เอกสารอ้างอิง

กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2536. การเลี้ยงปลาน้ำกร่อย. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.

คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร. 2546. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นงลักษณ์ สุทธิวานิช. 2531. คุณภาพสัตว์น้ำ. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

มัทนา แสงจินดาวงษ์. 2538. จุลชีวของผลิตภัณฑ์ประมง. นนทบุรี: สหมิตรออฟเซท.

มัทนา แสงจินดาวงษ์. 2545. ผลิตภัณฑ์ประมงของไทย. กรุงเทพมหานคร: ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง, คณะประมง, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สถาบันอาหาร ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ. 2542. การดูแลรักษาคุณภาพสัตว์น้ำและการตรวจสอบคุณภาพ. เอกสารประกอบการสัมมนาอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร, 22-23 มิถุนายน 2542. ณ กองควบคุมตรวจสอบผลิตภัณฑ์และการแปรรูปสัตว์น้ำ, กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพมหานคร.

Ababouch, L.H., Souibri, L., Rhaliby, K., Ouahdi, O., Battal, M. and Busta, F.F. 1996. Quality changes in sardines *(Sardina pilchardus)* stored in ice and at ambient temperature. Food Microbiology, 13 : 123-132.

AOAC. 1990. Official Methods of Analysis. 14th ed. Washington, D.C.: Association of Official Analytical Chemists.

Alasalvar, C.,Taylor, K.D.A., Oksuz, A., Garthwaite, T., Alexis, M.N. and Grigorakis, K. 2001. Freshness assessment of cultured sea bream *(Sparus aurata)* by chemical, physical and sensory methods. Food Chemistry, 72 : 33-40.

Alasalvar, C.,Taylor, K.D.A., Oksuz, A., Shahidi, F. and Alexis, M.N. 2002. Comparison of freshness quality of cultured and wild sea bass *(Dicentrarchus labrax)*. Journal of Food Science, 67 : 3220-3226.

Ashie, I.N.A., Smith, J.P. and Simpson, B.K. 1996. Spoilage and shelflife extention of freshfish and shellfish. Critical Review of Food Science and Nutrition, 36 : 87-121.

Baixas-Noguegas, S., Bover-Cid, S., Veciana-Nogues, M. and Vidal-Carou, M. 2002. Chemical and sensory changes in Mediterranean hake *(Merluccius merluscius)* under refrigeration (6-8°C) and stored in ice. Journal of Agriculture and Food Chemistry, 50 : 6504-6510.

Botta, J.R. 1995. Evaluation of Seafood Freshness Quality. New York: VCH Pubishers, Inc.

Boyd, L.C., Green, D.P. and LePors, L.A. 1992. Quality changes of pond-raised hybrid striped bass during chillpack and refrigerated storage. Journal of Food Science, 57: 59-62.

Chang, K.L.B., Chang, J., Shiau, C-Y and Pan, B.S. 1998. Biochemical, microbiological, and sensory changes of sea bass *(Lateolabrax japonicus)* under partial freezing and refrigerated storage. Journal of Agricuture and Food Chemistry,46 : 682-686.

Chytiri, S.,Chouliara, I., Savvaidis, I.N. and Kontominas, M.G. 2004. Microbiological, chemical and sensory assessment of iced whole and filleted aquacultured rainbow trout. Food Microbiology, 21 : 157-165.

Connell, J.J. 1995. Control of Fish Quality. 4th Edition. London: Fishing News Books Limited.

Conway, E.J. and Byrne, A. 1933. An absorption apparatus for the micro-determination of certain volatile substances. I. The micro-determination of ammonia. Biochemistry Journal, 27 : 419-429.

El Marrakchi, A., Bennour, M., Bouchriti, N., Hamama, A. and Tagafait, H. 1990. Sensory, chemical and microbiological assessments of Moroccan sardines *(Sardina pilchardus)* stored in ice. Journal of Food Protection, 4: 65-72.

Gill, T.A. 1992. Chemical and biochemical indice in seafood quality. In: Huss, H.H., Jacobsen, M., Liston, J.(Eds.), Quality Assurance in the Fish Industry. Development in Food Science, Vol. 30. Amsterdam : Elsevier Science Publishers.

Gram, L. 1989. Identification, Characterization and Inhibition of Bacteria Isolated from Tropical Fish. Ph.D. Thesis. Technology laboratory Ministry of Fisheries, Technical University , Lyngby, Denmark.

Gram, L. and Huss, H. 1996. Microbiological spoilage of fish and fish products. International Journal of Food Microbiology, 33: 589-595.

Hasagawa, H. 1987. Laboratory Manual on Analytical Method and Procedure for Fish and Fish Products. Singapore : Marine Fishery Research Department. Southeast Asian Fishery development Center.

Howgate, P., Johnston, A. and Whittle, K.J. 1992. Multilingual guide to EC freshness grades for fishery Products. Aberdeen, U.K.: Torry Research Station, Ministry of Agriculture, Fisheries and Food.

Huss, H.H. 1988. Fresh Fish Quality and Quality Changes. Rome : FAO Fisheries Series No.29.

International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). 1986. Sampling plans for fish and shellfish, In: Microorganism in Foods. Sampling for Microbiological Analysis: Principle and Scientific Application, Volume 2, 2nd Edition. Toronto : University of Toronto Press.

Kyrana, V.R., Lougovois, V.P. 2002. Sensory, chemical, microbiological assessment of farm raise European sea bass *(Dicentrarchus labrax)* stored in melting ice. International Journal of Food Science and Technology, 37 : 319-328.

Kyrana, V.R., Lougovois, V.P. Valsamis, D.S. 1997. Assesment of Shelf-life maricultured gilthead sea bream (*Sparus aurata*) store in ice. International Journal of Food Science and Technology, 32 : 339-347.

Papadopoulos, V., Chouliara, I., Badeka A., Savvaidis, I.N., Kontominas, M.G. 2003. Effect of Gutting on Microbiological, Chemical and sensory properties of Aquacultured sea bass *(Dicentrarchus labrax)* stored in ice. Food Microbiology, 20 : 411-420.

Ryder, J.M., Fletcher, G.C., Stec, M.G. and Seelye, R.J. 1993. Sensory, Microbiological and chemical changes in hoki stored in ice. International Journal of Food Science and Technology, 28 : 169-180.

Simeonidou, S., Govaris, A. and Vareltzis, K. 1998. Quality assessment of seven Mediterrannean fish species during storage on ice. Food Research International, 30 : 479-484.

Tejada ,M. and Huidobro, A. 2002. Quality of framed gilthead seabream *(Sparus aurata)* during iced storage related to the slaughter method and gutting. European Food Research Technology, 215 :1-7.