

## บรรณานุกรม

### บรรณานุกรมภาษาไทย

กรมวิทยาศาสตร์บริการ. (5 พฤศจิกายน 2559). อาหารปลอดภัย. สืบค้นจาก <http://www.dss.go.th>.  
กองอาหาร. (5 พฤศจิกายน 2559). ข้อมูลด้านความปลอดภัยของอาหาร. สืบค้นจาก <http://www.dmsc.moph.go.th>

กองอาหาร. (5 พฤศจิกายน 2559). เชื้อโรคในอาหาร. สืบค้นจาก <http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/food/files/>

การกำจัดและการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์. (5 พฤศจิกายน 2559). สืบค้นจาก <http://www.microorganismcowboy2007.blogspot.com/2010/06/blog-post.html>.

กীরติญา เอี่ยมถาวร และยิ่งมณี ตระกูลพั่ว. (กุมภาพันธ์ 2555). การยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียก่อโรคในระบบทางเดินอาหารและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของโพรพอลิส นมผึ้ง และฟ้าทะลายโจร. *การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานระดับชาติ ครั้งที่ 4 วันที่ 11 - 12 กุมภาพันธ์ 2555* (หน้า 112 - 119). คณะเภสัชศาสตร์. มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

คณะกรรมการสุขภาพไทย. (5 พฤศจิกายน 2559). โรคของเด็กปฐมวัย. สืบค้นจาก <http://www.hiso.or.th>.  
ศราวุธ กาญจนเลขา และคณะ. (กันยายน 2551). ผลการศึกษาและสร้างเครื่องกำเนิดไอโซนแบบทรงกระบอกซ้อนกันร่วมเพื่อใช้ในการควบคุมเชื้อจุลินทรีย์บนพื้นผิว. *วารสารวิจัย มช.* 13(8). หน้า 993-999.

จรรยา ไชยเจริญ. (2550). *ผลการฉายรังสีและการรมก๊าซเอทิลีนออกไซด์ต่อคุณภาพของพริกไทยดำป่นแห้ง*. (การค้นคว้าอิสระปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยศิลปากร, คณะวิทยาศาสตร์.

จันทร์เพ็ญ วิวัฒน์. (23 กันยายน 2557). สืบค้นจาก <http://www.pharmacy.mahidol.ac.th/th/knowledge/article/>

จิรวัดน์ กันต์เกรียงวงศ์. (15 มิถุนายน 2557). วิธีการตรวจเชื้อจุลินทรีย์โดยเครื่องนับโคโลนี. สืบค้นจาก <http://www.pharmacy.mahidol.ac.th/newspdf/specialproject/2551-02.pdf>.

ณัฐพงษ์ จิตรภักธรรม. (2553). *ผลของไอโซนต่อการลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของพริกขี้หนูแห้งและพริกป่น*. (วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว.

ธารมกล ถาวรพานิช. (2543). *ผลของไอโซนที่มีต่อการปรับปรุงคุณภาพน้ำทิ้งจากโรงงานกระดาษ*. สาขาวิชาวิศวกรรมเคมี. (วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ภาควิชาวิศวกรรมเคมี.

ธีรพร กงบังเกิด. (15 มิถุนายน 2557). จุลชีววิทยาอาหาร. มหาวิทยาลัยนเรศวร. สืบค้นจาก [http://conf.agi.nu.ac.th/agmis/download/publication/41\\_file.pdf](http://conf.agi.nu.ac.th/agmis/download/publication/41_file.pdf).

นงลักษณ์ สุวรรณพินิจ และ ปรีชา สุวรรณพินิจ. (2552). *จุลชีววิทยาทั่วไป*. (พิมพ์ครั้งที่ 7). กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

นวพร ล้าเลิศกุล. (2549). *ชีววิทยาทางอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). เชียงใหม่: พิทักษ์การพิมพ์.

