

1. รายการบรรณานุกรม

- 1.1 Name (Author Name or Corporate name) : Smith, James P., ...[et al.]
 1.2 Article Title : Shelf life and safety concerns of bakery products – a review
 1.3 Journal Title : Review in Food Science and Nutrition

Vol. 44 No. 1 Year 2004 Page 19-55

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

สิ่งที่ควรคำนึงเกี่ยวกับอายุการเก็บผลิตภัณฑ์และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่-บท
 ปริทรรศน์

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เป็นอาหารที่มีความสำคัญประเภทหนึ่งในปัจจุบัน และมีมากมาย
 หลากหลายให้เลือกซื้อในซูเปอร์มาร์เก็ต ทั้งประเภทที่ไม่หวาน (ขนมปัง ไรส บัน ครัมเป็ต
 มัฟฟิน และเบเกิล) ประเภทของหวาน (แพนเค้ก โดนัท วาฟเฟิล และคุกกี้) ประเภทที่เสริมเติมแต่ง
 (พายผลไม้ พายไส้เนื้อสัตว์ ไรสไส้กรอก แพสตรีรี่ แชนวิช เค้กหน้าครีม พิชซ่า และควินซ์)
 การผลิตเบเกอรี่ได้พัฒนาจากอุตสาหกรรมในครัวเรือนเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ที่ทันสมัย การ
 ผลิตจำนวนมากนี้ทำให้ผลิตภัณฑ์เสียได้ ซึ่งอาจเกิดจากสาเหตุทางกายภาพ เคมี และ จุลินทรีย์
 อายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ที่มีความชื้นต่ำและปานกลางจะถูกกำหนดโดยสาเหตุทางกายภาพและ
 เคมี ส่วนการเสียเนื่องจากจุลินทรีย์ (แบคทีเรีย ยีสต์และรา) จะเกิดกับผลิตภัณฑ์ที่มีความชื้นสูง คือ
 ผลิตภัณฑ์ที่มีค่า Water Activity (a_w) < 0.85 ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่หลายชนิดมีส่วนเกี่ยวข้องกับความ
 เจริญป่วยสืบเนื่องจากมีเชื้อ *Salmonella* spp, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus* และ
 โดยเฉพาะ *Clostridium botulinum* มักเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่มีความชื้นสูงที่บรรจุแบบ
 ปรับสภาพบรรยากาศ (Modified atmospheres) บทความนี้แบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนที่ 1 เน้นเรื่องการ
 เสียของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ทั้งชนิดที่มีความชื้นต่ำ ปานกลาง และสูง ซึ่งกล่าวถึงการเสียจากสาเหตุ
 ทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ กลยุทธ์การควบคุมการเสียจากจุลินทรีย์เพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้
 ยาวออกไป ส่วนที่ 2 เน้นถึงความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ สาเหตุการระบาดของโรคที่
 เกิดจากอาหาร โดยเฉพาะจุลินทรีย์ที่ต้องคำนึงเป็นพิเศษและมาตรการควบคุม บทความนี้ให้
 รายละเอียดวิธีการเก็บรักษาอาหารทั้งแบบดั้งเดิมและแบบใหม่ที่นำมาประยุกต์ใช้ใน
 อุตสาหกรรมเบเกอรี่เพื่อยืดอายุและเพิ่มความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ โดยสรุปการเสียดังกล่าว
 และความปลอดภัยของอาหารเป็นเรื่องซับซ้อน จำเป็นต้องมีการวิจัยค้นคว้าเพื่อหาเทคโนโลยี
 ใหม่ ๆ มาใช้ในกระบวนการผลิตและการบรรจุ มีการนำข้อมูลที่มีอยู่มาพิจารณากำหนดอายุการเก็บ
 ของผลิตภัณฑ์ให้ถูกต้องแม่นยำยิ่งขึ้น พร้อมทั้งต้องให้ความรู้เรื่องสุขอนามัยและความปลอดภัยแก่
 พนักงานผลิตเบเกอรี่ ผู้ที่จับต้องข้องเกี่ยวกับอาหารและประชาชน การประยุกต์ใช้ระบบการ
 วิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม(HACCP) นับว่าเป็นเรื่องจำเป็นเพื่อลดการปนเปื้อน
 ให้มีน้อยที่สุดและป้องกันการระบาดของโรคที่เกิดจากอาหาร