

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร.(2550). ความรู้เกี่ยวกับมะระจีน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.doa.go.th/learning/kaset_1/kaset_10.html (20 มีนาคม2550).
- กฤษณา ภูตะคาม.(2540). การศึกษาฤทธิ์ลดน้ำตาลในเลือดของมะระจีนและมะระจีนก. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์นำเสนอต่อสถาบันวิจัยและพัฒนา. องค์การเภสัชกรรม. กระทรวงสาธารณสุข. หน้า 2-8.
- กฤษณา ภูตะคาม. (2541). การศึกษาทางพฤกษเคมีของส่วนที่มีฤทธิ์ลดน้ำตาลในเลือดของมะระจีนก.คณะเภสัชศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.หน้า 1-6.
- นัทรชัย วัฒนากิรมย์สกุล. (2545). มะระจีนก [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.geocities.com/ruammitra/lady-samunprai-mara.html> (8 กรกฎาคม 2549).
- ณิชกุล บุญนิช. (2545). มะระจีนก ผักพื้นบ้านสมุนไพรไทย. สัมมนาพืชศาสตร์. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.geocities.com/psplant/ps_seminar_Nichakul.htm (8 กรกฎาคม 2549).
- เทพ หิมะทองคำ. (2544). ความรู้เรื่องเบาหวานฉบับสมบูรณ์. วิทยพัฒน์. กรุงเทพฯ ฯ.
- เทพ หิมะทองคำ. (2548). “เผยคนไทยเป็นเบาหวานนับล้าน.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dailynews.co.th/today/each.asp?newsid=69922> (25 ตุลาคม 2548).
- ธีรพร คงบังเกิด. (2546). การใช้ไมโครเวฟในการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร. คณะเกษตรศาสตร์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. มหาวิทยาลัยนเรศวร.หน้า1-24.

ประสาน เปรมะกุล. (2549). เมาหวานรู้จริงจะเบาใจ. อรุณการพิมพ์. กรุงเทพฯ. หน้า 81-101.

มลฤดี จันทร์ฉาย. (2545). การวิเคราะห์สารคาเรนทีนจากมะระขี้นก. สาขาวิชาเกษตรเคมีและพฤกษเคมี. มหาวิทยาลัยมหิดล.

ไมตรี สุทธิจิตต์. (2542). ผักพื้นบ้านและอาหารพื้นบ้านต้านโรคเอดส์ ; รวบรวมบทความการสัมมนาวิชาการ เรื่องผักพื้นบ้านและอาหารพื้นเมือง. องค์การส่งเสริมการค้าต่างประเทศของประเทศไทย. กรุงเทพฯ. หน้า 361.

วรางคณา อินทร์สา. (2541). การผลิตน้ำใบบัวบกชนิดขงพร้อมดื่ม. ภาควิชาเทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 51-55.

วัชรินทร์ ปิยะรัตน์. (2531). การให้ความร้อนในระบบไมโครเวฟในอุตสาหกรรมอาหาร. วารสารอาหาร. 18 (1). หน้า 41-47.

วิจิตร เอื้อประเสริฐ. (2528). คู่มือปฏิบัติการเคมีอินทรีย์. ภาควิชาเคมี. คณะวิทยาศาสตร์. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. หน้า 51-85.

วีรชัย แก่นทรัพย์. (2550). เครื่องอบแห้งระบบไมโครเวฟสุญญากาศ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://update.se-ed.com/169/lookthai.html> [21 มีนาคม 2550]

วีรวัฒน์ เลิศวนวัฒนา. (2528). ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ 2. ภาควิชาเคมี. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยรามคำแหง. หน้า 27-32.

สถาบันโรคเบาหวานนานาชาติ. (2549). สัมมนาโรคเบาหวานของโรคเบาหวานความถี่หายในการรักษาและค่าใช้จ่ายทางสุขภาพที่เพิ่มสูงขึ้นในเอเชีย. ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์. 25 ตุลาคม 2548.

สายสนม ประดิษฐดวง. (2546). “การให้ความร้อนด้วยพลังงานไมโครเวฟและการฉายรังสีอาหาร”. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. หน้า 197-202.

สายสุนีย์ เหลี้ยวเหลืองรัตน์. (2539). การสกัดแยกองค์ประกอบทางเคมีและศึกษาฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาของพืชสมุนไพรในวงศ์ Manganoliaceae. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 14.

สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. (2546). “กระบวนการทำแห้งอาหาร”. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. หน้า 189-190.

สุชีรา ตั้งวงศ์ธเนศ. (2547). การพัฒนาฟักทองแผ่นอบกรอบโดยการทำแห้งระบบไมโครเวฟแบบสูญญากาศ. วิทยาสตรบัณฑิต. สาขาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุนทรี วราอุปบล. (2545). การผลิตผลิตภัณฑ์น้ำใบเตยผง. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

สุรัตน์ ทศนวิจิตรวงศ์. (2522). การศึกษาทางเคมีและทางชีวเคมีของสารอินทรีย์ในพืชที่มีฤทธิ์เป็นยาแก้เบาหวาน. วิทยาสตรบัณฑิต. สาขาวิชาเคมี. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 39-43.

แสงไทย แก้วโท. (2544). เกษตรพัฒนา. ออฟเซ็ทเพรส. นนทบุรี. หน้า 86.

อัมพวัน อภิสรียะกุล, อัญชลี พงษ์ชัยเดท และอรวรรณ วงศ์มีเกียรติ. (2546). โครงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ธรรมชาติที่ลดระดับน้ำตาลกลูโคสในเลือด. สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 3-12.

- Ahmed I., Adeghate E., Sharma A.K., Pallot D.J. and Singh J. (1998). Effects of *Momordica charantia* fruit juice on islet morphology in the pancreas of the streptozotocin-diabetic rat. *Diabetes Research and Clinical Practice*, 40:145-151.
- Akhtar M.S. (1982) . Trial of *Momordica charantia* Linn (karela) powder in patients with maturity onset diabetes. *J.Pak.Med.Assoc*, 32:106-107.
- AOAC. (1998). Official methods of analysis. Washinton DC. Assn. of Official Analytical Chemist.
- Barron D., Kaouadji M. and Mariott A.M. (1982) . Etude comparative de deux cucurbitacees a usage medicinal. *Planta Med*, 46:184-186.
- Basch Ethan W., Gabardi S. and Ulbricht C. (2003). Bitter melon (*Momordica charantia*):A review of efficacy and safety. *Am J. Health-Syst Pharm*, 60.
- Batran S.A.E.S.E., El-Gengaihi S.E. and Shabrawy O.A.E. (2006). Some toxicological studies of *Momordica charantia* on albino rats in normal and alloxan diabetic rats . *J.Ethnopharmacology*, 20:155-161.
- Begum S., Ahmed M., Siddiqui B S., Khan A., Saify Z S. and Arif M. (1997). Triterpene, a sterol and a monocyclic alcohol from *Momordica charanti* . *Phytochemistry*, 44:1313-1320.
- Belinda O C. (2000). Diabetes self-management, Herbal supplements in diabetes management.
- Böhm V., Kühnert S., Rohm H., and Scholze G. (2006) . Improving the nutritional quality of microwave-vacuum dried strawberries: A preliminary study . *Food Sci Tech Int* , 12(1):67-75 .

Bondaruk J., Markowski M., and Blaszcak W. (2007). Effect of drying conditions on the quality of vacuum-microwave dried potato cubes. *J. Food Engineering* , 81:306-312.

Cui Z.W., Xu S.y. and Sun D.W. (2004). Effect of microwave-vacuum drying on the carotenoids retention of carrot slices and chlorophyll retention of Chinese chive leaves. *Drying Technology*, 22:563-575.

Cunnick J. and Takemato D. (1993). *J. Naturopatic Medicine* , 4(1):16-21.

Day C., Cartwright T., Provost J. and Bailey C.J. (1990). Hypoglycemic effect of *Momordica charantia* extracts. *Planta Med*,56:426-429 .

Doymaz I. (2005). Drying behavior of green beans. *J. Food Engineering*, 69: 161-165.

Doymaz I., Tugrul N. and Pala M. (2006). Drying characteristics of dill and parsley leaves. *J.Food Engineering*, 77:559-565.

Dutta P.K., Chakravarty A.K., Chowdhury U.S. and Pakrashi S.C. (1981). Vicine, a favism-inducing toxin from *Momordica charantia* Linn. seeds. *Indian J. Chem*, 20:669-671.

Erle U. and Schubert H. (2001). Combined osmotic and microwave-vacuum dehydration of apple and strawberries. *J. Food Engineering*, 49:193-199.

Fritz Bischoff and John G. Turner Jr. (1958). Spectroscopic data for steroids subjected to Zak color reaction . *Clinical Chemistry*, 4(4):300-303.

Giri S.K. and Suresh Prasad (2007). Drying kinetics and rehydration characteristics of microwave-vacuum and convective hot-air dried mushrooms. *J. Food Engineering*, 78:512-521.

Grover JK. and Yadav SP. (2004). Pharmacological actions and potential uses of *Momordica charantia*: a review. *J. Ethnopharmacology*, 93:123-132.

Henry R.J. and Henry M. (1974). Clinical chemistry principles and technics. Harber and Publishers, New York.

Higashino H., Suzuki A., Tanaka Y., and Pootakam K. (1992). Hypoglycemic effects of Siamese *Momrodica charantia* and *Phyllanthus urinaria* extracts in streptozotocin-induced diabetic rats. *Nippon Yakurigaku Zasshi*, 100(5):415-421.

İclal Çakicia, Canset Hurmolua, Bahar Tunçtana, Nurettin Abaciolua, İlker Kanzika and Bilge Sener. (1994). Hypoglycemic effect of *Momordica charantia* extracts in normoglycemic or cyproheptadine-induced hyperglycemic mice. *J.Ethnopharmacology*, 44 :117-121.

Jamwal K S. and Anand K K. (1962). Preliminary screening of some reputed abortifacient indigeneous plants. *Ind. J. Pharm*, 24:218-220.

Jayasooriya A.P. *et al.* (2000). Effects of *Momordica charantia* powder on serum glucose levels and various lipid parameters in rats fed with cholesterol-free and cholesterol-enriched diets. *J. Ethnopharmacology*, 72 :331-336.

Kar A., Choudharyb B K. and Bandyopadhyayc N G. (2003). Comparative evaluation of hypoglycemic activity of some Indian medicinal plants in alloxan diabetic rats. *J. Ethnopharmacology*, 84:105-108.

Karunanayake E.H. and Welihinda J. (1986). Extra-pancreatic effects of *Momordica charantia* in rats. *J.Ethnopharmacology*,17:247-255.

Khannan P. (1985). Insulin from bitter gourd. *The Eastern Pharmacist* ,101-102 .

- Khanna P., Jain S.C., Panagariya A. and Dixit V.P. (1984). Hypoglycemic activity of polypeptide-p from a plant source. *J. Natural Product* , 44(6):648-655.
- Krawinkel M B. and Keding G B. (2006). Bitter gourd (*Momordica charantia*):A dietary approach to hyperglycemia . *Nutrition Review* , 64:331-337.
- Kuri E. Yuwai, Koyyalamudi Sundar Rao, Chalapan Kaluwin, Gwyn P. Jones and Donald E. Rivett. (1991). Chemical composition of *Momordica charantia* L. fruits. *J.Agric. Food Chem*, 39:1762-1763.
- Leatherdale B.A., Panesor R.K., Singh G., Alkins T.W., Bailey C.J. and Bignell A.H. (1981). Improvement in glucose tolerant due to *Momordica charantia* (karela). *J. Bio Med*, 282:1823 -1834 .
- Lin TM., Durande TD. and Scaman CH. (1998) . Characterization of vacuum microwave, air and freeze dried carrot slices. *Food Research International*, 31:111-117.
- Liva H . , Michi T. , Shigeru T. , Munehiro O. , Orié M. , Masayuki U. ,and Yoshinori A. (2006) *Momordica charantia* constituents and antidiabetic screening of the isolated major compounds. *Chem. Pharm. Bull.* 54(7) : 1017-1021 .
- Lolitkar M.M. and Rajarama Rao M.R. (1966). Pharmacology of a hypoglycemic principles isolated from the fruits of *Momordica charantia* Linn . *Ind.J. Pharmacy*,28(5): 129-133 .
- Madamba P.S., Driscoll R.H. and Buckle K.A. (1996). Thin-layer drying characteristics of garlic slices. *J. Food Engineering*, 29:75-97.
- Marquis V.O., Adanlawo T.A. and Olaniyi A.A. (1977). The effect of foetidin from *Momordica Foetida* on blood glucose level of albino rats. *Planta Med*,31:367-374.

- Matsuda H., Li Y., Murakami T., Matsumura N., Yamahara J. and Yoshikawa M. (1998). Antidiabetic principles of natural medicines. *Chemical and Pharmaceutical Bulletin (Tokyo)*,46 :1399-1403.
- Meir P., and Yaniv Z. (1985). An in vitro study on the effect of *Momordica charantia* on glucose uptake and glucose metabolism in rats. *Planta Med*, 3:12-16.
- Miura T., Itoh Y., Iwamoto N., Kato M., and Ishida T. (2004). Suppressive activity of the fruit of *Momordica charantia* with exercise on blood glucose in type 2 diabetic mice. *Biol. Pharm Bull*, 27(2):248-250.
- Mosihuzzaman, M., Nahar, N., Mamun, I.R. and Nasrin, T. (1994). Hypoglycemic agents from *Momordica charantia* fruit pulp. Abstract from Eight Asian Symposium on Medicinal Plants, Species and other Natural Products, held in Malaysia, p.109.
- Mwithiga, G. and Olwal, J.O. (2005). The drying of kale (*Brassica oleracea*) in a convective hot air dryer. *J.Food Engineering*, 71:373-378.
- Okabe H., Mivahara Y. and Yamauchi T. (1982). Studies on the constituents of *Momordica charantia*. Characterization of new cucurbitacin glycosides of the immature fruits. *J.Chem Pharm Bull*, 30(12):4334-4340.
- Olaniyi A.A. (1973). A neutral constituent of *Momordica foetida*. *Lloydia* ,38(4):361-362.
- Ozkan, I.A., Akbudak, B. and Akbudak, N. (2007). Microwave drying characteristics of spinach. *J.Food Engineering*, 78:77-583.
- Patel P M., Patel N.M. and Goyal R.K. (2006). Development of HPTLC method for estimation of charantin in herbal formulations. *Pharmaconosy Magazine*,2(8):224-6.

- Pitipanapong J., Chitprasert S., Goto M., Jiratchariyakul W., Sasaki M. and Shotipruk A. (2007). New approach for extraction of charantin from *Momordica charantia* with pressurized liquid extraction. *Separation and Purification Technology*, 52:416-422.
- Planinic M., Velic D., Tomas S., Bilic M. and Bucic A. (2005). Modelling of drying and rehydration of carrots using Peleg's model. *Eur Food Res Technol*, 221:446-451.
- Pruinská A., Tanner G., Anders I., Roca M., and Hörtensteiner S. (2003). Chlorophyll breakdown: Pheophorbide a oxygenase is a Rieske-type iron-sulfur protein, encoded by the accelerated cell death 1 gene. *Plant biology*, 100:15259-15264.
- Raman A. and Lau C. (1996). Anti-diabetic properties and phytochemistry *Momordica charantia* L. (Cucurbitaceae). *Phytomedicine*, 2:349-362.
- Rathi S.S., Grover J.K. and Vats V. (2002). The effect of *Momordica charantia* and *Mucuna pruriens* in experimental diabetes and their effects on key metabolic enzymes involved in carbohydrate metabolism. *Phytotherapy Research*, 16:236-243.
- Reyes B.A.S., Bautista N.D., Tanquilut N.C., Anunciado R.V., Leung A.B., Sanchez G.C., Magtoto R.L., Castronuevo P., Tsukamura H., Maeda K.I. (2006). Anti-diabetic potentials of *Momordica charantia* and *Andrographis paniculata* and their effects on estrous cyclicity of alloxan-induced diabetic rats. *J. Ethnopharmacology*, 105:196-200.
- Sandhya L. Sitasawad, Yogita Shewade and Ramesh Bhonde. (2000). Role of bitter gourd fruit juice in stz-induced diabetic state in vivo and in vitro. *J. Ethnopharmacology*, 73:71-79.
- Sarkar S., Pranava M. and Marita R. (1996). Demonstration of the hypoglycemic action of *Momordica charantia* in a validated animal model of diabetes. *J. Phamacal Res*, 33 (1):1-4.

- Schugerl K. (1994). Solvent extraction in biotechnology : recovery of primary and secondary metabolites. Springer Verlag, Berlin.
- Shamar GP.and Prasad S. (2001). Drying of garlic (*Allium sativum*) cloves by microwave-hot air combination . *J. Food Engineering*, 50:99-105.
- Sharma S R., Dwivedi S K. and Vershney V P. (1996). Antihyperglycemic and insulin release effects of *Aegle mameelos* leaves in streptozotocin-diabetic rats. *Phytother.Res*, 10:426-428.
- Shetty A K., Kumar G S., Sambaiah K. and Salimath P V. (2005). Effect of bitter gourd (*Momordica charantia*) on glycemic status in streptozotocin induced diabetic rats. *Plant Foods Hum Nutr*, 60:109-12.
- Shibib B A., Khan L.A., and Rahman R. (1993). Hypoglycemic activity of *Coccinia indica* and *Momordica charantia* in diabetic rats ; depression of the hepatic gluconeogenic enzymes glucose-6-phosphatase and fructose-1,6-bisphosphatase and elevation of both liver and red-cell shunt enzyme glucose-6-phosphatate dehydrogenase. *J.Biochem*, 292:267-270.
- Soysal Y. (2004). Microwave drying characteristics of parsley. *Biosystems Engineerin* , 89(2) :167-173.
- Srivastava Y., Venkatakrishna-Bhatt H., Verma Y., Venkaiah K. and Raval B. H. (1993). Antidiabetic and adaptogenic properties of *Momordica charantia* extract:An experimental and clinical evaluation. *Phytother. Res*, 7:285-289.
- Vats V., Grover J.K., Tandon N., Rathi S.S. and Gupta N. (2001). Treatment with extracts of *Momordica charantia* and *Eugenia jambolana* prevents hyperglycemia and hyperinsulinemia in fructose fed rats . *J. Ethnopharmacology*, 76:139-143 .

- Virdi J., Sivakami S., Shahani S., Suthar A.C., Banavalikar M.M. and Biyani M.K. (2003). Antihyperglycemic effects of three extracts from *Momordica charantia* . *J.Ethnopharmacology*, 88:107-111.
- Welihinda J., Arvidson G., Gylfe E. et al. (1982). The insulin-releasing activity of the tropical plant *Momordica charantia*. *Acta Biol Med Ger*, 41:1229-40.
- Welihinda J., Karunanayake E.H., Sheriff M.H. and Jayasinghe K.S. (1986). Effect of *Momordica charantia* on the glucose tolerance in maturity onset diabetes. *J. Ethnopharmacology*, 17:277-282.
- Yongsawatdigul J. and Gunasekaran S. (1995). Microwave vacuum drying of cranberries: Part I: Energy use and efficiency. *J. Food Processing and Preservation*, 20:121-143.
- Zhang Q.C. (1992). Preliminary report on the use of *Momordica charantia* extract by HIV patients. *J. Naturpath. Med*, 3(1):65-69.