- นันทนา ธรรมาภรณ์พัฒนา. (5 พฤศจิกายน 2557). ท้องร่วง: ลวกซoonป้องกันได้? สืบค้นจาก <http://www.pharmacy.mahidol.ac.th>
- นอร์ โฉมศรี. (2555). *จุลชีววิทยา*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). เชียงใหม่: บริษัทเชียงใหม่ปริ้นท์ติ้ง จำกัด.
- ประเวทย์ ต้อยเต็มวงศ์. (2549). วิธีการใช้ Bioluminescence ในการหาเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร.
- พรพรรณ จำปา. (2554). *ผลของโอโซนต่อการควบคุมเอทิลีน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษามะม่วงพันธุ์ น้ำดอกไม้สีทอง*. (วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, สาขา วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว.
- พรพรรณพี เอี่ยมทวีเจริญ. (2551). *การลดเชื้อ Campylobacter spp. ในสายการผลิตเนื้อไก่ด้วย ระบบโอโซน*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, คณะ วิทยาศาสตร์.
- พิมลวรรณ โกคาพันธ์. (2554). *การตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียในผลิตภัณฑ์ในสมุนไพรร*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, คณะแพทย ศาสตร์
- พุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. (23 กันยายน 2557). ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. สืบค้นจาก [http://archive.lib.cmu.ac.th/full/T/2552/food0952pp\\_app.pdf](http://archive.lib.cmu.ac.th/full/T/2552/food0952pp_app.pdf).
- ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง. (2551). *การลดเชื้อ Listeria monocytogenes ในสายการผลิตเนื้อไก่ ด้วย ระบบโอโซน*. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ภาวะมลพิษ ภัยใกล้ตัว. (25 กันยายน 2557). สืบค้นจาก [http://www.webdb.dmsc.moph.go.th/ifc\\_toxic/applications/pics/o3.htm](http://www.webdb.dmsc.moph.go.th/ifc_toxic/applications/pics/o3.htm).
- ภาวิน ผดุงทศ. (10 มิถุนายน 2557). *แบคทีเรียก่อโรคในอาหารในสาขาวิชาสัตวแพทย์ สาธารณะสุข คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เล่ม 2, หน้า 51-65*. สืบค้นจาก [http://www.vet.cmu.ac.th/webmed/journal/document/journal/8\\_2547.pdf](http://www.vet.cmu.ac.th/webmed/journal/document/journal/8_2547.pdf).
- ภูมิพัฒน์ รัตนตรัยเจริญ. (24 กันยายน 2557). สืบค้นจาก <http://www.stou.ac.th/study/sumrit/1-56%28500%29%page4-1-56%28500%29html>.
- มยุรา ลุณบุตร. (2548). *การศึกษาประสิทธิภาพของสารฆ่าเชื้อโรคต่อการยับยั้งจุลินทรีย์ก่อโรคที่ ปนเปื้อนในอุตสาหกรรม*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยราชภัฏ อุบลราชธานี, คณะวิทยาศาสตร์.
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. (5 พฤศจิกายน 2559). *โครงการความร่วมมือทางวิชาการระหว่าง กรม ส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กับ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต*. สืบค้นจาก <http://dusitcenter.dusit.ac.th>
- แมร์รักลูก. (5 พฤศจิกายน 2557). 4 โรคติดต่อที่เด็กๆ อนุบาลเป็นบ่อยที่สุด. สืบค้นจาก <http://www.maerakluke.com>.
- ยุวพา คารพานนท์. (11 มิถุนายน, 2557). *วิธีการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ดั้งเดิมที่พัฒนาขึ้น*. สืบค้นจาก [opac.tistr.or.th/Multimedia/Web/0046/wb004868.pdf](http://opac.tistr.or.th/Multimedia/Web/0046/wb004868.pdf).

- รัชณี เขียวอ่อน. (2548). *สุขลักษณะความปลอดภัยของจุลินทรีย์ดัดขึ้น จากภาชนะสัมผัสอาหารใน ศูนย์อาหาร*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม, สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร.
- ราณี สุรกาญจน์กุล, ปกรณ์ อุ่นประเสริฐ และ เอก แสงวิเชียร. (2552). *การใช้โอโซนเพื่อความปลอดภัยในอาหาร*. (ภาคนิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต). มหาวิทยาลัยรามคำแหง, ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์.
- วรรณภา สระพินนครบุรี. (2550). *การประเมินสุขลักษณะของร้านก๋วยเตี๋ยวบริเวณใกล้เคียง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก*. (ภาคนิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก, คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร.
- วรวิมล วิเศษโส และ กรรติน์คุ้มกระ. (2554). *การปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา ในเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์ และสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์*. นครปฐม: สำนักงานปศุสัตว์ เขต 7.
- วารุณี อยู่เชื้อ และเขมิกา ทิพย์พาทล. (2557). *การฆ่าเชื้อซัลโมเนลลา และ เชื้ออีโคไล ด้วยโอโซน*. (ภาคนิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต). มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หลักสูตรสิ่งแวดล้อมเมืองและอุตสาหกรรม.
- วิรุจน์ บัวงาม. (25 ตุลาคม 2557). เทคนิคการนับจำนวนเชื้อจุลินทรีย์. สืบค้นจาก <http://www.l3nr.org/posts/265228>.
- ศิริพร ทวีโรจนการ. (2552). *การตรวจสอบคุณภาพทางจุลินทรีย์ในอาหารพร้อมบริโภคที่จำหน่าย*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานีธานี, คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
- ศิริวรรณ ตี๋ภู. (15 มิถุนายน 2557). วิธีการทางอิมมูโนวิทยา. สืบค้นจาก [http://conf.agi.nu.ac.th/agmis/download/publication/41\\_file.pdf](http://conf.agi.nu.ac.th/agmis/download/publication/41_file.pdf).
- ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ. (15 ตุลาคม, 2557) ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสแตนเลส. สืบค้นจาก <http://www2.mtec.or.th/thspecial/biodegradable>.
- สมาคมพัฒนาสแตนเลสไทย. (24 กันยายน 2557). ความรู้เกี่ยวกับสแตนเลส. สืบค้นจาก <http://tssda.org/index.php?action=about&id=6>.
- สมาคมวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทย. (20 มิถุนายน 2557). สืบค้นจาก <http://www.microorganismcowboy2007.blogspot.com/2010/06/blog-post.html>.
- สรันยา เองพระพรหม. (2550). คุณและโทษของแก๊สโอโซน. *วารสารวิจัยระบบสาธารณสุข* ปีที่ 2 ฉบับที่ 3 ก.ค.-ก.ย. 2550 หน้า 485-486.
- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. (5 พฤศจิกายน 2559). *คุมเข้ม 5 โรคในศูนย์เด็กเล็ก*. สืบค้นจาก <http://www.thaihealth.or.th>
- สำนักโรคติดต่อทั่วไป, (5 พฤศจิกายน 2559). *แนวทางการป้องกันควบคุมโรคติดต่อในศูนย์เด็กเล็ก (สำหรับครูและผู้ดูแลเด็ก)*. สืบค้นจาก <http://thaigcd.ddc.moph.go.th/>.
- สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ. (10 มิถุนายน 2559). สืบค้นจาก <http://siweb.dss.go.th/repack/fulltext/IR19.pdf>.

- สุนันทินี ต้อยศ. (2553). การลดเชื้อ *Campylobacter spp.* ในขั้นตอนการลดอุณหภูมิซากของการแปรรูปเนื้อไก่ด้วยระบบน้ำไอโซนแบบไหลสวนทาง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์.
- สุวรรณ เทพสุนทร. (5 พฤศจิกายน 2559). ความรู้เรื่องอาหารเป็นพิษ. กลุ่มระบาดวิทยาโรคติดต่อ. สืบค้นจาก <http://www.boe.moph.go.th>
- หยาดฝน มหาทรัพย์ไพบุลย์ และอังคณา พันธุ์ศรี (2544) รายงานวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์จุลินทรีย์ในซัออนและลั้อมที่ผ่านการลวกน้าร้อนในโรงอาหารกลางของสถาบันราชภัฏเพชรบุรีวิทยา ลงกรณในพระบรมราชูปถัมภ์. (ภาคนิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต). สถาบันราชภัฏเพชรบุรีวิทยา ลงกรณในพระบรมราชูปถัมภ์, คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
- อรณพ ทศนอุดม และ วรณภา สระพินครบุรี. (2554). ปัจจัยที่ส่งผลต่อการลดจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ด้วยแสงอัลตราไวโอเล็ตในผลิตภัณฑ์น้ำพริก. (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา, คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
- อรัญ จันท์ลุน. (15 มิถุนายน 2557). วิธีการนับจำนวนเซลล์ (Call counting). สืบค้นจาก [http://eng.sut.ac.th/ae/engsut/sites/default/files/%201\\_1.pdf](http://eng.sut.ac.th/ae/engsut/sites/default/files/%201_1.pdf).
- อรุณ บ่างตระกูลนนท์. (10 มิถุนายน 2557). โรคซัลโมเนลโลซิส ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. สืบค้นจาก [http://webdb.dmsc.moph.go.th/ifc\\_nih/applications/files/Salmonella1.pdf](http://webdb.dmsc.moph.go.th/ifc_nih/applications/files/Salmonella1.pdf).
- อุดม วรโครต. (2541). สภาวะการสุขาภิบาลอาหารในโรงพยาบาลชุมชน จังหวัดสกลนคร. *วารสารส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม*. ปีที่ 21 (ฉบับที่ 4).

#### บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- Anuraj T. Sukumaran, Rama Nannapaneni, Aaron Kiess, and Chander Shekhar Sharma. (2015). Reduction of Salmonella on chicken meat and chicken skin by combined or sequential application of lytic bacteriophage with chemical antimicrobials. *International Journal of Food Microbiology*. (207): 8–15.
- Elif Das, G. Candan Gu" rakan, and Alev Bayındırlı. (2006). Effect of controlled atmosphere storage, modified atmosphere packaging and gaseous ozone treatment on the survival of Salmonella Enteritidis on cherry tomatoes. *Food Microbiology* (23): 430–438
- Emrah Torlak, Durmuş Sert, and Pelin Ulca. (2013). Efficacy of gaseous ozone against *Salmonella* and microbial population on dried oregano. *International Journal of Food Microbiology*. (165): 276–280.
- Hye-Jung Sung, Won-Jae Song, Kwang-Pyo Kim, Sangryeol Ryu, Dong-Hyun Kang. (2014). Combination effect of ozone and heat treatments for the inactivation of *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella Typhimurium*, and *Listeria monocytogenes* in apple juice. *International Journal of Food Microbiology*. (171): 147–153.

- Ilgaz Akata, Emrah Torlak, and Fatih Erci. (2015). Efficacy of gaseous ozone for reducing microflora and foodborne pathogens on button mushroom. *Postharvest Biology and Technology*. (109): 40–44
- Katherine L. Bialka, Ali Demirci, and Virendra M. Puri. (2008). Modeling the inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 and *Salmonella enterica* on raspberries and strawberries resulting from exposure to ozone or pulsed UV-light. *Journal of Food Engineering*. (85): 444–449.
- Khawla S.H. Al-Haddad, Rasha A.S. Al-Qassem, and R.K. Robinson. (2005). The use of gaseous ozone and gas packaging to control populations of *Salmonella infantis* and *Pseudomonas aeruginosa* on the skin of chicken portions. *Food Control*. (16): 405–410.
- Lin-Shuan Kuo, Be-Jen Wang, Yu-Syuan He, Yih-Ming Weng. (2013). The effects of ultraviolet light irradiation and drying treatments on the survival of *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*) on the surfaces of stainless steel, Teflon and glass. *Food Control*. 30: 106-110
- Mari Victoria Selma, Ana Mari Ibanez, Marita Cantwell, and Trevor Suslowa. (2008). Reduction by gaseous ozone of *Salmonella* and microbial flora associated with fresh-cut cantaloupe. *Food Microbiology*. (25) 558– 565.
- Mi-Ran Choi, Qian Liu, Sun-Young Lee, Ju-Hwan Jin, Sangryeol Ryu, and Dong-Hyun Kang, (2012). Inactivation of *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella typhimurium* and *Listeria monocytogenes* in apple juice with gaseous ozone. *Food Microbiology*. (32): 191-195
- Nurul A. Alwi, and Asgar Ali. (2014). Reduction of *Escherichia coli* O157, *Listeria monocytogenes* and *Salmonella enterica* sv. *Typhimurium* populations on fresh-cut bell pepper using gaseous ozone. *Food Control*. (46) 304-311.
- Qianwang Zheng, Marta Mik\_s-Krajnik, Craig D'Souza, Yishan Yang, Da-Jeong Heo, Si-Kyung Kim, Seung-Cheol Lee, and Hyun-Gyun Yuk. (2015). Growth of healthy and sanitizer-injured *Salmonella* cells on mung bean sprouts in different commercial enrichment broths. *Food Microbiology* (52): 159-168.
- Robert V.Krejcie and Earle W.Morgan. (1970). *Educational and Psychological Measurement*. 608-609.
- Wei Keat Yeoh, Asgar Ali, and Charles F. Forney. (2014). Effects of ozone on major antioxidants and microbial populations offresh-cut papaya. *Postharvest Biology and Technology*. (89): 56–58.