

เอกสารอ้างอิง

- กรณภาพร พินิจดี และรัชฎญรัตน์ แสนคำ. (2546). **ผักและผลไม้ (Vegetable and Fruits)**. ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม , E-Center for Food Safety.
- กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2548). **การควบคุมและป้องกันภาวะขาดวิตามินเอ. ในแนวทางส่งเสริมโภชนาการเด็กและเยาวชนในพื้นที่โครงการพัฒนาเด็กและเยาวชน [ระบบออนไลน์]**. แหล่งที่มา: <http://nutrition.anamai.moph.go.th/ไอโอคีน.pdf> [3 สิงหาคม 2548].
- เกษตรพลิกพื้นชาติ. (2545). **การเก็บรักษาผัก [ระบบออนไลน์]**. แหล่งที่มา: http://www.rakbankerd.com/agriculture/commerce/new_board01khtml [21 มีนาคม 2549].
- จันทร์เพ็ญ ชูประภาวรรม. (2540). **สถานภาพองค์ความรู้เกี่ยวกับเด็กเยาวชนและครอบครัวไทย [ระบบออนไลน์]**. แหล่งที่มา: <http://www.anamai.moph.go.th/factsheet> [3 สิงหาคม 2548].
- จำลอง เจียมจันรรจา. (2527). **มันเทศ.ในพฤกษศาสตร์พืชเศรษฐกิจ**. กรุงเทพฯ: ภาควิชาพืชไร่นา คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 52-54.
- เฉลิมเกียรติ โภสัววัฒนา และภัสรา ชวประดิษฐ์. (2539). **ผักบุงจีน [ระบบออนไลน์]**. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th/library/html/detail/vetgett/index.html> [3 สิงหาคม 2548].
- ชัชวดี ทองทาบ. (2547). **โครงการเสริมวิตามินซีธรรมชาติจากผลฝรั่งเพื่อส่งเสริมสุขภาพนักเรียน (ระดับประถมศึกษาและมัธยมศึกษา) [ระบบออนไลน์]**. แหล่งที่มา: <http://genad.obec.go.th/pj2.pdf> [16 สิงหาคม 2549].
- คาราวรรณ ทวีศักดิ์วรกุล. (2549). **ตำลึง [ระบบออนไลน์]**. แหล่งที่มา: <http://www.doaego.th/library/html/2549/1809/Ivygourd> [16 สิงหาคม 2549].
- ธนุศักดิ์ นามแก้ว. (2543). **รายงานเรื่อง การเปลี่ยนแปลงเบต้า-แคโรทีนและกรดแอสคอร์บิกในผักสดและในผักที่ผ่านกระบวนการ**. รายงานการวิจัย ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธรรมศักดิ์ ทองเกต. (2544). **หลักการปลูกผัก [ระบบออนไลน์]**. แหล่งที่มา: <http://www.ku.ac.th/e-magazine/january44> [16 สิงหาคม 2549].

- นันทวัน บุญยะประภัศร. (2534). การสกัดแยกและพิสูจน์เอกลักษณ์ของสารสำคัญจากสมุนไพร. ใน *วีณา จิรัชฌริยากุล (บก.), ยาและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ* (หน้า 99-136), กรุงเทพฯ: ภาควิชาเภสัชวินิจฉัย คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- นิธิยา รัตนปนนท์. (2545). *เคมีอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นิพนธ์ ไชยมงคล. (2546). *พริกหวาน/พริกยักษ์* [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://www.agric-prod.mju.ac.th/vegetable/File_link/pepper.pdf [13 มกราคม 2548].
- นิภา ใจเรือน. (2546). *สีสังอาหาร สีสังแห่งชีวิต*. *Health & Cuisine*, 3(26), 77-81.
- พรรณนิภา ชุมศรี. (2536). การสกัดแยกและตรวจวิเคราะห์สารสำคัญจากเนื้อเยื่อพืชสมุนไพร. ใน *อ้อมบุญ ล้วนรัตน์ (บก.), การสกัดและตรวจสอบสารสำคัญจากผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ* (หน้า 215-219), กรุงเทพฯ: ภาควิชาเภสัชวินิจฉัย คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- พัชราภรณ์ แสงโยจารย์. (2532). *การยืดอายุการเก็บรักษาผักบุงจีน (*Ipomoea aquatica* Forsk.)*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ระพีพรรณ ใจภักดี. (2544). *ผักใบ*. กรุงเทพฯ: แสงแดดเพื่อนเด็ก.
- ระพีพรรณ ใจภักดี. (2544). *ผักหัวและผักพีก*. กรุงเทพฯ: แสงแดดเพื่อนเด็ก.
- ระพีพรรณ ใจภักดี. (2544). *ผักผล*. กรุงเทพฯ: แสงแดดเพื่อนเด็ก.
- รัชภา แก่นสาร. (2542). *ชีวเคมี*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). นนทบุรี: โครงการสวัสดิการ สถาบันพระบรมชนก. หน้า 464-466.
- รุจิกรรณ์ พัฒนจันทร์. (2546). *ปริมาณแคโรทีนอยด์ในเนื้อมะม่วงโชนันต์ระหว่างการสุกและการเก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็ง*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิไลชู สุภากรง. (2546). *ดอก ผล ต้น ใบ*. นสพ.กรุงเทพฯธุรกิจ ฉบับวันที่ 9 พฤษภาคม.
- วิไล รังสาทอง. (2545). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- วีณา เชิดบุญชาติ. (2546). *ปลูกผักไทยได้ทั้งอาหารและยา*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์บ้านและสวน.
- วีระ วีระกุล และวุฒิชัย ศรีวิกรานต์โยธิน. (2546). *รายงานเรื่อง การสกัดสารจากมะเขือเทศ*. ภาควิชาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- วีระศักดิ์ สามิ. (2005). *แคโรทีนอยด์: โครงสร้างทางเคมีแลพกลไกที่มีผลต่อการทำหน้าที่ของร่างกาย*. *Srinakharinwirot Journal of Pharmaceutical Sciences*, 10(1), 58-66.
- สงชัย แซ่แต้. (2525). วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(เคมี). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สรจักร ศิริบริรักษ์. (2543). *พลังมหัศจรรย์ในอาหาร*. กรุงเทพฯ: เปรียวพริ้นติ้ง, หน้า 45-71.

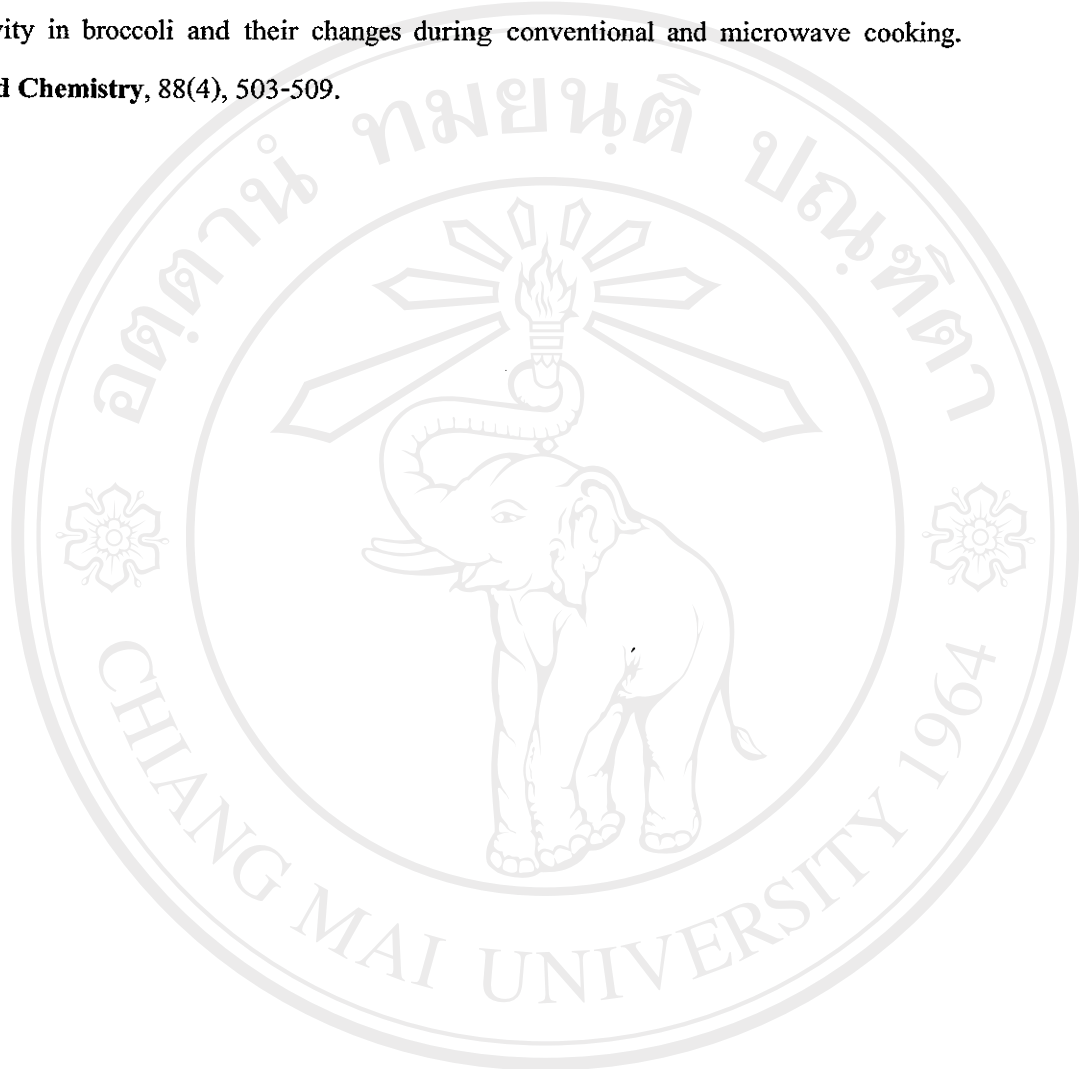
- สำนักงานส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 6 จังหวัดเชียงใหม่. (2548). **ผักทอง** [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://ndoae.go.th/article_1/article_008.html [21 มีนาคม 2549].
- สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดเชียงใหม่. (2543). **โครงการแก้ปัญหาภาวะทุพโภชนาการและโรคขาดวิตามินเอ อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่** [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://province.moph.co.th/chiangmai/VitAWebProj/index_vita.html [3 สิงหาคม 2548].
- สุชาติพิศ ภูมิประวดี. (2548). **กินตามสี อาหารเพื่อสุขภาพ 5 สี**. หมอชาวบ้าน, 27(316), 17-26.
- สุนทรีย์ สุทธิศิลป์. (2546). **รายงานเรื่อง การวิเคราะห์ปริมาณและคุณภาพสารเบต้า-แคโรทีนในผักเครื่องเคียง. ปัญหาพิเศษ โปรแกรมวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏเชียงราย**.
- สุภาภรณ์ กรัดทัพ. (2535). **รายงานเรื่อง การสกัดและตรวจสอบปริมาณสารอนุพันธ์ Carotenoid จากแครอท. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่**.
- สุมิตรา จันทร์เงา. (2544). **สวยด้วยผัก**. กรุงเทพฯ: ดอกหญ้า, หน้า 107-113.
- สุวิมล ไตรวิชัย. (2529). **เคมีในคหกรรมศาสตร์**. เชียงใหม่: คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, หน้า 175-180.
- แสงโสม สีนะวัฒน์. (2539). **สถานการณ์โรคขาดวิตามินเอในประเทศไทย** [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.anamai.moph.go.th/factsheet> [3 สิงหาคม 2548].
- แสงโสม สีนะวัฒน์. (2546). **แนวทางการแก้ไขปัญหาด้านโภชนาการของชาติโดยความร่วมมือกับภาคเอกชน** [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.inmu.manidol.ac.th/nuti46/technic> (3 สิงหาคม 2548).
- องค์การพิพิธภัณฑ์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ. (2547). **ประโยชน์ของสีกันในผักและผลไม้** [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.nsm.or.th/modules.php?name=News&file=print&sid=47> [20 เมษายน 2550].
- อ้อมบุญ ถ้วนรัตน์. (2536). **การสกัดและการตรวจสอบสารสำคัญจากผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ**. กรุงเทพฯ: ภาควิชาเภสัชวินิจฉัย คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- อาณัติ นิติธรรมยง. (2543). **อาหารเพื่อสุขภาพ**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แม่บ้าน จำกัด, หน้า 45-71.
- Almeida, L. B., Vanderlinde, D. W., and Sasaki, R. (2000). **Provitamin A of Raw and Cooked Brazilian Leaves. Cienc. Tecnol. Aliment.**, 20(2), 151-153.
- AOAC. (2002). **Official Methods of Analysis of AOAC International**. (17th ed.). Arlington, VA: Association of Official Analytical Chemists.

- Centro Internacional de Agricultura tropical. (2002). **Output 1 Genetic base of cassava related Manihot species evaluated and available for cassava improvement** [Online]. Available: http://www.ciat.cgiar.org/yuca/pdf/output_1.pdf [2004, April 25].
- Choi, M. H., Kim, G. H., and Lee, H. S. (2002). Effect of ascorbic acid retention on juice color and pigment stability in blood orange (*Cirtus sinensis*) juice during refrigerated storage. **Food Research International**, 35, 753-759.
- Cyanotech Corporation. (2002). **Analysis of Beta-Carotene and Total Carotenoids from Spirulina** [Online]. Available: <http://www.cyanotech.com> [2004, April 25].
- Delia-Irina, C., Toma, N., and Dorobanter, I. I. (2001). Spectral analysis used in the determination of β -Carotene from *Calendula Officinalis*. **Roum. Biotechnol. Lett.**, 6(6), 493-500.
- Helmenstine, A. M. (2003). **Chemistry of Autumn Leaf Color** [Online]. Available: http://chemistry.about.com/od/chemistryarticles/Chemistry_Articles_Features.htm [2007, March 20].
- Jaesveld, P. V., Marais, D. W., Harmse, E., and Rodriguez-Amaya, D. (2002). **Evaluation of the Retention of β -carotene in Boiled, Mashed Orange-Fleshed Sweet Potato** [Online]. Available http://www.cipotato.org/vitaa/Publications/ ALL_IVACG Title Port pvj.pdf [2004, April 25].
- Kay, B., Brownlee, L., Glover, A., and Ma, O. (1998). **The Effect of pH and heat on Vegetable pigment** [Online]. Available: <http://biofood.tripod.com> [2004, April 25].
- Kearsley, M. W., and Rodriguez, N. (1981). The stability and use of natural colours in foods: anthocyanin, β -carotene and riboflavin. **J. Food. Technol**, 16, 421-431.
- Lee, C. Y., Simson, K. L., and Gerber, L. (1989). Vegetables as a major vitamin A source in our diet. **New York Food and Life Sciences Bulletin**, 126, 1-10.
- Lee, H. S., and Castle, W. S. (2001). Seasonal changes of carotenoid pigments and color in Hamlin, Eartygold, and Budd Blood orange juice. **Journal of Agricultural & Food Chemistry**, 49, 877-882.
- Leffingwell, J. C. (1985). **Carotenoid as Flavor & Fragrane Precursors** [Online]. Available: <http://www.leffingwell.com/carotene.html> [2007, March 25].

- Lisiewska, Z., Kmiecik W., and Slupski, J. (2004). Contents of chlorophylls and carotenoids in frozen dill: effect of usable part and pre-treatment on the content of chlorophylls and carotenoids in frozen dill (*Anethum graveolens* L.), depending on the time and temperature of storage. **Food Chemistry**, 84, 511-518.
- Lyn Patrick, N. D. (2000). Beta-carotene: The controversy continues. **Alternative Medicine Review**, 5(6), 530-545.
- Marcela C., and Rodriguez-Amaya, D. B. (2004). Optimization of HPLC quantification of carotenoid in cooked green vegetables—Comparison of analytical and calculated data. **Journal of food Composition and Analysis**, 17, 37-51.
- Mathers, C. (2004). **Risk Assessment** [Online]. Available: http://www.gfmer.ch/Medical_education_en/PGC_RH2004/pdf/risk_assessment_mathers_CRA.pdf [2007, March 25].
- Niizu, P. Y., and Rodriguez-Amaya, D. B. (2005). New data on the carotenoid composition of raw salad vegetables. **Journal of food Composition and Analysis**, 18, 739-749.
- Num, M. D. (2004). **The Effects of Various Cooking Methods on the Sensory Qualities and Carotenoid Retention in Selected Vegetables**. College of Education and Human Sciences, University of Nebraska.
- Ong, B. L., and H'ng, S. C. (2004). **Storage And Cooking: What Actually Changed In Vegetables**. Department of Biological Sciences, The National University of Singapore.
- Rodriguez-Amaya, D. B. (2001). **A Guild to Carotenoid Analysis in foods**. Washington D.C.: ILSI press.
- Rodriguez-Amaya, D. B. (2003). **Enhancing the carotenoid levels of foods through agriculture and food technology** [Online]. Available: <http://foodafrica.nri.org> [2007, August 25].
- Rodriguez-Amaya, D. B., and Kimura, M. (2004). **Harvestplus Handbook for Carotenoid Analysis**. Washington D.C.: Harvestplus.
- Taungbodhitham, A. K., Jones, G. P., Wahlqvist, M. L., and Briggs, D. R. (1998). Evaluation of extraction method for the analysis carotenoid in fruits and vegetables. **Food Chemistry**, 63(4), 577-584.

The American Society for Nutrition. (2006). **Phytochemicals** [Online]. available:
<http://jn.nutrition.org/nutinfo/content/phyt.shml> [2007, february 25].

Zhang, D., and Hamazu, Y. (2004). Phenolics, ascorbic acid, carotenoid and antioxidant activity in broccoli and their changes during conventional and microwave cooking. **Food Chemistry**, 88(4), 503-509.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved