

1. รายการบรรณานุกรม

1.1.Name (Author Name or Corporate name) : Mahapatra, Ajit K.; Muthukumarappan, K. and
Julson, James L.

1.2 Article Title : Applications of ozone, bacteriocins and irradiation in food processing :
A Review

1.3 Journal Title :Critical Reviews in Food Science and Nutrition
Vol. 45 No. 6 Year 2005 Page 447-461

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

การใช้ประโยชน์ของโอโซน แบคทีริโอซิน และการฉายรังสี ในอาหารแปรรูป

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

บทความนี้นำเสนอข้อมูลภูมิหลังของการใช้โอโซน แบคทีริโอซิน(bacteriocins) และการฉายรังสี เพื่อทำลายเชื้อที่ทำให้เกิดโรคในผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเฉพาะประสิทธิภาพการทำลายเชื้อที่ทำให้เกิดโรคบางชนิดที่มีความสำคัญในกระบวนการแปรรูปอาหาร สรุปได้ว่าแม้แต่ละวิธีมีศักยภาพที่จะใช้เป็นเทคนิคทางเลือกในการถนอมอาหาร แต่ไม่มีวิธีใดที่สามารถทำลายเชื้อโรคได้ทุกชนิดที่ทำให้อาหารเน่าเสียและเกิดความเป็นพิษในอาหารยกเว้นการฉายรังสี อย่างไรก็ตามวิธีเหล่านี้และรูปแบบของการถนอมอาหารสามารถใช้ร่วมกัน เพื่อให้มั่นใจว่าปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์และป้องกันการเปลี่ยนแปลงของกลิ่นและรสที่ไม่พึงปรารถนา และการเปลี่ยนแปลงทางเคมีในผลิตภัณฑ์อาหารบางชนิด สำหรับแบคทีริโอซินอาจทำให้เกิดอุปสรรคในแนวคิดที่จะทำให้อาหารปลอดภัย