

- สันติ ทิพย์วงศ์ และวรวรรณ พันธุมนาวัน. 2544. เอกสารประกอบการประชุมเชิงปฏิบัติการ การทดสอบฤทธิ์ทางชีวภาพเบื้องต้น. คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สาธิตา สรายุทธพิชัย. 2545. “สับปะรด” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.rakbankerd.com/Agriculture> (18 กุมภาพันธ์ 2545).
- สาวิตรี จันทรานุกรักษ์ และ อรุณรัศมี แสงศิลา. 2547. การพัฒนากรรมวิธีการผลิตและการประเมินอายุการเก็บรักษาน้ำมะนาวเข้มข้น. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42: สาขาประมง สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สีทอน ลีเลียน. 2552. การผลิตน้ำผลไม้ผสมเข้มข้นโดยใช้เทคนิคการเข้มข้นแบบแช่เยือกแข็ง. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุวดี โล่วิกรณ์. 2549. อาหารด้านอนุมูลอิสระกับสุขภาพ. วารสารศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สงกรานต์ เรืองคำ และสมชายจอมดวง. 2550. การแปรรูปด้วยความร้อนต่อสารแอนติออกซิแดนต์ของผลหม่อนในน้ำเชื่อมในบรรจุภัณฑ์ทนร้อนชนิดอ่อนตัว. โครงการวิจัยภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมชาย จอมดวง, วสันต์ นุ้ยภิรมย์, สมโภชน์ ป้านสุวรรณ, เสาวนีย์ อภิญญาวัฒน์ และหทัยกาญจน์ นำภานนท์. 2551. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลหม่อนสุกพันธุ์เชียงใหม่. โครงการวิจัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร่วมกับศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถเชียงใหม่ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สมชาย จอมดวง, วสันต์ นุ้ยภิรมย์, สมโภชน์ ป้านสุวรรณ, เสาวนีย์ อภิญญาวัฒน์ และหทัยกาญจน์ นำภานนท์. 2553. กระบวนการผลิตที่เหมาะสมของน้ำหม่อนสกัดเข้มข้นเสริมเกสรดอกไม้จากผึ้ง. โครงการวิจัยคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร่วมกับศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถเชียงใหม่ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- อนุพงศ์ ศิริเมืองมูล, ฤดีวรรณ สุขใจ และนภาพร ศิระวัฒนาวงศ์. 2547. การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและฤทธิ์ต้านแบคทีเรียของผักข่าเลือด. ใน รายงานการประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวง.

อนุพงษ์ ศรีเมืองมูล, ฤดีวรรณ สุขใจ, นภาพร ศิระวัฒนาวงศ์ และวชิระ จิระรัตน์รัมย์. 2549.

รายงานการวิจัยเรื่อง ผลของการแปรรูปโดยการใช้ความร้อนต่อคุณสมบัติของสารต้านอนุมูลอิสระในน้ำมะเข็ญ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

Alasalvar, C., Al-Farsi, M., Quantick, P. C., Shahidi, F. and Wiktorowicz, R. 2004. Effect of chill storage and modified atmosphere packaging (MAP) on antioxidant activity, anthocyanins, carotenoids, phenolics and sensory quality of ready-to-eat shredded orange and purple carrots. *J. Food Chem.*, 89; 69-76.

AOAC. 2000. Official Methods of AOAC International. 17thed. The Association of Official Analytical Chemists, Inc. USA.

AOAC, 2005. AOAC Official Method Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants and Wines pH Differential Method.

Atanassova M. and Christova Bagdassarian V. 2009. Determination of Tannins Content by Titrimetric Method for Comparison of Different Plant Species. *J. Univ. Chem. Technol. Metal.*, 44, 4: 413-415.

Benzie, I.F.F. and J.J. Strain. 1996. Ferric reducing ability of plasma (FRAP) as a measure of antioxidant power: The FRAP assay. *Anal. Biochem.*, 239: 70-76.

Brand-Williams, W., Cuvelier, M.E., & Berset, C. 1995. Use of free radical method to evaluate antioxidant activity. *J. Food. Sci. Technol.*, 28: 25-30.

Castaneda-Ovando, A., Pacheco-Hernandez, M., Elena, P., Jose, A. and Andres, C. 2009. Chemical studies of anthocyanins. *J. Food Chem*, 113: 859-871.

Chaiyasit, W., Elias, R.J., McClements, D.J., and Decker, E.A. 2007. Role of physical structures in bulk oils on lipid oxidation. *J. Food Sci. Nutri.*, 47, 299-317.

Cordenunsi, B. R., Genovese, M., Nascimento, J., Hassimotto, N., Santos, R. and Lajolo, F.

M. 2005. Effects of temperature on the chemical composition and antioxidant activity of three strawberry cultivars, *J. Food Chem.*, 91; 113-121.

Duthie, G.G., Duthie, S.J. and Kyle, J.A.M. 2000. Plant polyphenols in cancer and heart disease: implications as nutritional antioxidants. *J. Nutri.*, 13, 79-106.

