

บรรณานุกรม

- กรมปศุสัตว์. (2546). คู่มือระเบียบการปฏิบัติงานมาตรฐานฟาร์มโคนมและการผลิตนํ้านมดิบของประเทศไทย พ.ศ. 2542 . สำหรับผู้ประกอบการฟาร์มโคนมมาตรฐาน (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2545). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 265) เรื่องนมโค. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข, นนทบุรี.
- _____. (2545). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 266) เรื่องนมปรุงแต่ง. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข, นนทบุรี.
- กองควบคุมอาหาร. (2550). คู่มือ GMP ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์สำหรับผู้ประกอบการ. หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่กองควบคุมอาหาร, สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- _____. (2551). การประเมินผลการพัฒนา GMP นมพร้อมดื่มในประเทศเข้าสู่มาตรฐานสากล สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข, นนทบุรี.
- ชวนิศนดากร วรวรรณ. (2534). การเลี้ยงโคนม. ภาควิชาสัตวบาล, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ทองยศ อเนกะเวียง. (2529). ปฏิบัติการนม. ภาควิชาสัตวบาล, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ธีรพงศ์ ธีรภัทรสกุล. (2533). การผลิตนํ้านมให้มีคุณภาพดี และการควบคุมโรคเต้านมอักเสบ. ภาควิชาสัตวบาล, คณะสัตวแพทยศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นิธิยา รัตนพานนท์. (2541). เคมีนมและผลิตภัณฑ์นม. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บุษกร อัครรัชชาติ. (2551). จุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ปรีชา สุวรรณพินิจ และนงลักษณ์ สุวรรณพินิจ. (2541). จุลชีววิทยาทั่วไป. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2545). หลักการวิเคราะห์จุลินทรีย์. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ภัทรารวรรณ วัฒนศัพท์. (2548). ปัจจัยบางประการที่มีผลต่อการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในกระบวนการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์ของโรงงานแปรรูปนมขนาดเล็ก. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาสุขาภิบาลอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. (2546). เอกสารการสอน ชุด อาหารและโภชนาการ

(พิมพ์ครั้งที่ 6). กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

วรรณา ตั้งเจริญชัย และวิบูลย์ศักดิ์ กาวิละ. (2531). นมและผลิตภัณฑ์นม. กรุงเทพฯ :

โอเดียนสโตร.

วรรณา ตั้งเจริญชัย. (2538). ปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพนม และผลิตภัณฑ์นม.

ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร, คณะเทคโนโลยีการเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

วรรณา ตั้งเจริญชัย, อรสา สุริยาพันธ์, ศวรรณา ปันคลสุข และปาริชาติ หิรัญพงษ์. (2551).

โครงการปรับปรุงเนื้อสัมผัสเนยแข็งมอสซาเรลลาจากน้ำนมกระบือ.

คณะอุตสาหกรรมเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

วิพิชญ์ ไชยศรีสงคราม. (2541). การตรวจคุณภาพน้ำนมดิบ และผลิตภัณฑ์นม. กรุงเทพฯ.

วิภาดา เสถารัตนา. (2548). การเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ของน้ำนมดิบ

จากฟาร์มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรส์เพื่อการบริโภค. วิทยานิพนธ์

ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาเทคโนโลยีอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย,

มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

สุมนชา วัฒนสินธุ์. (2549). จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ: จามจุรีโปรดักส์.

สุวิมล พันธุ์ดี. (2546). คู่มือการตรวจสอบคุณภาพน้ำนม. คณะสัตวแพทยศาสตร์,

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย. (2551). ระเบียบองค์การส่งเสริมกิจการ โคนมแห่ง

ประเทศไทย (อ.ส.ค.) ว่าด้วยการรับซื้อและการกำหนดราคาน้ำนมดิบ พ.ศ. 2539.

วันที่ค้นข้อมูล 28 เมษายน 2551, เข้าถึงได้จาก

<http://www.dpone.thaigov.net/control.html>

อัญชลี ณ เชียงใหม่. (2550). การวิจัยและพัฒนากระบือ. กองบำรุงพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์. วันที่ค้น

ข้อมูล 6 กันยายน 2550, เข้าถึงได้จาก <http://www.kwaitai.com>

Aaku, E.N., Collison, E.K., Gashe, B.A., & Mpychane, S. (2004). Microbiological quality of milk from two processing plants in Gaborone Botswana. *Food Control*, 15, 181-186.

Ahmad, S., Gaucher, I., Rousseau, F., Beaucher, E., Pilot, M., Grongnet, J.F., & Gaucheron, F. (2008). Effects of acidification on physico-chemical characteristics of buffalo milk: A comparison with cow's milk. *Food Chemistry*, 106, 11-17.

- AOAC. (1990). *Official Methods of Analysis* (15th ed.). Washington D.C. : Association of Official Analytical Chemists.
- Atherton, H.V., & Newlander, J.A. (1977). *Chemistry and testing of dairy products*. (4th ed.). The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Bacteriological Analytical Manual (BAM). (1995). *Food and Drug* (8th ed.). Administration, USA.
- Banwart, G.J. (1989). *Basic Food Microbiology* (2nd ed.). Chapman & Hall, USA.
- Chye, F.Y., Abdullah, A., & Ayob, M.K. (2004). Bacteriological quality and safety of raw milk in Malaysia. *Food Microbiology*, 21, 535-541.
- Frank, J.F. (1997). Milk and dairy products. In M.P. Doyle, L.R. Beuchat, & T.J. Montville (Eds.), *Food microbiology, fundamentals and frontiers*. Washington, DC: American Society for Microbiology.
- Han, B.-Z., Meng, Y., Li, M., Yang, Y.-X., Ren, F.-Z., Zeng, Q.-K., & Robert Nout, M.J. (2007). A survey on the microbiological and chemical composition of buffalo milk in China. *Food Control*, 18, 742-746.
- Hantis-Zacharov, E., & Halpern, M. (2007). Culturable psychrotrophic bacterial communities in raw milk and their proteolytic and lipolytic traits. *Applied and Environmental Microbiology*, 73, 7162-7168.
- Manzano, S., Ordonez, J.A., Hoz, L.de la., & Fernandez, M. (2005). A rapid method for Estimation of the microbiological quality of refrigerated raw milk based on the aminopeptidase activity of Gram-negative bacteria. *International Dairy Journal*, 15, 79-84.
- Mary, A.S., Jean, E.M., Thom, H., & Alan, L.K. (2007). Microbial shelf-life of high-pressure-homogenised milk. *International Dairy Journal*, 17, 29-32.
- Mashall, R.T. (1993). *Standard Methods for the Examination of Dairy Products* (16th ed.). Washington, DC : APHA.
- Souto, L.IM., Minagawa, C.Y., Telles, E.O., Garbuglio, M.A., Amaku, M., Dias, R.A., Sakata, S.T., & Benites, N.R. (2008). Relationship between occurrence of mastitis pathogens in dairy cattle herds and raw-milk indicators of hygienic Sanitary quality. *Journal of Dairy Research*, 75, 121-127.

Walstra, P., Geurts, T.J., Noomen, A., Jellema, A. & Van Boekel, M.A.J.S. (1999).

Dairy Technology. Principles of Milk Properties and Processes.

Department of Food Science, Wageningen Agricultural University, Wageningen, The Netherlands.

Zhang, X.Y., Zhao, L., Jiang, L., Dong, M.L., & Ren, F.Z. (2008). The antimicrobial activity of donkey milk and its microflora changes during storage. *Food Control*, 19, 1191-1195.

มหาวิทยาลัยบูรพา
Burapha University