

## บรรณานุกรม

- กลุ่มวิเคราะห์การค้าสินค้าประมงระหว่างประเทศ, กรมประมง. (2552). การส่งออกสินค้าสำคัญของไทยเรียงตามมูลค่า ปี 2548 - 2552(มกราคม - กรกฎาคม) กรมศุลกากร. วันที่ค้นข้อมูล 10 พฤษภาคม 2552, เข้าถึงได้จาก [http://www2.ops3.moc.go.th/export/recode/export\\_rank/report.asp](http://www2.ops3.moc.go.th/export/recode/export_rank/report.asp)
- จรัญ จันทักขณา. (2540). สถิติวิธีวิเคราะห์และการวางแผนงานวิจัย (พิมพ์ครั้งที่ 7). กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- จิราภรณ์ เชาวลิตสุขุมวาเวสี (2544). โคลดิน ไคโดซานสารมหัศจรรย์จากธรรมชาติ. *Lab. Today*, 1(2), 12-20
- จิราภา เสธจินตนิน. (2547). การปรับปรุงคุณภาพทางจุลินทรีย์ของกึ่งกุลาดำ *Penaeus monodon* ที่ตลาดกลางกึ่งจังหวัดสมุทรสาคร โดยไอโซน. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- จิราวรรณ ช้วยชู. (2544). การตรวจวิเคราะห์จำนวน *Salmonella spp.* ที่บาดเจ็บในกึ่งกุลาดำ *Penaeus monodon Fabricius* แห่งเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ, บัณฑิตวิทยาลัย, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นันทิยา เจียบแหลม. (2548). สหสัมพันธ์ระหว่างสมบัติทางเคมีกายภาพและสมบัติการใช้งานของไคโดซานที่เตรียมภายใต้ภาวะการกำจัดหมู่อะซิดต่างกัน. วิทยานิพนธ์ปริญญา วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยบูรพา
- นริสา เหละคูหวี, สุภัทรา วิเศษพจนกิจ, ณรงค์เดช อาษา และสุมาลัย ศรีท่าไรทอง. (2547). การผลิตอนุพันธ์ไคโดซานเพื่อใช้ในการเกษตร. โครงการวิจัยที่ ภ.45-06/ข.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากของเหลือทิ้ง/เหลือใช้จากอุตสาหกรรมกุ้งแห่งเชียงใหม่. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
- เนาวรัตน์ สุพรรณภานัน. (2540). การปนเปื้อนของ *Staphylococcus aureus* ในอาหารทะเลผ่านความร้อนแช่เยือกแข็งเพื่อการส่งออก. กรุงเทพฯ :กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์.
- บุชิตา ตันจะ โนคม. (2546). การเพิ่มความเข้มข้นโปรตีนและการลดปริมาณเกลือในน้ำนิ่งปลาโดยใช้กระบวนการอัลตราฟิลเตรชันและไดอะฟิลเตรชัน. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาเทคโนโลยีชีวเคมี, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- ปาริฉัตร สวงโท. (2547). การพัฒนาชุดทดสอบกระดาษอย่างรวดเร็วยุทธศาสตร์สำหรับวิเคราะห์ *Staphylococcus aureus* ในผลิตภัณฑ์อาหารทะเล. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาจุลชีววิทยา, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปิยะบุตร วานิชพงษ์พันธ์ และสุลาลี จันทร์กระจ่าง. (2542). การพัฒนาแผ่นบางไคโตซานเพื่อการกรองแยกชีวะสาร. ใน การสัมมนาทางวิชาการเรื่อง ความร่วมมือของภาครัฐและเอกชนในการพัฒนาการผลิตและการใช้สารไคตินไคโตซานแบบครบวงจร, 2-3 เมษายน 2542 (หน้า 28-59). ระนอง.
- ปรีณา น้อยทับ. (2539). การพัฒนาการผลิตลูกชิ้นปลาผสมปลาหมึกและการเก็บรักษา. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พงเทพ วิไลพันธ์. (2540). จุลชีววิทยาประมง. ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์. ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง, คณะประมง, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- พรทิพย์ เจริญธรรมวัฒน์. (2536). สารละลายเกี่ยวกับอาหารกรรปองที่มีความเป็นกรดต่ำ : การตรวจหาและวินิจฉัย *Vibrio parahaemolyticus* ในอาหารทะเล. อาหาร, 25 (1), 49-54.
- พรวิภา เวฬุกาญจนา. (2546). การประเมินความเสี่ยงเชิงปริมาณของเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* ในกุ้งแช่แข็งไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาจุลชีววิทยาประยุกต์, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ภาวดี เมธะคานนท์, อสิรา เฟื่องฟู และก้องเกียรติ คงสุวรรณ. (2544). การผลิตไคติน-ไคโตซาน. *Chitin-Chitosan*, 1, 1-5.
- เขวภา ไหวพริบ. (2534). การผลิตไคตินและไคโตแซนจากเปลือกกุ้ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- รัฐ พิษญาภูต. (2544). การตัดไคติน-ไคโตซานด้วยเอนไซม์. ใน การสัมมนาทางวิชาการเรื่อง หลักการประยุกต์ใช้เอนไซม์ที่ใช้กับไคตินและไคโตซาน (หน้า 11-15). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษ. (2543). เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. กรุงเทพฯ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิภาวดี โฮวัฒน์. (2544). การหามวลโมเลกุลด้วยวิธี Intrinsic viscosity. ใน เอกสารประกอบการบรรยายประชุมเชิงปฏิบัติการไคตินและไคโตซานจากวัตถุดิบธรรมชาติสู่การประยุกต์ใช้ วันที่ 30-31 สิงหาคม 2544. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ศศิกานต์ อึ้งนิภากุล. (2546). การใช้สารผสมเปอร์ออกซีแอซิดิกแอซิดในการลดปริมาณ *Listeria monocytogenes* ปนเปื้อนในกุ้งสดก่อนกระบวนการแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศูนย์วัสดุชีวภาพไคติน-ไคโตซาน จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. (2548). การประยุกต์ใช้ไคตินและไคโตซาน. วันที่ค้นข้อมูล 24 มกราคม 2548, เข้าถึงได้จาก <http://www.material.chula.ac.th/chitosan/>

ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ. (2542). บทสรุป-วิเคราะห์งานวิจัยและการพัฒนาการผลิตและการประยุกต์ใช้ไคติน/ไคโตซานที่เกิดขึ้นในโลกและในประเทศไทย. ใน การสัมมนาทางวิชาการเรื่อง ความร่วมมือของภาครัฐและเอกชนในการพัฒนาการผลิตและการใช้สารไคตินไคโตซานแบบครบวงจร วันที่ 2-3 เมษายน 2542 (หน้า 1-18). ระนอง.

สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม. (2529). มาตรฐานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำทางจุลชีววิทยาและทางกายภาพ. วันที่ค้นข้อมูล 24 สิงหาคม 2550, เข้าถึงได้จาก [http://flaw2-49-14.blogspot.com/2007/01/blog-post\\_14.html](http://flaw2-49-14.blogspot.com/2007/01/blog-post_14.html)

สำนักบริการส่งออก กรมส่งเสริมการ. (2552). การส่งออกสินค้าตามโครงสร้างสินค้าสำคัญของไทย ปี 2548 - 2552 (มกราคม - กรกฎาคม). วันที่ค้นข้อมูล 10 สิงหาคม 2552, เข้าถึงได้จาก [http://www2.ops3.moc.go.th/export/recode\\_export/report.asp](http://www2.ops3.moc.go.th/export/recode_export/report.asp)

สำนักกระบวนวิทยา. (2549). สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรค 2549. กรุงเทพฯ : กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข

สุดารัตน์ พยัณวิเชียร, ตดาวัลย์ จิ่งสมานกุล, กรองแก้ว สุกวิวัฒน์, และสุนันทา รามศิริ (2533).

การศึกษาวิธีการตรวจนับ *Vibrio parahaemolyticus* ในผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่เยือกแข็งเพื่อการส่งออกโดยวิธี Most Probable Number (MPN). *อาหาร*, 20 (1), 18-34.

สุมาลี เหลืองสกุล. (2527). จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ : ภาควิชาชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.

สุวรรณญ จิรชาญชัย, รังรอง ยกสำน และโกสุม สมักรรัตน์. (2544). สมบัติทางเคมีและกายภาพของไคตินและไคโตซาน. ใน เอกสารประกอบการบรรยายการประชุมเชิงปฏิบัติการ ไคตินและไคโตซานจากวัตถุดิบธรรมชาติสู่การประยุกต์ใช้ วันที่ 30-31 สิงหาคม 2544. กรุงเทพฯ:จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

- หยาดรุ้ง สุวรรณรัตน์. (2544). *ประสิทธิภาพของฟิซสมุนไพรบางชนิดในการยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคในกุ้งกุลาดำแช่เยือกแข็ง*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์ผลิตภัณฑ์ประมง, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เอกลักษณ์ ธรรมสุนทร. (2550). *อาหารเป็นพิษจากแบคทีเรียและการตรวจร่างกายเพื่อเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียลงสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร*. วันที่ค้นข้อมูล 20 ธันวาคม 2550, เข้าถึงได้จาก <http://www.i-medipro.com/index.php?lay=show&ac=article&Id=183571&Ntype=4>
- Abdel-Aziz, S.M., & Moafi, F.E. (2008). Preparation of Low Molecular Weight Chitosan by Extracellular Enzymes Produced by *Bacillus alvei*. *Journal of Applied Sciences Research*, 4(12), 1755-1761.
- Abdou, E.S., Nagy, K.S.A., & Elsabee, M.Z. (2007). Extraction and characterization of chitin and chitosan from local sources. *Bioresource Technology*. In Press.
- Atchareeya, C. (2004). *Effects of chitosan on food spoilage bacteria*. Master's thesis, Department of Chemistry, Graduate School, Chiang Mai University.
- Centers for Disease Control and Prevention Division of Bacteria and Mycotic Disease Foodborne, & Diarrheal Disease Branch. (2006). *FoodNet surveillance report for 2004 (final report)*. Retrived December 17, 2007, from <http://www.cdc.gov/foodnet/reports.htm>
- Chandumpai, A., Singhpiulporn, N., Faroongsarng, D., & Somprasit, P. (2004). Preparation and physico-chemical characterization of chitin and chitosan from the pens of the squid species, *Loligo lessoniana* and *Loligo formosana*. *Carbohydrate Polymers*, (58), 467-474.
- Chen, C.S., Liau, W.Y., & Tsai, G.J. (1998). Antibacterial effects of *N*-Sulfonated and *N*-Sulfobenzoyl chitosan and application to oyster preservation. *Journal of Food Protein*, 61, 1124 -1128.
- Chen, X., Xai, W., & Yu, X. (2005). Purification and characterization of to types of chitosanase from *Aspergillus* sp. CJ22-326. *Food Research International*, 38, 315-322.
- Cheng, C.Y., & Li, Y.K. (2000). An aspergillus chitosanase with potential for large-scale preparation of chitosan oligosaccharides. *Biotechnology Application Biochemistry*, 32, 197-203.

- Chiang, C.L., Chang, C.T., & Sung, H.Y. (2003). Purification and properties of chitosanase from a mutant of *Bacillus subtilis*, IMR-NKI. *Enzyme and Microbial Technology*, 32, 260-267.
- Chaiyakosa, S., Charemjiratragul, W., Umsakul, K., & Vuddhakul, V. (2007). Comparing the efficiency of chitosan with chlorine for reducing *Vibrio parahaemolyticus* in shrimp. *Food Control*, 18, 1031-1035.
- Chinavista. (2004). *Specification of chitosan oligomer*. Retrieved December 17, 2004, from <http://www.chitosan@dalwoo.com>
- Cho, Y.W., Han, S.S., & Ko, S.W. (2000). PVA containing chito-oligosaccharide side chain. *Carbohydrate Polymers*, 41, 2033-2039.
- Choi, B.K., Kim, K.Y., Yoo, Y.J., Oh, S.J., Choi, J.H., & Kim, C.Y. (2001). In Vitro Antimicrobial Activity of a Chitoooligosaccharide Mixture Against *Actinobacillus actinomycetem-comitans* and *Streptococcus mutans*. *International of Journal Antimicrobial Agents*, 18, 553-557.
- Choi, W.S., Ahn, K.J., Lee, D.W., Byun, M.W., & Park, H.J. (2002). Preparation of chitosan oligomers by irradiation. *Polymer Degradation and Stability*, 78, 533-538.
- Choi, Y.J., Kim, E.J., Piao, Z., Yun, Y.C., & Shin, Y.C. (2004). Purification and characterization of chitosanas from *Bacillus* sp. Strain KCTC 0377BP and its application for the production of chitosan oligosaccharides. *Applied and Environmental Microbiology*, 70, 4522-4531.
- Communicable Diseases Watch. (2004). *Vibrio parahaemolyticus* food poisoning outbreaks since June 1, 2004. *Communicable Diseases Watch*, 1 (5), 17-20.
- Dewaal, C.S. (2006). *Outbreak alert trends in foodborne illness Outbreaks, 1990-2004*. Center for Science in the Public Interest Center Food and Safety Education Conference.
- Digirolamo, J. R., Liston, R. J., & Matches J. R. (1970). Survival of virus in chilled, frozen, and processed oysters. *Applied Microbiology*, 20, 58-63.

- Gohel, V., Singh, A., Vimal, M., Ashwini, P., & Chhatpar, H.S. (2006). Review Bioprospecting and antifungal potential of chitinolytic microorganisms. *African Journal of Biotechnology*, 5 (2), 54-72.
- Goulas A.E., & Kontominas. M.G. (2005). Combined effect of light salting, modified atmosphere packaging and organo essential oil on the shelf-life of sea bream (*Sparus aurata*): Biochemical and sensory attributes. *Food Chemistry*, 100, 287-296.
- Hadwiger, L.A., Beckman, J.M., & Adams, M.J. (1981). Localization of Fungal Components in the Pea – *Fusarium* Interaction Detected Immunochemically with Anti-Chitosan and Anti-Fungal Cell Wall Antisera. *Plant Physiology*, 67, 170-175.
- Heuts, D.P.H.M., Janssen, D.B., & Fraaije, M.W. (2007). Changing the substrate specificity of a chitoooligosaccharide oxidase from *Fusarium graminearum* by model-inspired site-directed mutagenesis. *FEBS Letters*, 581 (2007), 4905–4909.
- Huss, H.H., Ababouch, L., & Gram, L. (2004). *Assessment and management of seafood safety and quality*. Food and Agriculture Organization of The United Nation.
- International Union of Biochemistry and Molecular Biology (IUBMB). (2006) *Enzyme Nomenclature*. Retrieved April 10, 2000, from <http://www.chem.qmul.ac.uk/iubmb/nzymeEC3/2/1/29html>
- \_\_\_\_\_. (2006). *EC 3 Hydrolases*. Retrieved April 10, 2000, from <http://www.chem.qmul.ac.uk/iubmb/nzymeEC3/2/1/30html>
- Jeon, Y.J., & Kim, S.K. (2000). Continuous production of chitoooligosaccharides using a dual reactor system. *Process Biochemistry*, 35, 623-632.
- Jeon, Y.J., & Kim, S.K. (2000). Production of chitoooligosacchride using an ultrafiltration membrane reactor and their antibacterial activity. *Carbohydrate Polymer*, 41, 133-141.
- Jeon, Y.J., Park, P.J., & Kim, S.K. (2001). Antimicrobial effect of chitoooligosaccharides produced by bioreactor. *Carbohydrate Research*, 44, 71-76.
- Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Committee on Food Hygiene. (2002). Discussion paper on risk management strategies for *Vibrio* spp. In seafood. Retrieved December 20, 2007, from <ftp://ftp.fao.org/codex/ccfh35/fh0305ce.pdf>
- Jablonsky, L.M., & Bohach, G.A. (2003). *Staphylococcus aureus*. *Food Microbiology*. 353 – 375.

- Kim, Y.M., Paik, H.D., & Lee, D.S. (2002) Shelf-life characteristics of fresh oysters and ground beef as affected by bacteriocin-coated plastic packaging film. *Journal of Food Science and Agriculture*, 82, 998-1002.
- Kittur, F., S., Kumar, A.B.V., & Tharanathan, R.N. (2003). Low molecular weight chitosan preparation by depolymerization with *Aspergillus niger* pectinase and characterization. *Carbohydrate Research*, 338, 1283-1290.
- Kittur, F.S., Kumar, A.B.V., Gowda, L., & Tharanathan, R.N. (2004). Chitosanolytic activity of a pectinase isozyme of *Aspergillus niger*-a non-specific activity. *Carbohydrate Research*, 53, 191-196.
- Koo, J., Jahncke, M., Flick, G., Lane, R., & Reno, P. (n.d.) Effect of High Hydrostatic Pressure and IQF Freezing on Reduction of *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio vulnificus* in Pure Cultures and Whole Eastern Oysters (*Crassostrea virginica*). Virginia Seafood Agricultural, Research and Extension Center, Hampton, VA, 23669
- Kumar, A.B.V., Gowda, L., & Tharanathan, R.N. (2004). A comparative study on depolymerization of chitosan by proteolytic enzyme. *Carbohydrate Polymers*, 58, 275-283.
- Lee, M.Y., Var, F., Shin-ya, Y., Kajiuchi, T., & Yang, J.W. (1999) Optimum conditions for the precipitation of chitosan oligomers with DP 5-7 in concentrated hydrochloric acid at low temperature. *Process Biochemistry*, 34, 493-500.
- Lehduwi, N., Sasanarskij, S., Aiba, S.I., Laixuthai, P., & Srikumlaithong, S. (2002). Study on utilization of chitonous material. Grant (E) research project No. 43-03. Thailand Institute of Science and Technological Research.
- Li, B., Wang, X., Chen, R., Huangfu, W., & Xie, G. (2009). Antibacterial activity of chitosan solution against *Xanthomonas* pathogenic bacteria isolated from *Euphorbia pulcherrima*. *Carbohydrate Polymers*, 72 (2), 287-292.
- Li, J., Du, Y., Yang, J., Feng, T., Li, A., & Chen, P. (2005). Preparation and characterization of low molecular weight chitosan and chito-oligomer by commercial enzyme. *Polymer Degradation and Stability*, 87, 441-448.
- Lin, Y., Shao, Z., Jiang, G., Zhou, S., Cai, J., Vrijmoed L.L.P., & Jones, E.B.G. (2000). Penicillazine, a Unique Quinolone Derivative with 4H-5,6-Dihydro-1,2-oxazine Ring

- Molloy, C., Cheah, L.H., & Kodaard, J.P. (2004). Induced resistance against *Sclerotiniasclerotiorum* in carrots treated with enzymatically hydrolysed chitosan. *Postharvest Biology and Technology*, 33, 61-65.
- Muraki, E., Yaku, F., & Kojima, H. (1993). Preparation and crystallization of D-glucosamine oligosacchride with dp 6-8. *Carbohydrate Research*, 239, 227-237.
- Muzzarelli, R.A.A., Terbojcvich, M., Muzzarelli, C., & Francesargeli, O. (2002). Chitosans depolymerized with the aid of papain and stabilized as glycosylamines. *Carbohydrate Polymers*, 50, 69-78.
- No, H. K., Park, N.Y., Lee, S.H., & Meyers, S.P. (2002). Antibacterial activity of chitosans and chitosan oligomers with differcnt molecular weights. *International Journal of Food Microbiology*, 74, 65-72.
- Patil, R.S., Ghormade, V., & Deshpande, M.V. (2000). Chitinolytic enzymes: an exploration. *Enzyme and Microbial Technology*, 26, 473-483.
- Pillai, C.K.S., Paul, W., & Sharma, C.P. (2009). Chitin and chitosan polymers: Chemistry, solubility and fiber formation. *Progress in Polymer Science*, 34 (7), 641-678.
- Qin, C., Du, Y., Xiao, L., Li, Z., & Gao, X. (2002). Enzymic preparation of water-soluble chitosan and their antitumor activity. *International Journal of Biological Macromolecules*, 31, 111-117.
- Qin, C., Ahou, B., Aeng, L., Zhang, Z., Liu, Y., Du, Y., & Xiao, L. (2004). The physicochemical properties and antitumor activity of cellulase-treated chitosan. *Food Chemistry*, 84, 107-115.
- Romero, M.C., Kelly, A.L., & Kerry, J.P. (2007) Effects of high-pressure and heat treatments on physical and biochemical characteristics of oysters(*Crassostrea gigas*). *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 8, 30-38.
- Roller, S., & Covill, N. (1999). The antifungal proprties of chotosan in laboratory media and apple juice. *International Journal of Food Microbiology*, 47, 67-77.
- Sallam, K.I., Ishioroshi, M., & Samejima, K. (2004). Antioxidant and antimicrobial effects of garlic in chicken sausage. *Packaging Technology and Science*, 37, 849-855.
- Silverman, G.J., Nickerson, J.T.R., Duncan, D.W., Davis, N.S., Schachter, J.S., & Joselow, M.M. (1961). Microbial analysis of frozen raw and cooked shrimp. *Food Technology*, 15 (11), 455 - 458.



- Radu, S. (2007). *Seafood Safety Issues: ASEAN (Malaysian) Perspective on risk assessment of Vibrioparaheamolyticus in frozen prawns*. University Putra Malaysia National Food Safety Research Centre Faculty of Food Science and Technology .
- Tanabe, T., Kawase, T., Watanabe, T., Uchida, Y., & Mitsutomi, M. (2000). Purification and characterization of a 49 kDa chitinase from *Streptomyces griseus* HUT 6037. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 89, 27-32.
- Tanaka, T., Fukui, T., Atomi, H., & Imanaka, T. (2003). Chitinolytic Pathway from the Hyperthermophilic Archaeon *Thermococcus kodakaraensis* KOD1. *Journal of Bacteriology*, 185, 5175–5181.
- The Visual Dictionary. (2004). *Animal Biology Oyster*. Retrieved December 17, 2004, from [http://www.infovisual.info/02/009\\_en.html](http://www.infovisual.info/02/009_en.html)
- Tolaimate, A., Desbrieres, J., & Alagui, A. (2003). Contribution to the preparation of chitins and chitosans with controlled physico-chemical properties. *Polymer*, (44), 7939–7952.
- Tømmeraas, K., Varum, K. M., Christensen., & Smidsrød, E. O. (2001). Preparation and characterisation of oligosaccharides produced by nitrous acid depolymerisation of chitosans. *Carbohydrate Research*, 333, 137–144.
- Trung, T.S., Thein-Han, W.W., Qui, N.T., Ng, C.H., & Stevens, W.F. (2006). Functional characteristics of shrimp chitosan and its membranes as affected by the degree of deacetylation. *Bioresource Technology*, 97 (4), 659-663.
- Tsai, G.J., Wu, Z.Y., & Su, W.H. (2004). Antibacterial activity of chitooligosaccharide mixture prepared by cellulase digestion of shrimp chitosan and its application to milk preservation. *Journal of Food Protection*, 63(6), 747-752.
- Vogel, B.F., Huss, H.H., Ojeniyi, B., Ahrens, P., & Gram, L. (2001). Elucidation of *Listeria monocytogenes* contamination routes in cold-smoked salmon processing plants detected by DNA-Based typing methods. *Application and Environmental Microbiology*, 67 (6), 2586-2595.
- Wong, H.C., Chen, M.C., Liu, S.H., & Lui, D.P. (1999). Incidence of highly genetically diversified *Vibrio parahaemolyticus* in seafood imported from Asian countries. *International Journal of Food Microbiology*, 52, 181-188.

Yen, M.T., Yang, J.H., & Mau, J.L. (2009). Physicochemical characterization of chitin and chitosan from crab shell. *Carbohydrate Polymer*, 75, 15 - 21.

Yousef, A.E., & Carlstrom, C. (2003) *Food microbiology: A Laboratory Manual*. A John Wiley & Sons.

Zhang, H., Du, Y., Yu, X., Mitsutomi, M., & Aiba, S.-I. (1999). Note: preparation of chitooligosaccharides from chitosan by a complex enzyme. *Carbohydrate Research*, 320, 257-260.

มหาวิทยาลัยบูรพา  
Burapha University