

เอกสารอ้างอิง

กาญจน์ จันทร์ลอย, สามารถ เศรษฐวิทยา, นางมณฑา วงศ์มณีโรจน์ และรวี เสธฐภักดี. 2553.

“ความหลากหลายของสายพันธุ์พืชตระกูลส้ม.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

http://www.rdi.ku.ac.th/kasetresearch52/04-plant/kanchana/plant_00.html (17 ตุลาคม 2553).

กรมส่งเสริมการเกษตร. 2547. “เครื่องดื่มแปรรูปจากผลไม้.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.library.dip.go.th/muitim/edog> (15 กรกฎาคม 2554).

กองโภชนาการ. 2548. “สับปะรด” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.rakbankerd.com>

/agri (17 ธันวาคม 2552).

คณาจารย์. 2539. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จิราวรรณ ถูกจิตร์. 2554. การผลิตน้ำผลไม้เข้มข้นพร้อมดื่มจากน้ำมะเกี๋ยผสมน้ำหม่อนโดยเทคนิค

การระเหยภายใต้สุญญากาศ. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ชิดชัย ปัญญาสวรรค์, วิชัย หลุทัยชนาสนันต์, เพ็ญขวัญ ชมปรีดา, ปริศนา สิริอาษา และธีรารัตน์

สังขวาสี. 2547. การพัฒนาไซรัปเข้มข้นจากกล้วยหอมทองโดยการใช้น้ำเชื่อม. รายงาน

การวิจัยฉบับสมบูรณ์. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ร่วมกับ ภาควิชา

การตลาด คณะบริหารธุรกิจ ร่วมกับ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร และ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ทะนง ภัครัชพันธุ์. 2542. อุตสาหกรรมเครื่องดื่ม. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ทงศักดิ์ มณีวรรณ. 2544. มะเกี๋ยพืชในโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง จังหวัดลำปาง.

ทวีพร อนุจักร. 2530. การวิเคราะห์ลูกมะเกี๋ยงสุก (*Eugenia pinala* Roxb., Myrtaceae) ทางเคมี.

วิทยานิพนธ์ปริญญาเกศาสตรมหาบัณฑิต. เชียงใหม่ : คณะเกศาสตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นรินาม ก. 2554. “แตงโม ผลไม้ใช้ทำยา สรรพคุณและประโยชน์ของแตงโม.” [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา <http://www.healthmee.com/ForumId-65-ViewForum.aspx> (15 กรกฎาคม 2554).

นิรนาม ข. 2552. “การวิเคราะห์สารต้านอนุมูลอิสระ.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://pirun.ku.ac.th> (25 กรกฎาคม 2552).

ชิตพันธ์ จันทพิมพ์. 2549. การเก็บรักษาหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (*Morus alba* var. Chiangmai).

การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์บัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นวลศรี รักษิระธรรม และอัญญา เจนวิถีสุข. 2545. แอนติออกซิแดนซ์ : สารต้านมะเร็งในผัก
สมุนไพร. เชียงใหม่ : นพบุรีการพิมพ์.

นิธิยา รัตนปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

ปัฐมาภรณ์ กองเจริญ และ พราวไพลิน สุกใส. 2553. การผลิตน้ำมะเกี๋ยงสกัดเข้มข้นโดยเทคนิคการ
ทำให้เข้มข้นแบบแช่เยือกแข็ง. รายงานปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต คณะอุตสาหกรรม
เกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ปัทมา พงษ์เกษ. 2552. การผลิตน้ำหม่อนเข้มข้นโดยเทคนิคการทำให้เข้มข้นแบบแช่เยือกแข็ง.
วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พิชญ์อร ไหมสุทธิกุล. 2552. “ผลของสารสกัดจากเมล็ดมะเกี๋ยง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://utcc2.utcc.ac.th/academicweek/science/.pdf> (25 กรกฎาคม 2552).

พิมพ์ร ลีลาพรพิสิฐ. 2547. เครื่องสำอางธรรมชาติผลิตภัณฑ์สำหรับผิวหน้า. ภาควิชาเทคโนโลยี
เภสัชกรรม คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่: โอเดียนสโตร์.

ไพโรจน์ วิริยจารี . 2535. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส. ภาควิชาวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. 2549. “น้ำผลไม้รวมเข้มข้น.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://library.tisi.go.th> (25 กรกฎาคม 2552).

รัชนีภา นิลวรรณ และ สารีวรรณ สุขอร่าม. 2547. การศึกษาสภาวะที่
เหมาะสมในการสกัดแอนโทไซยานินจากกะหล่ำปลีม่วง. รายงานการวิจัยวิทยาศาสตร์
บัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิตย์. 2535. วิศวกรรมแปรรูปอาหาร : การถนอมอาหาร. กรุงเทพฯ:
โอเดียนสโตร์.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิตย์. 2544. วิศวกรรมแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอ. เอส.
พรินติ้งเฮาส์.

- วดี ชิวชนาสุนทร และ กัญญาภัค มั่งมี. 2548. การวิเคราะห์หาปริมาณวิตามินซี และ สารประกอบฟีนอลิกในน้ำมะเกี๋ยงหมัก. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- วงศ์ศิริ เข้มสวัสดิ์, พิทยา ใจคำ, รัชพล ไตรทิพย์ฟู และวชิระ จิระรัตนรังษี. 2549. คุณสมบัติของสารต้านอนุมูลอิสระในมะเกี๋ยงสดระหว่างการเก็บรักษาโดยวิธีแช่เย็น. โครงการวิจัย ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วสันต์ กันชะมูล. 2550. “การทำให้เข้มข้นโดยการแช่แข็ง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://202.44.47.77/tam/SubjectsbyWASAN/673352%20FoodProcessingII/freeze%20concentrati on.pdf> (10 มกราคม 2551).
- วสันต์ นุ้ยภิรมย์. 2546. หม่อนรับประทานผล และการแปรรูป. สถาบันวิจัยหม่อนไหม กรมวิชาการ เกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- วิกิพีเดีย. 2553. “สกุลส้ม” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://th.wikipedia.org/wiki> (17 ตุลาคม 2553)
- วิภาพรรณ พงษ์วิริยาทร. 2547. “กลุ่มวิจัยมาตรฐานสมุนไพร.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.gro.or.th> (16 ธันวาคม 2547).
- ศราวุธ คำภีระปาวงศ์. 2550. ผลของเอนไซม์ ชนิดน้ำตาล และชนิดเครื่องกลั่นต่อคุณภาพของสุรากลั่นจากส้มสายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศิริวรรณ สุทธิจิตต์ และสุวรรณา เวชอภิกุล. 2527. เอกสารประกอบการสอนกระบวนวิชาเภสัชเวท ชั้นสูง 2 เรื่อง สารประกอบฟีนอลิก. ภาควิชาเภสัชเวส คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศรีสุดา ห่อมระฤก. 2546. การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของมะเกี๋ยง. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. กลุ่มงานคุณค่าทางโภชนาการ กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม.
- สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. 2553. “น้ำผลไม้-สมุนไพร เครื่องดื่มดูแลสุขภาพ.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://nurse.hcu.ac.th/t6.html> (17 ตุลาคม 2553).
- สันติ ทิพยางค์. 2534. แอนโทไซยานินสีผสมอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- สันติ ทิพยางค์ และวรวรรณ พันธุมนาวิน. 2544. เอกสารประกอบการประชุมเชิงปฏิบัติการ การทดสอบฤทธิ์ทางชีวภาพเบื้องต้น. คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สาธิตา สรายุทธพิชัย. 2545. “สับปะรด” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.rakbankerd.com/Agriculture> (18 กุมภาพันธ์ 2545).
- สาวิตรี จันทรานุกรักษ์ และ อรุณรัศมี แสงศิลา. 2547. การพัฒนากรรมวิธีการผลิตและการประเมินอายุการเก็บรักษาน้ำมะนาวเข้มข้น. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42: สาขาประมง สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ลีทอน ลีเลียน. 2552. การผลิตน้ำผลไม้ผสมเข้มข้น โดยใช้เทคนิคการเข้มข้นแบบแช่เยือกแข็ง. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุวดี โลวีกรณ. 2549. อาหารต้านอนุมูลอิสระกับสุขภาพ. วารสารศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สงกรานต์ เรืองคำ และสมชายจอมดวง. 2550. การแปรรูปด้วยความร้อนต่อสารแอนติออกซิแดนต์ของผลหม่อนในน้ำเชื่อมในบรรจุภัณฑ์ทนร้อนชนิดอ่อนตัว. โครงการวิจัยภาควิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมชาย จอมดวง, วสันต์ นุ้ยภิรมย์, สมโภชน์ ป้านสุวรรณ, เสาวนีย์ อภิญญาวัฒน์ และหทัยกาญจน์ นำภานนท์. 2551. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลหม่อนสุกพันธุ์เชียงใหม่. โครงการวิจัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร่วมกับศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถเชียงใหม่ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สมชาย จอมดวง, วสันต์ นุ้ยภิรมย์, สมโภชน์ ป้านสุวรรณ, เสาวนีย์ อภิญญาวัฒน์ และหทัยกาญจน์ นำภานนท์. 2553. กระบวนการผลิตที่เหมาะสมของน้ำหม่อนสกัดเข้มข้นเสริมเกสรดอกไม้จาก ผึ้ง. โครงการวิจัยคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร่วมกับศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถเชียงใหม่ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- อนุพงศ์ ศิริเมืองมูล, ฤดีวรรณ สุขใจ และนภาพร ศิริวัฒนาวงศ์. 2547. การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและฤทธิ์ต้านแบคทีเรียของผักข่าเลือด. ใน รายงานการประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวง.

อนุพงษ์ ศรีเมืองมูล, ฤดีวรรณ สุขใจ, นภาพร ศิระวัฒนาวงศ์ และวชิระ จิระรัตน์รัมย์. 2549.

รายงานการวิจัยเรื่อง ผลของการแปรรูปโดยการใช้ความร้อนต่อคุณสมบัติของสารต้านอนุมูลอิสระในน้ำมะเข็ญ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

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. *J. Food Chem.*, 89; 69-76.

AOAC. 2000. Official Methods of AOAC International. 17thed. The Association of Official Analytical Chemists, Inc. USA.

AOAC, 2005. AOAC Official Method Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants and Wines pH Differential Method.

Atanassova M. and Christova Bagdassarian V. 2009. Determination of Tannins Content by Titrimetric Method for Comparison of Different Plant Species. *J. Univ. Chem. Technol. Metal.*, 44, 4: 413-415.

Benzie, I.F.F. and J.J. Strain. 1996. Ferric reducing ability of plasma (FRAP) as a measure of antioxidant power: The FRAP assay. *Anal. Biochem.*, 239: 70-76.

Brand-Williams, W., Cuvelier, M.E., & Berset, C. 1995. Use of free radical method to evaluate antioxidant activity. *J. Food. Sci. Technol.*, 28: 25-30.

Castaneda-Ovando, A., Pacheco-Hernandez, M., Elena, P., Jose, A. and Andres, C. 2009. Chemical studies of anthocyanins. *J. Food Chem*, 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. *J. Food Sci. Nutri.*, 47, 299-317.

Cordenunsi, B. R., Genovese, M., Nascimento, J., Hassimotto, N., Santos, R. and Lajolo, F.

M. 2005. Effects of temperature on the chemical composition and antioxidant activity of three strawberry cultivars, *J. Food Chem.*, 91; 113-121.

Duthie, G.G., Duthie, S.J. and Kyle, J.A.M. 2000. Plant polyphenols in cancer and heart disease: implications as nutritional antioxidants. *J. Nutri.*, 13, 79-106.

- Dzyubak, S. 2007. "Biologically active substances of several species of Goldenrod genus (Latin name Solidago)." [online]. Available <http://www.interdiscipline.org/Biochemistry/PhD.html> (September 24, 2007).
- 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. *J. Food Chem.*, 108: 1039-1053.
- Fellows, P. J. 1990. Food Processing Technology: Principle and Practice. London: Ellis Horwood, Ltd.
- FDA U.S. Food and Drug Administration, 2001. Bacteriological Analytical Manual (BAM). Center for Food Safety and Applied Nutrition. USA.
- Gutteridge, J.M.C. 1993. Invited review free radicals in disease processes: a complication of cause and consequence. *Free Rad Res Comm.*, 19, 141-58.
- Hudson, B. J. F. 1990. Food Antioxidants. London and New York: Elsevier Applied Science.
- Hartel, R.W. 1996. Ice crystallization during the manufacture of ice cream. *J. Food. Sci. Technol.*, 7, 315-321.
- Iland, P., Ewart, A., Sitters, J., Markides, A., and Bruer, N. 2000. Techniques for chemical analysis and quality monitoring during winemaking. Australia : Tony Kitchener Printing Pty Ltd.
- Jayaprakasha, G.K., Singh, R.P. and Sakariah, K.K. 2001. Antioxidant activity of grape seed (*Vitis vinifera*) extracts on peroxidation models in vitro. *J. Food Chem.*, 73; 285-290.
- Julian, E. W.; Hoeltz, M.; Alberto, H.; Isa Beatriz, D. 2008. Effect of processing stages of apple juice concentrate on patulin levels. *Food. Sci. Technol.*, 23, 522-589.
- Lazze, M.C., Savio, M., Pizzala, R., Cazzalini, O., Perucca, P., Scovassi, A.I., Stivala, L.A., and Bianchi, L. 2004. Anthocyanins induce cell cycle perturbations and apoptosis in different human cell lines. *J. Carcinogenesis.*, 25, 1427-1433.
- Liu, L., Miyawaki, O. and Hayakawa, K. 1999. Progressive freeze-concentration of tomato juice. *J. Food. Sci. Tech. Res.*, 5; 108-112.
- Manach, C., Mazur, A., and Scalbert, A. 2005. Polyphenols and prevention of cardiovascular diseases. *J. Current Opinion in Lipido.*, 16, 77-84.

- Marcus, R. 2003. *Physical Principle of Food Preservation*. Madison: University of Wisconsin.
- Meyer, A.S., Heinonen, M. and Frankel, E.N. 1998. Antioxidant interactions of catechin, cyanidin, caffeic acid, quercetin, and ellagic acid on human LDL oxidation. *J. Food Chem.*, 61; 71-75.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarinn. Sci. Technol.*, 26: 211–219.
- Nutrition Update. 2007. “Quercetin.” [Online]. Available <http://jn.nutrition.org/cgi/content/abstract/137/11/2405> etoc. (25 january 2011).
- Pietta, P. and Simonetti, P. 1999. Dietary Flavonoids and Interaction with Physiologic Antioxidant. *Food Supple. 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.
- Prior, R.L., Hoang, H., Gu, L., Wu, X., Bacchiocca, M., Howard, L., Hampsch-Woodill, M., Huang, D., Ou, B. and Jacob, R. 2003. Assays for hydrophilic and lipophilic antioxidant capacity (oxygen radical absorbance capacity (ORAC)) of plasma and other biological and food samples. *J. Food Chem.*, 51; 3273-3279.
- Ramos, F.A., Delgado, J. L., Basutista, E., Molales, A.L. and Duque, C. 2005. Changes in volatiles with the application of progressive freeze-concentration to Andes berry (*Rubus glaucus* Benth). *J. Food Eng.*, 69; 291-297.
- Re, R., Pellegrini, N., Proteggente, A., Pannala, A., Yang, M. and Rice-evans C. 1999. Antioxidant activity applying an improved ABTS radical cation decolorization assay. *Free Radic Biol Med.*, 26: 1231-1237.
- Siddharth, K. 2005. Freeze concentration of sugarcane juice in a jaggery making process. *J. Appli. Ther. Engi.*, 25; 2122-2137.
- Šircelj, H., Mikulič-Petkovšek, M. and Batič, F. 2010. Antioxidants in spring leaves of *Oxallis acetosella* L. *J. Food Chem.*, 123: 351-357.
- Virachnee, L., George, S., and John, C. 2004. The change of total anthocyanins in blueberries and their antioxidant effect drying and freezing. *J Biomed Biotechnol.*, 5; 248-252.
- Waterman, P. G. and Mole, S. 1994. *Analysis of Phenolic Plant Metabolites*. Oxford : Blackwell Scientific Publications.