

เอกสารอ้างอิง

กรมควบคุมมลพิษ, กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 2545. ปรอต. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: ห้างหุ้นส่วนจำกัด ไคเดียมสแควร์.

กัลยา วานิชย์บัญชา. 2549. การวิเคราะห์สถิติขั้นสูงด้วย SPSS. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: บริษัทธรรมสาร จำกัด.

กัลยา อนุลักขณาปกรณ์, ดวงเพ็ญ ทมดิลก, บรรจง ชาวไร่, ยุวดี เมตตามเมธา, เย็นจิตร เตชะดำรงสิน, ชิตารัตน์ ปลื้มใจ และ จารีย์ บันสิทธิ์. 2547. การศึกษาฤทธิ์ต้านอักเสบของเจียวู้หลาน (*Gynostemma pentaphyllum* (Thunb.) Makino) ในหนูขาว. สถาบันวิจัยสมุนไพร กรมวิทยาศาสตร์ การแพทย์.

กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2538. เคมีน้ำตาล. กรุงเทพฯ: บริษัทชูการ์ คอนซัลแตนท์ (ไทยแลนด์) จำกัด.

คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. 2550. Glycoside. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.friedli.com/herbs/phytochem/glycosides.html> (30 มีนาคม 2550).

คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2549. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

คณิศจันทร์ สุราใหม่ และ คุณนิดา สากระจาย. 2550. การพัฒนากรรมวิธีการผลิตชาเขียวโดยใช้เทคโนโลยีไมโครเวฟเพื่อรักษาสารแอนติออกซิแดนท์. โครงการงานวิจัยวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

จารีย์ บันสิทธิ์ และ สุทธิดา ไชยราช. 2547. การสำรวจเบื้องต้นในการผลิตวัตถุดิบสมุนไพร ปัจจุบันในพื้นที่ จ. เชียงใหม่. สถาบันวิจัยสมุนไพร กรมวิทยาศาสตร์ การแพทย์.

จารย์ บันสิทธิ์ และ สุทธิดา ไชยราช. 2547. *Gynostemma pentaphyllum* (Thunb) MaKino – 3.
นนทบุรี: สถาบันวิจัยสมุนไพร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์.

ณัฐวี สิทธิไกรพงษ์. 2550. ประสิทธิภาพในการสกัดซาโปนินจากเถาวัลย์ (*Gynostemma pentaphyllum*) โดยใช้ไมโครเวฟและเทคนิคความดันสูง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ชนวรรณ แสงสุวรรณ. 2544. การบริหารการตลาด. กรุงเทพฯ: บริษัทเอ็กซ์เปอร์เน็ท จำกัด.

นันทกร บุญเกิด และ ลำไพโรจน์ ดิษฐวิบูลย์. 2544. คู่มือการแปรรูปองุ่นและผลไม้ต่างๆ เป็นแยมเจลลี่และน้ำผลไม้พร้อมดื่ม. นครราชสีมา: บริษัทออนไลน์ เบสท์ ดีไซน์ แอนด์ พรินต์ติ้ง จำกัด.

เพ็ญขวัญ ชมปรีดา. 2550. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภค. กรุงเทพฯ: ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ไพโรจน์ วิริยจारी. 2535. เครื่องดื่ม. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์ วิริยจारी, ตะวัน บุรีแก้ว และ กนิษฐา บุญสวัสดิ์. 2542. การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตชาจากเถาวัลย์หรืออมาชาชูรุ. รายงานความก้าวหน้าโครงการวิจัยการใช้ประโยชน์พืชสมุนไพรพื้นถิ่นในโครงการหลวง คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์ วิริยจारी. 2545. การประเมินทางประสาทสัมผัส. เชียงใหม่: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์ วิริยจारी. 2545. หลักการทางเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. พิมพ์ครั้งที่ 2. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

เย็นจิตร เตชะดำรงสิน, จารีย์ บันสิทธิ์ และ ธิดารัตน์ บุญรอด. 2543. การศึกษาคุณภาพสมุนไพร
 เหี่ยวกุ่มหลาน. นนทบุรี: สถาบันวิจัยสมุนไพร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์.

วีระศักดิ์ เชื้อมโนชาญ. 2547. การควบคุมคุณภาพเหี่ยวกุ่มหลาน. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัย
 เชียงใหม่.

วีระชัย มาศจมาดล และ ทศนีย์ เมฆอริยะ. 2542. ยาจีน. กรุงเทพฯ: บริษัท นานมี จำกัด.

ศิริวรรณ สุทธจิตต์. 2548. ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติเพื่อสุขภาพ. เชียงใหม่: ธนุชพรินติ้ง.

ศิวาพร ศิวเวชช. 2546. วัตถุเจือปนในอาหาร. นครปฐม: ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตร
 แห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สถาบันบัณฑิตวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไทย. 2537. สภาวะผลกระทบที่มีต่อคลอโรฟิลล์.
 [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://202.143.146.178/bio_variety/llichen/biochem.html
 (1 พฤศจิกายน 2551).

สถาบันวิจัยสมุนไพร. 2548. ปัญจันท์ *Gynostemma pentaphyllum* (Thunb.) Makino. นนทบุรี:
 1241 มิราคลัส.

สถาบันวิจัยสมุนไพร. 2551. ปัญจันท์ หรือเหี่ยวกุ่มหลานได้รับการประกาศยกย่องให้เป็นพืช

สมุนไพรแห่งชาติปี 2548. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://www.pentamarket.net/jiavscha.php> (1 กรกฎาคม 2551).

สุกิจ นววงศ์. 2548. วัตถุเจือปนอาหาร. กรุงเทพฯ: หจก. เอ็ม เทคดิง.

สุมาลี เหลืองสกุล. 2539. จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ: คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย
 ศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร.

อนุวัตร แจ่มชัด. 2549. สถิติสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการประยุกต์. กรุงเทพฯ: ภาควิชา
พัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

อัสวิทย์ ปัทมเวณ. 2541. ตามรอยน้ำตาล. กรุงเทพฯ: บริษัท ที.พี.พี. จำกัด

Akella, G.D., Henderson, S.A. and Drewnowski, A. 1997. Genetic sensitivity to 6-N-propylthiouracil (PRO) and sensory acceptance of soy products and Japanese green tea. *J. Am. Diet. Assoc.*, 97(9): A61.

AOAC. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC International. 17th ed. Arlington, VA: Association of Official Analytical Chemists.

Arichi, S., Takemoto, T. and Uchida, Y. 1985. Saponins of *Gynostemma pentaphyllum* as neoplasm inhibitors. *Patent-Japan Kokai Tokkyo Koho*, 60: 105, 627.

Ashurs, P.R. 1995. Production and Packaging of Non-carbonated Fruit Juices and Fruit Beverages. 2nd edn, London: Champman and Hall.

Attawish, A., Chivapat, S., Phadungpat, S., Bansiddhi, J., Techadhmrongsin, Y., Mitrijit, O., Chaora, I.B. and Chavalittumorong, P. 2004. *Chronic toxicity of Gynostemma pentaphyllum*. *Fitoterapia*, 75(6): 539- 551.

Beesley, P.M. 1990. Carbohydrate sugars in Formulation and Production of Carbonated Soft Drinks. Glasgow: Blackie Press.

Berger-Schunn, A. 1994. Practical Color Measurement. New York: Wiley.

Blumert, M. and Lui, J. 1999. Jiaogulan: China's Immortality Herb. U.S.A: Torchlight Publishing Inc, Badger, CA.

Bobeyko, V.A. and Kintia, P.K. 1996. Thermal behavior of steroidal glycosides, pp. 271-280. In Waller, G.R. and Yamasaki, K. Saponin Used in Food and Agriculture. New York: Plenum Press.

Bockelmann, V.B. and Bockelmann, V.I. 1998. Long-Life Products: Heat-Treated, Aseptically Packed: A Guide to Quality. Sweden: Fälvh & Hässler.

Branen, A.L., Davidson, P.M. and Salminen, S. 1990. Food Additives. New York: Marcel Dekker.

Camara, M., Diez, C. and Torija, E. 1995. Chemical characterization of pineapple juices and nectars Principle components analysis. *J. Food Chemistry*, 54: 93-100.

Chavalittumrong, P., Sriwanthana, B., Kijphati, R., Jitjuk, B., Treesangri, W., Phadungpat, S., Boonruad, T., Bandsiddhi, B. and Banjob, M. 2007. A phase I trial of *Gynostemma pentaphyllum* Makino in healthy volunteers. *J. Sci. Technol*, 29(Suppl. 1): 83-93.

Chen, Y., Ming, Y., Xiao, X. and Feng, G. 2007. Microwave-assisted extraction used for the isolation of total triterpenoid saponins from *Ganoderma atrum*. *J. food engineering*, 81: 162-170.

Cheeke, P.R. 2001. Glycoside: naturally occurring. [Online]. Available <http://els.wiley.com/search/glycoside> (26 April 2008).

China Pharmaceutical University. 1996. In: Yan Y-Q(ed.). Encyclopedia of Chinese Herbs. China: Vol. 2, 1st. China medicine, Science and Technology Publish.

Chou, S.C., Kwang, W.C., Hwang, J.S., Lu, W.T., Chu, L.L., Lin, J.D., Chang, H.J. and See, L.C. 2006. The add-on effects of *Gypenostemma pentaphyllum* on non alcoholic fatty liver disease. *Therapies in Health and Medicine*, 12(3): 34-39.

Cour, La. B., Molgaard, P. and Yi, Z. 1995. Traditional Chinese medicine in treatment of hyperlipidaemia. *J. Ethnopharmacol*, 14(2): 125-129.

Cui, J.F., Eneroth, P. and Bruhn, J.G. 1999. *Gynostemma pentaphyium*: identification of saponins and differentiation from Panax species. *J. Phar. Sci*, 8: 187-191.

Department of Medical Sciences. 2000. Thai Herbal Pharmacopoeia. Nonthabiri: Ministry of Public Health.

Drobna, Z. 2004. Selection of an astringency reference standard for the sensory evaluation of black tea. *J. Sensory Stud.*, 19(2): 119.

Eskin, N.A.M., Henderson, H.M. and Townsend, R.J. 1971. Biochemistry of Food. New York: Academic press.

Fuzzati, N. 2004. Analysis methods of ginsenosides. *J. Chromatography*, 812: 119-133.

Gacula, A.C. 1993. Design and analysis of sensory optimization. Food & Nutrition Press, Inc, Connecticut.

Guo, W.Y. and Wang, W.X. 1993. Cultivation and utilization of *Gynostemma pentaphyllum*. China: Publishing house of Electronic, Science and Technology University.

Han, MQ., Llu, JX. and Gao, H. 1995. Effects of 24 Chinese medicinal herbs on nucleic acid, protein and cell cycle of human lung adenocarcinoma cell. *Chung Kuo His I Chieh Ho Tsa Chih*, 15(3):147-149. [Abstract]

Haslam, E. 1989. Plant polyphenols. England: Cambridge University Press.

- He, X.L. (1987). Determination of total saponins in five leaf *Gynostemma (Gypenostemma pentaphyllum)*. *Zhong Cao Yao*, 18(10): 447-448.
- Henika, R.B. 1982. Use of response-surface methodology in sensory evaluation. *J. Food Technol*, 36: 96-101.
- Hu, R. 1999. *Food Product Design a Computer-aided Statistical Approach*. U.S.A: Technomic Publishing Company, Inc., Pennsylvania.
- Hu, L., Chen, Z. and Xie, Y. 1997. Dammarane-type glycoside from *Gypenostemma pentaphyllum*. *Phytochemistry*, 44(4): 667-670.
- Huang, K.C. 1999. *Pharmacology of Chinese Herbs*. (2nd ed). U.S.A: CRC Press.
- Hunt, R.W.G. 1991. *Measuring Color*. 2nd ed. England: Ellis Horwood Limited.
- Hostettmann, K. and Marston, A. 1995. *Saponin*. NY. U.S.A: Cambridge University.
- Hostettmann, K. and Marston, A. 1995. *Chemistry and Pharmacology of Natural Products: Saponins*. NY. U.S.A: Cambridge University.
- Kahkonen, M.P., Hopia, A.I., Vourela, H. J., Rauha, J.P., Pihlaja, K., Kujala T.S. and Heinonen, M. (1999). Antioxidant activity of plant extract containing phenolic compounds. *J. Agric. Food Chem*, 47: 3954-3962
- Kativa, M., Singhal, S., Jayram, V. and Pandit, B. 2006. Kinetics of degradation of saponins in soybean flour (*Glycine max.*) during food processing. *J. Food Engineering*, 76: 440–445.

Kawpinit, D. 1993. The pharmacological activities of *Gynostemma pentaphyllum* Makino. Chiangmai: [Thesis] Faculty of Graduate Studies, Chiangmai University.

KGTRI. 1991. Analytical methods of ginseng compounds. Korea: Research Institute.

Kimura, Y. Okuda, H. Arichi, S. and Takemoto, T. 1983. Effects of crude saponins of *Gynostemma pentaphyllum* on lipid metabolism. *Shoyakugaku Zasshi*, 37: 272–275.

Kiss, L. 1984. Testing Method in Food Microbiology. Elsevier, Amsterdam-Oxford.

Kotler, P., 1997. Marketing Management: Analysis, Planning, Implementation and Control. U.S.A.: 9th Edition, Upper Saddle: Prentice Hall International, N.J.

Kovittiyawong, K. 2005. Effects of tea processing on antioxidant agents in green tea. Thailand: Master of engineering. King Mongkut's University of Technology Thonburi.

Kuwahara, M., Kawanishi, F., Komiya, T. and Oshio, H., 1989. Dammarane saponins of *Gynostemma pentaphyllum* Makino. and isolation of malonylginsenosides- Rb1, -Rd, and malonylgypenoside. *V. Chem. Pharm. Bull*, 37: 135–139.

Kwon, J., Balenger, M.R., Pare, J. and Yaylayan, A. V. 2003. Application of the microwave-assisted process (MAPTM) to the fast extraction of ginseng saponin. *J. Food Research International*, 36: 491-498.

La Cour B., Molgaard P. and Yi Z. 1995. Traditional Chinese medicine in treatment of hyperlipidemia. *J. Ethnopharmacol*, 46(2): 125-129.

Lappalainen, R., Kearney, J. and Gibney, M. 1998. A pan EU survey of consumer attitudes to food, nutrition and health: an overview. *J. Food Quality and Preference*, 9: 467-478.

Lee, C. R., Whang, W. K., Shin, C. G., Lee, H. S., Han, S. T., Im, B. O. and Ko, S. K. 2004. Comparison of ginsenoside composition and contents in fresh ginseng roots cultivated in Korea, Japan, and China at various ages. *J. Food Sci. Technol.*, 36: 847-850.

Lee, W.C., Yusof, N.S.A. and Bahanin, B.S. 2006. Optimization conditions for hot water extraction of banana juice using response surface methodology (RSM). *J. Food Engineering*, 75: 473-479.

Li, L., Jiao, L. and Lau, B.H. 1993. Protection effect of gypenosides against oxidative stress in phagocytes, vascular endothelial cells and liver microsomes. *Cancer Biother*, 8(3): 263-272.

Liang, S.X. and Sun, Hw. 2002. Determination of six nutritional elements in Chinese herbal medicines by graphite furnace atomic absorption spectrometry. *Uang Pu Xue Yu Guang Pu Fen Xi*, 22(5): 847-849.

Lin, JM., Lin, CC., Chiu, H.F., Yang, JJ. and Lee, SG. 1993. Evaluation of the anti-inflammatory and liverprotective effects of *Anoectochilus formosanus*, *Ganoderma lucidum* and *Gynostemma pentaphyllum* in rats. *J. Chin Med*, 21(1): 59-69.

Marketing Knowledge and Wisdom Blog. 2008. แนวโน้มอาหารสุขภาพปี'51. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. <http://www.wiseknow.com/blog/2008/05/05/91/> (26 มกราคม 2552).

Masuda, T., Yonemori, S. and Nakata, M. 1999. Evaluation of antioxidant activity of environmental plants: activity of the leaf extracts from seashore plants. *J. Agri. Food Chem*, 47: 1749-1754.

Mattes, R.D. 1994. Influences on acceptance of bitter foods and beverages. *Physiology & Behavior*, 56: 1229-1236. [Abstract]

Meilgaard, M., Viville, G.V. and Carr, B.T. 1999. Sensory Evaluation Techniques. Florida: 3rd ed. CRC Press, Boca Raton.

Moure, A., Cruz, J.M., Franco, D., Dominuez, J.M., Sieino, J., Dominguez, H. and Nunez, M.J. 2001. Natural antioxidant from residual sources. *J. Food Chem*, 72: 145-171.

Nagai, M. and Lzawa, K. 1981. Two glycosides of a novel dammarane alcohol from *Gynostemma pentaphyllum*. *Chem Pharm Bull*, 29(3): 779-783.

Nindo, C.I., Sun, T., Wang, S.W., Tang, J. and Powers, J.R. 2003. Evaluation of drying technologies for retention of physical quality and antioxidants in asparagus (*Asparagus officinalis*, L.). *Lebensm-Wiss. Technol*, 36: 507-516.

Ohwi, J. 1965. Cucurbitaceae. *Flora of Japan*, 1: 846-848.

Ott, D.B., Edwards, C.L. and Palmer, S.J. 1991. Perceived taste intensity and duration of nutritive and non-nutritive sweeteners using time-intensity evaluations. *J. Food Science*, 56: 535-542.

Pangborn, R.M. 1967. Use and misuse of sensory measurement. *Food Quality*, 15: 7-12.

Park, YH. and Hong, YH. 1987. A study on the mineral contents of dolwoe tea (*Gynostemma pentaphyllum* Makino). *Hon guk Youngyang Siklyong Hakhoechi*, 16(2): 105-109.

Peryam, D.R. and Pilgrim, F.J. 1957. Hedonic scale method of measuring food preferences. *J. Food Sci*, 11(9): 9-14.

Philip, R. 2005. Chemistry and Technology of Soft Drinks and Fruit Juices. UK.: Blackwell Publishing Ltd.

Piacente, S. and Pizza, C. 1995. New Dammarane-type glucoside *Gynostemma pentaphyllum*. *J. Nat. Prod.*, 58: 512–519.

Ragazzi, E. and Veronese, G. (1973). Quantitative analysis of phenolic compounds after thin-layer chromatographic separation. *J. Chromatogr.*, 77: 369-375.

Redd, J.B., Hendrix, C.M. and Hendrix, D.L. 1986. Quality Control Manual for Citrus Processing Plants. Florida: Intercit Inc.

Resurreccion, A.V.A. 1998. Consumer Sensory Testing for Product Development. Maryland: Aspen Publishers, Inc.

Shibata, S., Fujita, M., Itokawa, H., Tanaka, O. and Ishii, T. 1962. The structure of panaxadiol: a saponin of Ginseng. *Tetrahedron Letters*, 419-422.

Shibata, S. 2001. Chemistry and Cancer Preventing Activities of Ginseng Saponins and Some Related Triterpenoid Compounds. *J. Korean Med Sci*, 16: S28-37.

Shu, Y.Y., Ko, M.Y. and Chang, Y.S. 2003. Microwave-assisted extraction of ginsenosides from ginseng root. *Microchemical Journal*, 74: 131–139.

Stein, L.J., Nagai, H., Nakagawa, M. and Beauchamp, G.K. 2003. Effects of repeated exposure and health-related information on hedonic evaluation and acceptance of a bitter beverage. *Appetite*, 40: 119-129.

Susan B. and Kristin Voelkl Finn. 1999. USING SPSS For WINDOWS Data Analysis and Graphics. United State of America. 2nd ed. Springer Science and Bussiness Media, Inc.

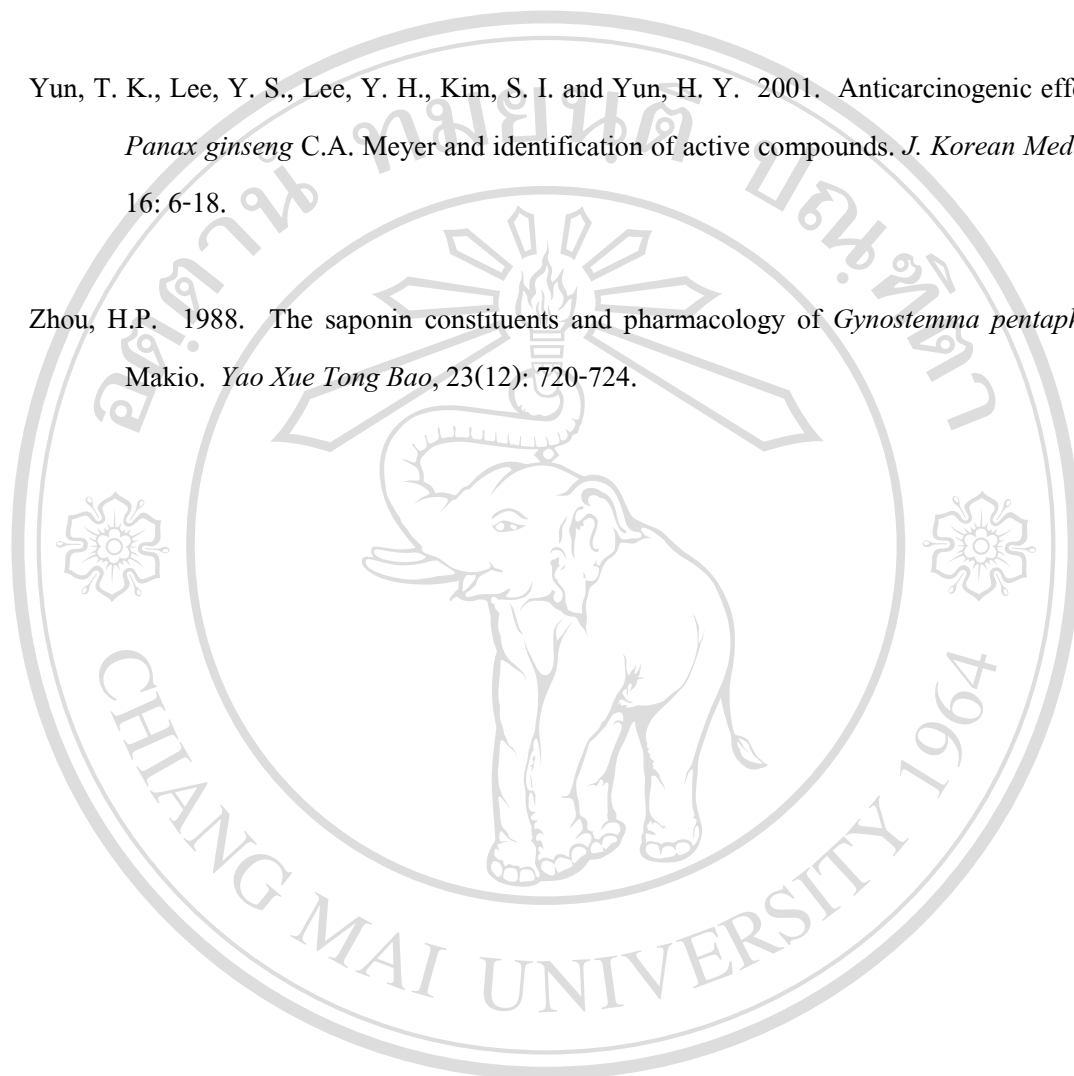
Tan, H., Lui, Z.L. and Lui, M.J. 1993. Antithrombotic effect of *Gynostemma pentaphyllum*. *Chung Kuo Chung His I Chieh Ho Tsa Chih*, 13(5): 278-280. [Abstract]

- Tanaka, O. and Kasai, R. 1984. Saponins of Ginseng and related plants. In: Herz, W., Griesebach, H., Kirby, G.W., Tamm, C., editors, Progress in the Chemistry of Organic Natural Products. *New York: Springer-Verlag*, 46: 1-76.
- Utama-ang, N. 2006. Development of Jiaogulan tea. Bangkok: Ph.D. Thesis, Kasetsart University.
- Utama-ang, N., Sutapat, K. and Prinyawiwatkul, W. 2007. Effecting Factor on Consumer Acceptance and Purchase Intention of Herbal Tea Using Logistic Regression. Research Path: Towards a Green and Happy Society, 23-25 November 2007, Chiang Mai University, Chiang Mai, Poster Presentation.
- Varnam, A.H. and Sutherland, J.P. 1994. Beverages Technology, Chemistry and Microbiology. England: Chapman & Hall.
- Vongsangnak, W., Gua, J., Chauvatcharin, S. and Zhong, J.J. 2004. Towards efficient extraction of notoginseng saponin from cultured cells of *Panax notoginseng*. *J. Biochemical Engineering*, 18: 115-120.
- Wang, C., Wang, X., Li, Y., Deng, S., Jiang, Y. and Yue, L. 1995. A preliminary observation of preventive and blocking effect of *Gynostemma pentaphyllum* (Thunb.) Makino on esophageal cancer in rats. *Hua His I Ko Ta Hsueh Hsueh Pao*, 26(4): 430-432. [Abstract]
- Wu, J., Lin, L. and Chau, F. 2001. Ultrasound-assisted extraction of ginseng saponin from ginseng roots and cultured ginseng cells. *J. Ultrasonics Sonochemistry*, 8: 347-352.
- Yau, N.J.N. and Huang, Y.J. 2000. The effect of membrane-processed water on sensory properties of Oolong tea drinks. *Food Quality and Preference*, 11: 331-339.

Yin, F., Hu, L. and Pan, R. 2004. Dammarane-type glycosides from *Gynostemma pentaphyllum*.
Chem. Phar. Bull, 52: 1440-1444.

Yun, T. K., Lee, Y. S., Lee, Y. H., Kim, S. I. and Yun, H. Y. 2001. Anticarcinogenic effect of
Panax ginseng C.A. Meyer and identification of active compounds. *J. Korean Med. Sci.*,
16: 6-18.

Zhou, H.P. 1988. The saponin constituents and pharmacology of *Gynostemma pentaphyllum*
Makio. *Yao Xue Tong Bao*, 23(12): 720-724.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved