รายการอ้างอิง

รายการอ้างอิง

3M Food Safety. (2018). 3M™ Petrifilm™ Aerobic Count Plate Interpretation Guide. 3M Company.

AOAC. (2000). Official Methods of Analysis of AOAC International, 17th Edition. Gaithersburg, MD: AOAC International.

Bohm, D., & Pines, D. (1951). A collective description of electron interactions: I. Magnetic interactions. Physical Review, 82(5), 625–634.

Bohm, D., & Pines, D. (1952). A collective description of electron interactions: II. Collective vs individual particle aspects of the interactions. Physical Review, 85(2), 338–353.

Bohm, D., & Pines, D. (1953). A collective description of electron interactions: III. Coulomb interactions in a degenerate electron gas. Physical Review, 92(3), 609–625.

Brackett, R. E., Beuchat, L. R., & Doyle, M. P. (2001). Inactivation of Salmonella and Escherichia coli O157:H7 on lettuce and poultry skin by irradiation. Journal of Food Protection, 64(11), 1702–1708.

Brisset, J. L., & Pestourie, N. (2021). Formation and evolution of reactive species in plasma-activated water: Influence of discharge and processing parameters. Plasma Chemistry and Plasma Processing, 41, 135–156.

Boulos, M. I., Fauchais, P. L., & Pfender, E. (Eds.). (2023). Handbook of thermal plasmas.

Caicedo-Solano NE, García-Llinás GA and Montoya-Torres JR, (2020). Towards the integration of lean principles and optimization for agricultural production systems: a conceptual review proposition. J Sci Food Agric 100:453–464.

Dimitrakellis, P., Giannoglou, M., Xanthou, Z. M., Gogolides, E., Taoukis, P., & Katsaros, G. (2021). Application of plasma‐activated water as an antimicrobial washing agent of fresh leafy produce. Plasma Processes and Polymers, 18(12), 2100030.

Fröhling, A., Ehlbeck, J., & Schlüter, O. (2018). Impact of a pilot-scale plasma-assisted washing process on the culturable microbial community dynamics related to fresh-cut endive lettuce. Applied Sciences, 8(11), 2225.

Gil, M. I., Selma, M. V., López-Gálvez, F., & Allende, A. (2009). Fresh-cut product sanitation and wash water disinfection: problems and solutions. International journal of food microbiology, 134(1-2), 37-45.

Gode, C. S., & Ganar, A. N. (2014). Image retrieval by using colour, texture and shape features. International Journal of Advanced Research in Electrical, Electronics and Instrumentation Engineering, 3(4), 8552-8559.

Guo, L., Xu, R., Gou, L., Liu, Z., Zhao, Y., & Liu, D. (2019). Mechanism of microbial inactivation by cold atmospheric plasma and plasma-activated water. Applied Sciences, 9(19), 4227. https://doi.org/10.3390/app9194227

Jackson, G. J., Madden, J. M., Hill, W. E., & Klontz, K. C. (1995). Investigation of food implicated in illness. In: Bacteriological Analytical Manual. [online]. [cited 2024 Aug. 3]; Available from: URL:http://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/bacteriological analytical-manual-bam

Joshi, S. G., Cooper, M., Yost, A., Paff, M., Ercan, U. K., Fridman, G., Friedman, G., & Fridman, A. (2018). Nonthermal dielectric-barrier discharge plasma-induced inactivation involves oxidative DNA damage and membrane lipid peroxidation in Escherichia coli. Antimicrobial Agents and Chemotherapy, 55(3), 1053–1062. https://doi.org/10.1128/AAC.01002-10

Khan, M. S. I., & Kim, Y. J. (2019). Inactivation mechanism of Salmonella Typhimurium on the surface of lettuce and physicochemical quality assessment of samples treated by micro-plasma discharged water. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 52, 17-24.

Le, T. Q. X., Nguyen, L. N., Nguyen, T. T., Choi, E. H., Nguyen, Q. L., Kaushik, N. K., & Dao, N. T. (2022). Effects of cold plasma treatment on physical modification and

endogenous hormone regulation in enhancing seed germination and radicle growth of mung bean. Applied Sciences, 12(20), 10308.

Liao, X., Su, Y., Liu, D., Chen, S., Hu, Y., Ye, X., ... & Ding, T. (2018). Application of atmospheric cold plasma-activated water (PAW) ice for preservation of shrimps (Metapenaeus ensis). Food Control, 94, 307-314.

Ma, R., Wang, G., Tian, Y., Wang, K., Zhang, J., & Fang, J. (2017). Non-thermal plasma-activated water inactivation of food-borne pathogen on fresh produce. Journal of Hazardous Materials, 300, 643–651.

https://doi.org/10.1016/j.jhazmat.2015.07.061

Neogen Corporation. (2024). Petrifilm Aerobic Count (AC) plates. Retrieved from https://www.neogen.com

Patange, A., Lu, P., Boehm, D., Cullen, P. J., & Bourke, P. (2019). Efficacy of cold plasma functionalised water for improving microbiological safety of fresh produce and wash water recycling. Food Microbiology, 84, 103226.

Pawłat, J., Starek, A., Kwiatkowski, M., Terebun, P., & Budzen, M. (2020). Influence of discharge plasma reactor design on reactive species generation in plasma activated water (PAW). Materials, 13(17), 3937.

Rastogi, G., Sbodio, A., Tech, J. J., Suslow, T. V., Coaker, G. L., & Leveau, J. H. (2012). Leaf microbiota in an agroecosystem: spatiotemporal variation in bacterial community composition on field-grown lettuce. The ISME journal, 6(10), 1812-1822.

Rouphael, Y., & Colla, G. (2005). Growth, yield, fruit quality and nutrient uptake of hydroponically cultivated zucchini squash as affected by irrigation systems and growing seasons. Scientia Horticulturae, 105(2), 177-195.

Salfinger, Y., & Tortorello, M. L. (Eds.). (2015). Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association.

Schnabel, U., Andrasch, M., Stachowiak, J., Weit, C., Weihe, T., Schmidt, C., ... & Ehlbeck, J. (2019). Sanitation of fresh-cut endive lettuce by plasma processed tap water (PPtW)–Up-scaling to industrial level. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 53, 45-55.

Thirumdas, R., Kothakota, A., Annapure, U. S., Siliveru, K., Blundell, R., Gatt, R., & Valdramidis, V. P. (2018). Plasma activated water (PAW): Chemistry, physico-chemical properties, applications in food and agriculture. Trends in Food Science & Technology, 77, 21–31. https://doi.org/10.1016/j.tifs.2018.04.012

Vyas, H. K., Xia, B., Alam, D., Gracie, N. P., Rothwell, J. G., Rice, S. A., ... & Mai-Prochnow, A. (2023). Plasma activated water as a pre-treatment strategy in the context of biofilm-infected chronic wounds. Biofilm, 6, 100154.

Wong, K. S., Chew, N. S., Low, M., & Tan, M. K. (2023). Plasma-activated water: Physicochemical properties, generation technique, and applications. Processes, 11(7), 2213

Yong, H. I., Park, J., Kim, H. J., Jung, S., Park, S., Lee, H. J., ... & Jo, C. (2018). An innovative curing process with plasma‐treated water for production of loin ham and for its quality and safety. Plasma Processes and Polymers, 15(2), 1700050.

Zhang, Q., Liang, Y., Feng, H., Ma, R., Tian, Y., Zhang, J., & Fang, J. (2013). A study of oxidative stress induced by plasma-activated water in E. coli. Applied Physics Letters, 102, 203701. https://doi.org/10.1063/1.4807133

คัดคณัฐ ชื่นวงศ์อรุณ. (2562). สสารและการเปลี่ยนแปลงสถานะ (States of Matter). สืบค้นจาก http://ngthai.com/science/25394/states-matter/

เครือวัลย์ พรมลักษณ์. (2556). พลาสมาพลังต่อสู้เชื้อโรคในอาหาร. สืบค้นจาก: http://fic.nfi.or.th/images/stories/document/IN-18-06-56.pdf.

ณัฐธิดา ปัญญามากไพบูลย์, พันธ์จิตต์ สีเหนี่ยง. พฤติกรรมการบริโภคและการตัดสินใจเลือกซื้อผักสลัดของผู้บริโภคในสถานประกอบการ PB Valley KaoYai Winery อำเภอปากช่องจังหวัดนครราชสีมา. (2561) วิทยาศาสตร์เกษตรและการจัดการ. 1(1), 37-46

ธีรวรรณ บุญญวรรณ. (2563). ฟิสิกส์ของพลาสมา. (พิมพ์ครั้งที่ 3). ภาควิชาฟิสิกส์และวัสดุศาสตร์: Science CMU Printing Service.

ธีรวรรณ บุญญวรรณ. (2564). น้ำกระตุ้นด้วยพลาสมา : วิธีผลิตและการนำไปใช้งานในภาคเกษตรกรรม. เชียงใหม่: ภาควิชาฟิสิกส์และวัสดุศาสตร์.

นารีรัตน์ อนรรฆเมธี. (2554). Plasma beam อาวุธลับสำาหรับยืดอายุอาหาร. สืบค้นจาก: http://fic.nfi.or.th/images/stories/document/innovation_4778.pdf.

บุญโชติ เผ่าสวัสดิ์ยรรยง. (2564). ฟิสิกส์ของพลาสมาและโกลวดิสชาร์จ. (พิมพ์ครั้งที่ 1). ภาควิชาฟิสิกส์ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ปิยรัตน์ เธียรมีสุขและคณะ. (2542). แมลงศัตรูผัก. เอกสารวิชาการ กองกีฏและสัตว์วิทยา กรมวิชาการเกษตร.

ปรีชา จึงสมานุกูล, นวรัตน์ รัตนดิลก ณ ภูเก็ต และกมลวรรณ กันแต่ง. (2553). การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในผักสด. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 52(1-2), 30-39

วรรณวรางค์ พัฒนะโพธิ์และ ธนะชัย พันธ์เกษมสุข. (2562). ผลของสารละลายพลาสมาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวลำไยพันธุ์ดอ. ใน การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติครั้งที่ 18. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วุฒิโชค แสงวัง. (2565). พลาสมาแบบอณุหภูมิต่ำที่สภาวะบรรยากาศเพื่อปรับปรุงคณุภาพน้ำ (ปริญญานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). กรุงทพ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

ไว อินต๊ะแก้ว. (2536). ผลกระทบจากการใช้สารฆ่าแมลงของเกษตรกรผู้ปลูกผักคะน้า : กรณีศึกษาการยอมรับในสิ่งไม่ควรยอมรับ (ปริญญานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). เชียงใหม่: สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้.

ศักดินันท์ แรมจันทึก. (2565). การออกแบบขั้วอิเล็กโทรดสำหรับกำเนิดพลาสมาเพื่อกำจัดเชื้อแบคทีเรียในน้ำในการเพาะเลี้ยงลูกปลานิล (ปริญญานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). นครราชสีมา: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

สุภาพร ราชา, ศิรศาธิญากร จันทร์ขศิราพร. (2560). ผลของน้ำหมักชีวภาพจากเศษปลาและผักที่มีต่อการเจริญเติบโตและลักษณะทางสรีระวิทยาของผักกาดหอมพันปีโอ๊คที่ปลูกในระบบไฮโดรโปนิกส์. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. 22:216-224

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดชัยนาท. (2567). สถิติการส่งออกสินค้าเกษตรและสินค้าอุตสาหกรรมเกษตรของไทย ปี 2566, สืบค้นจาก http://chainat.moc.go.th/th/content/category/detail/id/112/iid/36030

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2567). ตารางปริมาณและมูลค่าการนำเข้าวัตถุอันตรายที่สำคัญทางการเกษตร ปี 2562-2566, สืบค้นจาก http://oae.go.th/view/1/ปัจจัยการผลิต/TH-TH#

อดิศร เสวตวัฒน์, ปรีชา จึงสมานุกูล. (2538). ซาลโมเนลลาและลิสทีเรียในผักสด. กองวิเคราะห์อาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 25(3), 185-189.

ภาวนาฎ บุนนาค, ชวรัตน์ ทับทิมไทย, สุวณี กิตติลาภา นนท์ และคณะ. (2550) งานบริการวิเคราะห์สินค้าเกษตร้านพืชเพื่อการส่งออก. สืบค้นจาก:
URL: http://it.dao.go.th/re/5/show.php?record

อัจฉราภรณ์ บุญมา. (2556). อิทธิพลของพลาสมาจากก๊าซต่อการดัดแปรคุณสมบัติพื้นผิวของฟิล์มพอลิแลคติกแอซิด (ปริญญานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). นครราชสีมา: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี