

สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
โครงการพัฒนาเครือข่ายสารสนเทศด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในรูปดิจิทัล  
ปีงบประมาณ 2559

---

1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name (Author Name or Corporate Name) : Mertz, Alexandria W., et al.

1.2 Article Title : The elimination of *Listeria Monocytogenes* attached to stainless steel or aluminum using multiple hurdles

1.3 Journal Title : Journal of Food Science 80(7) 2015 : M1557-M1562

2 ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล) การกำจัดเชื้อแบคทีเรีย *Listeria Monocytogenes* บนพื้นผิวเครื่องหั่นเนื้อสไลด์สแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียม

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

เนื้อสไลด์จัดเป็นอาหารพร้อมรับประทาน (Ready-to-eat) ที่มีจำหน่ายอย่างกว้างขวางตามร้านสะดวกซื้อต่างๆ ในแถบประเทศตะวันตก อาหารชนิดนี้มีความเสี่ยงสูงที่สุดต่อการเกิดโรคจากอาหาร เนื่องจากพบการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรีย *Listeria Monocytogenes* ในเครื่องสไลด์ งานวิจัยนี้ศึกษาเกี่ยวกับการปรับปรุงการสุขาภิบาลที่ดีของส่วนประกอบเครื่องหั่นเนื้อสไลด์ โดยนำความร้อนขึ้นมาประยุกต์ใช้ร่วมกับสารฆ่าเชื้อ คือ Quaternary ammonium compounds (5 หรือ 10 ppm) คลอรีน (10 หรือ 25 ppm) และ กรดเปอร์อะซิติก (10 หรือ 25 ppm) ในการยับยั้งเชื้อ *L. Monocytogenes* ที่ติดอยู่บนพื้นผิวสแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียมของเครื่องหั่นเนื้อสไลด์ ผลการทดสอบพบว่า เมื่อนำสารฆ่าเชื้อเพียงชนิดเดียวมาทดสอบ สามารถช่วยลดจำนวนเชื้อ *L. Monocytogenes* บนพื้นผิวสแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียม ได้เท่ากับ 2-3-log reduction ในขณะที่ใช้ความร้อนขึ้นเพียงอย่างเดียวทดสอบ สามารถช่วยลดจำนวนเชื้อ *L. Monocytogenes* ได้เท่ากับ 3-4-log reduction แต่เมื่อใช้ความร้อนขึ้นร่วมกับสารฆ่าเชื้อ Quaternary ammonium จำนวน 5 ppm กรดเปอร์อะซิติก จำนวน 10 ppm และ คลอรีน จำนวน 10 ppm สามารถช่วยลดจำนวนเชื้อ *L. Monocytogenes* ได้เท่ากับ 5-7-log reduction เมื่อเปรียบเทียบกับจำนวนแบคทีเรียเริ่มต้น

4. คำสำคัญ (keyword) (ไม่ต่ำกว่า 2 คำหรือวลี)

4.1 คำสำคัญ(ภาษาไทย) : สแตนเลสสตีล; อะลูมิเนียม; กรดเปอร์อะซิติก; คลอรีน

4.2 คำสำคัญ(ภาษาอังกฤษ) : Stainless steel; Aluminum; Peracetic acid; Chlorine