

## เอกสารอ้างอิง

เกียรติศักดิ์ ดวงมาลัย. 2535. การสกัดแอนโทไซยานินจากดอกอัญชัน (*Clitoria ternatea* L.).

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

คณาจารย์ภาควิชาเภสัชวินิจฉัย. 2534. ยาและผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ. ภาควิชาเภสัชวินิจฉัย คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.

จินตนาภรณ์ วัฒนธร, วิภาวี บุญกว้าง, สุภาพร มัชฌิมะประ, วิโรจน์ แก้วเรือง, สถาพร วงศ์เจริญวาน กิจ และธนศ จันทร์เทศ. 2551. ศักยภาพของผลหม่อนในการป้องกัน ลดการทำลายของ เซลล์ประสาท และความบกพร่องของความจำใน Alzheimer's Disease. รายงาน ผลงานวิจัยหม่อนไหม สถาบันหม่อนไหมแห่งชาติเฉลิมพระเกียรติ สมเด็จพระนางเจ้า สิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

จิรพรรณ กุลติลล, อุดม เกิดไพบูลย์, ไพแสง รักวานิช, วรพันธ์ กิตติอัมพานนท์, สมชาย เทพ ทานา, และสันติภาพ จินดาแสง. 2525. รายงานผลการวิจัยเรื่อง อุตสาหกรรมเกษตร และการพัฒนาเศรษฐกิจของท้องถิ่น : กรณีอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุกระป๋อง. ภาควิชาเศรษฐศาสตร์ และบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 152 น.

ญานี จินดามัง และปิยะวิทย์ ทิพรส. 2552. ความคงตัวของสารสีแอนโทไซยานินจากกาบกลีบ ดอกกระเจี๊ยบแดง (*Hibiscus sabdrafiffa* Linn.) ในผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวมูน. มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต, กรุงเทพฯ.

ธัญนิชา ไร่นากิจ. 2552. ซอร์ปชันไอโซเทอร์ม คุณภาพทางเคมี กายภาพ และอุณหภูมิกลาส ทรานซิชันของน้ำลำไยผง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ธิดิพันธ์ จันทพิมพ์. 2549. การเก็บรักษาหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (*Morus alba* var. Chiang Mai). การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นิโลบล ใจแก้ว. 2551. การพัฒนาเครื่องคั้นน้ำผึ้งผสมน้ำมะนาวเสริมเกสรดอกไม้จากผึ้ง. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ปีทมา พงษ์เกษ. 2552. การพัฒนาน้ำหม่อนสกัดเข้มข้น โดยวิธีการทำให้เข้มข้นแบบแช่เยือกแข็ง.

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ปีทมาภรณ์ สุขบุญพันธ์. 2546. ดัชนีการเก็บเกี่ยวของหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (*Morus alba*  
*var. Chiangmai*) ในและนอกฤดูการเก็บเกี่ยว. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร  
มหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์. 2545. กระบวนการผลิตน้ำผักผลไม้รวมผงโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบพ่น  
กระจายและไมโครเวฟสุญญากาศ. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ.

ธิดิพันธ์ จันทพิมพ์. 2549. การเก็บรักษาหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (*Morus alba var.*

*Chiangmai*). การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

มลศิริ วิโรทัย. 2540. ส่วนประกอบของอาหารเพื่อสุขภาพชนิดใหม่ๆ. *วารสารวิทยาศาสตร์,*  
13, 67-75.

วสันต์ นุ้ยภิรมย์. 2546. หม่อนรับประทานผลและการแปรรูป. สถาบันวิจัยหม่อนใหม่  
กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, เชียงใหม่.

ศิริวัฒน์ วงศิริ. 2529. ชีวิตวิทยาของผึ้ง. ฝ่ายวิจัยจุพาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ : ฟีนีเพล็บ  
ลิซซิง.

สงกรานต์ เรือนคำ. 2551. การพัฒนาการผลิตผลหม่อนในน้ำเชื่อมบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ร้อน  
ชนิดอ่อนตัว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
การอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

สมชาย จอมดวง, วสันต์ นุ้ยภิรมย์, สมโภชน์ ป้านสุวรรณ, เสาวนีย์ อภิญญาวัฒน์ และหทัย  
กาญจน์ นำภานนท์. 2550. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลหม่อนสุกพันธุ์เชียงใหม่.  
รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

สันติ ทิพยางค์ และวรวรรณ พันธุ์มนาวิน. 2544. เอกสารประกอบการประชุมเชิงปฏิบัติการ  
การทดสอบฤทธิ์ทางชีวภาพเบื้องต้น คณะวิทยาศาสตร์ จุพาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุภาพร มัชฌิมะปุระ, จินตนาภรณ์ วัฒนธร, นันทพร พันชโก, โกวิท ไชยสีวามงคล,  
วิโรจน์ แก้วเรือง, สดภาพร วงศ์เจริญกิจ และธเนศ จันทน์เทศ. 2551. ฤทธิ์ผลหม่อน  
ในการ ป้องกันการตายของเซลล์ประสาทจากพิษสุรา. รายงานผลงานวิจัยหม่อนใหม่  
สถาบันหม่อนใหม่แห่งชาติ เฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ  
สำนักงาน ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

สุรินทร์ บุญทราย. 2548. ผลของสายพันธุ์หม่อน ระยะความสุก และสายพันธุ์ยีสต์ ต่อคุณภาพของไวน์หม่อน. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุวดี โล่วิกรณ์. 2549. อาหารต้านอนุมูลอิสระกับสุขภาพ. วารสารศูนย์บริการวิชาการ, 3, 18.

อัครรรักษ์ สังข์ศิริพงษ์ และปิยาภรณ์ เข้มมชัยตระกูล. 2548. รายงานการวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำลูกหม่อนผงโดยวิธีการอบแห้งแบบโพรแมท. โครงการวิจัยอุตสาหกรรมสำหรับปริญญาตรี. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง.

Abarca, N.A., Campos, M.G., Avila-Reyes, J.A., Naranjo-Jimenez, N., Corral, J.H. and Gonzalez-Valdez, L.S. 2007. Antioxidant activity of polyphenolic extract of monofloral honeybee collected pollen from mesquite (*Prosopis juliflora*, Leguminosae). *Journal of Food Composition and Analysis*. 20, 119-124.

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. *Food Chemistry*. 89, 69-76.

Almeida, L.B., Lucila, C. P., Silvia, C., Ortrud, M.B. 2005. Chemical composition and botanical evaluation of dried bee pollen pellets. *Journal of Food Composition and Analysis* 18, 105 – 111.

AOAC. 2000. *Official Methods of AOAC International*. 17<sup>th</sup> ed. The Association of Official Analytical Chemists, Inc. USA.

Carr, R. L. 1965. Evaluating flow properties of solids. *Chemical Engineering.*, 72(2), 163-169.

Castaneda-Ovando, A., Pacheco-Hernandez, M., Elena, P., Jose, A. and Andres, C. 2009.

Chemical studies of anthocyanins. *Food Chemistry.*, 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. *Journal of Food Sciences and nutrition.*, 47, 299-317.

- Chen, P.N., Chu, S.C., Chiou, H.L., Kuo, W.H., Chiang, C.L. and Hsieh, Y.S. 2006. Mulberry anthocyanins, cyaniding 3-rutinoside and cyanidin 3-glucoside, exhibited an inhibitory effect on the migration and invasion of a human lung cancer cell line. *Cancer Letters*, (2), 248-259.
- Du, Q., Zheng and J., Xu, Y. 2008. Composition of anthocyanins in mulberry and their antioxidant activity. *Journal of Food Composition and Analysis*, 21, 390-395.
- 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. *Journal of Food Chemistry*, 108, 1039-1053.
- Frankel, E. N., Bosanek, C. A., Meyer, A. S., Kathryn Silliman, and Kirk, L. L. 1998. Commercial grape juices inhibit the *in vitro* oxidation of human low density lipoproteins. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 46, 834-8.
- Gross, J. 1987. Pigments in Fruits. London : Academic Press.
- Gutteridge, J.M.C. 1993. Invited review free radicals in disease processes: a complication of cause and consequence. *Free radical research communications*, 19, 141-58.
- Hannelie, H. and Sue, W. N. 2006. Nutritional content of fresh, bee- collected and stored pollen of *Alo greatheadii* var. *davyana* (Asphodelaceae). *Phytochemistry* 67, 1486- 1492.
- Huang, M.T.; Ho, C.T. and Lee, C.Y. 1992. ACS Symposium Series 507. Washington DC: American Chemical Society.
- James, K. P. and Roger, A. B. 2000. On powder flowability. *Pharmaceutical Technology*. 60-84.
- Middleton, J.R. and Kandaswami, C. 1994. Potential health-promoting properties of citrus flavonoids. *Journal of Food Technology*. 23, 115-119.
- Netfit Team. 2005. Vitamins. [Online]. Available <http://www.netfit.co.uk/vit3.htm> (14 May 2005)
- Nutrition Update. 2007. "Quercetin." [Online]. Available <http://jn.nutrition.org/ogi/content/abstract/137/11/2405> etoc. (25 January 2008).
- Nutrition Update. (2007). "Quercetin." [Online]. Available <http://jn.nutrition.org/ogi/content/abstract/137/11/2405> etoc. (25 January 2008).
- Packer, L., Hiramatsu, M. and Yoshikawa, T. (1999). Antioxidant Food Supplements in Human Health. USA Academic Press.

- Pietta, P. and Simonetti, P. 1999. Dietary flavonoids and interaction with physiological Antioxidant. *Journal of Food Supplement 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.
- Patricia, A. and Dan, E. 1978. Phenolic antioxidants of dried soybeans, *Journal of Food Science*. 43, 556-559.
- Ranganna, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Product*. New Delhi : Tata McGraw-Hill Publishing Company Inc.
- Roberfroid, M. B., Calderon, P. 1995. Free radicals and oxidation phenomena in biological systems. New York : Marcel Dekker.
- Ruiz, C. M. A., Lucía, C. E., Carlos, A., Raúl, G., Mario, M., Alicia, G. and Miguel, A.. 2009. Spray-drying of passion fruit juice using lactose-maltodextrin blends as the support material. *Brazilian Archive of Biology and Technology*. 52, 1011-1018.
- Steven, I.B. and Harry, S. 1997. Oxidants, Antioxidants and Free Radicals. Washington DC : Taylor & Francis.
- Waterman, P. G. and Mole, S. 1994. Analysis of Phenolic Plant Metabolites. Oxford : Blackwell Scientific Publications.
- Whiteman, M., and Guan, T. 2003. Antioxidant Actives of Some Tropical Fruits. Department of Biochemmistry, Faculty of Medicine, National University of Singapore.
- Xueming, Y., Liu, X., Xiao, G., Chen, W. and Wu, J. 2004. Quantification and purification of mulberry anthocyanins with macroporous resins. *Journal of Biomedicine and Biotechnology*. 5, 362-331.
- Yen, G.C. and Hsieh, G.L. 1997. Antioxidant effects on dopamine and related compounds. *Biosciene Biotechnology Biochemistry*. 61, 1646-1649.
- Zoecklein, B.W., Fugelsang, K.C., Gump, B.H., and Nury, F.S. 1995. Wine Analysis and Production. New York : Chapman & Hall.