

เอกสารอ้างอิง

- กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ. 2528. งานบริการออกใบรับรองคุณภาพสินค้าสัตว์น้ำประจำปีงบประมาณ 2528. กรมประมง, กรุงเทพฯ. 273 น.
- จันทนา อรรถสถาวร. 2544. อุตสาหกรรมอาหารไทยก้าวไกลสู่ตลาดโลก. ว.พอกวอลิตี้.
- นิตยา พันธุ์บัว และ อารุณี ศรพรหม. 2538. การปนเปื้อนของเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* ในอาหารแช่แข็งเพื่อส่งออก. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า 13(1):19-26.
- บุษกร ปลาตะกุล. 2536. ประสิทธิภาพของคลอรีนไดออกไซด์ในการลดปริมาณ *Salmonella typhimurium* ในกุ้ง ก่อนกระบวนการแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- บุญเยี่ยม เกียรติวุฒิ, อุ่นัน เกียรติวุฒิ และศุภกิจ อังกศุภากร. 2527. โรคติดต่อระหว่างคนและสัตว์ หน้า 92-96. กรุงเทพฯ:บัณฑิตการพิมพ์.
- เพ็ญศรี รอดมา, อุรารัตน์ วุฒิภกรรณ และ อัชฌา ฐานานูวัฒน์. 2530. การศึกษาคุณภาพของกุ้งน้ำจืดและกุ้งทะเลแช่แข็งตลอดฤดูกาลผลิตเพื่อการส่งออก. ข่าวประมง 13(11):41-44.
- ภัทราพร ยุทธาจิต, ศุภยงศ์ วรวิฑูคุณชัย และ ประเสริฐ สันตินานาเลิศ. 2533. การศึกษาแบคทีเรียที่ประจำอยู่ในทางเดินอาหารของกุ้งกุลาดำ. วารสารสงขลานครินทร์ 2:151-157.
- มอก.115 – 2529. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกุ้งแช่แข็ง. สำนักมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.
- วรรณมา ชูฤทธิ์, อรัญ หันพงษ์ศักดิ์กุล และ นัยทัศน์ ภูศรีรัมย์. 2533. การตรวจจุลินทรีย์ในอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ศิริวัฒนา ตอวิวัฒน์ พีระพลฯจิยมสะอาด ชีรศักดิ์ วิสวะวาทีน และ บุญชู กองสุข. 2544. ประสิทธิภาพและประสิทธิภาพของสารเคมีที่ใช้ในการฆ่าเชื้อโคในระบบประปาหมู่บ้าน. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- อภิชาติ หลีหมัด. 2538. ผลของความกระด้างต่อการสูญเสียน้ำหนักกุ้งกุลาดำแช่แข็ง. ปัญหาพิเศษ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- อรัญ หันพงษ์ศักดิ์กุล. 2516. การปรับปรุงคุณภาพกุ้งแช่เย็น. วารสารวิทยาศาสตร์การอาหาร 6(2): 28-34
- อรยา สุดเชียรกุล. 2541. โรคติดเชื้อ. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ:บริษัท โอเอสติก พับลิชชิ่ง จำกัด.
- Baffone, W., Pianehi, A., Bruscolini, F., Barbieri, E. and Citterio, B. 2000. Occurrence and Expression of virulence-related properties of *Vibrio* species isolated from widely consumed seafood products. Int.J. Food Microbiol. 54: 9-18.
- Chan, K.Y., Woo, M.L., Lam, L.Y. and French, G.L. 1989. *Vibrio parahaemolyticus* and other halophillic vibrios associated with seafood in Hong Kong. J. Appl. Bacteriol. 66: 57-64.
- Cook, D.W., Oleary, P., Hunsucker, J.C., Sloan, E.M., Bowers, J.C., Blodgett, R.J., and Deola A. 2002. *Vibrio vulnificus* and *Vibrio parahaemolyticus* in U.S. retail shell oysters national survey from June 1998 to July 1999. J. Food Prot. 65: 79-87.

