

เอกสารอ้างอิง

- กิจการ สุขมาตย์. 2544. การฝึกรวมเชิงปฏิบัติการเรื่องจุลินทรีย์กับการเพาะเลี้ยงกึ่งอุตสาหกรรม. ศูนย์วิจัยคุณภาพสัตว์น้ำ. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. หน้า 51.
- เกศินี เมธาวัชรวงศ์. 2532. การเน่าเสียของปลา. ว. อาหารและอุตสาหกรรมเกษตร. 1: 55-60.
- ชุตินันท์ รัตนไพบูลย์สวัสดิ์. 2547. การศึกษาคุณลักษณะของแบคทีเรียกรดแลกติกที่ผลิตสารยับยั้งการเจริญของ *Staphylococcus aureus*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นวลจันทร์ พารักษา. 2533. สารละลายเกี่ยวกับโปรไบโอติก. สุกรสารสน. 16: 6-13.
- ทองคำ คิมพะมานนท์. 2538. การเปลี่ยนแปลงของจุลินทรีย์ในระหว่างการผลิตปลาหมัก (ส้มผัก). วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- พงศ์เทพ วิไลพันธ์. 2546. แบคทีเรียโอซินจากแบคทีเรียกรดแลกติกที่พบในปลาร้า. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พิไลพรรณ พงษ์พูล. 2531. แพ้ชโรเจนนิคแบคทีเรียโอลโลจี. กรุงเทพฯ: ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน. หน้า 3-140.
- มณฑกานต์ ทองสม. 2544. การพิสูจน์เอกลักษณ์ของแบคทีเรียแลกติกชอบเต็มจากกะปิ. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. หน้า 1-2.
- มลิวรรณ ส่งเสริม. 2542. การยับยั้ง *Escherichia coli* 0157 H:7 และ *Listeria monocytogenes* ของแบคทีเรียแลกติกที่แยกได้จากนมและผลิตภัณฑ์นม. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. หน้า 1-23.
- เขवालักษณ์ สุรพันธ์พิศิษฐ์. 2536. การถนอมรักษาเนื้อสัตว์. ใน เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. หน้า 47-56. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ลูกจันทร์ ภัครัชพันธุ์. 2524. อาหารหมัก. ใน อุตสาหกรรมอาหารหมักดอง. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 70-155.
- วลัยกาญจน์ ไกรวรรณ. 2542. การยับยั้ง *Listeria monocytogenes* และ *Escherichia coli* 0157 H:7 ของแบคทีเรียแลกติกที่แยกได้จากอาหารประเภทเนื้อสัตว์. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. หน้า 1-42.
- วิเชียร ลีลาวัชรมาศ. 2534. โปรซีคคิงส์แลกติกแอซิดแบคทีเรียในอุตสาหกรรมอาหารไทย. ครั้งที่ 1. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน.

- วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล. 2536. อาหารพื้นเมือง. ใน ผลิตภัณฑ์อาหารหมักจากจุลินทรีย์. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. หน้า 37-52.
- วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล, เมตตา องค์สกุล และ ผกาพรรณ สิงห์ชัย. 2539. ผลการยับยั้งของ *Lactobacillus* จากนมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่มีต่อ *Staphylococcus aureus*, *Salmonella typhimurium* และ *Escherichia coli* และเมื่อเพาะเลี้ยงร่วมกัน. สงขลานครินทร์ วทท. 18: 302-305.
- สุนา หนูเอียด. 2542. การทดสอบคุณสมบัติเบื้องต้นในการเป็นโปรไบโอติกของแบคทีเรียแลคติกที่แยกได้จากนมและผลิตภัณฑ์นม. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. หน้า 27.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2535. การคิดเชื้อและการเป็นพิษของอาหารที่มีแบคทีเรียเป็นสาเหตุ. ใน จุลชีววิทยาอาหาร. แสงจันทร์การพิมพ์. กรุงเทพฯ หน้า 220-227.
- ศิรินาถ หนูเอก. 2540. การคัดเลือกแบคทีเรียแลคติกที่สร้างสารแบคทีเรียโอซินจากอาหารหมัก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ศิวพร ศิววช. 2535. วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. นครปฐม: ศูนย์ส่งเสริมและอบรมการเกษตรแห่งชาติ. หน้า 13-17, 301-306.
- อรษา สุดเชียรกุล. 2541. โรคติดเชื้อ. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ: โฮลิสติก แพบลิชซิ่ง จำกัด. หน้า 275-281
- อัจฉรา หนูเพชร, ดวงพร กันธโชติ และวิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล. 2547. การคัดเลือกโปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกสำหรับมนุษย์จากอาหารหมักของไทย. ว. สงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 26: 659-670.
- อรัญญา สังขศรี. 2542. การยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคติดต่อทางเดินอาหารของ *Lactobacillus* spp. ที่แยกจากอาหารหมักพื้นเมืองของไทย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- อุทัย คันโธ. 2535. หลักการโปรไบโอติกเชิงอาหารสัตว์. ว. สุนทรสาสน์ 18: 11-16.
- Anders, R. F., Hogg, D. M. and Jago, G. R. 1970. Formation of hydrogen peroxide by Group N Streptococci and its effect on their growth and metabolism of *Lactobacillus plantarum*. Int. J. Food Microbiol. 52: 149-160.
- Arihara, K., Ota, H., Itoh, M., Kondo, Y., Sameshima, T., Yamanha, H., Akimoto, M., Kanai, S. and MiKi, T. 1998. *Lactobacillus acidophilus*. Group lactic acid bacteria applied to meat fermentation. J. Food Sci. 63: 544-547.

- Aslim, B., Yuksekdag, Z. N., Sarikaya, E. and Beyatli, Y. 2005. Determination of the bacteriocin-like substances produced by some lactic acid bacteria isolated from Turkish dairy products. *LWT*. 38: 691–694.
- Axelsson, L. J. 1993. Lactic Acid Bacteria: classification and physiology. *In* Lactic Acid Bacteria. (Salminen, S. and Wright, A. V., eds). p. 1-64. Marcel Dekker. New York.
- Barefoot, S. F. and Klaenhammer, T. R. 1983. Detection and activity of Lactacin B, a bacteriocin produced by *Lactobacillus acidophilus*. *Appl. Environ. Microbiol.* 45: 1808-1815.
- Bello, F. D., Clarke, C. I., Ryan, L. A. M., Ulmer, H., Schober, T. J., Stom, K., Sjogren, J., Sinderen, D. V., Schnurer, J. and Arendt, E. K. 2007. Improvement of the quality and shelf life of wheat bread by fermentation with the antifungal strain *Lactobacillus plantarum* FST 1.7. *J. Cereal Sci.* 45: 309-318.
- Bhunia, A. K., Johnson, M. C., Ray, B. and Kalchayanand, N. 1991. Mode of action of Pediocin AcH from *Pediococcus acidilactici* H on sensitive bacteria strains. *J. Appl. Bacteriol.* 70: 25-33.
- Brashears, M. M., Jaroni, D. and Trimble, J. 2003. Isolation selection and characterization of lactic acid bacteria for a competitive exclusion product to reduce shedding of *Escherichia coli* O157:H7 in cattle. *J. Food Prot.* 66: 355–363.
- Brennan, M., Wanismail, B. and Ray, B. 1993. Prevalence of viable *Lactobacillus acidophilus* in dried commercial products. *J. Food Prot.* 46: 887-892.
- Brink, B. T., Minekus, M., Vossen, J. M., Leer, R. J. and Veld, J. H. I. 1994. Antimicrobial activity of lactobacilli: preliminary characterization and optimization of Acidocin B, a novel bacteriocin produced by *Lactobacillus acidophilus* M46. *J. Appl. Bacteriol.* 77: 140-148.
- Bromberg, R., Moreno, I., Zaganini, C. L., Delboni, R. R., and Oliveira, J. D. 2004. Isolation of bacteriocin-producing of lactic acid bacteria from meat and meat products and its spectrum of inhibitory activity. *J. Res. Brazil.* 35: 137-144.
- Brul, S. and Coote, P. 1999. Preservative agents in foods. mode of action and microbial resistance mechanisms. *Int. J. Food Microbiol.* 50: 1–17.
- Bruno, M. E. C., Kaiser, A. And Montville, T. J. 1992. Detection of proton motive force by Nisin in *Listeria monocytogenes* cell. *Appl. Environ. Microbiol.* 58 : 2255-2259.

- Camard, M. F. B., Lievin, V., Brassart, D., Neeser, J. R., Servin, A. L. and Hudault, S. 1997. The human *Lactobacillus acidophilus* strain LA1 secretes a nonbacteriocin antibacterial substances active in vitro and in vivo. *Appl. Environ. Microbiol.* 63: 2747–2753.
- Carvalho, A. A. T. D., Paulaa, R. A. D., Mantovania, H. C. and Moraesa, C. A. D. 2006. Inhibition of *Listeria monocytogenes* by a lactic acid bacterium isolated from Italian salami. *J. Food Microbiol.* 23: 213-219
- Cherrington, C. A., Hinton, M. and Chopra I. 1990. Effect of short chain organic acids on macromolecular synthesis in *Escherichia coli*. *J. Appl. Bacteriol.* 68: 69-74.
- Conner, R. Kotrola, J. S. Mikel, W. B. and Tamblyn, K. C. 1997. Effect of acetic-lactic acid treatments applied to beef trim on populations of *Escherichia coli* 0157:H7 and *Listeria monocytogenes* in ground beef. *J. Food Prot.* 60: 1560-1563.
- 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.
- Corsetti, A., Gobboetti, M. Rossi and Damiani, P. 1998. Antimould activity of sourdough lactic acid bacteria : Identification of organic acids produced by *Lactobacillus sanfrancisco* CB1. *Appl. Microbiol. Biotechnol.* 50: 253-256.
- Dasechel, M. A. and Klaenhammer, T. R. 1989. Association of a 13.6 megadalton plasmid in *Pediococcus pentosaceus* with bacteriocin activity. *Appl. Environ. Microbiol.* 50: 1538 – 1541.
- De Angelis, M., Siragusa, S., Berloco, M., Caputo, L., Settanni, L., Alfonsi, G., Amerio, M., Grandi, A., Ragni, A. and Gobbetti, M. 2006. Selection of potential probiotic lactobacilli from pig feces to be used as additives in pelleted feeding. *Res. Microbiol.* 157: 792–801.
- De Vuyst, L. and Vandamme, E. J. 1994. Lactic Acid Bacteria and Bacteriocin: Antimicrobial Potential of Lactic Acid Bacteria. *In Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria Microbiology, Genetics and Applications* (De Vuyst, L. and Vandamme, E. J., eds.) pp. 91-142. New York: Chapman & Hall.
- Dickson, J. S. 1992. Acetic acid action on beef tissue surfaces contaminated with *Salmonella typhimurium*. *J. Food Sci.* 57: 297-301.

- Drago, L., Gismondo, R. M., Lombardi, A., Haen, D.C. and Gozzini, L. 1997. Inhibition of in vitro growth of enteropathogens by new *Lactobacillus* isolates of human intestinal origin. FEMS Microbiol. 153: 455-463.
- Edward, G. F. 1980. Acetic acid. In Antimicrobial Food Additives. pp. 167-174. New York: Springer-Verlag Berlin Heidelberg.
- Eekkila, S. and Petaja, E. 2000. Screening of commercial meat starter cultures at low pH in the presence of bile salt for potential probiotic use. J. Meat Sci. 55: 297-300.
- Ennahar, S., Cai, Y. and Yasuhito, S. 2003. Phylogenetic diversity of lactic acid bacteria associated with paddy rice silage as determined by 16S ribosomal DNA analysis. Appl. Environ. Microbiol. 69: 444-451.
- Fooks, L. and Gibson, G.R. 2003. In vitro investigations of the effect of probiotics and prebiotics on selected human intestinal pathogens. FEMS Microbiol. Ecol. 39: 67-75.
- Franz, C. M. A. P., Toil, D. M., Olasupo, N. A., Schillinger, U. and Holzapfel, W. H. 1998. Plataricin D, a bacteriocin produced by *Lactobacillus plantarum* BFE 905 from ready-to-eat salad. Lett. Appl. Microbiol. 26: 231-235.
- Fuller, R. 1993. Probiotic food current use and future developments. IFI. NA. 3: 23-26.
- Ganzle, M. G. and Vogel, R. F. 2003. Contribution of reutericyclin to the stable persistence of *Lactobacillus reuteri* in an industrial sourdough fermentation. Int. J. Food Microbiol. 80: 31-45.
- Ghraiiri, T., Frere, J., Berjeaud, J. M. and Manai, M. 2005. Lactococcin MMT24, a novel two-peptide bacteriocin produced by *Lactococcus lactis* isolated from *rigouta* cheese. Int. J. Food Microbiol. 105: 389-398.
- Gilliland, S. E. and Speck, M. L. 1977. Antagonistic action of *Lactobacillus acidophilus* toward intestinal and foodborne pathogens in associative culture. J. Food Prot. 40: 820-823.
- Gonzalez, S. N., Apella, M. C., and Olive, G. 1993. Inhibition of enteropathogen by lactobacilli strains used in fermented milk. J. Food Prot. 56: 773-775.
- Helander, I. M., Wrigth, A. V. and Sandholm, T. M. 1997. Potential of lactic acid bacteria and novel antimicrobial against gram-negative bacteria. Trends Food Sci. Technol. 8: 146-150.

- Hoover, D. G. and Harlander. S. K. 1993. Antimicrobial Proteins: Classification, Nomenclature, Diversity and Relationship to Bacteriocin. (ed. Hoover D. G. and Steeson L. R.) pp. 1-10. California: Academic Press.
- Huttunen, E., Noro, K. and Yang, Z. 1995. Purification and identification of antimicrobial substances produced by *Lactobacillus casei* strains. *Int. Dairy J.* 5: 503-513.
- Hyronimus, B., Marrec, C. L., Sassi, A. H. and Deschamps, A. 2000. Acid and bile tolerance of spore-forming lactic acid bacteria. *Int. J. Food Microbiol.* 61: 193-197.
- Ivanova, I., Miteva, V., Stefanova, T. S., Pantev, A., Budakov, I., Danova, S., Moncheva, P., Nikolova, I., Dousset, X. and Boyava, P. 1998. Characterization of a bacteriocin produced by *Streptococcus thermophilus* 81. *J. Food Microbiol.* 42: 147-158.
- Jacobsen, C. N., Nielsen, V. R., Hayford, A. E., Moller, P. L., Michaelsen, K. F., Perregaard, Sandstrom, B., Tvede, M. and Jakobson, M. 1999. Screening of probiotic activities of forty-seven strains of *Lactobacillus* spp. by *in vitro* techniques and evaluation of the colonization ability of five selected strains in humans. *Am. Sociol. Microbiol.* 65: 4949-4956.
- James, L. S. and Nichololas, D. P. 1980. New Preservatives and Future Trends. *In* Developments in Food Preservatives-1. pp. 137-161. Applied Science Publishers. England.
- Jay, J. M. 1996. Intrinsic and Extrinsic Parameters of Food that Effect Microbial Growth. *In* Modern Food Microbiology. pp. 273-297. Chapman and Hall. USA
- Kaila, M., Isolauri, E., Virtanen, E., Laine, S. and Arivilommi, H. 1992. Enhancement of the circulating antibody secreting cell response in human diarrhea by a human *Lactobacillus* strain. *J. Int. Pediatr. Res. Found.* 32: 141-144.
- Kandler, O. and Weiss, N. 1986. Regular, nonsporing Gram-positive rod Bergey's Manual Determinative Bacteriology. pp. 1208-1234. Baltimore: William & Wilkins.
- Kang, J. H. and Lee, M. S. 2005. Characterization of a bacteriocin produced by *Enterococcus faecium* GM-1 isolated from an infant. *J. Appl. Microbiol.* 98: 1169-1176.
- Kawai, Y., Saito, T., Samant, S. K. and Itoh, T. 1994. Isolation and characterization of a highly hydrophobic new bacteriocin (Gassericin A) from *Lactobacillus gasseri* LA39. *J. Biosci. Biotech. Bichem.* 58: 1218-1221.

- Kelly, W. J., Asmundson, R. V. and Huang, C. M. 1996. Characterization of plantaricin KW30, a bacteriocin produced by *Lactobacillus plantarum*. J. Appl. Microbiol. 81: 657-662.
- Khouiti, Z. and Simon, J. P. 1997. Detection and partial characterization of a bacteriocin produced by *Carnobacterium piscioccia* 213. J. Ind. Microbiol. Biotechnol. 49: 606-612.
- Kimoto, H., Nomura, M., Kobayashi, T. and Ohmomo, S. 2004. Identification and probiotic characteristics of *Lactococcus* strains from plant materials. (Online). Available <http://www.jircas.affrc.go.jp> (17 November 2006).
- Klaenhammer, T. R. 1988. Bacteriocin of lactic acid bacteria. J. Biochemie. 70: 337-349.
- Klaenhammer, T. R. 1993. Genetics of bacteriocins produced by lactic acid bacteria. FEMS Microbiol. Lett. 12: 39-86.
- 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 ermented oat bran product effect on gastrointestinal microbiota. Appl. Microbiol. Biotechnol. 50: 246-252.
- Kotula, K. L. and Thelappurate, R. 1994. Microbiological and sensory attributes of retail cuts of beef treated with acetic and lactic acid solutions. J. Food Prot. 57: 665-670.
- Lasen, A. G., Vogensen, F. K. and Josephen, J. 1993. Antimicrobial activity of lactic acid bacteria isolated from sour doughs: purification and characterization of Bavaricin A, a bacteriocin produced by *Lactobacillus bavaricus* MI401. J. Appl. Bacteriol. 75: 113-122.
- Lee, Y. K., Kim, H. W., Lui, C. L. and Lee, H. K. 2003. A simple method for DNA extraction from marine bacteria that produce extracellular materials. J. Method. Microbiol. 52: 245-250.
- Lyon, W. J., Olson, D. G. and Murano, E. A. 1995. Isolation and purification of enteriocin EL1, a bacteriocin produced by a strain of *Enterococcus faecium*. J. Food Prot. 58: 890-898.
- Magnusson J., Strom K., Roos S., Sjogren J. and Schnurer J. 2003. Broad and complex antifungal activity among environmental isolates of lactic acid bacteria. FEMS Microbiol. Lett. 219: 129-135.

- Makras, L., Triantafyllou, V., Messaoudi, D. F., Adriany, T., Zoumpopoulou, G., Tsakalidou, E., Servin, A. and De Vuyst, L. 2006. Kinetic analysis of the antibacterial activity of probiotic lactobacilli towards *Salmonella typhimurium* reveals a role for lactic acid and other inhibitory compounds. *Res. Microbiol.* 157: 241–247.
- Maragkoudakis, P. A., Zoumpopoulou, G., Miaris, C., Kalantzopoulos, G., Pot, B. and Tsakalidou, E. 2006. Probiotic potential of *Lactobacillus* strains isolated from dairy products. *Int. Dairy J.* 16: 189-199.
- Marteau, P. R., Vrese, M. D., Cellier, C. J. and Schrezenmeir, J. 2001. Protection from gastrointestinal diseases with the use of probiotics. *American J. Clin. Nutri.* 73: 430–436.
- Messi, P., Bondi M., Sabia, C., Battini, R. and Manicardi, G. 2001. Detection and preliminary characterization of a bacteriocin (Plantacin 35d) produced by a *Lactobacillus plantarum* strain. *Int. J. Food Microbiol.* 64: 193-198.
- Mishra, V. and Prasad, D. N. 2005. Application of in vitro methods for selection of *Lactobacillus casei* strains as potential probiotics. *Int. J. Food Microbiol.* 103:109–115.
- Murina, P. M. 1996. Bacteriocin for control of *Listeria* spp. in food. *J. Food Prot.* 54-63.
- Nettles, C. G. and Barefoot, S. F. 1993. Biochemical and genetic characteristic of bacteriocin of food associated lactic acid bacteria. *J. Food Prot.* 56: 335-356.
- Niemand, J. G., Van Der Linde, H. J. and Holzapfel, W. H. 1983. Shelf-life extension of minced beef through combined treatments involving radurization. *J. Food Prot.* 46: 791-796.
- Niku-Paavola, M. L., Laitla, A., Sandholm, T. M. and Haikara, A. 1999. New types of antimicrobial compounds produced by *Lactobacillus plantarum*. *J. Appl. Microbiol.* 86: 29-35.
- Nilsson, W.B., Paranjypte, R.N., De-Paola, A. and Strom, M.S. 2003. Sequence Polymorphism of the 16S rRNA Gene of *Vibrio vulnificus* is a Possible Indicator of Strain Virulence. *J. Clinical Microbiol.* 43: 442–446.
- Ogunbanwo, S. T., Sanni, A. I. and Onilude, A. A. 2003. Influence of cultural conditions on the production of bacteriocin by *Lactobacillus brevis* OG1. *J. Biotechnol.* 2: 179–184.
- Ostling, C. E. and Lindgren S. E. 1993. Inhibition of *enterobacteria* and *Listeria* growth by lactic, acetic and formic acids. *J. Appl. Bacteriol.* 75: 18-24.

- Parente, E. and Hill, C. 1992. characterization of Enterocin 1146, a bacteriocin from *Enterococcus faecium* Inhibitory to *Listeria monocytogenes*. *J. Food Prot.* 55 :197-502.
- Pennacchia, C., Ercolini, D., Blaiotta, G., Pepe, O., Mauriello, F. and Villani, F. 2004. Selection of *Lactobacillus* strains from fermented sausages for their potential use as probiotics. *J. Meat Sci.* 67: 309-317.
- Pilasombut, K., Sakpuarum, T., Wajjwalku, W., Nitisingprasert, N., Swetwiwathana, A., Zendo, T., Fujita, K., Nakayama, J. and Sonomoto, K. 2006. Purification and amino acid sequence of a bacteriocins produced by *Lactobacillus salivarius* K7 isolated from chicken intestine. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 28: 121-131.
- Pilet, M. F., Dousset, X., Maree, R., Novel, G., Desmazeaud, M. and Paired, J. R. 1994. Evidence for two bacteriocins produced by *Carnobacterium piscicola* and *Carnobacterium divergens* isolated from fish and active against *Listeria monocytogenes*. *J. Food Prot.* 58: 256-262.
- Ray, B. 1992. Bacteriocins of starter culture bacteria as food preservatives. *In Food Biopreservation of Microbial Origin.* pp. 177-205. (Ray, B. and Daeschel, M. eds.) CRC Press. USA.
- Saarela, M., Mogensen, G., Fonden, R., Matto, J. and Sandholm, T. M. 2000. Probiotic bacteria: safety, functional and technological properties. *J. Biotechnol.* 84: 197-215.
- Salminen, S. and Wright, A. V. 1993. Lactic Acid Bacteria. *In: Fennema, O. R., Karel, M., Sanderson, G. W., Tannenbaum, S. R., Walstra, P. and Whitaker, J. R. (Eds.)* pp. 442. NewYork: Marcel Dekker Inc.
- Samelis, J., Roller, S. and Metaxopoulos, J. 1994. Sakacin B, a bacteriocin produced by *Lactobacillus skae* isolated from Greek dry fermented sausages. *J. Appl. Bacteriol.* 76: 475-486.
- Savadogo, A., Ouattara, A. T. C., Bassole, H. N. I. and Traore, S. A. 2004. Antimicrobial activities of lactic acid bacteria strains isolated from Burkina Faso fermented milk. *Pakistan. J. Nutri.* 3: 174-179.
- Schillinger, U. and Lucke, F. K. 1989. Antibacterial activity of *Lactobacillus sake* isolated from meat. *Appl. Environ. Microbiol.* 55: 1091-1096.

- Schillinger, U. 1990. Bacteriocin of Lactic acid Bacteria. *In* Biotechnology and Food Safety. (ed. D. D. Bills, S Kung. D. Westhoff, B. Quebedeus, E. Stevens, K. A. Sheldon, B. W., Klapes, N. A. and Klaenhammer, T. R. 1992. Effect of treatment conditions on nisin inactivation of gram negative bacteria. *J. Food Prot.* 55: 763-766.
- Schnurer, J., and Magnusson, J. 2005. Antifungal lactic acid bacteria as biopreservatives. *Trens Food Sci. Technol.* 16: 70–78.
- Sobrinho, O. J., Rodriguez, J. M., Moreira, W. L., Sanz, B. and Hernandez, P. E. 1991. Antibacterail activity of *Lactobacillus sake* isolated from dry fermented sausages. *J. Food Microbiol.* 13: 1-10.
- Spelhaug, S. R. and Harlender, S. K. 1989. Inhibition of foodborne bacterial pathogens by bacteriocins from *Lactococcus lactis* and *Pediococcus pentosaceus*. *J. Food Prot.* 52: 856–862.
- Strom, K., Schnurer, J. and Melin, P. 2005. Co-cultivation of antifungal *Lactobacillus plantarum* MiLAB 393 and *Aspergillus nidulans*, evaluation of effects on fungal growth and protein expression. *FEMS Microbiol. Lett.* 246: 119-124.
- Tagg, J. R., Dijini, A. S. and Wannamaker, L. W. 1976. Bacteriocin of Gram-positive bacteria. *Bacteriol. Rev.* 40: 722-756.
- Tahara, T. and Kanatani, K. 1996. Isolation, partial charecterization and mode of action of acidocin J 1229, a bacteriocin produced by *Lactobacillus acidophilus* JCM 1229. *J. Appl. Microbiol.* 81: 669-677.
- Todorov, S. D. and Dicks, L. M. T. 2005. *Lactobacillus plantarum* isolated from molasses produces bacteriocins active against Gram-negative bacteria. *Enz. Microbiol. Technol.* 36: 318-326.
- Tsai, C. C., Fang, H. L., Chen, L. C. and Yang, T. H. 2004. Antagonistic activity against *Helicobacter pylori* infection in vitro by a strain of *Enterococcus faecium* TM39. *Int. J. Food Microbiol.* 96: 1–12.
- Toit, M., Franz, C. M. A., Dick, L. M. T., Schillinger, U., Haberer, P., Warlies, B., Ahrens, F. and Holzapfel, 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.

- Tyopponena, S., Petaja, E. and Mattila-Sandholm, T. 2003. Bioprotectives and probiotics for dry sausages. *Int. J. Food Microbiol.* 83: 233–244.
- Vignolo, M. G., Suriani, F., Pesce de Ruiz, H. A. and Oliver G. 1993. Antibacterial activity of *Lactobacillus* strain isolated from dry fermented sausage. *J. Appl. Bacteriol.* 75: 344-349.
- Vogel, R. F., Ehrmann, M. A. and Ganzle, M. G. 2002. Development and potential of starter lactobacilli resulting from exploration of the sourdough ecosystem. *Antonie van Leeuwenhoek.* 81: 631–638.
- Wood, B. J. B. and Holzappel, W. H. 1997. *The Lactic Bacteria: the Genera of Lactic Acid Bacteria.* pp. 7-15. Blackie Academic & Professional, New York.
- Xanthopoulos, V., Tzanetaki, V. E. L. and Tzanetakis N. 2000. Characterization of *Lactobacillus* isolates from infant faeces as dietary adjuncts. *J. Food Microbiol.* 17: 205-215.
- Yamada, Y., Makimura, K., Mirhendi, H., Ueda, K., Nishiyama, Y., Yamaguchi, H. and Osumi, M. 2002. Comparison of difference methods for extraction mitochondrial DNA from human pathogenic yeast. *JPN. J. Infect. Dis.* 55: 122-125.
- Yang, R. and Ray, B. 1994. Factors influencing production of bacteriocins by lactic acid bacteria. *Food Microbiol.* 1: 281-291.
- Ziauddin, K. S., Roa, H. S. and Amla, B. L. 1993. *In vitro* study on the effect of lactic acid and sodium chloride on spoilage and pathogenic bacteria of meat. *J. Food Sci. Technol.* 33: 255-258.