

บรรณานุกรม

- กระทรวงสาธารณสุข. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 297, พ.ศ. 2549. เรื่องอาหารฉายรังสี
กิจจานุเบกษา. 1 กันยายน 2549. เล่มที่ 123 ตอนที่ 93 ง.
- จารุรัตน์ เอี่ยมศิริ วชิราภรณ์ ผิวล่อง สุรศักดิ์ สัจจบุตและศิริลักษณ์ สิงห์เพชร. 2013. ผลของรังสี
แกมมาและลำอิเล็กตรอนต่อคุณภาพทางจุลชีววิทยาของอบเชย (*Cinnamomum zeylanicum*). กลุ่มวิจัยและพัฒนาชีวเคมี. สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ
(องค์การมหาชน).
- ชาตรี เอี่ยมพินและภารดา ไฉ่แจ่มจำริญ. 2550. ผลของอุณหภูมิและเวลาต่อสมบัติการยับยั้งปฏิกิริยา
ออกซิเดชันหัวหอมใหญ่อบแห้ง. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ณอมเกียรติ จันทร์จิรจิตร พรณีย์ พักคง สมจิตต์ ปาละภาศ วารุณี วารัณญานนท์และวันวิสา
สุดประเสริฐ. 2551. การตรวจสอบเครื่องปรุงรสฉายรังสีด้วยเทคนิคเทอร์โมลูมิเนสเซนซ์.
ภาควิชารังสีประยุกต์และไอโซโทป. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ธวัช ชิตตระการ. 2541. การตรวจและการวัดรังสี 1. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นันทิชา ตูพิลา ปัทมา ระตะนอะพร นงนุช รักสกุลไทยและ พงษ์เทพ วิไลพันธ์. 2553. ความไวต่อ
รังสีของแบคทีเรียก่อโรคในหอยนางรม (*Crassostrea belcheri*) และอาหารเลี้ยงเชื้อ.
ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง. คณะประมง. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นวลฉวี รุ่งธนเกียรติ 2545 วิทยาศาสตร์นิวเคลียร์. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิชชุดา ประดิษฐ์. 2553. การผลิตและควบคุมคุณภาพต้นกำเนิดรังสีมาตรฐานไอโดติน-131.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขารังสีประยุกต์และไอโซโทป คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง. 2540. การให้ความร้อนด้วยพลังงานไมโครเวฟและการฉายรังสีอาหาร.
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
กทม. หน้า 173-195.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. จุลชีววิทยาทางอาหารม โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
กรุงเทพมหานคร, หน้า 35-54
- เสาวพงศ์ เจริญและสุรศักดิ์ สัจจบุต. 2550. ผลของรังสีแกมมาต่อคุณภาพของปูอัด. กลุ่มงานวิจัย
และพัฒนาชีวเคมี. สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน)

- เสาวลักษณ์ จิตรบรรเจิดกุล วรพงศ์ อัครเศกสมณีและไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2552. ผลของการใช้น้ำมันทอดซ้ำต่อคุณภาพของน้ำมันทอดและผลิตภัณฑ์อาหารทอด : กรณีศึกษาในไก่ทอดและปาท่องโก๋. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- อาทิตยา สุขเกษม วันวิสา สุดประเสริฐและนายอาร์ักษ์ วิทิตธีรานนท์. 2552. ผลของแร่องค์ประกอบต่อการวิเคราะห์สัญญาณเทอร์โมลูมิเนสเซนซ์ของกระเทียมฉายรังสี. ภาควิชารังสีประยุกต์และไอโซโทป. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- Aitken, M.J. 1985. Thermoluminescence dating Academic Press. New York.
- Aitken, M. J. 1990. Science-based dating in archaeology. London: Longman.
- Ahn J., Akram K., Muhammad Shahbaz., Kwon J. 2014. School of Food Science and Biotechnology, Kyungpook National University, Daegu 702-701, Republic of Korea.
- Barbosa-Canovas, G. V. , U. R. Pothakamury, E. Palou and B. G. Swanson. 1998. Nonthermal Preservation of Foods. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Boyle R. 1664. Observations made this 27th of October, 1663, about Mr. Clayton's Diamond. In: R. Boyle, Editor, Experiments and Considerations Touching Colours, Henry Herringman, London, pp. 413-423.
- Brynjolfsson, A. 1989. Future radiation sources and identification of irradiated foods. Food Technol. 43(7), 84 -89.
- Cheow, C. S. and Yu, S. Y. 1997. Effect of fish protein, salt, sugar and monosodium glutamate on the gelatinization of starch in fish-starch mixtures. Journal of the food Processing and Preservation. 21(2), 161-177.
- Cheow, C. S., Yu, S. Y. and Howell, N. K. 1999. Effect of fish protein, salt, sugar and monosodium glutamate on the viscoelastic properties fish cracker (keropok) gel. Journal of the food Processing and Preservation. 23(1), 21-37.
- Cheow, C. S., Yu, S. Y., Howell, N. K and Dzulkifly, M. H. 2002. Relationship between physicochemical properties starches and expansion of fish Cracker 'Keropok'. Journal of food Quality. 27(1), 1-12.
- Cruz-Zaragoza E., J.Marcazzo', S.DellaMonaca, C.Boniglia, R.Gargiulo, E.Bortolin. 2012. Thermoluminescence analysis of irradiated oyster shells
- Dias, S., Romos, L. and Schwan. F. 2013. Characterization of spoilage bacteria in pork sausage by PCR-DGGE analysis. Food Science and Technology (Campinas) 33(3), 468-474.

- Daniel R. 2007. Advantages and Limitations of Thermoluminescence dating of Heated Flint from Paleolithic Sites, *Geoarchaeology: An International Journal*, Vol. 22, No. 6, pp. 671-683..
- IAEA. 1999. Facts about food irradiation. International Consultative Group on Food Irradiation. <http://www.iaea.org/icgfi> retrieved on May 14, 2005.
- Ijaz A. Bhatti, Jeongeun Lee, Yun-Deuk Jang, Kyong-Su Kim, Joong-Ho Kwon. 2007. Analysis of shellfish by thermoluminescence and X-ray diffraction methods: Knowledge of gamma ray treatment and mineral characterization.
- Frazier, W. C. and D. C. Westhoff. 1988. *Food Microbiology*. 4th ed. McGraw-Hill Book, Co. New York.
- Gesner C. 1555. De paris et admirandis herbis quae sive quod noctu luceant, sive alias ob-causas, Lunariae nominantur et obiter de alias etiam rebus, quae in tenebris lucent, *Commentariolus* (A short commentary on rare and marvelous plants that are called lunar either because they shine at night or for Other reasons, and also on Other things that shine in darkness), Tiguri, Zürich.
- Gungor, E. and Gokoglu, N. 2010. Determination of microbial contamination sources at a frankfurter sausage processing line. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*. 34(1), 53-59
- Hackwood, S. 1991. An introduction to the irradiation processing of foods. In "Food Irradiation". S. Thorne (ed.). Elsevier Science Publishers, Ltd. Essex. pp. 1- 18.
- Harvery E.N. 1957. *A History of Luminescence: From the Earliest Times until 1900*, The American Philosophical Society, Philadelphia.
- Ikkeya, M. 1993. *New application of electron spinresonance*. World Scientific. Singappore.
- Jay, J. M. 1986. *Modern Food Microbiology*. 3rd ed. Van Nostrand Reinheld Co., New York.
- Jenkins, R. K., D. W. Thayer and T. J. Hansen. 1989. Effect of low dose irradiation and post irradiation cooking and storage on the thiamine content of fresh pork. *Journal of food Sciences*. 54(6), 1461-1465.

- Katta, S. R., D. R. Rao, G. R. Sunki, and C. B. Chawan. 1991. Effect of gamma irradiation on whole chicken carcasses on bacterial loads and fatty acids. *Journal of food Sciences*. 56(2), 371-372.
- King, A. 2002. Development and sensory acceptability of cracker made from the big-eye fish (*Brachydeuterus auritus*). *Food and Nutrition Bulletin*. 23(3), 317-320.
- Kyaw, Z. Y., Cheow, C. S., Yu, S. Y. and Dzulkifly, M. H. 2001. The effect of pressure cooking on the microstructure and expansion of the fish Cracker (Keropok). *Journal of food Quality*. 24(3), 181-194.
- Lamuka, P. O., G. R. Sunki, C. B. Chawan, D. R. Rao and L. A. Shackelford. 1992. Bacteriological quality of freshly processed broiler chickens as affected by carcass pretreatment and gamma irradiation. *J. Food Sci*. 57(2), 330-332.
- Loaharanu, P. 1995. Food Irradiation : current status and future prospects. pp. 90-111. In "New Methods of Food Proeservation". G. W. Gould (ed.). Blackie Academic & Professional, Glasgow, U.K.
- Monk, J. D. , L. R. Beuchat and M. P. Doyle. 1995. Irradiation inactivation of foodborne microorganisms. *J. Food Prot*. 58 (2), 197-208.
- Mondy, N. I. and B. Gosselin. 1989. Effects of irradiation on discoloration, phenols and lipids of potatoes. *J. Food Sci*. 54(4), 982 - 984.
- Moseley, B. E. B. 1989. Ionizing Radiation : Action and Repair. pp. 43-70. In "Mechanisms of Action of Foods Preservation Procedures". G. M. Gould (ed.). Elsevier Science Publishers, Ltd. , Essex.
- Radomyski, T., E. A. Murano, D. G. Olson and P. S. Murano. 1994. Elimination of pathogens of significance in food by low dose irradiation : a review. *J. Food Prot*. 57(1), 73-86.
- Nurul, H., Boni, I. and Noryati, I. 2009. The effect of different ratios of Dory fish to tapioca flour on the linear expansion, oil absorption, colour and hardness of fish crackers. *International food Research Journal*. 16, 159-165.
- Pinnioja, S. 1998. Thermoluminescence of minerals useful for identification of irradiated Sea food.
- Sachindra, M., Sakhare, Z., Yashoda, P. and Rao, N. 2005. Microbail profile of buffalo sausage during processing and storage. *Food Control*. 16(1), 31-35.

- Skala, H., McGown, L. and. Waring, P. 1987. Wholesomeness of irradiated Foods. J. Food Prot. 50(2), 150-60.
- Subularse, V. C., J. A. Liuzzo, R. M. Rao and R. M. Grodner. 1991. Cooking quality of brown rice as influenced by gamma irradiation. J. Food Sci. 56(1) : 96-98, 108.
- Tongdang, T., Meenun, M and Chainui, J. 2008. Effect of sago starch addition and steaming time on making cassava Cracker (Keropok). 60(10), 568-576.
- Tongdang, T. 2008. Mini review Cracker 'Keropok' : A review on factor influencing expansion. International food Research Journal. 18(3), 855-866.
- Vichaidid, T., Soodpasert, T., Oophathum, C., Limsuwan, P., 2008. Gamma- Ray spectormery and neutron activation analysis for dose rate determination of sediment from Mea basin in ESR dating. Faculty of science. King Mongkut's University of Tecnology Thonburi.
- WHO. 1994. Safety and Nutritional Adequacy of Irradiated Food. World Health Organization.
- Ziegelmann, K.W. Bögl, G.A. Schreiber. 1998. TL and ESR signals of mollusc shells correlations and suitability for the detection of irradiated foods.