

เอกสารอ้างอิง

- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2540. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ. 2550. *วิตามินซีในอุตสาหกรรมอาหาร*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.sc.chula.ac.th/clubs/FoodClub/page_124.htm (30 กันยายน 2550).
- นวลศรี รักษิยะธรรม และอัญชญา เจนวิถีสุข. 2545. *สารต้านมะเร็งในผัก-สมุนไพรไทย*. เชียงใหม่: นพบุรีการพิมพ์.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. *เคมีอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- วิไล รังสาดทอง. 2543. *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ: บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัลพับลิเคชั่น จำกัด.
- ศศิเกษม ทองยงค์ และพรณี เดชกำแหง. 2530. *เคมีอาหารเบื้องต้น*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- สถาบันวิจัยสมุนไพร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. 2550. *สมุนไพรน้ำรู้ (3) บัวบก*. กรุงเทพฯ: สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ.
- สายวรุฬ ชัยวานิชศิริ, ณรงค์ชัย ธรรมสุริยะ, นิรัชรา สุนทรวิทย์ และธีรนนท์ เจนจรัสสกุล. 2543. การปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อรักษาสีของบัวบกผง (*Centella asiatica* (Linn.) Urban) สำเร็จรูป. *วารสารวิจัยวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย*, 25: 237-243.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2546. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนใบบัวบกผงขงคิม*, มผช.167/2546.
- โหระพา. 2550. *บัวบก*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.horapa.com/content.php?Category=Herb&No=675> (30 กันยายน 2550).

- อรุณี อภิชาติสร่างกูร. 2547. *Color*. เอกสารประกอบการสอน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Chang, C.H., Lin, H.Y., Chang, C.Y. and Liu, Y.C. 2006. Comparison on the antioxidant properties of fresh, freeze-dried and hot-air-dried tomatoes. *Journal of Food Engineering*, 77: 478-485.
- Chen, B.H. and Tang, Y.C. 1998. Processing and stability of carotenoid powder from carrot pulp waste. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46: 2312-2318.
- Cheng, C.L., Guo, J.S., Luk, J. and Koo, M.W.L. 2004. The healing effects of *Centella* extract and asiaticoside on acetic acid induced gastric ulcers in rats. *Life Sciences*, 74: 2237-2249.
- Cheung, L.M., Cheung, P.C.K. and Ooi, V.E.C. 2003. Antioxidant activity and total phenolics of edible mushroom extracts. *Food Chemistry*, 81: 249-255.
- Ferreira, E.C., Nogueira, A.R.A., Souza, G.B. and Batista, L.A.R. 2004. Effect of drying method and length of storage on tannin and total phenol concentrations in Pigeon pea seeds. *Food Chemistry*, 86: 17-23.
- Gardner, P.T., White, T.A.C., McPhail, D.B. and Duthie, G.G. 2000. The relative contributions of vitamin C, carotenoids and phenolics to the antioxidant potential of fruit juices. *Food Chemistry*, 68: 471-474.
- Haque, M.K. and Roos, Y.H. 2006. Differences in the physical state and thermal behavior of spray-dried and freeze-dried lactose and lactose/protein mixtures. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 7: 62-73.
- Hamid, A.A., Shah, Z.Md., Muse, R. and Mohameda, S. 2002. Characterisation of antioxidative activities of various extracts of *Centella asiatica* (L.) Urban. *Food Chemistry*, 77: 465-469.
- Hsu, C.L., Chen, W., Weng, Y.M. and Tseng, C.Y. 2003. Chemical composition, physical properties, and antioxidant activities of yam flours as affected by different drying methods. *Food Chemistry*, 83: 85-92.
- Inamdar, P.K., Yeole, R.D., Ghogare, A.B. and de Souza, N.J. 1996. Determination of biologically active constituents in *Centella asiatica*. *Journal of Chromatography A*, 742: 127-130.
- Jayashree, G., Kurup, M.G., Sudarslal, S. and Jacob, V.B. 2003. Anti-oxidant activity of *Centella asiatica* on lymphoma-bearing mice. *Fitoterapia*, 74: 431-434.
- Krokida, M.K. and Philippopoulos, C. 2006. Volatility of apples during air and freeze drying. *Journal of Food Engineering*, 73: 135-141.

- Lee, M.K., Kim, S.R., Sung, S.H., Lim, D. and Kim, H. 2000. Asiatic acid derivatives protect cultured cortical neurons from glutamate-induced excitotoxicity. *Research Communications in Molecular Pathology & Pharmacology*, 108: 75-86.
- Lin, T.M., Durance, T.D. and Scaman, C.H. 1998. Characterization of vacuum microwave, air and freeze dried carrot slices. *Food Research International*, 31: 111-117.
- Mahanom, H., Azizah, A.H. and Dzulkifly, M.H. 1999. Effect of different drying methods on concentrations of several phytochemicals in herbal preparation of 8 medicinal plants leaves. *Malaysian Journal of Nutrition*, 5: 47-54.
- Marquart, F.X., Bellon, G., Gillery, P., Wegrowski, Y. and Borel, J.P. 1990. Stimulation of collagen synthesis in fibroblast cultures by a triterpene extracted from. *Connective Tissue Research*, 24: 107-120.
- McGuire, R.G. 1992. Reporting of objective color measurements. *HortScience*, 27: 1254-1255.
- Miao, S. and Roos, Y.H. 2006. Isothermal study of nonenzymatic browning kinetics in spray-dried and freeze-dried systems at different relative vapor pressure environments. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 7: 182-194.
- Monsoor, M.A. 2005. Effect of drying methods on the functional properties of soy hull pectin. *Carbohydrate Polymers*, 61: 362-367.
- Obara, R., Obiedziński, M. and Kolczak, T. 2006. The effect of water activity on cholesterol oxidation in spray- and freeze-dried egg powders. *Food Chemistry*, 95: 173-179.
- Park, B.C., Bosir, K.O., Lee, E.S., Lee, Y.S. and Kim, J.A. 2005. Asiatic acid induces apoptosis in SK-MEL-2 human melanoma cells. *Cancer Letters*, 218: 81-90.
- Rahman, M.S., Al-Amari, O.S. and AL-Bulushi, I.M. 2002. Pores and physico-chemical characteristics of dried tuna produced by different methods of drying. *Journal of Food Engineering*, 53: 301-313.
- Rice-Evans, C.A., Miller, N.J., Bolwell, P.G., Bramley, P.M. and Pridham, J.B. 1995. The relative antioxidant activity of plant derived polyphenolic flavonoids. *Free Radical Resources*, 22: 375-383.
- Rosen, H., Blumenthal, A. and McCallum, J. 1967. Effect of asiaticoside on wound healing in rats. *Experimental Medicine and Surgery*, 125: 279-280.

- Salout, A. 2003. Effects of asiaticoside on cognitive deficits induced by β -amyloid protein in mice. Thesis. Chulalongkorn University.
- Shahidi, F. and Naczk, M. 1995. "Method of analysis and quantification of phenolic compound" in *Food phenolics: sources, chemistry, effects and applications*. Technomic Publishing Company, USA. pp. 287-293.
- Shephard, E.C. 2007. *Sugars*. [Online] Available: <http://brevard.ifas.ufl.edu/FCS/PDF/Sugars.pdf> (2007, October 26)
- Shukla, A., Rasik, A.M., Jain, G.K., Shankar, R., Kulshrestha, D.K. and Dhawan, B.N. 1999. *In vitro* and *in vivo* wound healing activity of asiaticoside isolated from *Centella asiatica*. *Journal of Ethnopharmacology*, 65: 1-11.
- Sigma. 2007. *Sucrose*. [Online] Available: <http://www.sigmaaldrich.com/sigma/product%20information%20sheet/s5391pis.pdf> (2007, October 26)
- Supawantanokul, S. 2003. Effects of asiaticoside on low potassium medium induced cell death in cultured rat cerebellar granule neurons. Thesis. Chulalongkorn University.
- Tang, Y.C. and Chen, B.H. 2000. Pigment change of freeze-dried carotenoid powder during storage. *Food Chemistry*, 69: 11-17.
- Tsai, T.H., Tsai, P.J. and Ho, S.C. 2005. Antioxidant and Anti-inflammatory Activities of Several Commonly Used Spices. *Journal of Food Science*, 70: C43-C49.
- Velioglu, Y.S., Mazza, G., Gao, L. and Oomah, B.D. 1998. Antioxidant activity and total phenolics in selected fruits, vegetables, and green products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46: 4113-4117.
- Wang, X.S., Liu, L. and Fang, J.N. 2005. Immunological activities and structure of pectin from *Centella asiatica*. *Carbohydrate Polymer*, 60: 95-101.
- World Health Organization. 1999. "Herba Centellae" in *WHO monographs on selected medicinal plants*, 3 Vols. Geneva, pp. 77-85.
- Wright, J. and Wickard, D. 1998. *Spectrophotometric Analysis of Leaf Chlorophylls*. [Online] Available: <http://brevard.ifas.ufl.edu/FCS/PDF/Sugars.pdf> (2007, November 6)
- Zainol, M.K., Abd-Hamid, A., Yusof, S. and Muse, R. 2003. Antioxidative activity and total phenolic compounds of leaf, root and petiole of four accessions of *Centella asiatica* (L.) Urban. *Food Chemistry*, 81: 575-581.