เอกสารอ้างอิง

กาญจนารัตน์ ทวีสุข, มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด, ชิดชม วิทวัสวงศ์ และน้อย สาริกะภูติ. 2532. กุนเชียงจากเนื้อหมูผสมโปรตีนเกษตร. *วารสารอาหาร*. 19(1) : 1-7.

กาญจนารัตน์ ทวีสุข. 2546. *ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์*. เอกสารเผยแพร่. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

ดาวริน มหาพิรุณ, เกศนี กฤตยากีรณ และกรกช มาสะกี. 2539. *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาไขมันต่ำ*. โครงการการเรียนการสอนเพื่อเสริมประสบการณ์. คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544ก. *วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544ข. *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น*. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. *เคมีอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ

พรทิพย์ วิรัชวงค์. 2547. “อนุมูลอิสระ(Free radical)/สารต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidant).” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www..gpo.or.th/rdi/html/antioxidant.html (17 กรกฎาคม 2547)

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539ก. *หลักการเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เล่มที่ 2*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539ข. *อาหารกึ่งแห้ง*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด. 2539. กรดแอสคอร์บิค และกรดอิริทรอบิก / แอนติอ๊อกซิแดนท์. *วารสารอาหาร*. 26(1) : 7 – 13.

มูลนิธิโครงการหลวง. 2542. *พืชสมุนไพรเมืองหนาว*. เอกสารเผยแพร่. สำนักงานมูลนิธิโครงการหลวง. เชียงใหม่.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

มูลนิธิโครงการหลวง. 2548. *งานส่งเสริมการผลิตสมุนไพร*. เอกสารเผยแพร่. สำนักงานมูลนิธิโครงการหลวง. เชียงใหม่.

เยาวลักษณ์ สุรพันธพิศิษฐ์. 2536. *เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหาร ลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.

รังสรรค์ ชุณหวราภรณ์. 2548. “โลกแห่งสมุนไพร”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.bs.ac.th/rangsan/important.html (16 พฤษภาคม 2548)

รัตติกร ธเนศราภา. 2544. *การพัฒนาการผลิตลูกกวาดสมุนไพรชนิดแข็ง*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. 2540. *พืชเครื่องเทศและสมุนไพร*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.

ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2536. *หลักการวิเคราะห์อาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วิวัฒน์ หวังเจริญ. 2545. บทบาทของสารประกอบฟีนอลต่อสุขภาพ. *วารสารอาหาร*. 32(4) : 245-253.

วิไล รังสาดทอง. 2545. *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. กรุงเทพฯ.

ศิวาพร ศิวเวชช. 2546. *วัตถุเจือปนอาหาร เล่ม 1*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สนั่น ศุภธีรสกุล. 2540. *สมุนไพรจากผลิตภัณฑ์ของพืช*. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

สันติ ทิพยางค์. 2535. สารกันหืนสำหรับอาหาร. *วารสารอาหาร*. 22(2) :1-7.

สันติ ทิพยางค์ และคณะ. 2544. *การประชุมเชิงปฏิบัติการการทดสอบฤทธิ์ทางชีวภาพเบื้องต้น : Antioxidant screening test*. คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.

สายสนม ประดิษฐดวง. 2542. *เครื่องเทศและผลิตภัณฑ์*. เอกสารการสอนชุดวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น หน่วยที่ 1-7. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี. 284-350.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2532. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม : กุนเชียง* มอก. 932 – 2532. กระทรวงอุตสาหกรรม กรุงเทพฯ.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Aksu, M. I and Kaya, M. 2005. The effect of ∝-tocopherol and butylated hydroxyanisol on the colour properties and lipid oxidation of kavurma, a cooked meat product. *Meat Sci* . 71 : 277-283.

Allen, J.C. and Hamilton, R.J. 1994. *Rancidity in Food*, 3rd ed. Blackie Academic and Professional, Chapman and hall. London. UK.

Abdalla, E.A. and Roozen, P.J. 1999. Effect of plant extract on the oxidative stability of sunflower oil and emulsion. *Food Chem*. 64 : 323-329.

Akoh, C.C. and Min, D.B. 1998. *Food Lipids, Chemistry, Nutrition, and Biotechnoly*. Marcel Dekker Inc., New York. USA.

Amakura, Y., Umino, Y., Tsuji, S., Ito, H., Hatano, T., Yoshida, T. and Tonogai, Y. 2002. Constituents and their antioxidative effects in eucalyptus leaf extract used as a natural food additive. *Food Chem*. 77 : 47-56.

AOAC. 2000. *Official Methods of Analysis of AOAC International*,17 th ed. AOAC International. Maryland. USA.

Bitzane, G and Dalaine, K. 2000. Potential antioxidant benefits of sage, thyme, rosemary and alpha –tocopherol at sensoty acceptable levels on shelf stability of cottonseed oil.[Online]. Available.http://www.dbonline.lib.cm.ac.th/dao/detail.nsp (28 June 2003).

Bracco, U., Loliger, J. and Viret , J-L. 1981. Production and use of natural antioxidant**.** *J. Am. Oil Chem. Soc*. 58 : 686-690.

Buck, D.F. 1990. Antioxidant, pp.73-98. *In* R.J. Price (ed.). *Ingredient Technology*. IFT Short Course. California.

Chang, S.S., Ostric-Matijasevic, B., Hsieh, O.A.L. and Huang, C.L. 1977. Natural antioxidant from rosemary and sage. *J. Food Sci*. 42 : 1102.

Chen, Q., Shi, H. and Ho, C.T. 1992. Effect of rosemary extract and majar constituents on lipid oxidation and soybean lipoxygenase activity. *J. Am. Oil. Chem. Soc*. 69 : 999 –1002.

Chipault, J.R., Mizuno, G.R., Hawkins, J.M.and Lundberg, W.O. 1952. The antioxidant natural spices. *Food Res. Technol*. 17 : 46-55.

Chipault, J.R., Mizuno, G.R., and Lundberg, W.O. 1956. The antioxidant properties of spices in foods. *Food Technol*. 10 : 209 – 211.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Chi-Tang, H., Toshihiko, O., Mou-Tuan, H., and Robert, T.R. 1994. *Food Phytochemicals for Cancer Prevention II*. American Chemical Society, Washington DC. USA.

Coronado, S.A., Trout, G.R., Dunshea, F.R. and Shah, N.P. 2002. Antioxidant effects of rosemary extract and whey powder on the oxidative stability of wiener sausages during 10 months frozen storage. *Meat Sci*. 62 : 217-224.

Cort, M.W. 1974. Heamoglobin peroxidation test screens antioxidant. *Food Technol*. 50(10) : 54-99.

Dapkevicius, A., Van Beek, T.A., Lelyveld, G.P., Veldhuizen, A.V., Groot,A.D., Linssen, A.P.H. and Venskutonis,R. 2002. Isolation and structure elucidantion of radical scavengers from *Thymus vulagaris* Leaves**.** *J. Nat. Prod*. 65 : 892 – 896.

Djenane, D. Sanchez-Escalante, A. Beltran, J.A. Roncales, P. 2003. Extension of the shelf life of beef steaks packaged in a modified atmosphere by treatment with rosemary and displayed under UV- free lighting. *Meat Sci*. 64 : 417-426.

Farag, R.S., Badei, A.Z. M.A. and Baroty, G.S.A. 1989a. Influence of thyme and clove essentiall oils on cottonseed oil oxidation. *J. Am. Oil Chem. Soc*. 66 (6) : 800-804.

Farag, R.S., Badei, A.Z.M.A., Hewedi, F.M. and Elbarory, G.S.A. 1989b. Antioxidant activity of some spice essential oil on linoleic aicd oxidation in aqueous media. *J. Am. Oil Chem. Soc*. 66 : 792-799.

Fernandez-Lopez, J., Zhi, N., Aleson-Carbonell, L., Perez-Alvarez, J.A. and Kuri, V. 2005. Antioxidant and antibacterial activities of matural extracts: application in beef meatballs. *Meat. Sci.* 69 : 371-380.

Food and Agriculture Organization of the United Nation. 1986. *Manuals of Food Quality Control Food : Analysis Adulteration and Tests of Indentify*. pp159-161.

Fukumoto, L.R. and Mazza, G. 2002. Assessing antioxidant and prooxidant activities of phenolic compound. *J. Agric. Food Chem.* 48 : 3597 – 3604.

Gerard, D. Quirin, K. W. and Schwarz, E. 1995. CO_2 extracts from rosemary and sage. *Food - marketing & Technology.* 9(5) : 46-55.

Guntemsperger, B. , Hammerli-Meier,D. E. and Escher, F. E. 1998. Rosemary extract and precooking effect on lipid oxidation in heat- sterilized meat. *J. Food Sci.* 63 (6) : 955-957.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Heath, H.B. 1978. Flavor Technology : *Profiles, Products, Application*. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.

Heidelbaugh, N.D., Yeh, C.P. and Karel, M. 1971. Effects of model system composition on autoxidation of methyl linoleate. *J. Agri. Food Chem*. 19 : 140-142.

Hettiarachchy, N.S., Glenn, K.C., Gnanasambandam, R. and Johnson, M.G. 1996. Natural antioxidant extracts from fenugreek (*Trigonella foenumgraecum*) for ground beef patties. *J. Food Sci*. 61 : 516-519.

Hopia, A.I., Huang, S.W., Schwarz, K., German, J.B., Frankel, E.N. 1996. Effect of different lipid systems on antioxidant activity of rosemary constituent carnosol and carnosic acid with and with out ∝-tocophenol. *J. Agric. Food Chem*. 44 : 2030-2036.

Hudaib, M., Speroni, E., Pietra, A.M.D. and Cavrini, V. 2002. GC/MS evaluation of thyme (*Thymus vulgaris* L.) oil composition and variations during the vegetative cycle. *J. Pharm. Bio. Anal*. 29 : 691-700.

Hudson, B.J.F. 1990. *Food Antioxidant*. Elsevier Science Publishing Company Inc., New York. USA.

Inatani, R., Nakatani, N., Fuwa, H. and Seto, H. 1982. Structure of a new antioxidative phenolic diterpene isolated from rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.). *J. Agric. Biol. Chem.* 46(6) :1661-1666

Iriarte, J., Villanueva, M.R., Iturri, J.M. 1992. Comparative study of antioxidants in meat products. Effects of substitution with extract of rosemary. *J. Alimentacion -Equipos - y-Tecnologia.* 11(3) : 87– 92.

Iverson, F. 1999. In vivo studies on butylated hydroxyanisole. *Food Chem. Toxicol*. 37(9) : 993-997.

Johnson, D.E., Knight, M.K. and Ledward, D.A. 1992. *The Chemistry of Muscle-base Foods*. Royal Society of Chemistry, Cambridge, UK.

Joseph A. M. and Anthony T.T. 1995. *Food Additive Toxicology*. Marcel Dekker Inc., New York, USA.

Kahl, R. and Kappus, H. 1993. Toxicology of the s ynthetic antioxidants BHA and BHT in comparison with the natural antioxidant vitamin E. *Zeitschrift fuer Lebensmitted Untersuchunng and Forschung*. 196(4) : 329 – 338.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Keville, K. 1991. *The Illustrated Herb Encyclopedia*. Michael Friedman Publishing Group Inc., USA.

Kuo, J.C. and Ockerman, H.W. 1985. Effect of salt, sugar and storage time on microbiological, chemical and sensory properties of chinese style dried pork. *J. Food Sci*. 50 : 1384-1387.

Lee, K-G. and Shibamoto, T. 2002. Determination of antioxidant potential of volatile extract isolated from various herbs and spices. *J. Agric. Food Chem*. 50 : 4947-4952.

Lees, R. and Jackson, F.B. 1973. *Sugar Confectionery and Chocolate Manufacture*. Clarke, Dodle & Brendon Ltd., Plymouth. UK.

Liu, Q., Lanari, M.C. and Schaefer, D.M. 1995. A review of dietary vitamin E supplementation for improvement of beef quality. *J. Anim. Sci*. 73 : 3131-3140.

Lu, Y. and Foo, L.Y. 2001. Antioxidant activities of polyphenols from sage (*Salvia officinalis*). *Food Chem*. 7 : 197– 202.

Madhavi, D.L., Deshpande, S.S., Salunkhe, D.K. 1996. *Food Antioxidant Technological, Toxicological and Health Perspectives*. Marcel Dekker Inc., New York. USA.

Man, C.M.D. and Jones, A.A. 1994. Shelf – Life Evaluation of Food. Chapman and Hall, London. USA.

Masada, Y. 1976. *Analysis of Essential Oils by Gas Chromatograpy and Mass Spectrometry* . John Wiley & Sons Inc., New York. USA.

Merory, J. 1968. *Food Flavorings Composition Manufacture and Use*. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.

Mielnik, M.B., Aaby, K. and Skrede, G. 2003. Commercial antioxidants control lipid oxidation in mechanically deboned turkey meat. *Meat Sci*. 65 : 1147–1155.

Munne-Bosch, S. Alegre, L. Schwarz, K. 2000. The formation of phenolic diterpenes in Rosmarinus officinalis L. under Mediterranean climate. *Eur. Food Res. Technol*. 210:263-267

Nassu, R.T., Goncalves, L.A.G., Silva, M.A.A.P. and Beserra, F.J. 2003. Oxidative stability of fermented goat meat sausage with different levels of natural antioxidant. *Meat Sci.* 63 : 43-49.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Newall, C.A., Anderson, L.A. and Phillipson, J.D. 1996. *Herb Medicines*. CRC Press Inc., New York, USA.

Okamura, N., Fujimoto, Y., Kuwabara, S. and Yagi, A. 1994. High-performance liquid chromatographic determination of carnosic acid and carnosol in *Rosmarinus officinalis* and *Salvia officinalis*. *J. Chromatogr*. 679 : 381-386.

Pearson, A.M. and Gillett, T.A. 1999. *Processed Meat*, 3th ed. Gaithersbury, Md. : Aspan. Maryland. USA.

Petersen, M. and Simmonds, M.S.J. 2003. Rosmarinic acid. *J. Phytocem*. 62 : 121-125.

Pizzocaro, F., Senesi, E. and Babbini, G. 1994. Protective effect of rosemary and sage on frozen beef hamburgers. *J. Industrie- Alimentari*. 33(324) : 289-294.

Pokorny, J., Yanishlieva, N. and Gordon, M. 2001. *Antioxidant in Food*. CRC Press Inc., New York. USA.

Prakash, V. 1990. *Leafy Spices.* CRC Press Inc., New York. USA.

Richheimer, S.L., Bernart, M.W., King, G.A., Kent, M.C. and Bailey, D.T. 1996. Antioxidant activity of lipid–soluble phenolic diterpenes from rosemary. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 73 : 507-514.

Roberfroid, M.B. and Calderon, P.B. 1995. *Free Radical and Oxidation Phenomena in Biological Systems*. Marcel Dekker Inc., New York, USA.

Saenz–Lopez, R., Fernandez–Zurbano, P. and Tena, M.T. 2002. Capillary electrophoretic separation of phenolic diterpenes from rosemary. *J. Chromatogr A.* 953 : 251-256.

Shahidi, F. and Naczk, M. 1995. *Food Phenolic*. Technomic Publishing Company Inc., USA.

Tamano, S., Hirose, M., Tanake, H., Hagiwara, A. and Shirai, T. 1998. Variation in susceptibility to the induction of forestomach tumors by butylated hydroxyanisole amomg rats of different strain. *Food Chem. Toxicol*. 36(4) : 299-304.

Thorsen, A.P. and Hidebrandt, K.S. 2003. Quantitative determination of phenolic diterpenes in rosemary extracts : Aspects of accurate quantification. *J. Chromatogr.* 995 :119– 125.

Tyman, J.H.P. 1999. *Lipid in Health and Nutrition*. MPG Books Ltd., Cornwall.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Vardar-Unlu, G., Candan, F., Sokmen, A., Daferera, D., Polissiou, M., Sokmen, M., Donmez, E. and Tepe, B. 2003. Antimicrobial and antioxidant activity of essential oil and methanol extracts of *Thymus pectinatus* Fisch. et Mey. Var. *pectinatus* (*Lamiaceae*). *J. Agric. Food Chem.* 51 : 63-67.

Wang, F-S., Jiang, Y-N., Lin,C-W. 1995. Lipid and cholesterol oxidation in Chinese-style sausages using vacuum and modified atmosphere packaging. *Meat Sci*. 40 : 93-101.

Wang, M., Kikuzaki, H., Lin, C-C., Kahyaoglu, A., Huang, M-T., Nakatani, N. and Ho, C-H. 1999. Acetophenone glycosides from thyme (*Thymus vulgaris L.*). *J. Agric. Food Chem*. 47 : 1911 – 1914.

WHO. 1991. *WHO Technical Report Series 806: Evaluation of Certain Food Additives and Contaminants*. Thirty-seventh report of the joint FAO/WHO export committee on food additives. World Health Organization, Geneva. Switzerland.

Wu, J.W., Lee, M.H., Ho, C-H. and Chang, S.S. 1982. Elucidation of the chemical structures of natrural antioxidants isolated from rosemary. *J. Am. Oil Chem. Soc*. 59 : 339 -346.

Yanishlieva, N.V., Marinova, E.M., Gordon, M.H., Raneva, V.G. 1999. Antioxidant activity and mechanism of action thymol and carvacrol in two lipid systems. *Food Chem.* 64 : 59-66.

Yu, L., Scanlin, L., Wilson, J. and Schmidt, G. 2002. Rosemary extracts as inthbitors of lipid oxidation and color change in cooked turkey products during refrigerated storage. *J. Food Sci*. 67 : 582-585.

http://www.emdbiosciences.com/ docs/DISP/300267-000.gif (15 June 2005)

http://www.hort.purdue.edu/.../ images/large/sage5.jpg (15 June 2005)

http://www.hrt.msu.edu/course/ HRT204L/VEG_ID/Thyme.jpg (15 June 2005)

http://www.obs-nice.fr/ adoca/romarin.jpg (15 June 2005)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved