บรรณานุกรม

กรมประมง. (2541). *สถิติการประมงแห่งประเทศไทยปี พ.ศ. 2538*. ฝ่ายสถิติและสารสนเทศการประมง: กองเศรษฐกิจการประมง.

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. (2549). *เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยา*. วันที่ค้นข้อมูล 1 พฤศจิกายน 2549, เข้าถึงได้จาก http://www.dmsc.morph.go.th/webroot/BQSF/File/varity/LAW.HTM

นงลักษณ์ สุวรรณพินิจ. (2545). *แบคทีเรียที่เกี่ยวข้องกับโรค* (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: โนเบิลพรินท์.

เนาวรัตน์ สุพรรณภาชน์. (2540). การปนเปื้อนของ *Staphylococcus aureus* ในอาหารทะเลผ่านความร้อนแช่เยือกแข็งเพื่อการส่งออก. *วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 39*, 95-103.

บรรจง เทียนส่งรัศมี. (2549). *กรุงเทพธุรกิจ*. วันที่ค้นข้อมูล 24 กรกฎาคม 2549, เข้าถึงได้จาก http://www.bangkokbiznews.com

บัญญัติ สุขศรีงาม. (2534). *จุลชีววิทยาทั่วไป*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

บุญรัตน์ ประทุมชาติ. (2549). *ปูม้า*. ชลบุรี: ภาควิชาวารีชศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา. เอกสารประกอบการฝึกอบรม.

บุษกร อุตรภิชาติ. (2547). *จุลชีววิทยาทางอาหาร* (พิมพ์ครั้งที่ 2). สงขลา: มหาวิทยาลัยทักษิณ. ตำราและเอกสารการสอน.

เพ็ญศรี รอดมา, ทนง สัจจปาละ และภัชราภรณ์ สุวรรณวิทยา. (2534). การศึกษาปริมาณ *Staphylococcus aureus* ในอาหารแช่แข็ง. *วารสารอาหาร, 21*, 197-204.

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2548). *ปูม้า*. วันที่ค้นข้อมูล 18 กันยายน 2549, เข้าถึงได้จาก www.acfs.go.th/standard/standard/list_std.php

สวรรณมนท์ เหล็กเพ็ชร์. (2546). *การเจริญและการอยู่รอดของ Staphylococcus aureus และ Bacillus cereus เซลล์และสปอร์ ในก๋วยเตี๋ยวแช่เย็นและแช่แข็ง*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุมณฑา วัฒนสินธุ์, จุไรรัตน์ รุ่งโรจนารักษ์ และธัญลักษณ์ นินบดี. (2522). การศึกษาเอนเทอโรทอกซิน ของเชื้อ *Staphylococcus aureus*. *วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 21*, 257-269.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

อรอนงค์ กุลธนทอง. (2548). *การเปลี่ยนแปลงทางจุลชีววิทยาของเนื้อปูต้มสุกที่เก็บรักษาบนน้ำแข็ง*. ปัญหาพิเศษปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต, ภาควิชาจุลชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.

Adesiyun, A. A., Webb, L. A., & Roman, H. T. (1998). Prevalence and Characteristics of *Staphylococcus aureus* Strains Isolated from Bulk and Composite Milk and Cattle Handlers. *Journal of Food Protection*, *61*, 629-632.

Adwan, G., Abu-Shanab, B., & Adwan, K. (2005). Enterotoxigenic *Staphylococcus aureus* in Raw Milk in The North of Palestine. *Turkish Journal of Biology*, *29*, 229-232.

Andrew, W. H., & Hammack, T. S. (1998). *Bacteriological Analytical Manual*. Retrieved September 18, 2006, from http://www.cfsan.fda.gov/~ebam-1.html

Anunciacao, L. L. C., Linardi, W. R., Carmo, L. S., & Bergdoll, M. S. (1995). Production of Staphylococcal Enterotxin A in Cream-Filled Cake. *International Journal of Food Microbiology*, *26*, 259-263.

Aragon-Alegro, L. C., Konta, E. M., Suzuki, K., Silva, M. G., Junior, A. F., Rall, R., & Mores, R. V. L. (2007). Occurrence of Coagulase-Positive *Staphylococcus* in Various Food Products Commercialized in Botucatu, SP, Brazil and Detection of Toxins from Food and Isolated Strains. *Food Control*, *18*, 630-634.

Atanassova, V., Meindl, A., & Ring, C. (2001). Prevalence of *Staphylococcus aureus* and Staphylococcal Enterotoxins in Raw Pork and Uncooked Smoked Ham-A Comparison of Classical Culturing Detection and RFLP-PCR. *International Journal of Food Microbiology*, *68*, 105-113.

Aycicek, H., Cakiroglu, S., & Stevenson, T. H. (2005). Incidence of *Staphylococcus aureus* in Ready-To-Eat Meals from Military Cafeterias in Ankara, Turkey. *Food Control*, *16*, 531-534.

Balaban, N., & Rasooly, A. (2000). Staphylococcal Enterotoxins. *International Journal of Food Microbiology*, *61*, 1-10.

Bennett, R. W., & Lancette, G. A. (1998). *Bacteriological Analytical Manual*. Retrieved September 18, 2006, from http://www.cfsan.fda.gov/~ebam-12.html

Bergdoll, M. S. (1989). *Staphylococcus aureus*. In Doyle, M. P. (Ed), *Foodborne Bacterial Pathogens* (pp. 464-513). New York: Marcel Dekker.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Biomerieux Industry. (2006). *API*. Retrieved September 20, 2006, from http://www.rlc.dcccd.edu/math sci/ Reynolds/micro/lab_manual/API.html

_____. (2006). *VIDAS* . Retrieved September 18, 2006, from http://industry.biomerieux-usa.com/news/pressreleases/vidaslsx_pr.htm

Boynukara, B., Gurturk, K., Gulhan, T., Ekin, I. H., & Ogun, E. (1999). Comparison of Latex Agglutination Test with Protein A, Clumping Factor and Coagulase Tests for Identification of Staphylococci Isolated from Avian. *Eastern Journal of Medicine*, *4*, 58-60.

Bremer, P. J., Fletcher, G. C., & Osborne, C. (2004). *Staphylococcus aureus*. Retrieved September 18, 2006, from http://www.crop.cri.nz/home/research/marine/pathogens/staphylococcus.pdf

Capita, R., Alonso-Calleja, C., Garcia-Fernandez, M. C., & Moreno, B. (2002). Characterization of *Staphylococcus aureus* Isolated from Poutry Meat in Spain. *Poutry Science*, *81*, 414-421.

Carmo, L. S., Dias, R. S., Linardi, V. R., Sena, M. J., & Santos, D. A. (2003). An Outbreak of Staphylococcal Food Poisoning in The Municipality of Passos, Mg, Brazil. *Brazilian Archives of Biology and Technology*, *46*, 581-586.

Carmo, L. S., Dias, R. S., Linardi, V. R., Sena, M. J., Santos, D. A., Faria, M. E., Pena, E. C., & Heneine, L.G. (2002). Food Poisoning Due to Enterotoxigenic Strains of *Staphylococcus* Present in Minas Cheese and Raw Mild in Brazil. *Food Microbiology*, *19*, 9-14.

Chang, T. C., & Huang, S. H. (1995). Evaluation of Coagulase Activity and Protein A production for The Identification of *Staphylococcus aureus*. *Journal of Food Protection*, *58*, 858-862.

Delbes, C., Alomar, J., Chougui, N., Martin, J. F., & Montel, M. C. (2006). *Staphylococcus aureus* Growth and Enterotoxin Production During The Manufacture of Uncooked, Semihard Cheese from Cows' Raw Milk. *Journal of Food Protection*, *69*, 2161-2167.

Desmarchelier, P. M., Higgs, G. M., Mills, L., Sullivan, A. M., & Vanderlinde, P. B. (1999). Incidence of Coagulase Positive *Staphylococcus* on Beef Carcasses in Three Australian Abattoirs. *International Journal of Food Microbiology*, *47*, 221-229.

Doan, C. H., & Davidson, P. M. (1999). Growth and Production of Enterotoxin A by *Staphylococcus aureus* on "Home-Style" French Fries. *Journal of Food Science*, *64*, 913- 917.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Eley, A. R. (1996). *Microbial Food Poisoning* (2nd ed.). London: Chapman & Hall.

Ellender, R. D., Huang, L., Sharp, S. L., & Tettleton, R. P. (1995). Isolation, Enumeration and Identification of Gram-Positive Cocci from Frozen Crabmeat. *Journal of Food Protection*, *58*, 853-857.

Ellender, R. D., Sharp, S. L., Comar, P. G., & Tettleton, R. P. (1993). Rapid Methods to Evaluate The Bacteriological Quality of Frozen Crabmeat. *Journal of Food Protection*, *56*, 545-547.

Gomez-Lucia, E., Goyache, J., Orden, J. A., Domenech, A., Hernandez, F. J., Quiteria, J. A. R., Lopez, B., Blanco, J. L., & Suarez, G. (1992). Growth of *Staphylococcus aureus* and Synthesis of Enterotoxin During Ripening of Experimental Manchego-Type Cheese. *Journal of Dairy Science*, *75*, 19-26.

Gonzalez-Fandos, M. E., Sierra, M. L., Garcia-Lopez, M. L., Otero, A., Sanz, J., & Moreno, B. (1996). Staphylococcal Growth and Enterotoxin Production in The Presence of Meat Cultures (Non LAB). *Meat Science*, *43*, 255-263.

Hanashiro, A., Morita, M., Matte, M. H., & Torres, E. A. F. S. (2005). Microbiological Quality of Selected Street Foods from a Restricted Area of Sao Paulo City, Brazil. *Food Control*, *16*, 439-444.

Ikeda, T., Morimoto, Y., Makino, S. I., & Yamaguchi, K. (2005). Surveillance of *Staphylococcus aureus* in Cheese Produced in Hokkaido. *Journal of Food Protection, 69*, 516-519.

Ingham, S. C., Engel, R. A., Fanalau, M. A., Scholler, E. L., Searls, G., Buege, D. R., & Zhu, J. (2005). Fate of *Staphylococcus aureus* on Vacuum-Packaged Ready-To-Eat Meat Products Stored at 21 °C. *Journal of Food Protection*, *68*, 1911-1915.

Ingham, S. C., Searls, G., Mohanan, S., & Buege, D. R. (2006). Survival of *Staphylococcus aureus* and *Listeria monocytogenes* on Vacuum-Packaged Beef Jerky and Related Products Stored at 21 °C. *Journal of Food Protection*, *69*, 2263-2267.

Jablonski, L. M., & Bohach, G. A. (1997). *Staphylococcus aureus*. In Doye, M. P., Beucha, L. R., & Montville, T. J. (Ed), *Food Microbiology Fundamentals and Frontiers* (pp. 353-375). Wachington DC: American Society for Microbiology.

Jay, J. M. (2000). *Modern Food Microbiology* (6th ed.). Gaithersberg: Aspen Publication.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Jorgenson, H. J., Mork, T., & Rorvik, L. M. (2005). The Occurrence of *Staphylococcus aureus* on a Farm with Small-Scale Production of Raw Milk Cheese. *Journal of Dairy Science*, *88*, 3810-3817.

Labbe, R. G., & Garcia, S. (2001). *Guide to Foodborne Pathogens*. New York: A John Willey and Sons.

Lara, J. A. F., Senigalia, S. W. B., Oliveira, T. C. R. M., Dutra, I. S., Pinto, M. F., & Shimokomaki, M. (2003). Evaluation of Survival of *Staphylococcus aureus* and *Clostridium botulinum* in Charqui Meats. *Meat Science*, *65*, 609-613.

Lopes, B., Noleto, A. L. S., Las-Heras, M. D., & Bergdoll, M. S. (1993). Selective Enterotoxin Production in Foods by *Staphylococcus aureus* Strains That Produce More Than One Enterotoxin. *Journal of Food Protection*, *56*, 538-540.

Luca, G. D., Zanetti, F., & Stampi, S. (1997). *Staphylococcus aureus* in Dairy Products in Bologna Area. *International Journal of Food Microbiology*, *35*, 267-270.

Marin, M. E., Rosa, M. C., & Cornejo, I. (1992). Enterotoxigenicity of *Staphylococcus* Strains Isolated From Spanish Dry-Cured Hams. *Applied and Environmental Microbiology*, *58*, 1067-1069.

Martin, S. E., & Myers, E. R. (1994). *Staphylococcus aureus*. In Hui, Y. H., Gorham, J. R., Murrell, K. D., & Cliver, D. O. (Eds), *Foodborne Disease Handbook: Diseases Caused by Bacteria* (pp. 354-393). Madison: Marcel Dekker.

Maturin, L. J., & Peeler, J. T. (1998). *Bacteriological Analytical Manual*. Retrieved September 18, 2006, from http://www.cfsan.fda.gov/~ebam-3.html

McLean, R. A., Lilly, H. D., & Alford, J. A. (1968). Effects of Meat-Curing Salts and Temperature on Production of Staphylococcal Enterotoxin B. *Journal of Bacteriology*, *95*, 1207-1211.

Meyrand, A., Boutrand-Loei, S., Ray-Gueniot, S., Mazuy, C., Gaspard, C. E., Jaubert, G., Perrin, G., Lapeyre, C., & Vernozy-Rozand, C. (1998). Growth and Enterotoxin Production of *Staphylococcus aureus* During The Manufacture and Ripening of Camembert-Type Cheese from Raw Goats' Milk. *Journal of Applied Microbiology*, *85*, 537-544.

Modi, N. K., Rosec, S. A., & Palumbo, S. A. (1990). The Effect of Irradiation and Temperature on The Immunological Activity of Staphylococcal Enterotoxin A. *International Journal of Food Microbiology*, *11*, 85-92.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Noleto, A. L. S., Malburg, L. M., & Bergdoll, M. S. (1987). Production of Staphylococcal Enterotoxin in Mixed Cultures. *Applied and Environmental Microbiology*, *53*, 2271-2274.

Normanno, G., Firinu, A., Virgilia, S., Mula, G., Dambrosio, A., Poggiu, A., Decastelli, L., Mioni, R., Scuota, S., Bolzoni, G., Giaccatale, E. D., Salinette, A. P., Salandra, G. L., Zuccon, F., Pirino, T., Sias, S., Parisi, A., Quaglia, N. C., & Celano, G. V. (2005). Coagulase-Positive Staphylococci and *Staphylococcus aureus* in Food Products Marketed in Italy. *International Journal of Food Microbiology*, *98*, 73-79.

Onoue, Y., & Mori, M. (1997). Amino Acid Requirements for The Growth and Enterotoxin Production by *Staphylococcus aureus* in Chinically Defined Media. *International Journal of Food Microbiology*, *36*, 77-82.

Pereira, J. L., Salzberg, S. P., & Bergdoll, M. S. (1982). Effect of Temperature, pH and Sodium Chloride Concentrations on Production of Staphylococcal Enterotoxins A and B. *Journal of Food Protection*, *45*, 1306-1309.

Portocarreo, S. M., Newman, M., & Mikel, B. (2002). *Staphylococcus aureus* Survival, Staphylococcal Enterotoxin Production and Shelf Stability of Country-Cured Hams Manufactured Under Different Processing Procedures. *Meat Science*, *62*, 267-273.

Qi, Y., & Miller, K. J. (2000). Effect of Low Water Activity on Staphylococcal Enterotoxin A and B Synthesis. *Journal of Food Protection*, *63*, 473-478.

Rosec, J. P., Guiraud, J. P., Dalet, C., & Richard, N. (1997). Enterotoxin Production by Staphylococci Isolated from Foods in France. *International Journal of Food Microbiology*, *35*, 213-221.

Sameshima, T., Magome, C., Takeshita, K., Arthara, K., Itoh, M., & Kondo, Y. (1998). Effect of Intestinal *Lactobacillus* Starter Cultures on The Behavior of *Staphylococcus aureus* in Fermented Sausage. *International Journal of Food Microbiology*, *41*, 1-7.

Shimamura, Y., Kidokoro, S., & Murata, M. (2006). Survey and Properties of *Staphylococcus aureus* Isolated from Japanese-Style Desserts. *Bioscience Biotechnology and Biochemistry*, *70*, 1571-1577.

Soriano, J. M., Font, G., Rico, H., Molto, J. C., & Manes, J. (2002). Incidence of Enterotoxigenic Staphylococci and Their Toxins in Foods. *Journal of Food Protection*, *65*(5), 857-860.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Su, Y. H., & Wong, A. C. L. (1997). Current Perspectives on Detection of Staphylococcal Enterotoxins. *Journal of Food Protection*, *60*, 195-202.

Vora, P., Senecal, A., & Schaffner, D. W. (2003). Survival of *Staphylococcus aureus* ATCC 13565 in Intermediate Moisture Foods is Highly Variable. *Risk Analysis*, *23*, 229-236.

Wilson, P. D. G. (2007). *MicroFit version 1.0*. Retrieved January 30, 2007. from http://www.ifr.ac.uk/microfit/

Yang, S. E., Yu, R. C., & Chou, C. C. (2001). Influence of Holding Temperature on The Growth and Survival of *Salmonella* spp. and *Staphylococcus aureus* and The Production of Staphylococcal Enterotoxin in Egg Products. *International Journal of Food Microbiology*, *63*, 99-107.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University