

เอกสารอ้างอิง

- กิตติศักดิ์ อินไซ. 2542. การวิเคราะห์ปริมาณคาเฟอีนในชาและกาแฟกระป๋องสำเร็จพร้อมดื่มโดยวิธี High performance liquid chromatography. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สถาบันราชภัฏนครปฐม
- กุสุมาลย์ เชื้อสุวรรณ และเฉลิมชัย สุคนธ์เขตต์. 2540. การวิเคราะห์หาปริมาณคาเฟอีนในชาและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ โดยเครื่อง High Performance Liquid Chromatography (HPLC) ด้วยวิธี Internal standard. ภาควิชาเคมีอุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ
- จารุณีย์ จีคำและพรพิไล ชาญดิลกโชติ. 2543. ปริมาณคาเฟอีนในเครื่องดื่มชูกำลังและน้ำอัดลม. สัมมนาเคมี สถาบันราชภัฏนครปฐม
- คนัย บุญยเกียรติ. 2544. สรีรวิทยาของพืช. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 230 น.
- ทัศนีย์ ลักษณะ. 2552. กาแฟ. ภาวะเศรษฐกิจการเกษตรประจำเดือน มิถุนายน 2552. วารสารเศรษฐกิจการเกษตร 55 (632): 30-32
- พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์และบัณฑิต วาฤทธิ (บรรณาธิการ). 2542. การปลูกและผลิตกาแฟอาราบิก้าบนที่สูง. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 229 หน้า
- พิทยา สรวมศิริ. 2536. ชาต่ออาหารพืชกับคุณภาพของกาแฟอาราบิก้า 1. ปัญหาในแปลงปลูกและแนวทางการแก้ไข. วารสารเกษตร 9(3): 274-280
- รสสุคนธ์ รัชวัฒน์ และสิริลักษณ์ คนฉลาด. การศึกษาเปรียบเทียบปริมาณคาเฟอีนในใบชาและชาสำเร็จรูป. 2543. สถาบันราชภัฏเพชรบุรีวิทยาลัยเกษตรกรรมในพระบรมราชูปถัมภ์
- วรรณภา กาญจนมยุร และคณะ. 2545. การวิเคราะห์หาปริมาณคาเฟอีนในชาเม็ดบรเทศาปวด เครื่องดื่มและกาแฟสำเร็จรูป. วิทยาศาสตร์ 56 (3): 164-167
- สุวรรณณี ชีรภาพธรรมกุล และวีระพร แจ่มศรี. 2541. การวิเคราะห์ปริมาณแคฟเฟอีนในกาแฟปรุงสำเร็จพร้อมดื่มโดยวิธี HPLC. กองอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 2541 (3): 317-325
- สุวรรณณี ชีรภาพธรรมกุล ยูพาดันปัญญารัตน์ และกล้า อิศราภิรมย์. 2536. กาแฟในน้ำอัดลมน้ำผลไม้และเครื่องดื่มที่ปรุงแต่งด้วยกาแฟหรือช็อกโกแลต. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 35(3): 153-158

- สมบุญ เตชะภิญญาวัฒน์. 2538. สรีรวิทยาของพืช. ภาควิชาพฤกษศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ ๗. 213 น.
- สมศรี เลิศลีลาภิจจา. 2538. การผสมพันธุ์และการทดสอบความทนแล้งของต้นกล้าลูกผสมชั่วที่ 1 ของกาแฟอราบิก้า. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทสาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 114 น.
- อนันต์ อิศระเสนีย์. 2522. การทำไร่กาแฟ. เอกสารเผยแพร่โครงการเกษตรที่สูง. ทัพย์เนตร การพิมพ์, เชียงใหม่. 92 น.
- อาภรณ์ ธรรมเขต. 2527. ประวัติความเป็นมาของพันธุ์กาแฟอราบิก้าคาติมอร์. วารสารวิชาการ เกษตร 2: 229-233
- อาภรณ์ ธรรมเขต. 2533. สภาพแวดล้อมสำหรับการเจริญของกาแฟอราบิก้า. วารสารวิชาการ เกษตร. 8(1): 53-56
- อำพล เสนาณรงค์. 2535. นโยบายการผลิตกาแฟอราบิก้าในภาคเหนือ. รายงานการสัมมนากาแฟ อราบิก้าในช่วงทศวรรษหน้า. วันที่ 25-26 พฤษภาคม 2535. ณ โรงแรมเชียงใหม่ภูคำ สำนักงานเกษตรภาคเหนือ, เชียงใหม่. 115 น.
- อักษร เสกธีระ และพัฒนพันธุ์ ไพชยนต์. 2537. ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของกาแฟ. คู่มือการปลูก และการผลิตกาแฟอราบิก้าบนที่สูง. ศูนย์วิจัยและพัฒนากาแฟบนที่สูง คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 42 น.
- อักษร เสกธีระ, นริศ อิ่มแอม และพัฒนพันธุ์ ไพชยนต์. 2537. การปลูกกาแฟและการดูแลรักษา. ใน อักษร เสกธีระ และ พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์. การปลูกและผลิตกาแฟบนที่สูง. ศูนย์วิจัยและพัฒนากาแฟบนที่สูง. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 69-92.
- Adriana S. Franca, C.F. J. Mendonca and S. D. Oliveira. 2004. Composition of green and roasted coffee of different cup qualities. *Swiss Society of Food Science and Technology*. 38(1): 709–715
- Andueza S., M. Paz de Pena and Concepción cid. 2003. Chemical and Sensorial Characteristics of Espresso Coffee As Affected by Grinding and Torrefacto Roast. *J. Agric. Food Chem.* (5): pp 7034-7039
- Anonymous. 2000. Caffeine (Systemic). [Online]. Available <http://web.archive.org/web/20070223063601/http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/druginfo/uspdi/202105.html> (2 February 2010)

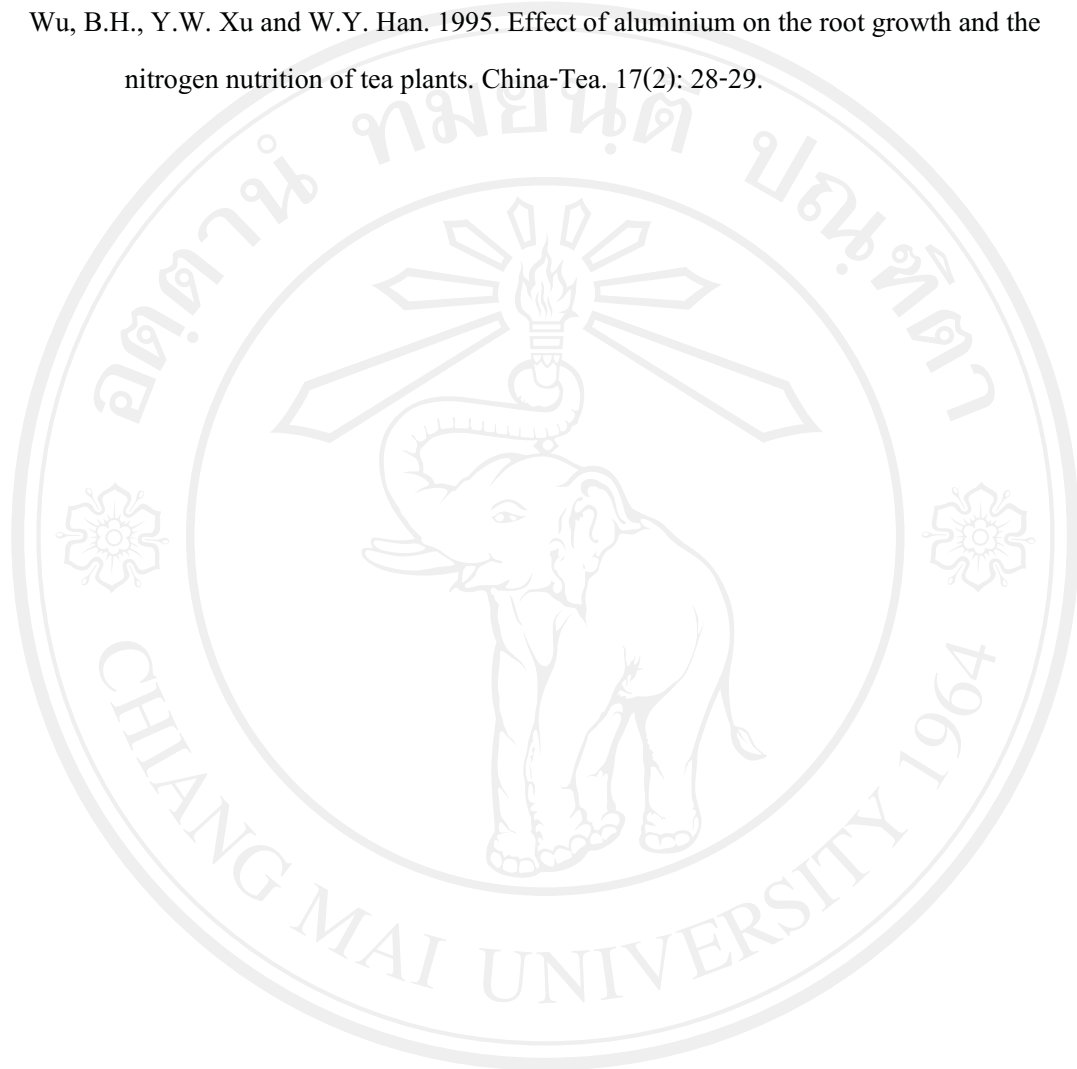
- A.O.A.C. 1995. Official Method of Analysis of the Association of Analytical Chemists. 16th ed., Association of Analytical Chemist., USA.
- Ashihara H., 2006. Metabolism of alkaloids in coffee plants. *Braz. J. Plant Physiol.*, 18(1): 1-8
- Ashihara H. and A. Crozier. 2001. Caffeine: a well known but little mentioned compound in plant science. *Plant Science* 6 (9): 407-413
- Ashihara H. and T. Suzuki, 2004. Distribution and biosynthesis of caffeine in plants, *Front. Biosci.* 9 pp. 1864–1876
- Bell, L. N., Wetzel, C. R., & Grand, A. N. (1996). Caffeine content in coffee as influenced by grinding and brewing techniques. *Food Research International*, 29(8), 785–789.
- Bonner, J. 1957. The chemical cure of climatic lesions. *Eng. & Sci.* 20: 28-30.
- Bradbury, A.G.W. 2001. Carbohydrates. In R.J. Clarke and O.G. Vitzhum (eds), *coffee-Recent Developments*. Oxford: Blankwell Science, pp.1-17
- Cambrony, H.R. 1992. Coffee Growing. The Tropical Agriculturalist Series editor. Rene Coste Formerly President of the IRCC. 199 p.
- Carvalho A., J. S. Tango and L. C. Monaco. 1965. Genetic control of the caffeine content of Coffee *Nature* 205: 314
- Cannell, M.G.R. 1985. Physiology of Coffee Crop, Coffee Botany, Biochemistry and Production of Beans and Beverage: The AVI Publishing Company, Inc. Connecticut. 108-134.
- Charrier, A. and J. Berthand. 1985. Botanical classification of coffee In M.N. Clifford and K.C. Wilson (eds). *Coffee Botany, Biochemistry and Production of Beans and Beverage*, AVI American Edition Published by The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Clifford, M.N. Chemical and Physical aspects of green coffee and coffee products. *In Coffee: botany, biochemistry, and production of beans and beverage*; Clifford, M. N., Wilson, K. C., Eds.; Croom Helm: Beckenham, U.K., 1987; pp 305-374.
- Clark, R.J. 1985. Green coffee processing, pp. 230-250. In M.N. Clifford and K.C. Wilson, eds. *Coffee Botany Biochemical and Production of Beans and Beverage*. West Port, CN. AVI Publishing Co., Inc.

- Duarte S.M.S., C.M.P. Abreu, H.C. Menezes, M.H. Santos and C.M.C.P. Gouvea. 2005. Effect of processing and roasting on the antioxidant activity of coffee brews. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. 25: 387-393
- Eisenthal, R., Peterson, M. E., Daniel, R. M. and M. J. Danson, 2006. The thermal behaviour of enzymes: implications for biotechnology. *Trends Biotechnol.* 24: 289–292
- Ketellapper, H. J. 1962. Temperature-Induced Chemical Defects in Higher Plants. *Plant Physiology* . 175-179
- Koshiro, Y., X. Q. Zheng, M. L. Wang, Nagai C. and H. Ashihara. 2006. Changes in content and biosynthetic activity of caffeine and trigonelline during growth and ripening of *Coffea arabica* and *Coffea canephora* fruits. *Plant Science* 171: 242–250
- Krug, C.A. and A. Carvalho. 1951. The genetics of *Coffea* *Advanc. Genet.* 4: 127-158
- Kumar, D. 1979. Some Aspects of the Physiology of *Coffea arabica* L. A Review. *Kenya Coffee*. 44(519): 9-40
- Kumar, D. 1982. Primary investigation into some flowering abnormalities of coffee in Kenya. *Kenya coffee*. 47(1): 16-24
- Ky, C.L., J. Louarn, S. Dussert, B. Guyot, S. Hamon and M. Noirot. 2001. Caffeine, trigonelline, chlorogenic acid and sucrose diversity in wild *Coffea Arabica* L. and *C. canephora* P. accessions. *Journal of Food Chemistry* 75: 223-230
- Maier H.G. and H. Buttle. 1973 Zur Isolierung und Charakterisierung der braunen Kaffeeröststoffe. II. Mitteilung. *Z. Lebensm. Unters. Forsch.* 150: 331-334
- Mazzafera P., A. Crozier and A.C. Magalhães. 1991. Caffeine metabolism in *Coffea arabica* and other species of coffee. *Phytochemistry*. 30 (12): 3913-3916
- Mazzafera, P. 1999. mineral nutrition and caffeine content in coffee leaves. *Bragantia*, Campinas, 58(2):387-391
- Monaco, L.C. 1977. Consequences of the introduction of coffee rust into Brazil. *Ann. N.V. Ac. Sci.* 287: 57-71
- Nehlig A., J. L. Daval and G. Debry. 1992. Mechanisms of action, biochemical, metabolic, and psychostimulant effect In Caffeine and the central nervous system. *Brain Res Rev* 17(2): 139-170

- Peterson, M.E., R. M. Daniel, M. J. Danson and R. Eisenthal, 2007. The dependence of enzyme activity on temperature: determination and validation of parameters. *J. Biochem.* 402: 331-337
- Philip, O.O., O.O. Calleb, H. Hiroshi, T. Tojiro and M. Toshinobu. 1987. Effect of nitrogenous fertilizers on the chemical composition of CTC black tea. *Agric.Biol.Chem.* 51 (10): 2665-2670.
- Pittia, P. and C.R. Lerici. 2001. Textural change of coffee beans as affected by roasting conditions. *Lebensmitt. Wiss. Technol.* 34: 168-175
- Pittia, P., L. Manzocco and M.C. Nicoli. 2001. Themophysical properties of coffee as affected by processing. *Proc. 19th ASIC Coll.*, CD-ROM.
- Pursrglove, J.W. 1968. *Tropical Crops: Dicotyledons 2.* Longmans, London. 718 p.
- Rachel R., A. McCusker Bruce, J. Goldberger Edward. 2003. Caffeine Content of Specialty Coffees. *Journal of Analytical Toxicology* (3). pp 520-522
- Richard, R. 2006. Robusta's Rehab. [Online]. Available <http://www.coffeegeek.com/opinions/cafestage/02-01-2006> (1 May 2010)
- Ruan, J., Wu, X. and Hardter, R. 1999. Effects of potassium and magnesium nutrition on the quality components of different type of tea. *J. Sci. Food. Agric.* 79: 47-52.
- Schnker, S., S. Handschin, B. Frey, R. Perren and F. Escher. 2000. Pore properties of coffee beans affected by roasting conditions. *J. Food. Sic.* 65: 452-457
- Sivetz, M. 1963. *Coffee processing technology.* England: The AVI pulishing company, Inc 379 p.
- Stennert, A. and H.G. Maier. 1996. Trigonelline in coffee Part 3. Calculation of the degree of roast by the trigonelline/nicotinic acid ratio. New gas chromatographic method for nicotinic acid. *Z. Lebnsn. Unters. Forsch.* 202: 45-47
- Varnam, H.A. and P.J. Sutherland. 1994. *Beverage technology chemistry and microbiology.* New York: Chapman & Hall. 191-254
- Wellman, F.C. 1961. *Coffee: Botany, Cultivation and Utilization* Leonard Hill Ltd. New York. 488 p.

Willson, K.C. 1985. Climate and Soil, Coffee Botany, Biochemistry and Production of Beans and Beverage: The AVI Publishing Company, Inc. Connecticut. 157-207

Wu, B.H., Y.W. Xu and W.Y. Han. 1995. Effect of aluminium on the root growth and the nitrogen nutrition of tea plants. China-Tea. 17(2): 28-29.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved