

เอกสารอ้างอิง

- เกียรติศักดิ์ ดวงมัลย์. 2535. การสกัดแอนโทไซยานินจากดอกอัญชัน (*Clitoria ternatea L.*).
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- จิรพรรณ กุลติลก, อุดม เกิดไพบูลย์, ไพแสง รักวานิช, วรรณัท กิตติอัมพานนท์, สมชาย
เทพทานา, และสันติภาพ จินดาแสง. 2525. รายงานผลการวิจัยเรื่อง อุตสาหกรรมเกษตร
และการพัฒนาเศรษฐกิจของท้องถิ่น : กรณีอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุกระป๋อง.
ภาควิชาเศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ไทยลันนา ฟาร์มฟู้ด. 2551. “เกสรผึ้ง”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
[http:// www.thailanna.co.th](http://www.thailanna.co.th) (25 พฤศจิกายน 2551).
- ธนพล กิจพจน์ และศิริรักษ์ อินตะวงศ์. 2548. การพัฒนาน้ำเชื่อมลำไยเข้มข้น. โครงการวิจัย
วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธิดิพันธ์ จันทพิมพ์. 2549. การเก็บรักษาหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (*Morus alba* var.
Chiangmai). การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นริยา รัตนาปนนท์. 2549. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ
อาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิโลบล ใจแก้ว. 2551. การพัฒนาเครื่องคั้นน้ำผึ้งผสมน้ำมะนาวเสริมเกสรดอกไม้จากผึ้ง. การ
ค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปัทมา พงษ์เกษ. 2552. การพัฒนาน้ำหม่อนสกัดเข้มข้น โดยวิธีการทำให้เข้มข้นแบบแช่เยือกแข็ง.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปัทมาภรณ์ สุขบุญพันธ์. 2546. ดัชนีการเก็บเกี่ยวของหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (*Morus alba*
var. Chiangmai) ในและนอกฤดูการเก็บเกี่ยว. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข. 2543. เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท. กระทรวง
สาธารณสุข.

เพชรรัตน์ เฟื่องเจริญและอิสราภรณ์ พาณิชย์เจริญรัตน์. 2551. ผลกระทบของน้ำตาลและกรดซิตริกที่มี
มีผลต่อความเสถียรของแอนโทไซยานินในน้ำกระเจี๊ยบและน้ำอัญชัน. วิทยาศาสตร์การ
อาหารและโภชนาการ คณะสหกรณ์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

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

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535ก. วิธีทางอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ
อาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์ วิริยจารี . 2535ข. เครื่องดื่ม. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

มลศิริ วิโรทัย. 2540. ส่วนประกอบของอาหารเพื่อสุขภาพชนิดใหม่ๆ. วารสารวิทยาศาสตร์.
13:67-75.

เมธินี เห่าซึ่งเจริญ. 2551. วิศวกรรมอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. วิศวกรรมแปรรูปอาหาร:การถนอมอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรม
เกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร
ลาดกระบัง.

รุ่งอรุณ หอมดอก. 2545. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนกต้ามะม่วงสมุนไพรร. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร
มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วริพัทธ์ อารีกุล, กชรัตน์ วงศ์รัตน์ และ สิริพรรณ กิตติวรพัฒน์ 2552. ความคงตัวของแอนโทไซ
ยานินและความสามารถในการทำลายอนุมูลอิสระในน้ำบลูเบอร์รี่และบลูเบอร์รี่เข้มข้น.

เอกสารประกอบการประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 47:499-506.

วสันต์ นุ้ยภิรมย์. 2546. หม่อนรับประทานผลและการแปรรูป. สถาบันวิจัยหม่อนไหม

กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เชียงใหม่.

สงกรานต์ เรือนคำ. 2551. การพัฒนาการผลิตผลหม่อนในน้ำเชื่อมบรรจุในบรรจุภัณฑ์ทึบร้อน
ชนิดอ่อนตัว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ
อาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สถาบันอาหาร. 2547. หลักการผลิตและการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะปิดสนิทด้วยความร้อน.

กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ภรณ์ภทรสิน.

สีทอง ดีเลียนู. 2552. การผลิตน้ำผลไม้ผสมเข้มข้นโดยใช้เทคนิคการทำเข้มข้นแบบแช่เยือกแข็ง.

การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สันติ ทิพยางค์. 2534. แอนโทไซยานินสีผสมอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์

มหาวิทยาลัย.

สิริวัฒน์ วงษ์ศิริ และเพ็ญศรี ตั้งคณะสิงห์. 2529. ชีววิทยาของผึ้ง. กรุงเทพฯ: ฟีนีฟับบลิชซิง.

สุภาภรณ์ ตักกลาส. 2547. การแปรรูปและการศึกษาคุณสมบัติของน้ำส้มเข้มข้น. ภาควิชา
วิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชัยเจริญ.

สุรินทร์ บุญทราย. 2548. ผลของสายพันธุ์หม่อน ระยะความสุก และสายพันธุ์ยีสต์ ต่อคุณภาพ
ของไวน์หม่อน. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรม
เกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุวลี โลวีกรณ. 2549. อาหารต้านอนุมูลอิสระกับสุขภาพ. วารสารศูนย์บริการวิชาการ. 3:18.

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

สมชาย จอมดวง, วสันต์ นุ้ยภิรมย์, สมโภชน์ ป้านสุวรรณ, เสาวนีย์ อภิญญาวัฒน์ และหทัย
กาญจน์ นำภานนท์. 2551. การพัฒนาน้ำหม่อนสกัดเข้มข้นโดยวิธีการทำให้เข้มข้นแบบ
แช่เยือกแข็ง. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อนุพงษ์ ศรีเมืองมูล, ฤดีวรรณ สุขใจ, นภาพร ศิระวัฒนาวงศ์ และวชิระ จิระรัตนรังษี. 2548. ผลของ
การแปรรูปโดยการใช้ความร้อนต่อคุณสมบัติของสารต้านอนุมูลอิสระในน้ำมะเข็ญ.

โครงการวิจัยอุตสาหกรรมสำหรับปริญญาตรี ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ
อาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เอื้องพลอย ใจลังกา. การพัฒนาเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำผลหม่อน. วิทยานิพนธ์

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

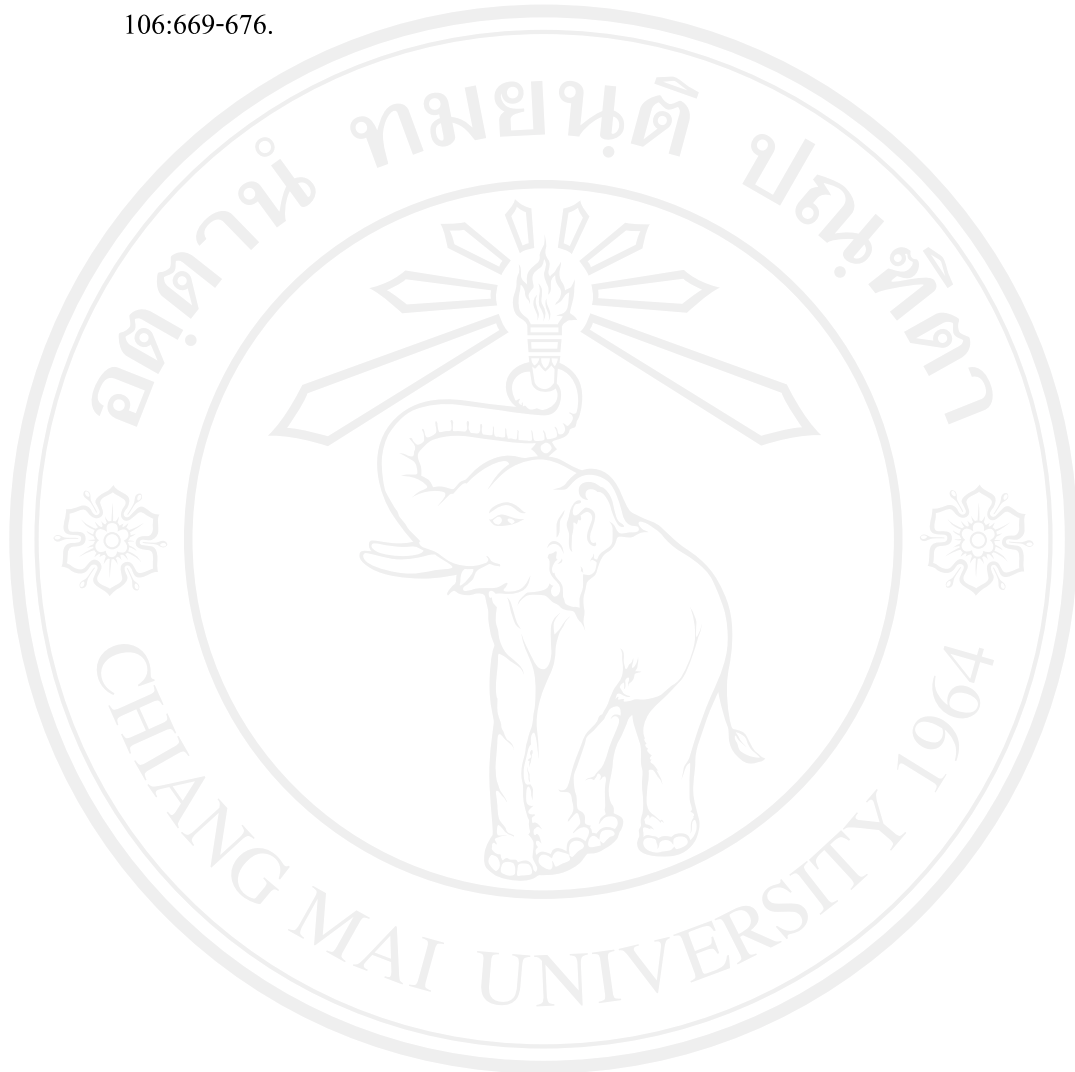
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- 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. *Journal of Food Chemistry*. 89:69-76.
- Almeiad, A. 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*. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemists, Inc. USA.
- Auddy, B., Ferreira, M., Blasina, F., Lafon, L., Arredondo, F., Dajas, F., Tripathi, P.C., Seal, T. and Mukherjee., B. 2003. Screening of antioxidant activity of three Indian medicinal plants, traditionally used for the management of neurodegenerative diseases. *Journal of Ethnopharmacol*. 84:131-138.
- Bacteriological Analytical Manual (BAM). 2001. U.S. *Food and Drug Administration*. Center for Food Safety and Applied Nutrition. USA.
- Brownmiller, C., Howard, L.R. and Prior, R.L. 2008. Processing and storage effect on monomeric anthocyanins, percent polymeric color, and antioxidant capacity of processed blueberry products. *Journal of Food Science*. 73:H72-H79.
- Castaneda-Ovando, A., Pacheco-Hernandez, M., Elena, P., Jose, A. and Andres, C. 2009. Chemical studies of anthocyanins. *Journal of Food Chemistry*. 113:859–871.
- Dominic, W.S. 1995. *Food Enzymes; Structure and Mechanism*. Chapman and Hall, UK.
- Du, Q., Zheng, J. and Xu, Y. 2008. Composition of anthocyanins in mulberry and their antioxidant activity. *Journal of Food Composition and Analysis*. 21:390-395.
- Duthie, G.G., Duthie, S.J. and Kyle, J.A.M. 2000. Plant polyphenols in cancer and heart disease: implications as nutritional antioxidants. *Journal of Nutrition*. 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. *Journal of Food Chemistry*. 108:1039-1053.

- Ercisli, S. and Orhan, E. 2006. Chemical composition of white (*Morus alba*), red (*Morus rubra*) and black (*Morus nigra*) mulberry fruits. *Journal of Food Science*.
Department of Horticulture, Faculty of Agriculture, Ataturk University.
- Harger, A., Howard, L.R., Prior, R.L. and Brownmiller, C. 2008. Processing and Storage Effects on monomeric anthocyanins, percent polymeric color, and antioxidant capacity of processed black raspberry products. *Journal of Food Science*. 73:H134-H140.
- Hannelie, A. and Sue, M. 2006. Nutritional content of fresh, bee- collected and stored pollen of *Aloe Greatheadii* var. *davyana* (*Asphodelaceae*). *Journal of Phytochemistry*. 67:1486-1492.
- Harborne, J. B. and Williams, C.A. 2000. Advances in flavonoid research since 1992. *Journal of Phytochemistry*. 55(6):481-504.
- HEALTH DD. 2005. *Bee pollen*. [Online]. Available from:
http://www.healthdd.com/article/article_preview.php?id=40 (21 December 2008)
- Hernandez, E., Raventos, M., Auleda, J.M. and Ibarz, A. 2009. Concentration of apple and pear juices. *Journal of Food Science and Emerging Technologies*. 86:494-500.
- Huang, D., Ou, B. and Prior, R.L. 2005. The chemistry behind antioxidant capacity assays. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53:1841-1856.
- Huang, M.T., Ho, C.T. and Lee, C.Y. 1992. ACS Symposium Series 507. Washington DC: American Chemical Society.
- Iland, P., Ewart, A., Sitters, J., Markides, A. and Bruer, N. 2000. *Techniques for Chemical Analysis and Quality Monitoring during Wine Making*. Australia: Tony Kitchener Printing Pty Ltd.
- Kammerer, R., Schillmoller, S., Maier, O., Schieber, A., and Carle, R. 2007. Colour stability of canned strawberries using black carrot and elderberry juice concentrate as natural colourants. *Journal of European Food Research and Technology*. 224:667-679.
- 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. *Journal of Carcinogenesis*. 25:1427-1433.
- Marcus, R. 2003. *Physical Principle of Food Preservation*. U.S.A.: Alexandria Publishing Company Inc.

- Middleton, J.R. and Kandaswami, C. 1994. Potential health-promoting properties of citrus flavonoids. *Journal of Food Technology*. 23:115-119.
- Manach, C., Mazur, A., and Scalbert, A. 2005. Polyphenols and prevention of cardiovascular diseases. *Journal of Current Opinion in Lipido*. 16:77-84.
- Nutrition Update. 2007. *Quercetin*. [Online]. Available <http://jn.nutrition.org/ogi/content/abstract/137/11/2405> etoc. (25 january 2008).
- Patricia, A. and Dan, E. 1978. Phenolic antioxidants of dried soybeans, *Journal of Food Science*. 43:556-559.
- Pietta, P. and Simonetti, P. 1999. Dietary Flavonoids and Interaction with Physiologic Antioxidant. *Journal of Food Supple in Human Health*. 20:283-308.
- Ranganna, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Product*. New Delhi : Tata McGraw-Hill Publishing Company Inc.
- Rapisarda, P., S. E. Bellomo, S. Fabroni and G. Russo. 2008. Juice quality of two new mandarine-like hybrids (*Citrus clementine* Hort. Ex Tan x *Citrus sinensis* L. Osbeck) containing anthocyanins. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56:2074-2078.
- Remy, S., Fulcrand, H., Labarbe, B., Cheynier, V. and Moutounet, M. 2000. First confirmation in red wine of products resulting from direct anthocyanin-tannin reaction. *Journal of Food Science Agriculture*. 80:745-751.
- Su, M.S. and Chien, P.J. 2007. Antioxidant activity, anthocyanins and phenolics of rabbiteye blueberry (*Vaccinium ashei*) fluid products as affected by fermentation. *Food Chemistry*. 104:182-187.
- Waterman, P. G. and Mole, S. 1994. *Analysis of Phenolic Plant Metabolites*. Oxford : Blackwell Scientific Publications.
- 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. *Journal of Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*. 61:1646-1649.

Zhang, Y., Hu, X.S., Chen, F., Wu, J.H., Liao, X.J. and Wang, Z.F. 2008. Stability and color characteristics of PEF-treated cyaniding-3-glucoside during storage. *Food Chemistry*. 106:669-676.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved