

เอกสารอ้างอิง

- กรุงเทพมหานครกิจออนไลน์. 2552. ชาไทยแข่งเดือดหลังลดภาษีเหลือ 0 %. [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา <http://www.thaihof.org/frontnews> (20 สิงหาคม 2553)
- กรมส่งเสริมการส่งออก. 2552. ตลาดสมุนไพรไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://logisticradio.com/Website/News/31.htm> (20 สิงหาคม 2553)
- กองเกษตรสัมพันธ์ กรมส่งเสริมการส่งออก. 2545. องค์ประกอบของใบชาสด. [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา http://www.tistr-foodprocess.net/tea/article_tea5.htm (2 ตุลาคม 2552)
- กัลยา วานิชย์บัญชา. 2549. การวิเคราะห์สถิติขั้นสูงด้วย SPSS. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: บริษัท
ธรรมสาร จำกัด.
- ชฎานิศ ศรชัยธวัชวงศ์ วัฒนพร พัฒนภักดี นิตยา แซ่ลี สุรสินธุ์ เลิศสุทธีรักษ์ และเหมือนฝัน สีใส.
2550. ชาสมุนไพรที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ. สาขาเภสัชเคมีและเภสัชเวท คณะเภสัชศาสตร์
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- นิจศิริ เรืองรังษี. 2542. เครื่องเทศ. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย.
- บิสิเนสไทย. 2547. ผลกระทบต่อเครื่องเทศและสมุนไพร มูลค่าตลาดเกือบ 40,000 ล้านบาท.
[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.businessthai.co.th> (7 กรกฎาคม 2551)
- ประภัสสร สุรวัฒนาวรรณ. (มปป.). ชาเขียว. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
www.gpo.or.th/rdi/htmls/greentea.html (29 กันยายน 2550)
- พนม วิญญาของ. 2546. ชาเขียวราย: รูปแบบการผลิตสู่ประโยชน์ทางด้านสุขภาพ และการ
ป้องกันโรค. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา www.mfu.ac.th/division/tea/know/article_tea
(21 มิถุนายน 2551)
- เพียว เหมือนวงษ์ญาติ. 2537. สมุนไพรก้าวหน้าใหม่: แก้ไขปรับปรุงใหม่จากตำรายาศาสตร์
สมุนไพร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์เมดิคัล มีเดีย.
- พิสุทธิพร จำใจ. 2549. สมุนไพรสรรพคุณและประโยชน์เพื่อนำมาใช้. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์
ต้นธรรม.

- เพ็ญขวัญ ชมปรีดา. 2550. *การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภค: Sensory Evaluation and Consumer Acceptance*. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ไพโรจน์ วิริยาริ. 2539. *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส*. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาระบบผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยาริ. 2545. *หลักการทางเทคโนโลยีการพัฒนาระบบผลิตภัณฑ์*. พิมพ์ครั้งที่ 2. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาระบบผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. 2540. *พืชเครื่องเทศและสมุนไพร*. กรุงเทพฯ: โอเอสพรีนติ้งเฮาส์.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนานนท์. 2544. *หลักการวิเคราะห์อาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 6. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- วิไล รังสาดทอง. 2545. *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- ศักดิ์ บวร. 2543. *ชาเขียว: ชูอาหารและสุขภาพ*. กรุงเทพฯ: โอเอ็นจีการพิมพ์จำกัด.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์ สมชาย หิรัญกิตติ วลัยลักษณ์ อัครธีรวงศ์ จิระศักดิ์ จิยะจันทน์ ชวลิต ประภาวนนท์ และ ณดา จันทร์สม. 2541. *การวิจัยธุรกิจ :Business Research*. กรุงเทพฯ: เอ. เอ็น. การพิมพ์.
- อนุวัตร แจ่มชัด. 2550. *วิธีการทางสถิติและการประยุกต์ในการพัฒนาระบบผลิตภัณฑ์*. ใน รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต (บก.), *การพัฒนาระบบผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- AOAC . 2000. *Official methods of analysis of AOAC international*. 17th ed. Association of Official Analytical Chemists.
- Almajano, M.P., Carbo, R., Jimenez, J.A.L. and Gordon, M.H. 2008. Antioxidant antimicrobial activities of tea infusions. *Journal of Food Chemistry*, 108, 55–63.
- Aoshima, H., Hirata, S. and Ayabe, S. 2007. Antioxidant and anti-hydrogen peroxide activities of various herbal teas. *Journal of Food Chemistry*, 103, 617-622.
- Charunuch, C., Tangkanakul, P., Rungchang, S. and Sonted, V. 2008. Application of mulberry (Morus alba L.) for supplementing antioxidant activity in extruded thai rice snack. *Kasetsart Journal (Natural Science)*, 42, 79-87.

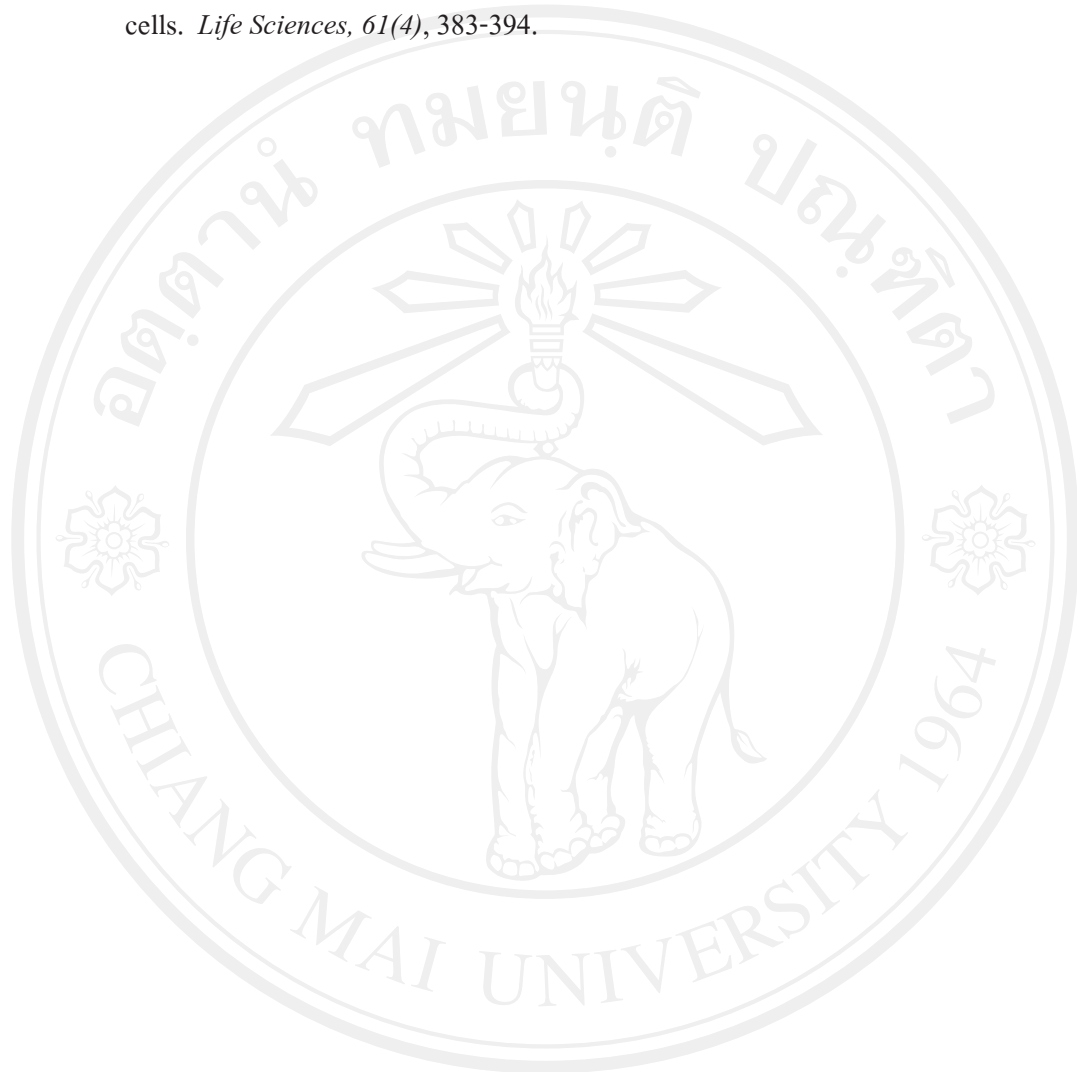
- Chen, C. N., Liang, C. M., Lai, J. R., Tsai, Y. J., Tsay, J. S. and Lin, J. K. 2003. Capillary electrophoretic determination of theanine, caffeine and catechins in fresh tea leaves and oolong tea and their effects on rat neurosphere adhesion and migration. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51, 7495–7503.
- Chen, Z. M., Wang, H. F., You, X. Q. and Xu, N. 2002. *The chemistry of tea non volatiles. In Tea: Bioactivity and Therapeutic Potential* (Y.S. Zhen, Z. M. Chen, S. J. Cheng and M. I. Chen, eds.). New York, NY: Taylor & Francis Press.
- Chen, Z.Y., Zhu, Q.Y., Tsang, D. and Huang, Y. 2001. Degradation of Green Tea Catechins in Tea Drinks. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49, 477-482.
- Chung, S.J. and Z. Vickers. 2007. Long-term acceptability and choice of teas differing in sweetness. *Journal of Food Quality and preference*, 18, 963-974.
- Dutcosky, S.D., Grossmann, M.V., Silva, R.S.S.F. and Welsch, A.K. 2006. Combined sensory optimization of a prebiotic cereal product using multicomponent mixture experiments. *Journal of Food Chemistry*, 98, 630-638.
- Gacula, M. C. 1993. *Design and analysis of sensory optimization*. Connecticut: Food & Nutrition Press.
- Gacula, M.C. and Singh, J. 1984. *Statistical method in food and consumer research*. London: Academic Press.
- Gadsden, A. 2009. All About Decaffeinated Tea – part 2 of 3. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.allabouttea.co.uk/tea-news/all-about-decaffeinated-tea-part-2-of-3/14119> (20 สิงหาคม 2553)
- Graham, H.N. 1992. *Green tea composition, consumption and polyphenol chemistry*. *Preventive Medicine*, 21, 334-350.
- Gramza, A., Khokhar, S., Yoko, S., Gliszczynska-Swiglo, A., Hes, M., and Korczak, J. 2006. Antioxidant activity of tea extracts in lipids and correlation with polyphenol content. *European Journal of Lipid Science Technology*, 108, 351-362.
- Gulati, A., Rawat, R., Singh, B. and Ravindranath, S. D. 2003. Application of microwave energy in the manufacture of enhanced-quality green tea. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51, 4764 - 4768.

- Hu, R. 1999. *Food Product design: A Computer-Aided Statistical Approach*. Florida: CRC Press LLC.
- Hodgson, J. M., Puddey, I. B., Burke, V., Watts, G. F. and Beilin, L. J. 2002. Regular ingestion of black tea improves brachial artery vasodilator function. *Clinical Science*, 102, 195–201.
- Johnson, J. J., Bailey, H. H. and Mukhtar, H. 2010. Green tea polyphenols for prostate cancer chemoprevention: A translational perspective. *Journal of Phytomedicine*, 17, 3-13.
- Kahkonen, M. P., Hopia, A. I., Vuorela, H. J., Rauha, J. P., Pihlaja, K., Kujala, T. S. and Heinonen, M. 1999. Antioxidant activity of plant extract containing phenolic compounds. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 47, 3954-3962.
- Khan, N. and Mukhtar, H. 2007. Tea polyphenols for health promotion. *Life Sciences*, 81, 519-533.
- Khokhar, S. and Magnusdottir, S. G. M. 2002. Total phenol, catechin and caffeine contents of teas commonly consumed in the United Kingdom. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 565-570.
- Kuljarachanan, T., Devahastin, S. and Chiewchan, N. 2009. Evolution of antioxidant compounds in lime residues during drying. *Journal of Food Chemistry*, 113, 944-949.
- Kumamoto, M. and Sonda, T. 1998. Evaluation of the antioxidative activity of tea by an oxygen electrode method. *Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*, 62, 175–177.
- Kumazawa, K. and Masuda, H. 2002. Identification of potent odorants in different green tea varieties using flavor dilution technique. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 5660–5663.
- Lee, J. and Chambers, D. H. 2007. A lexicon for flavor descriptive analysis of green tea. *Journal of Sensory Studies*, 22, 256-272.
- Lin, C. and Hong, C. 2009. Development of a marketing information system for supporting sales in a Tea-beverage market. *Journal of Expert Systems with Applications*, 36, 5393-5401.

- Maisuthisakul, P., Suttajit, M. and Pongsawatmanit, R. 2007. Assessment of phenolic content and free radical-scavenging capacity of some Thai indigenous plants. *Journal of Food Chemistry*, 100, 1409-1418.
- Masuda, T., Yonemori, S., Oyama, Y., Takeda, Y., Tanaka, T., Andoh, T., Shinohara, A. and Nakata, M. 1999. Evaluation of the Antioxidant Activity of Environmental Plants: Activity of the Leaf Extract from Seashore Plants. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 47(4), 1749-1754.
- Meilgaard, M., Civille, G. V. and Carr, B. T. 2007. Sensory evaluation techniques (4th ed.). Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Morita, O., Kirkpatrick, J. B., Tamaki, Y., Chengelis, C. P. and Beck, M. J. 2009. Safety assessment of heat-sterilized green tea catechin preparation: A 6-month repeat-dose study in rats. *Journal of Food and Chemical Toxicology*, 47, 1760–1770.
- Onabanjo, A. O., Agbaje, E. O. and Odusote, O. O. 1993. Effects of Aqueous Extracts of *Cymbopogon citrates* in Malaria. *Journal of Protozoological Research*, 3, 40-45.
- Pratt, D. E. and Hudson, B. J. F. 1990. *Natural antioxidants not exploited commercially*. In: Hudson B.J.F. (Ed.), *Food Antioxidant*. Amsterdam: Elsevier.
- Peryam, D. R. and Pilgrim, F. J. 1957. Hedonic scale method of measuring food preferences. *Food Technology*, 11(9), 9-14.
- Plemmons, L. E. and Resurreccion, A. V. A. 1998. A warm-up sample improves reliability of responses in descriptive analysis. *Journal of Sensory Studies*, 13, 359-376.
- Prinyawiwatkul, W., Beuchat, L. R. and Resurreccion, A. V. A. 1993. Optimization of sensory qualities of an extruded snack based on cornstarch and peanut flour. *Lebensm Wiss Technol*, 26(5), 393-399.
- Ragazzi, E. and Veronese, G. 1973. Quantitative analysis of phenolic compounds after thin-layer chromatographic separation. *Journal of Chromatography A*, 77, 369-375.
- Resurreccion, A. V. A. 1998. *Consumer sensory testing for product development*. Maryland: Aspen Publication.
- Reto, M., Figueira, M. E., Filipe, M. F. and Almeida, C. M. M. 2007. Chemical composition of green tea (*Camellia sinensis*) infusions commercialized in Portugal. *Plant Foods for Human Nutrition*, 62, 139–144.

- Rusak, G., Komes, D., Likic, S., Horzic, D. and Kovac, M. 2008. Phenolic content and antioxidative capacity of green and white tea extracts depending on extraction conditions and the solvent used. *Journal of Food Chemistry*, 110, 852–858.
- Sharma, V., Gulati, A. and Ravindranath, S. D. 2005. Extractability of tea catechins as a function of manufacture procedure and temperature of infusion. *Journal of Food Chemistry*, 93, 141–148.
- Sriwattana, S., Laokuldilok, N. and Prinyawiwatkul, W. 2008. Sensory optimization of broken-rice based snacks fortified with protein and fiber. *Journal of Food Science*, 73, S333-S338.
- Togari, N., Kobayashi, A. and Aishima, T. 1995. Relating sensory properties of tea aroma to gas chromatographic data by chemometric calibration methods. *Food Research International*, 28(5), 485-493.
- Utama-ang, N., Sutapat, K. and Prinyawiwatkul, W. 2007. Effecting Factor on Consumer Acceptance and Purchase Intention of Herbal Tea Using Logistic Regression. Research Path: Towards a Green and Happy Society, 23-25 November 2007, Chiang Mai University, Chiang Mai, Poster Presentation.
- Wang, H., Helliwell, K. and You, X. 2000. Isocratic elution for the determination of catechins, caffeine and gallic acid in green tea using HPLC. *Journal of Food Chemistry*, 68, 115–121.
- Wang, L. F., Kim, D. M. and Lee, C. Y. 2000. Effects of heat processing and storage on flavanols and sensory qualities of green tea beverage. *Journal of Agricultural 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 greenness of green tea. *Journal of Food Science*, 69, 301-305.
- Yao, L. H., Jiang, Y. M., Datta, N., Singanusong, R., Liu, X., Duan, J., Raymont, K., Lisle, A. and Xu, Y. 2004. HPLC analyses of flavanols and phenolic acids in the fresh young shoots of tea (*Camellia sinensis*) grown in Australia. *Journal of Food Chemistry*, 84, 253–263.
- Yoo, K.M., Lee, C.H., Lee, H., Moon, B. and Lee, C.Y. 2008. Relative antioxidant and cytoprotective activities of common herbs. *Journal of Food Chemistry*, 106, 929–936.
- Zaveri, N. T. 2006. Green tea and its polyphenolic catechins: Medicinal uses in cancer and noncancer applications. *Life Sciences*, 78, 2073-2080.

Zhang, A., Zhu, Q. Y., Luk, Y. S., Ho, K. Y., Fung, K. P. and Chen, Z. Y. 1997. Inhibitory effect of jasmine green tea epicatechin isomer on free radical-induced lysis of red blood cells. *Life Sciences*, 61(4), 383-394.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved