

บรรณานุกรม

- กนกพร ลีลาวิโรจน์สกุล. (2545). ผลของกะทิที่ผ่านความร้อนต่อคุณสมบัติของไอศกรีมกะทิ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. (ม.ป.ป.). การเตรียมเชื้อจุลินทรีย์อ้างอิง. นนทบุรี: กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. เอกสารเผยแพร่.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2524, 20 มกราคม). เรื่องน้ำมันมะพร้าว (ฉบับที่ 57). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข.
- กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร. (2551). รายงานการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารส่งออก ประจำปี พ.ศ. 2551 (ตุลาคม 2550-กันยายน 2551). กรุงเทพฯ: สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร. รายงาน.
- กองส่งเสริมและพัฒนาด้านการมาตรฐาน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2550). คู่มือผู้บริโภคร โลก. กรุงเทพฯ: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- เข้าถึงได้จาก http://www.tisi.go.th/consumer_guide/seasoning.html
- กองอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. (2544). ความรู้เกี่ยวกับสารเคมี/จุลินทรีย์ในอาหารในโครงการอาหารปลอดภัย Food Safety. นนทบุรี: กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์.
- คณะกรรมการสหภาพยุโรป. (ม.ป.ป.). รายงานการแจ้งเตือนเกี่ยวกับสินค้าจากประเทศไทยที่มีการตรวจพบสิ่งที่เป็นพิษในอาหารผ่านระบบ Rapid Alert System Foods and Feeds (RASFF). เข้าถึงได้จาก http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/archive_en.htm.
- นุชรา บุญกนก, พัทธ์ชัย ตรีธรา และวันนี มากันต์. (2550). การศึกษาการปนเปื้อนแบคทีเรียในกะทิสดที่จำหน่ายในตลาดประเภทที่ 1. ราชบุรี: ศูนย์อนามัยที่ 4 ราชบุรี. วันที่ค้นข้อมูล 14 กันยายน 2552, เข้าถึงได้จาก <http://hpc4.anamai.moph.go.th/Articles/abstract/2550/coconut%20cream-full.pdf>.
- บริษัทผลิตภัณฑ์อาหารเซฟซ้อย จำกัด. (2553, 4 มกราคม). กระบวนการผลิตน้ำกะทิแช่เยือกแข็ง. จดหมาย.

บริษัทเทพผดุงพร จำกัด (2551). รายการผลิตภัณฑ์กะทิที่จัดจำหน่าย. เข้าถึงได้จาก

http://www.tcc-chaokoh.com/product_detail_th.php?p_type=Pasteurized Coconut Milk.

บุญกร อุดรภิชาติ. (2545). จุลชีววิทยาทางอาหาร. สงขลา: ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ.

ลลิตา อัดนาโ. (ม.ป.ป.). การผลิตน้ำมันมะพร้าวบีบเย็นคุณภาพสูง. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 67-72.

วฤณณี ขาวเขียว. (2552). สรุปรายงานการตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารส่งออก. กรุงเทพฯ:

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร. สมุดบันทึก.

วิชา ธิติประเสริฐ. ศัญชัย ตันตยาภรณ์, สมกิต รื่นภาควุฒิ. บุญรา จันทร์แก้วมณี, จิราภรณ์ ส่วนปรีดา,

พจนา สุภาสุรย์, ปรียานุช ทิพย์ะวัฒน์, ชวเลศ ตรีกรุณาสวัสดิ์, รัตตา สุทธยาคม,

สวรรณมนต์ เหล็กเพชร, สิทธิพร งามมณฑา, เกรียงไกร สุกโตษะ, อุมพร สีวิสัย,

วฤณณี ขาวเขียว และรุ่งทิพา รอดจันทร์. (2549). การแก้ปัญหาพืชผักที่ถูกกักกันและสั่ง

ห้ามนำเข้าจากประเทศไทย. ใน งานวิจัยดีเด่นปี 2549 กรมวิชาการเกษตร (21 หน้า).

กรุงเทพฯ: กรมวิชาการเกษตร.

สลิณทิพย์ ชัยบุรินทร์, วิชญ์ บุญเลิศ, ณัฐชัย พันธุ์ปิ่น, รังสรรค์ ยิ้มย่อง, รังสรรค์ เขตประพันธ์,

ยงอุทธ ธิติณินธิ และมานิต วิชา. (ม.ป.ป.). รายงานการสอบสวนการระบาดของโรค

อาหารเป็นพิษจากการรับประทานขนมเครปและโตเกียว ตำบลโพประจักษ์ อำเภอกำแพง

จังหวัดสิงห์บุรีวันที่ 20-27 พฤศจิกายน 2552. สิงห์บุรี: สำนักงานสาธารณสุข.

เข้าถึงได้จาก http://thachanghosp.org/files/FOOD01_53.doc.

สุดสายชล หอมทอง, นพวัฒน์ ภูคำ, วาทีนิ พิทักษ์พงษ์, จูติพรรณ บางบำรุง และณัฐพร เกตุรัตนมาลี.

(2554). การแพร่กระจายของ *Staphylococcus aureus* ในผลไม้พร้อมบริโภคบริเวณ

อำเภอมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย

อุบลราชธานี. 13, 52-58.

สุดสายชล หอมทอง, อัญธิกา พูลทรัพย์, จุฑามาศ สุขศรี และอาพีวี ขำทอง. (2555).

การแพร่กระจายของ *Staphylococcus aureus* ในเนื้อไก่ดิบปรุงรส. วารสารวิทยาศาสตร์

บูรพา. 17, 103-108.

สุมาลี เหลืองสกุล. (2541). จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ: ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.

สุมนหา วัฒนสินธุ์. (2545). จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

สุริย์ นานาสมบัติ. (2549). ปฏิบัติการจุลชีววิทยาที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการแปรรูปอาหาร.

กรุงเทพฯ: ภาควิชาชีววิทยาประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. (2528ก, 25 กันยายน).

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มอก. 582-2528: กะทิสำเร็จรูป. ประกาศใน
ราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่ม 102 ตอนที่ 133 วันที่ 25 กันยายน พ.ศ. 2528.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. (2528ข, 25 กันยายน).

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มอก. 583-2528: กะทิผง. ประกาศใน
ราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่ม 102 ตอนที่ 133 วันที่ 25 กันยายน พ.ศ. 2528.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. (2533, 24 เมษายน).

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มอก. 928-2533: กำหนดสุขลักษณะสำหรับอาหาร
เยือกแข็ง. ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 107 ตอนที่ 66 วันที่ 24 เมษายน พ.ศ. 2533.

อดิสร เสวตวิวัฒน์, ชญากานต์ มะลิวัลย์ และณัฐนิช กิตติก้อนางค์. (2540). ความเข้มข้นของเกลือ
ในอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อ Trypticase Soy Broth ที่มีผลต่อการตรวจหาเซลล์ขาดเจ็บของ
เชื้อ *Staphylococcus aureus* ในไอศกรีมกะทิแช่แข็ง. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า, 15,
34-40.

อรุณ บำงตระกูลนนท์, ศรีรัตน์ พรเรืองวงศ์ และ สุมนหา วัฒนสินธุ์. (2545). การสำรวจเชื้อโรค
อาหารเป็นพิษในอุจจาระของพนักงานในโรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง. ใน การประชุม
วิชาการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ครั้งที่ 13 วันที่ 15-16 พฤษภาคม 2545
ณ โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชั่น. กรุงเทพฯ: กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์.

Anonymous. (1992). *Foodborne pathogenic microorganisms and natural toxins*. Maryland:
Center for Food Safety and Applied Nutrition.

Argudin, M. A., Mendoza, M. C., & Rodicio, M. R. (2010). Review: Food poisoning and
Staphylococcus aureus enterotoxins. *Toxins*, 2, 1751-1773.

Balaban, N., & Rasooly, A. (2000). Review *Staphylococcus* enterotoxin. *International Journal*
Food Microbiology, 61, 1-10.

- Bangtrakulnonth. A., Pornrungwong, S., Pulsrikarn, C., Boonmar, S., & Yamaguchi, K. (2006). Recovery of *Salmonella* using a combination of selective enrichment media and resistance of isolates in meat in Thailand. *Southeast Asian Journal Tropical Medicine and Public Health*, 37, 742-746.
- Barbara, M. I.. (2000). *The microbiological safety and quality of food: Chapter 6-Freezing*. Maryland: Aspen.
- Bergdoll, M. S. (1989). *Foodborne bacterial pathogens: Chapter 11-Staphylococcus aureus*. New York: Marcel Dekker.
- Bernard, M. M. (2000). *The microbiological safety and quality of food: Chapter 15-Injured bacteria*. Maryland: Aspen.
- Berry, M., Fletcher, J., McClure, P., & Wilkinson, J. (2008). Effects of freezing on nutritional and microbiological properties of foods. In Evans, J.A. (Ed.), *Frozen Food Science and Technology* (pp. 26-50). Oxford: Blackwell.
- Bhatia, A., & Zahoor, S. (2007). *Staphylococcus aureus* enterotoxins: A review. *Journal of Clinical and Diagnostic Research*, 2, 188-197.
- Centers for Disease Control and Prevention; CDC. (1997a). Hepatitis A associated with consumption of frozen strawberries-Michigan March 1997. *Morbidity Mortality Weekly Report*, 46, 185-189.
- Centers for Disease Control and Prevention; CDC. (1997b). *Escherichia coli* O157:H7 infection associated with eating a nationally distributed commercial brand of frozen ground beef patties and burger-Colorado. *Morbidity Mortality Weekly Report*, 46, 288-289.
- Centers for Disease Control and Prevention; CDC. (1997c). Outbreak of staphylococcal food poisoning associated with precooked ham- Florida, 1997. *Morbidity and Mortality Weekly Report*, 46, 1189-1191.
- Centers for Disease Control and Prevention; CDC. (2010). Investigation update: multistate outbreak of human *Salmonella* Montevideo infections, May 4. Retrieved April 25, 2013. from <http://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks.html>.
- Centers for Disease Control and Prevention; CDC. (2011a). Surveillance for foodborne disease outbreaks -United States, 2008. *Morbidity and Mortality Weekly Report*, 60, 1197-1202.

- Centers for Disease Control and Prevention; CDC. (2011b). Trends in foodborne illness-United States, 1996-2010. Retrieved April 25, 2013, from <http://www.cdc.gov/foodsafety>.
- Centers for Disease Control and Prevention; CDC. (2013). Surveillance for foodborne disease outbreaks-United States, 2009-2010. *Morbidity and Mortality Weekly Report*, 62, 41-47.
- Coburn, B., Grassl, G. A., & Finlay, B. B. (2007). *Salmonella*, the host and disease: A brief review. *Immunology and Cell Biology*, 85, 112-118.
- D'Aoust, J. Y. (1989). *Foodborne bacterial pathogens: Chapter 9-Salmonella*. New York: Marcel Dekker.
- Douglas, L. A. (2004). Freezing: An underutilized food safety technology?. *Food Microbiology*, 90, 127-138.
- Doyle, M. P., Beuchat, L. R., & Montville, T. J. (1997). *Food microbiology fundamentals and frontiers*. Washington D.C.: ASM Press.
- El-Kest, S. E., & Marth, E. H. (1991). Injury and death of frozen *Listeria monocytogenes* as affected by glycerol and milk components. *Journal of Dairy Science*, 7, 1201-1208.
- European Commission. (2003). *Opinion of the scientific committee on veterinary measures relating to public health on staphylococcal enterotoxins in milk products, particularly cheeses*. European Union Commission.
- Evenson, M. L., Hinds, M. W., Bernstein, R. S., & Bergdoll, M. S. (1988). Estimation of human dose of staphylococcal enterotoxin from a large outbreak of staphylococcal food poisoning involving chocolate milk. *International Journal Food Microbiology*, 7, 311-316.
- Falkenstein, D. (2010). *Salmonella*: The year in review-so far. *Food Poison Journal Online*, n.p.
- Freitas Neto, O. C., Penha Filho, R. A. C., Barrow, P., & Berchieri Junior, A. (2010). Sources of human non-typhoid Salmonellosis: A review. *Brazilian Journal of Poultry Science*, 12, 1-11.
- Foley, J., & Sheuring, J. J. (n.d.). *Microbial destruction rate in soft-serve ice cream during freezing*. n.p.
- Food Doctors. (2008). *Staphylococcus aureus*. Woerden: Food Doctors. Retrieved from http://www.fooddoctors.com/FSF/S_aureus.pdf.

- Food and Drug Administration; FDA. (2001). *Bacteriological analytical manual online: Chapter 12-Staphylococcus aureus*. Retrieved from <http://hpc4.anamai.moph.go.th/Articles/abstract/2550/coconut%20cream-full.pdf>
- Forsythe, S. J. (2002). *The microbiological risk assessment of food*. Oxford: Blackwell Science.
- Ganjian, H., Nikokar, I., Tieshayar, A., Mostafaei, A., Amirmozafari, N., & Kiani, S. (2012). Effect of salt stress on the antimicrobial drug resistance and protein profile of *Staphylococcus aureus*. *Jundishapur Journal of Microbiology*, 5, 328-331.
- Georgala, D. L., & Hurst, A. (1963). The survival of food poisoning bacteria in frozen foods. *Journal of Applied Microbiology*, 26, 346-358.
- Giannatale, E., Prencipe, V., Tonelli, A., Marfoggia, C., & Migliorati, G. (2011). Characterisation of *Staphylococcus aureus* strains isolated from food for human consumption. *Veterinaria Italiana*, 47, 165-173.
- Golden, D. A., & Arroyo-Gallyoun, L. (1997). Relationship of frozen quality to food microbial survival. In Erickson, M.C., & Yen-Con, H. (Eds.), *Quality in Frozen Food* (pp. 174-187). London: Chapman & Hall.
- Gunn, J. S. (2000). Mechanisms of bacterial resistance and response to bile. *Microbes and Infection*, 2, 907-913.
- Halpin, D. M. L., & Marth, E. H. (1989). *Staphylococcus aureus*: Production of extracellular compounds and behavior in food-a review. *Journal of Food Protection*, 52, 257-285.
- Hara-Kudo, Y., Ikedo, M., Kodaka, H., Nakagawa, H., Goto, K., Masuda, T., Konuma, H., Kojima, T., & Kumagai, S. (2000). Selective enrichment with a resuscitation step for isolation of freeze-injured *Escherichia coli* O157:H7 from foods. *Applied and Environmental Microbiology*, 66, 2866-2872.
- Harris, L. G., Foster, S. J., & Richards, R. G. (2002). An introduction to *Staphylococcus aureus*, and techniques for identifying and quantifying *S. aureus* adhesins in relation to adhesion to biomaterials: Review. *European Cell and Materials*, 4, 39-60.
- Herigstad, B., Hamilton, M., & Heersink, J. (2001). How to optimize the drop plate method for enumerating bacteria. *Journal of Microbiological Methods*, 44, 121-129.
- Herriman, R. (2013). *Salmonella Typhimurium outbreak linked to ground beef appears over*. Atlanta: Centers for Disease Control and Prevention. Outbreak News.

- Iandolo, J. J., & Ordell, Z. J. (1966). Repair of thermal injury of *Staphylococcus aureus*. *Journal of Bacteriology*, 91, 134-142.
- International Commission on Microbiological Specification for Foods; ICMSE. (1996). *Microorganisms in foods 5-Characteristic of microbial pathogens*. London: Chapman & Hall.
- International Organization for Standardization; ISO. (2000). *ISO/TS 11133-1: Microbiology of food and animal feeding stuffs-guidelines on preparation and production of culture media-Part 1: General guidelines on quality assurance for the preparation of culture media in the laboratory*. Thailand: Thai Industrial Standards Institute (TISI).
- International Organization for Standardization; ISO. (2002). *ISO 6579: Microbiology of food and animal feeding stuffs-horizontal method for the detection of Salmonella spp.* Thailand: Thai Industrial Standards Institute (TISI).
- Jay, J. M. (2000). *Modern food microbiology* (6th ed.). Maryland: An Aspen.
- Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A. (2005). *Modern food microbiology* (7th ed.). United States of America: Springer Science+Business Media.
- Jeffreys, A. G., Hak, K. M., Steffan, R. J., Foster, J. W., & Bej, A. K. (1998). Growth, survival and characterization of *cspA* in *Salmonella* Enteritidis following cold shock. *Current Microbiology*, 36, 29-35.
- Kang, D. H., & Fung, D. Y. C. (2000). Application of thin agar layer method for recovery of injured *Salmonella* Typhimurium. *International Journal of Food Microbiology*, 54, 127-132.
- Kloos, W. E., & Bennerman, T. L. (1994). Update on clinical significance of coagulase-negative staphylococci. *Clinical Microbiology*, 7, 117-140.
- Miller, F. A., Brandao, T. R. S., Teixeira, P., & Silva, C. L. M. (2004). Recovery of heat-injured *Listeria innocua*. In *The 19th International ICFMH Symposium Food Microbiology 2004, September 12-16* (pp. 261-265). Slovenia: n.p.
- Pongsricharoensook, K. (2001). *Salmonella* spp. Retrieved from http://www.nfi.or.th/food-microbiological/print/print_thai.htm.

- Pui, C. F., Wong, W. C., Chai, I. C., Tunung, R., Jeyaletchumi, P., Noor Hidayah, M. S., Ubong, A., Farinazleen, M. G., Cheah, Y. K., & Son, R. (2011). Review article *Salmonella*: A foodborne pathogen. *International Food Research Journal*, 18, 465-473.
- Ray, B., & Bhunia, A. (2008). *Fundamental food microbiology* (4th ed.). New York: CRC Press Taylor & Francis Group.
- Ray, B., Janssen, D. W., & Busta, F. F. (1972). Characterization of repair of injury induced by freezing *Salmonella* Anatum. *Applied Microbiology*, 23, 803-809.
- Ray, B., & Speck, M. L. (1973). Freeze-injury in bacteria. *CRC Critical Review in Clinical Laboratory Sciences*, 161-213.
- Reid, T. M. S., & Robison, H. G. (1987). Frozen raspberries and hepatitis A. *Epidemiology and Infection*, 98, 109-112.
- Restaino, L., Frampton, E. W., & Spitz, H. (2001). Repair and growth of heat- and freeze-injured *Escherichia coli* O157:H7 in selective enrichment broths. *Food Microbiology*, 18, 617-629.
- Robinson, J. G. (2004). *Food freezing guide*. North Dakota: North Dakota State University.
- Robinson, R. K., Batt, C. A., & Patel, D. D. (2000). *Encyclopedia of food microbiology*. California: Academic Press.
- Schelin, J., Wallin-Carlquist, N., Cohn, M. T., Lindqvist, R., Barker, G. C., & Peter, R. (2011). The formation of *Staphylococcus aureus* enterotoxin in food environments and advances in risk assessment. *Virulence* 2, 6, 580-592.
- Scheusner, D. I., Busta, F. F., & Speck, M. L. (1971). Inhibition of injured *Escherichia coli* by several selective agents. *Applied Microbiology*, 21, 46-49.
- Sheridan, J. J. (1997). The effect of freezing on the survival of pathogens in different meat types and the effect of varying lean fat ratios. *The Society of Food Hygiene and Technology*. n.p.
- Smith, J. L., & Palumbo, S. A. (1978). Injury to *Staphylococcus aureus* during sausage fermentation. *Applied and Environmental Microbiology*, 36, 857-860.

- Somyanontanagul, N., Nathues, H., Tegeler, R., & Blaha, T. (2008). Comparison between detecting *Salmonella* spp. by bacteriological method and Real-Time PCR assay in samples from pig herds. In *Oral Proceeding of the 20th International Pig Veterinary Society congress* (p. 25). South Africa.
- Sorrells, K. M., Speck, M. L., & Warren, J. A. (1970). Pathogenicity of *Salmonella* Gallinarum after metabolic injury by freezing. *Applied Microbiology*, 19, 39-43.
- Tanaka, Y., Ishino, G., Matsuba, T., Takayama, H., & Ishida, S. (1999). Survival of bacteria at a subfreezing temperature (-1 °C). *Yonago Acta Medica*, 42, 147-152.
- Tangsuphoom, N., & Coupland, J. N. (2005). Effect of heating and homogenization on the stability of coconut milk emulsions. *Journal of Food Science*, 70, 466-470.
- Tauxe, R. V. (1991). *Salmonella*: A postmodern pathogen. *Journal of Food Protection*, 54, 563-568.
- Taylor, J. L., Tuttle, J., Pramukul, T., O'Brien, K., Barrett, T. J., Jolbitado, B., Lim, Y. L., Vugia, D., Morris, J. G., Tauxe, R. V., & Dwyer, D. M. (1993). An outbreak of cholera in Maryland associated with imported commercial frozen fresh coconut milk. *Journal of Infection Disease*, 167, 1330-1335.
- Thushani, W., Ariyawansa, K. W. S., & Arampath, P. C. (2003). Recovering ability of freeze-stressed *Salmonella* Typhimurium and *Staphylococcus aureus* cell in frozen shrimp. *Ceylon Journal of Science (Biological Sciences)*, 31, 61-67.
- Vasconcelos, N. G., & Cunha, M. L. R. (2010). Staphylococcal enterotoxins: Molecular aspects and detection methods. *Journal of Public Health and Epidemiology*, 3, 29-42.
- Wallace, H. A., Russell, S. F., John, S., & Bailey, J. S. (2006). *Compendium of methods for the microbiological examination of foods: Chapter 37-Salmonella*. Washington DC.: Sheridan Books.
- Wesche, A. M., Gurtler, J. B., Marks, B. P., & Ryser, E. T. (2009). Stress, sublethal injury, resuscitation, and virulence of bacterial foodborne pathogens. *Journal of Food Protection*, 72, 1121-1138.
- Wilson, J. M., & Davies, R. (1976). Minimal medium recovery of thermally injured *Salmonella* Senftenberg 4969. *Journal of Applied Microbiology*, 40, 365-374.

Wilson, P. D. G. (n.d.). *Micro Fit v 1.0*. Norwich: Institute of Food Research.

Wu, V. C. H. (2008). A review of microbial injury and recovery methods in food. *Food Microbiology*, 25, 735-744.

Yamamoto, S. A., & Harris, I. J. (2001). The effects of freezing and thawing on the survival of *Escherichia coli* O157:H7 in apple juice. *International Journal of Food Microbiology*, 67, 89-96.

Yuste, J., & Fung, D. Y. C. (2003). Evaluation of *Salmonella* Typhimurium, *Yersinia enterocolitica* and *Staphylococcus aureus* count in apple juice with cinnamon, by conventional media and thin layer method. *Food Microbiology*, 20, 365-370.