- Darmaji, P. and Izumimoto, M. 1994. Effect of chitosan in meat preservation. *Meat Sci.* 38: 243- 254.
- Hervio-Health, D., Colwell, R.R., Derrien, A., Robert-Pillot, A., Fournier, J.M. and Pommepuy, M. 2002. Occurrence of pathogenic vibrios in coastal area of France. *J. Appl. Microbiol.* 92:1123-1135.
- Honda, T., Ni, Y., Hata, A., Yoh, M., Miwatani, T., Okamoto, T., Goshima, K., Takakura, H., Tsunasawa, S. and Sakiyama, F. 1990. Properties of a hemolysin related to the thermostable direct hemolysin produced by a kanagawa phenomenon negative, clinical isolate of *Vibrio parahaemolyticus*. *Can. J. Microbiol.* 36:395-399.
- Kaneko, T. and Cowell, R.R. 1973. Ecology of *Vibrio parahaemolyticus* in Chesapeake Bay. *J. Bacteriol.* 113: 24-32.
- Knorr, D. 1984. Use of chitinous polymers in food. *J. Food Technol.* 38: 85-87.
- Lowry, P.W., McFarland, L.M., Pelitier, B.H., Roberts, N.C., Bradford, H.B., Herndon, J.L., Stoup, D.F., Mathison, J.B., Blake, P.A. and Gunn, R.A. 1989. *Vibrio* gastroenteritis in Louisiana: a prospective study among attendees of scientific congress in New Orleans. *J. Infect. Dis.* 160: 978-984.
- Lee, J.V. 1990. *Vibrio*, *Aeromonas* and *Plesiomonas* In: Parker, M.T. and Duerden, B.I. (eds.). *Principles of Bacteriology, Virology and Immunity*, 8th ed. Vol II. P. 514-527. Philadelphia: B.C. Decker.
- Miyamoto, Y., Kato, T., Obara, Y., Akiyama, S., Takizawa, K. and Yamai, S. 1969. In vitro hemolytic characteristic of *Vibrio parahaemolyticus* : its close correlation with human pathogenicity. *J. Bacteriol.* 100: 1147-1149.
- Nandi, B., Nandy, R.K., Mukhopadhyay, S., Nair, G.B., Shimada, T. and Ghose, A.C. 2000. Rapid Method for species-specific identification of *Vibrio cholerae* using primers targeted to the gene of outer membrane protein OmpW. *J. Clin. Microbiol.* 38: 4145-4151.
- No, K.H., Park, Y.N., Lee, H.S. and Meger, P.S. 2002. Antibacterial activity of chitosans and oligomers with different molecular weight. *Int. J. Food Microbiol.* 74: 62-72.
- Simpson, B.K., Gagne, N., Ashie, I. N.A. and Noroozi, E. 1997. Utilization of chitosan For preservation of raw shrimp (*Pandalus borealis*). *Food Biotechnol.* 11: 25-44
- Tsai, G.J. and Huey, W. 1999. Antibacterial activity of shrimp chitosan against *Escherichia coli*. *J. Food Protect.* 62: 239-243.
- Tsai, G. J., Wu, Z.Y. and Su, W.H. 2000. Antibacterial Activity of a Chitooligosaccharide Mixture Prepared by Cellulase Digestion of Shrimp Chitosan and Its Application to Milk Preservation. *J. Food Protect.* 63: 747-752.
- Vuddhakul, V., Chowdhury, A., Loahaprertthisan, V., Pungrasamee, P., Patararungrong, N., Thianmontri, P., Ishibashi, M., Matsumoto, C. and Nishibuchi M. 2000. Isolation of a pandemic O3:K6 clone of *Vibrio parahaemolyticus* strain from environmental and clinical

sources in Thailand. *Appl. Environ. Microbiol.* 66: 2685-2689.

Wong, H.C., Chen, M.C., Liu, S.H. and Liu, D.P. 1999. Incidence of highly genetically Diversified *Vibrio parahaemolyticus* in seafood imported from Asian countries *Int. Food Microbiol.* 52:181-188.

(<http://www.nzfsa.govt.nz/science/data-sheets/vibrio-parahaemolyticus.pdf>)