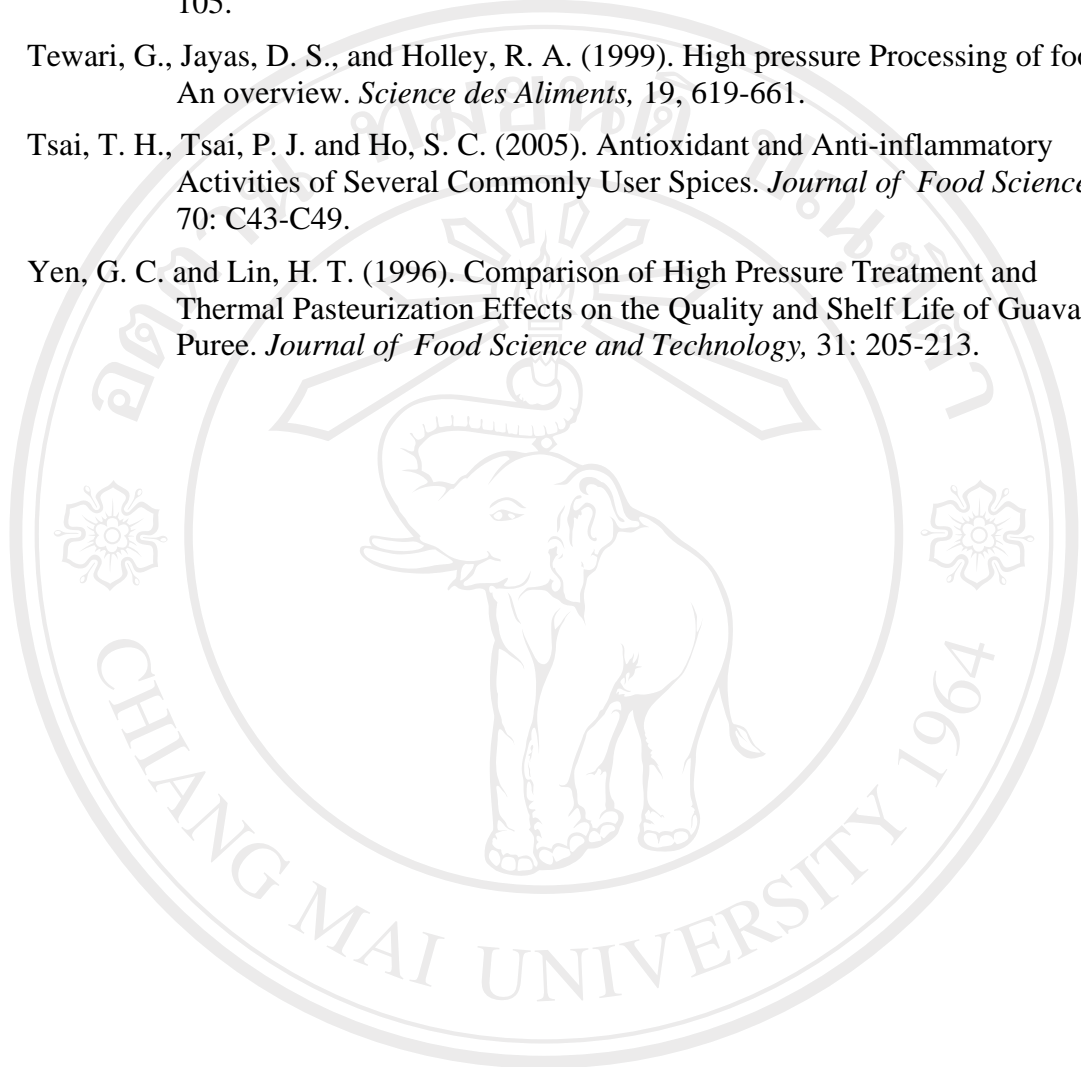


## เอกสารอ้างอิง

- จूरรัตน์ ลิลิตอุไร. (2549) “สมุนไพรน้ำรู้”. วารสารเพื่อการวิจัยและพัฒนาองค์การเภสัชกรรม, ปีที่ 13 ฉบับที่ 1 (มกราคม-มีนาคม) : 19.
- สมพร ภูติยานันต์. (2542). *ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแพทย์แผนไทย*. พิมพ์ครั้งที่ 3. โครงการพัฒนาตำรา สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- อรุณี อภิชาติสรางกูร. (2547). *High pressure Processing*. เอกสารประกอบการสอน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อัญญิย์ วินิจเขตคำนวณ. (2547). “พบในบัวบกมีสารต้านมะเร็งสูง.”  
[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา  
<http://www.manager.co.th/qol/ViewNews.aspx?newsid=4759613930582>  
(Last accessed 12 ตุลาคม 2548).
- AOAC. (2000). *In Association of Official Analytical Chemists*, AOAC Inc. Arlington Virginia. USA.
- Bull, M. K., Zerdin, K., Howe, E., Goicoechea, D., Paramanandhan, P., Stockman, R. (2004). The effect of high pressure processing on the microbial, physical and chemical properties of Valencia and Navel orange juice. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 5(2), 135-149.
- Butz, P., Garcia, A.F., Lindauer, R., Dieterich, S., Bognar, A. and Tauscher B. (2003). Influence of Ultra High Pressure Processing on Fruit and vegetable Products. *Journal of Food Engineering*, 56: 233-236.
- Chang, S. S., Ostric-Matijasevic, B., Hsieh, O. A. L., and Huang, C. L. (1977). Natural antioxidants from rosemary and sage. *Journal of Food Science*, 42, 1102-1104.
- Cheftel, J. C. (1992). Effect of high hydrostatic pressure on food constituents – an overview. In C. Balny, R. Hayashi, K. Heremans, and P. Masson (Eds.), *High pressure and biotechnology*, Colloque Inserm: John Libbey Eurotext Ltd, 195-209.
- Cheng, C. L. and Koo, M. W. L. (2000). Effects of *Centella asiatica* on ethanol induced gastric mucosal lesions in rats. *Journal of Life Science*. 67, 2647-2653.

- Dong, U. L., Jiyong, P., Jungil, K. and Ick, H. Y. (1996). Effect of High Hydrostatic Pressure on the Shelf Life and Sensory Characteristics of *Angelica Keiskei* Juice. *Korean Journal of Food Science and Technology*, 28: 105-108.
- Gould, G. W. (1995). Homeostatic mechanisms during food preservation by combined methods, in *Food Preservation by Moisture Control: Fundamentals and Applications* (eds G.V. Barbosa-Canovas and J. Welti-Chanes), Technomic Publishing Co., Lancaster, PA, 397-410.
- Gow, C. Y., Hsin T. L. (1996). Comparison of High Pressure Treatment and Thermal Pasteurization Effects on The Quality and Shelf Lift of Guava Puree. *Int. Journal of Food Science and Technology*, 31, 205-213.
- Heremans, K., (1992). From Living Systems to Biomolecules. In: Balny C., Hayashi R., Hermans K., Masson P. (eds.), *High Pressure and Biotechnology*. John Libbey and Co. Ltd., London, 37-44.
- Heremans, K. (1995). High pressure effects on biomolecules. in D.A. Ledward, D.E. Johnston, R.G. Earnshaw, and A.P.M. Hasting (Eds.), *High pressure processing of foods* (pp. 81-97), Nottingham, England : Nottingham University Press.
- Honska, M., Strohalm, J., Kocurova, K., Totusek, J., Lefnerova, D., Triska, J., Vrhotova, N., Fiedleova, V., Holasova, M., Gabrovskaa, D. and Paulickoua, I. (2005). High Pressure and foods-fruit/vegetable juices. *Journal of Food Engineering*, in press.
- Hoover, D. G., Metrick, C., Papineau, A.M., Farkas, D. and Knorr, D. (1989). Biological effects of high hydrostatic pressure on food microorganisms. *Food Technology*, 43, 99-107.
- Horie, Y., Kimura, K., Ida, M., Yosida, Y. And Ohki, K. (1991). Jam Preparation by Pressurization. *Nippon Nogeikagaku Kaishi*, 65 (6): 975-980.
- Leadly, C. E. and Williams, A. (1997). High Pressure Processing of Food and Drink- An Overview of Recent Developments and Future Potential. In: *New Technologies*, Bull. No. 14, Mar., CCFRA, Chipping Campden, Glos, UK.
- Lopez-Malo, A., Palou, E., Barbosa-Canovas, G. V., Welti-Chanes, J., and Swanson, B. G. (1998). Polyphenoloxidase Activity and Color Changes During Storage of High Hydrostatic Pressure Treated Avocado Puree. *Food Research International*, 31(8), 549-556.
- 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. *Journal of Nutrition*, 5: 47-54.
- Parish, M.E. (1998). Orange Juice Quality After Treatment by Thermal Pasteurization and Isostatic High Pressure. *Lebensm. Wiss Technology*, 31, 439-442.
- Seyderhelm, I., Bogulawski, S., Michaelis, G. and Knorr, D. (1996). Pressure-Induced Inactivation of Selected Food Enzymes. *Journal of Food Science*, 60: 164-168.

- Tahiri, I., Makhlof, J., Paquin, P. and Fliss, I. (2006). Inactivation of food spoilage bacteria and *Escherichia coli* O157:H7 in phosphate buffer and orange juice using dynamic high pressure. *Food Research International*, 39, 98-105.
- Tewari, G., Jayas, D. S., and Holley, R. A. (1999). High pressure Processing of foods: An overview. *Science des Aliments*, 19, 619-661.
- Tsai, T. H., Tsai, P. J. and Ho, S. C. (2005). Antioxidant and Anti-inflammatory Activities of Several Commonly User Spices. *Journal of Food Science*, 70: C43-C49.
- Yen, G. C. and Lin, H. T. (1996). Comparison of High Pressure Treatment and Thermal Pasteurization Effects on the Quality and Shelf Life of Guava Puree. *Journal of Food Science and Technology*, 31: 205-213.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved