ์ศรีธนา. 2542. การแยกโปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกจากอาหารที่มีคุณสมบัติในการยับยั้งแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรค. สงขลา : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. หน้า 1- 39.
- วัลย์กาญจน์ ไกรวรรณ. 2542. การยับยั้ง *Listeria monocytogenes* และ *E. coli* O157 : H7 ของแบคทีเรียแลคติกที่แยกได้จากอาหารประเภทเนื้อสัตว์. สงขลา : ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. หน้า 1-42.
- วิเชียร ติลาวัชรมาศ. 2534. โพธิ์คิงส์ แลคติกแอซิดแบคทีเรีย. ใน อุตสาหกรรมอาหารไทย ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน.
- วิลาวัลย์ เจริญจิระตระกูล, ประเสริฐ สันตินานาเลิศ และอรุณศรี ลีจිරจำเนียร. 2532. อาหารหมักดอง. ใน คู่มือปฏิบัติการจุลชีววิทยา. สงขลา : คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. หน้า 71.
- วิลาวัลย์ เจริญจิระตระกูล. 2536. อาหารพื้นเมือง. ใน ผลิตภัณฑ์อาหารหมักจากจุลินทรีย์. สงขลา : ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. หน้า 37-52.
- วิลาวัลย์ เจริญจิระตระกูล เมตตา องค์สกุล และผกาพรรณ สิงห์ชัย. 2539. ผลการยับยั้งของ *Lactobacillus* จากนมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่มีต่อ *Staphylococcus aureus*, *Salmonella typhimurium* และ *Escherichia coli* เมื่อเพาะเลี้ยงร่วมกัน. สงขลานครินทร์ วทท. 18(3) : 301-305.
- วิลาวัลย์ เจริญจิระตระกูล และอุบลวรรณ รอดประดิษฐ์. 2540. การแยกเชื้อ คัดเชื้อ

- และเทียบเคียงชนิดแบคทีเรียแลคติกจากอาหารหมักของไทย. ว. สงขลานครินทร์ วทท. 19(2) : 181-188.
- วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล และอังคณา สุขบุญ. 2541. ผลการยับยั้งซัลโมเนลลาของแบคทีเรียแลคติกที่แยกจากไส้กรอกรีบัว. ใน ผลิตภัณฑ์อาหารหมักจากจุลินทรีย์. ว. สงขลานครินทร์ วทท. 20(4) : 429-436.
- วิลาวัณย์ อัจจิมากุล. 2524. การคัดเลือกสายพันธุ์ *Lactobacillus* spp. ซึ่งเหมาะสมต่อการใช้ทดลองเสริมอาหารสุกรในรูปเชื้อแห้ง. กรุงเทพฯ : คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 130 หน้า.
- ศิรินาถ หนูเอก. 2540. การคัดเลือกแบคทีเรียที่สร้างสารแบคทีริโอซินจากอาหารหมัก. สงขลา : ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สุมนา หนูเอียด. 2542. การทดสอบสมบัติเบื้องต้นในการเป็นโปรไบโอติกของแบคทีเรียแลคติกที่แยกจากนมและผลิตภัณฑ์นม. สงขลา : ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 27 หน้า.
- สุวณีย์ สุกเวชย์ และมาลัย วรจิตร. 2536. แบคทีเรียพื้นฐาน. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ศิริยอค. หน้า 326.
- อรัญญา สังขศรี. 2541. การยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคในทางเดินอาหารโดย *Lactobacillus* spp. ที่แยกจากอาหารหมักพื้นเมืองของไทย. สงขลา : ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 108 หน้า.
- อภิญา พลิกอมล. 2532. แบคทีเรีย. เชียงใหม่ : ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 270-279.
- อรตรี รอดเจริญ. 2542. การแยกเชื้อและลักษณะของเชื้อ *Pediococcus* spp. จากอาหารหมักคองพื้นบ้านภาคใต้ของไทย. สงขลา : ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 90 หน้า.
- อรวิรินทร์ เล้าหรรษนันท์. 2532. สารกันเสียจากอาหารจากแบคทีเรียกลุ่มสร้างกรดแลคติก. ว. อาหาร. 19(3) : 16.
- อรษา สุกธีรกุล. 2541. โรคติดเชื้อ. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : โอลิสติก พับลิชชิง

จำกัด. หน้า 275-281.

- อรอนงค์ รัชตราเซนชัย. 2542. เชื้อ *Escherichia coli* ที่เป็นสาเหตุของโรคทางเดินอาหาร. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ สาธารณสุข กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์.
- อุทัย คันโธ. 2535. หลักการโปรไบโอติกเชิงอาหารสัตว์. ว. สุนทรศาสตร์ 18, 72 (เมษ.-มีย.), 11-16.
- Arihara, K., Ota, H., Itoh, M., Kondo, Y., Sameshima, T., Yamanaha, H., Akimoto, M., Kanai, S. and Miki, T. 1998. *Lactobacillus acidophilus* group lactic acid bacteria applied to meat fermentation. J. Food Sci. 63(3) : 544-547.
- Austin, B., Stuckey, L.F., Robertson, D.A.W., Effendi, I. And Griffith, D.R.W. 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 Lactic Acid Bacteria. (ed. Salminen, S. and Wright, A.V.) New York : Marcel Dekker. pp. 1-64.
- Brennan, M., Wanismail, B. and Ray, B. 1993. Prevalence of viable *Lactobacillus acidophilus* in dried commercial products. J. Food Prot. 46 : 887-892.
- Buke, M.L. and Gilland, E.S. 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.
- Chateau, N., Deschamps, A.M. and Sassi, A.H. 1994. Heterogenety of bile salts resistance in the *Lactobacillus* isolates of a probiotic consortium. Lett. Appl. Microbiol. 18 : 42-44.
- Charteris, W.P., Kelly, P.M., Morelli, L. and Collins, J.K. 1998. Antibiotic susceptibility of potentially probiotic *Lactobacillus* species. J. of Food Prot. 61(12) : 1636-1643.
- Cleveland, J., Montville, T.J. Nes, I.F. and Chikindas, M.L. 2001. Bactriocins : safe,

- natural antimicrobials for food preservation. *International J. of food microbiology*. 71 : 1-20.
- Conway, P.L. , Corback, S.L. and Goldin, B.R. 1987. Survival of lactic acid bacteria in the human stomach and adhesion to intestinal cell. *J. Dairy Sci.* 70 : 1-12.
- De vuyst, L and Vandamme, E.J. 1994. Lactic acid bacteria and bacteriocins : their practical importance. *In Bacteriocins of lactic acid bacteria microbiology genetics and applications*. Oxford : The Alden Press. pp. 1-12.
- Erkkila, S and Petaja, E. 2000. Screening of commercial meat starter cultures at low pH in the presence of bile salts for potential probiotic use. *J. Meat Science*. 55 : 297-300.
- Fleming, H.P., Etchells, J.L. and Costilow, R.N. 1975. Microbial inhibition by an Isolates of *Pediococcus* from cucumber brines . *Appl. Microbiol.* 30 : 1040-1042.
- Fuller, R. 1993. Probiotic food current use and future developmenteds. *IFI NR.* 3 : 23-26.
- Gilland, S.E. and Speck, M.L. 1989. Antagonistic action of *Lactobacillus acidophilus* forward intestinal and foodborne pathogens in associative cultures. *J. Food Prot.* 40 : 280-283.
- Gonzalez, S.N., Apella, M.C., Romero, N.C., De maciae, M.E. and Oliver, G. 1993. Inhibition of enteropathogens by lactobacilli strain used fermented milk. *J. Food Prot.* 56 : 773-776.
- Heenan, C.N., Adams, M.C., Hosken, R.W. and Flect, G.H. 2002. Growth medium for culturing probiotic bacteria for applications in vegetarian food products. *J. Lebensm-Wiss.u.-technol.* 35 : 171-176.
- Kaila, M., Isolauri, E., Soppi, E., Virtanen, E., Laine,S. and Arvilommi, H. 1992. Enhancement of the circulating antibody secreting cell response in human

- diarrhoea by a human *Lactobacillus* strain. J. International Pediatric Research Foundation. 32(2) : 141-144.
- Kandler and Weiss. 1986. Bergey 's manual determinative bacteriology. 2 : 1208-1235.
- Kaplan, H and Hutkins, R.W. 2000. Fermentation of fructooligosaccharides by lactic acid bacteria and *Bifidobacteria*. J. Applied and environmental microbiology. 66(6) : 2682-2684.
- Kontula, P., Jaskali, J., Nollet, L., Smet, I.D., Wright, A.V., Poutanan, K. and Sandholm, T.M. 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.
- Lilly and Stillwell. 1965. Probiotic : growth promoting factors produced by microorganism. J. of Food Prot. 59(1) : 41-45.
- Metchnikoff, E. 1998. Prolongation of life. New York : Puntnams Sons.
- Meynell, G.G. and Meynell, E. 1970. Theory and protection in experimental bacteriology. London : Cambridge of the university Press.
- Michael, J. and Pelezar, J. 1995. Hydrolysis of polysaccharide protein and lipid. In laboratory exercises in microbiology. New York : MC Graw-Hill. pp. 126-188.
- Ocana, V.S., Pesces, A.A., Holgado, D.R. and Nader-Macias, M.E. 1999. Characterization of a bacteriocin-like substance produced by a vaginal *Lactobacillus salivarius* strain. J. Applied and environmental microbiology. 5631-5635.
- Rengpipat, S., Phianpak, W., Piyatiratitivorakul, S. and Mernasveta, P. 1998. Effect of a probiotic bacterium on black tiger shrimp *Penaeus monodon* survival and growth. J. Aquaculture. 167 : 301-313.

- Salminen, S and Wright, A.V. 1993. Lactic acid bacteria. New York : Marcel Dekker Inc. 442 pp.
- Schillinger, U and Lucke, F.K. 1989. Antibacterial activity of *Lactobacillus sake* isolate from meat. J. Appl Environ Microbiol. 55 : 1901-1906.
- Shirota, M. 1962. *Lactobacillus* in health and disease. Japan : Yakult Honsha Co., Ltd.
- Spelhaug, S.R. and Halander, S.K. 1989. Inhibition of foodborne bacteria pathogens by bacteriocin from *Lactococcus lactis* and *Pediococcus pentasaceus*. J. Food Prot. 52 : 856-862.
- Torriani, S., Ori, C. and Vescovo, M. 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., Franz, C.M.A., Dick, L.M.T., Schillinger, U., Haberer, P., Warlies, B., Ahrens, F. and Holzappel, W.H. 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.
- Vaughan, E., Caplik, R., Looney, E., Rourke, O., Convey, N., Daky, H. and Fitzgerald, G.F. 1994. Isolation from food source of lactic acid bacteria that produced antimicrobials. J. Appl. Bacteriol. 76 : 118-123.
- Wood, B.J.B. and Hodge, M.M. 1985. Yeast-lactic 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.