



จุลชีววิทยาทางอาหาร

Food Microbiology

บุณศรี จงเสรีจิตต์

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	
สารบัญ	
บทที่ 1 จุลินทรีย์ในเมล็ดธัญพืชและผลิตภัณฑ์จากเมล็ดธัญพืช	1
1. การปนเปื้อนจุลินทรีย์	1
2. การเก็บรักษา	5
3. การเน่าเสีย	7
บทที่ 2 จุลินทรีย์ในน้ำตาลและผลิตภัณฑ์จากน้ำตาล	15
1. การปนเปื้อนจุลินทรีย์	15
2. การเก็บรักษา	19
3. การเน่าเสีย	20
บทที่ 3 จุลินทรีย์ในผักและผลไม้	27
1. การปนเปื้อนจุลินทรีย์	27
2. การเก็บรักษาพืชผัก	29
3. การเก็บรักษาผลไม้และผลิตภัณฑ์จากผลไม้	34
4. การเน่าเสีย	38
บทที่ 4 จุลินทรีย์ในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	47
1. การปนเปื้อนจุลินทรีย์	47
2. การเน่าเสียของเนื้อสัตว์	56
3. การลดปริมาณจุลินทรีย์	62
บทที่ 5 จุลินทรีย์ในปลาและอาหารทะเลประเภทต่าง ๆ	65
1. การปนเปื้อนจุลินทรีย์	65
2. การเก็บรักษา	66
3. การเน่าเสีย	73
บทที่ 6 จุลินทรีย์ในไข่	81
1. การปนเปื้อนจุลินทรีย์	81
2. การเก็บรักษา	83
3. การเน่าเสีย	91

บทที่ 7 จุลินทรีย์ในอาหารกระป๋อง	97
1. สาเหตุที่ทำให้อาหารกระป๋องเสื่อมคุณภาพ	99
2. จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการเน่าเสียของอาหารกระป๋อง	102
บทที่ 8 แบคทีเรียที่ปนเปื้อนในอาหารและก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร	111
1. <i>Clostridium botulinum</i>	114
2. <i>Staphylococcus aureus</i>	120
3. <i>Salmonella</i> spp.	125
4. <i>Clostridium perfringens</i>	130
5. <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	132
6. <i>Vibrio cholerae</i>	133
7. Enteropathogenic <i>Escherichia coli</i>	134
8. <i>Bacillus cereus</i>	135
9. <i>Shigella</i> spp.	136
10. <i>Yersinia enterocolitica</i>	138
11. <i>Campylobacter</i>	139
12. <i>Listeria monocytogenes</i>	140
บทที่ 9 จุลินทรีย์ดัชนีที่ใช้บ่งชี้คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร	147
1. Coliforms	151
2. Enterococci	157
3. Bifidobacteria	163
4. Coliphages	164
บทที่ 10 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	171
1. ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	172
2. หลักการของระบบ HACCP	174
ประวัติผู้เขียน	189

จุลชีววิทยาทางอาหาร

Food Microbiology

ความรู้ทางด้านจุลชีววิทยาทางอาหารนับเป็นศาสตร์แขนงหนึ่งที่มีความสำคัญในการส่งเสริมให้ประเทศไทยสามารถผลิตอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งจะส่งผลให้เกิดการพัฒนาทางเศรษฐกิจและยกระดับคุณภาพชีวิตของประชากร

หนังสือจุลชีววิทยาทางอาหารนี้ได้เรียบเรียงขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนวิชาจุลชีววิทยาทางอาหารใช้เป็นตำราประกอบการเรียน และให้ผู้สนใจทั่วไปใช้ประกอบการศึกษาค้นคว้าความรู้ทางด้านจุลชีววิทยาทางอาหาร

หนังสือเล่มนี้ครอบคลุมเนื้อหาหลักในเรื่องจุลินทรีย์ในอาหาร โดยกล่าวถึงการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ การเก็บรักษาและการเน่าเสียของอาหารประเภทต่าง ๆ แบบที่เรียกว่าปนเปื้อนในอาหารและก่อให้เกิดโรค จุลินทรีย์ดัชนีที่ใช้บ่งชี้คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม



จัดพิมพ์โดย

สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ถนนพญาไท เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330

โทร. 0-2218-3269-70 โทรสาร 0-2218-3547

e-mail: cupress@chula.ac.th

www.cupress.chula.ac.th

สรรคุณคำวิชาการ ผู้สังคม

Knowledge to All



cupress.chula.ac.th

จุลชีววิทยาทางอาหาร..2

ISBN 978-974-03-4133-8



9 789740 341338

C112

4143100 320.00 บาท