- Dzyubak, S. 2007. "Biologically active substances of several species of Goldenrod genus (Latin name Solidago)." [online]. Available <http://www.interdiscipline.org/Biochemistry/PhD.html> (September 24, 2007).
- Fecka, I. and Turek, S. (2008). Determination of polyphenolic compounds in commercial herbal drugs and spices from Lamiaceae: thyme, wild thyme and sweet majoram by chromatographic techniques. *J. Food Chem.*, 108: 1039-1053.
- Fellows, P. J. 1990. Food Processing Technology: Principle and Practice. London: Ellis Horwood, Ltd.
- FDA U.S. Food and Drug Administration, 2001. Bacteriological Analytical Manual (BAM). Center for Food Safety and Applied Nutrition. USA.
- Gutteridge, J.M.C. 1993. Invited review free radicals in disease processes: a complication of cause and consequence. *Free Rad Res Comm.*, 19, 141-58.
- Hudson, B. J. F. 1990. Food Antioxidants. London and New York: Elsevier Applied Science.
- Hartel, R.W. 1996. Ice crystallization during the manufacture of ice cream. *J. Food. Sci. Technol.*, 7, 315-321.
- Iland, P., Ewart, A., Sitters, J., Markides, A., and Bruer, N. 2000. Techniques for chemical analysis and quality monitoring during winemaking. Australia : Tony Kitchener Printing Pty Ltd.
- Jayaprakasha, G.K., Singh, R.P. and Sakariah, K.K. 2001. Antioxidant activity of grape seed (*Vitis vinifera*) extracts on peroxidation models in vitro. *J. Food Chem.*, 73; 285-290.
- Julian, E. W.; Hoeltz, M.; Alberto, H.; Isa Beatriz, D. 2008. Effect of processing stages of apple juice concentrate on patulin levels. *Food. Sci. Technol.*, 23, 522-589.
- Lazze, M.C., Savio, M., Pizzala, R., Cazzalini, O., Perucca, P., Scovassi, A.I., Stivala, L.A., and Bianchi, L. 2004. Anthocyanins induce cell cycle perturbations and apoptosis in different human cell lines. *J. Carcinogenesis.*, 25, 1427-1433.
- Liu, L., Miyawaki, O. and Hayakawa, K. 1999. Progressive freeze-concentration of tomato juice. *J. Food. Sci. Tech. Res.*, 5; 108-112.
- Manach, C., Mazur, A., and Scalbert, A. 2005. Polyphenols and prevention of cardiovascular diseases. *J. Current Opinion in Lipido.*, 16, 77-84.

- Marcus, R. 2003. *Physical Principle of Food Preservation*. Madison: University of Wisconsin.
- Meyer, A.S., Heinonen, M. and Frankel, E.N. 1998. Antioxidant interactions of catechin, cyanidin, caffeic acid, quercetin, and ellagic acid on human LDL oxidation. *J. Food Chem.*, 61; 71-75.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarinn. Sci. Technol.*, 26: 211–219.
- Nutrition Update. 2007. “Quercetin.” [Online]. Available <http://jn.nutrition.org/cgi/content/abstract/137/11/2405> etoc. (25 january 2011).
- Pietta, P. and Simonetti, P. 1999. Dietary Flavonoids and Interaction with Physiologic Antioxidant. *Food Supple. in Human Health*, 20: 283-308.
- Pokorny, J., Yanishlieva, N. and Gordon, M. 2001. *Antioxidants in Food*. Boca Raton, Boston, New York, Washington, DC: Woodhead Publishing Limited.
- Prior, R.L., Hoang, H., Gu, L., Wu, X., Bacchiocca, M., Howard, L., Hampsch-Woodill, M., Huang, D., Ou, B. and Jacob, R. 2003. Assays for hydrophilic and lipophilic antioxidant capacity (oxygen radical absorbance capacity (ORAC)) of plasma and other biological and food samples. *J. Food Chem.*, 51; 3273-3279.
- Ramos, F.A., Delgado, J. L., Basutista, E., Molales, A.L. and Duque, C. 2005. Changes in volatiles with the application of progressive freeze-concentration to Andes berry (*Rubus glaucus* Benth). *J. Food Eng.*, 69; 291-297.
- Re, R., Pellegrini, N., Proteggente, A., Pannala, A., Yang, M. and Rice-evans C. 1999. Antioxidant activity applying an improved ABTS radical cation decolorization assay. *Free Radic Biol Med.*, 26: 1231-1237.
- Siddharth, K. 2005. Freeze concentration of sugarcane juice in a jaggery making process. *J. Appli. Ther. Engi.*, 25; 2122-2137.
- Šircelj, H., Mikulič-Petkovšek, M. and Batič, F. 2010. Antioxidants in spring leaves of *Oxallis acetosella* L. *J. Food Chem.*, 123: 351-357.
- Virachnee, L., George, S., and John, C. 2004. The change of total anthocyanins in blueberries and their antioxidant effect drying and freezing. *J Biomed Biotechnol.*, 5; 248-252.
- Waterman, P. G. and Mole, S. 1994. *Analysis of Phenolic Plant Metabolites*. Oxford : Blackwell Scientific Publications.