

## เอกสารอ้างอิง

- บุญแถม ถาคำฟู. ชาเครื่องดื่มคลายร้อน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.doa.go.th/public/plibai/plibai\\_46/september%2046/tea.html](http://www.doa.go.th/public/plibai/plibai_46/september%2046/tea.html) (18 ตุลาคม 2548)
- พรรณนีย์ วิชชาชู. (2547). ชาไทย สู่สากล [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doa.go.th/th/ShowArticles.aspx?id=1047> (21 กันยายน 2550)
- ไมตรี สุทธจิตต์. (2543). ชาเขียวและสุขภาพ. เอกสารประกอบการสัมมนาเรื่องเทคโนโลยีการผลิตชา.
- ยุทธศักดิ์ คณาสวัสดิ์. (2546). ชา เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ. *ส่งเสริมการลงทุน*, 14, 42-46.
- วันเพ็ญ มีสมญา. (2544). ผลของการบริโภคชาต่อสุขภาพ. *อาหาร*, 31, 289-292.
- ศิริพัชร กังแฮ. (2548). ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณคาเทชินในยอดชากับการแสดงออกของยีนที่เกี่ยวข้อง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง.
- สุธิดา สุวรรณกันธา. (2546). ชมไร่ชา ไชยลมหนาว บนภูสูง ที่ดอยแม่สลอง. *พลเมืองเหนือ*, 107, 52-53.
- สัณฑ์ ละอองศรี. (2535). ชา. กรุงเทพฯ: ไร่เขียว.
- สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย. (2550). สถิติการปลูกไม้ผลไม้ยืนต้นปี 2550 [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://chiangrai.daoe.go.th> (25 กันยายน 2550)
- Chen, C., Shi, L. and Chen, C. (1996). Effect of extraction temperature and time on polyphenol contents and composition and sensory quality of oolong tea infusion. *Food Science Taiwan*, 23, 285-298.
- Chen, Z., Wang, H., You, X. and Xu, N. (2002). The chemistry of tea non-volatiles. in Y. Zhen (Ed.), *Tea Bioactivity and Therapeutic Potential* (pp.35-55), New York : Taylor & Francis.

- Chu, D. (1997). Green tea - its cultivation, processing of the leaves for drinking materials, and kinds of green tea. in T. Yamamoto, L. R. Juneja, D. C. Chu and M. Kim (Ed.), *Chemistry and Applications of Green Tea* (pp.1-11), New York : CRC press.
- Chu, D. C. and Juneja, L. R. (1997). General chemical composition of green tea and its infusion. in T. Yamamoto, L. R. Juneja, D. C. Chu and M. Kim (Ed.), *Chemistry and Applications of Green Tea* (pp.13-22), New York : CRC press.
- Gulati, A., Rawat, R., Singh, B., and Ravindranath, S. D. (2003). Application of microwave in manufacture of enhanced quality green tea. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 51, 4764-4768.
- Hara, Y. (2001). *Green Tea: Health Benefits and Applications*. New York: Marcel Dekker.
- Haslam, F. (1998). *Practical Polyphenolics from Structure to Molecular Recognition and Physiological Function*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Ikeda, I., Koboyashi, M., Hamada, T., Tsuda, K., Goto, H., Imaizumi, K., Nozawa, A., Sugimoto, A. and Kakada, T. (2003). Heat-Epimerized Tea Catechins Rich in Galloctechin Gallate and Catechin Gallate are more Effective to Inhibit Cholesterol Absorbtion than Tea Catechins Rich in Epigallocatechin Gallate and Epicatechin Gallate. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 51, 7303-7307.
- International Organization for Standardization. (1975). *Tea-Determination of loss in mass at 103 °C*. Switzerland.
- Khokhar, S. and Magnusdottir, S. G. M. (2002). Total phenol, catechin, and caffeine contents of teas commonly consumed in the United Kingdom. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 50, 565-570.
- Kovittayavong, K. (2005). Effects of tea processing on antioxidant agents in green tea. Master of engineering. King Mongkut's University of Technology Thonburi. Bangkok, Thailand.
- Lin, C. and Lin, C. (2005). Enhancement of the storage quality of frozen bonito fillets by glazing with tea extracts. *Food Control*. 16, 169-175.
- Lin, J., Lin, C., Liang, Y., Lin-Shiau, S., and Juan, I. (1998). Survey of catechins, gallic acid, and methyl xanthines in green, oolong, pu-erh, and black teas. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 46, 3635-3642.
- Luczaj, W, and Skrzydlewska, E. (2005). Antioxidative properties of black tea. *Preventive Medicine*. 40, 910-918.

- Mahanta, P. K., Boruah, S. K., Boruah, H. K. and Kalita, J. N. (1993). Changes of polyphenol oxidase and peroxidase activities and pigment composition of some manufactured black teas (*Camellia sinensis* L.). *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 41, 272-276.
- Piñeiro, Z., Palma, M. and Carmelo G. B. (2004). Determination of catechins by means of extraction with pressurized liquids. *Journal of Chromatography A*, 1026, 19-23.
- Sakanaka, S., Tachibana, Y. and Okada, Y. (2005). Preparation and antioxidant properties of extracts of Japanese persimmon leaf tea (kakinoha-cha). *Food Chemistry*, 89, 569-575.
- Sharma et al. (2005). Extractability of tea catechins as a function of manufacture procedure and temperature of infusion. *Food Chemistry*, 93, 141-148.
- Shimada, K., Kawarabayashi, T., Tanaka, A., Fukuda, D., Nakamura, Y., Yoshiyama, M., Takeuchi, K., Sawaki, T., Hosoda, K., Yoshikawa, J. (2004). Oolong tea increases plasma adiponectin levels and low-density lipoprotein particle size in patients with coronary artery disease. *Diabetes Research and Clinical Practice*, 65, 227-234.
- Singh, H. P., Ravindranath, S. D. and Singh, C. (1999). Analysis of tea shoot catechins: spectrophotometric quantitation and selective visualization on two-dimensional paper chromatograms using diazotized sulfanilamide. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 47, 1041-1045.
- Tea Research Association. (2003a). *Oxidation (fermentation)*. [Online]. Available <http://www.tocklai.net/manufacture/oxidation.htm> (18 October 2005)
- Tea Research Association. (2003b). *Tea Chemistry*. [Online]. Available <http://www.tocklai.net/teachem/index.htm> (18 October 2005)
- Tomlins, K. I. and Mashingaidze, A. (1997). Influence of Withering, Including Leaf handling, on the manufacturing and quality of black teas – a review. *Food Chemistry*, 60, 573-580.
- Wang, L., Kim, D. and Lee, C. Y. (2000). Effects of Heat Processing and Storage on Flavanols and Sensory Qualities of Green Tea Beverage. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 48, 4227-4232.
- Wang, L. F. Park, S. C., Chung, J. O., Baik, J. H and Park S. K. (2004). The Compounds Contributing to the Greeness of Green Tea. *Journal of Food Science*, 69, s301-s305.

- Wiseman, S., Weisgerber, U., Tijburg, L. and Korver, O. (1999). The Food Industry and Functional Food: Tea Antioxidants and Cardiovascular Disease. in L. Parker, M. Hiramatsu and T. Yoshikawa (Ed.), *Antioxidant Food Supplements in Human Health* (pp.445-460), California : Academic press.
- Xu, N. and Chen, Z. (2002). Green Tea, Black Tea and Semi-fermented Tea. in Y. Zhen (Ed.), *Tea Bioactivity and Therapeutic Potential* (pp.35-55), New York : Taylor & Francis.
- Yao, L., Liu, X., Jiang, Y., Caffin, N., Arcy, B., Singanusong, R., Datta, N. and Xu, Y. (2006). Compositional analysis of teas from Australian supermarkets. *Food Chemistry*. 94, 115-122.
- Zhen, Y., Chien, Z., Cheng, S. and Chen, M. (2002). *Tea Bioactivity and Therapeutic Potential*. New York : Taylor & Francis.
- Zhu, Q. Y., Zhang, A., Tsang, D., Huang, Y. and Chen, Z. Y. (1997). Stability of Green Tea Catechins. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 45, 4624-4628.
- Zimeri, J. and Tong, C. H. (1999). Degradation kinetics of (-)-Epigallocatechin gallate as function of pH and dissolved oxygen in a liquid model system. *Journal of Food Science*, 64, 753-758.