

เอกสารอ้างอิง

- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2549. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- ทรงศิริ วงศ์จิตตภิญโญ ชนิตา โชติรสเวทิน และศศิธร ตรงจิตภักดี. 2551. *ผลของชนิดตัวทำละลายที่ใช้สกัดต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด ฟลาโวนอยด์ทั้งหมด แอนโทไซยานินทั้งหมด และสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของเปลือกและเมล็ดองุ่น*. การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 47 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิตยา แซ่ลี. 2548. *เทคนิคการสกัดสารจากพืชสมุนไพรโดยอาศัยของไหลเหนือวิกฤต*. SWU. J. Pharm Sci. 10(1) : 83-93.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2543. *เคมีอาหาร*. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2545. *เคมีอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2548. *วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน*. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- นงลักษณ์ ให้พร. 2543. *สกัดแยกและศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของน้ำมันหอมระเหยจากใบพลู*. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พิน เกื้อกุล. 2544. *สารระนำรัฐภูมิปัญญาไทย*. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์สหมิตรพรินติ้ง. นนทบุรี.
- พิชญ์อร ไหมสุทธิสกุล. 2550. “สกัด ตัว พืชผักสมุนไพรทำสารกันเหี่ยวได้ผลดี ราคาถูก ลดต้นทุนการนำเข้า”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thaigreenagro.com/aticle.aspx?id=1510> (3 มีนาคม 2551).
- พรทิวี ธนสัมบัณณ์. 2548. *สารสกัดจากโรสแมรี่ เสด และทาร์ปีม เพื่อยับยั้งการเหี่ยว*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มณฑาทิพย์ ชุ่นฉลาด. 2539. *กรดแอสคอร์บิก และกรดอิริทโรบิก/แอนติออกซิแดนท์*. วารสารอาหาร. 26(1): 7-13.
- รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. 2540. *พืชเครื่องเทศและสมุนไพร*. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.

- วัชรวิ คุณกิตติ. 2551. “น้ำมันหอมระเหย” ด้านเต้านมวัวอีกเสบ ลดปนเปื้อนในอุตสาหกรรมนม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.chalermthaigoat.com/farm/modules/news/article.php?storyid=61> (3 มีนาคม 2551).
- วิวัฒน์ หวังเจริญ. 2545. บทบาทของสารประกอบฟีนอลต่อสุขภาพ. วารสารอาหาร. 32(4): 245-253.
- ศรายุทธ สมประสงค์. 2551. ผลของอุณหภูมิและการใช้น้ำมันทอดซ้ำต่อการดูดซับน้ำมัน เนื้อสัมผัสและสีของข้าวเกรียบกุ้งทอด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศิวพร ศิวเวช. 2546. วัตถุเจือปนอาหาร (เล่ม 1). พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. นครปฐม.
- สุทัศน์ สุระวัง นพพล เล็กสวัสดิ์ ชาติชาย โจนงนุช และเมธิณี เห่าซึ่งเจริญ. 2550. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การเปรียบเทียบปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระในส่วนต่างๆ ของลำไยมะม่วง และลิ้นจี่ทั้งสดและแปรรูป. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุเมธ บุญเกิด. 2552. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.gpo.or.th/rdi/html/Ultrasound.html> (28 พฤษภาคม 2552).
- ส่วนวิจัยเกษตรกรรม ฝ่ายวิชาการ ธนาคารกสิกรไทย. 2532. สมุนไพร. เอกสารวิชาการ. ปีที่ 10 ฉบับที่ 1.
- สงกรานต์ ภาคโชคดี. 2551. “เตือนภัย อาหารใช้น้ำมันทอดซ้ำ เสี่ยงมะเร็งสุดๆ ซี่ป่าทองโก๋ตัวดี”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.navy.mi.th/acdc/know.htm> (2 กรกฎาคม 2551).
- อรัญญา มโนสร้อย เกลิม จันท์สม และจิระเดช มโนสร้อย. 2551. ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนส ของน้ำมันหอมระเหยจากสมุนไพรไทยเพื่อใช้ทางเครื่องสำอาง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.scisoc.or.th/stt/28/web/content/M_13/M14.htm (3 มีนาคม 2551).
- อรัญญา มโนสร้อย. 2552. การเตรียมสารสกัดและน้ำมันจากสมุนไพรไทยโดยใช้ SCF และการกลั่น. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.ist.cmu.ac.th/researchunit/pcrnc/paper/seminar/302-309.pdf>. (1 มิถุนายน 2552).
- อุดมลักษณ์ สุขอัสตะ อุไรวรรณ ดิลกคุณานันท์ ณิชากร เจริญกุล ประภัสสร รักถาวร และสิริพร ศิริวรรณ. 2547. ประสิทธิภาพของสารสกัดพลูและน้ำมันพลูในการยับยั้งจุลินทรีย์ก่อโรคผิวหนังบางชนิด. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://kucon.lib.ku.ac.th/cgi->

bin/KUCON.exe?rec_id=009104&database=KUCON&search_type=link&table=mona
&back_path=/KUCON/mona&lang=thai&format_name=TFMON# (6 พฤศจิกายน
2553).

- โอภา วัชรคุปต์ ปรีชา บุญจุง จันทนา บุญชะรัตน์ และมาลีรักษ์ อัดดีสินทอง. 2550. *สารต้านอนุมูลอิสระ Radical Scavenging Agent*. โรงพิมพ์พี. เอส. พรินท์. กรุงเทพฯ.
- Akoh, C.C. and Min, D.B. 1998. *Food lipids, Chemistry, Nutrition and Biotechnoly*. Marcel Dekker Inc., New York. USA.
- Amonkar, A. J., Nagabhushan, M., D'Souza, A.V. and Bhide, S.V. 1986. *Hydroxychavicol: a new phenolic antimutagen from betel leaf*. Food and Chemical Toxicology. 24(12): 1321-1324.
- AOAC. 2000. *Official Method of Analysis*. 16th ed./ Rev.4. Association Official Analytical Chemistry International. Maryland.
- Boryana, T., Dorina, T. and Vassya, B. 2007. *Different extraction methods of biologically active compounds from propolis: a preliminary study*. Chemistry Central Journal. 1: 13-16.
- Chang, C.C., Yang, M.H., Wen, H.M. and Chern, J.C. 2002. *Estimation of total flavonoid content in propolis by two complementary colorimetric methods*. Journal of Food and Drug Analysis. 10: 178-182.
- Cottrell, S., Andrews, C.M., Clayton, D. and Powell, C.J. 1994. *The dose dependent effect of BHT (Butylated hydroxytoluene) on vitamin K-dependent blood coagulation in rats*. Food and Chemical Toxicology. 32(7): 589-594.
- Demopoulos, H.B., Pietronigro, D.D. and Seligman, M.L. 1983. *Journal of the American Oil Toxicol*. 2: 173-179.
- Gordon, M.H. and Roledig-Penman, A. 1999. *Antioxidant properties of flavonoids*. pp. 47-64. In J.H.P. Tyman (ed.). Lipids in Health and Nutrition. MPG Books Ltd., Cornwall.
- Hamilton, R.J. 1994. *The chemistry of rancidity in food*. pp. 1-21. In J.C. Allen and R.J. Hamilton (eds.). Rancidity in Food. Chapman and Hall, Suffolk.
- Henriette, s Herbal Homepage. 2001. [Online]. <http://www.henriettesherbal.com/pictures/p11/pages/piper-betle.htm> (2009, April 24).

- Ho, C.T., Chen, Q. and Zhou, R. 1996. *Flavor compounds in fats and oils*. pp. 83-88. In Y.H. Hui (ed.). *Bailey's Industrial Fat Products*. Vol. 1. General Applications. 5th ed., John Wiley and Sons, Inc., New York.
- Hudson, B.J.F. 1990. *Food Antioxidant*. Elsevier Science Publishing Company Inc., New York, USA.
- Iqbal, S. and Bhangar, M.I. 2007. *Stabilization of sunflower oil by garlic extract during accelerated storage*. *Food Chemistry*. 100: 246-254.
- IUPAC. 1979. *Standard methods for the analysis of oils, fats and derivatives*. 6th ed. International Union of Pure and Applied Chemistry. Great Britain.
- Iverson, F. 1999. *In vivo studies on butylated hydroxyanisole*. *Food Chemistry Toxicol.* 37(9): 993-997.
- Jadhav, S.T., Nimbalkar, S.S., Kulkani, A.D. and Madhavi, D.L. 1996. *Lipid oxidation in biological and food system*. pp. 5-64. In D.L. Madhavi, S.S. Deshpande and D.K. Sulnkhe (eds.). *Food Antioxidant: Technological, Toxicological and Health Perspectives*, Marcel Dekker, Inc., New York.
- Juntachote, T., Berghofer, E., Siebenhandl, S. and Bauer, F. 2007. *Antioxidant effect of added dried Holy basil and its ethanolic extracts on susceptibility of cooked ground pork to lipid oxidation*. *Food Chemistry*. 100: 129-135.
- 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 synthetic antioxidant BHA and BHT in comparison with the natural antioxidant vitamin E*. *Zeitschrift fuer Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung A*. 196(4): 329-338.
- Lai, S.M., Gray, J.I., Smith, D.M., Booren, A.M., Crackel, R.L. and Buckley, D.J. 1991. *Effect of oleoresin rosemary, tertiary butylhydroquinone, and sodium tripolyphosphate on the development of oxidative rancidity in restructured chicken nuggets*. *Journal of Food Science*. 56: 616-620.
- Lakshmi, A., Menuka, A. and Damisha, R. 2006. *Piper betle: a potential natural antioxidant*. *International Journal of Food Science and Technology*. 41(1): 10-14.

- Madhavi, D.L., Deshpande, S.S. and Salunkhe, D.K. 1996. *Food Antioxidant: Technological, Toxicological and Health Perspective*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Masuda, T., Yonemori, S., Oyama, Y., Takeda, Y., Tanaka, T., Andoh, T., Shinohara, A. and Nakata, M. 1999. *Evaluation of the antioxidant of environmental plants: activity of the leaf extracts from seashore plants*. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 47: 1749-1754.
- Miller, Dennis D. 1998. *Lipid Peroxidation*. Food chemistry: a laboratory manual. A Wiley-Interscience publication, USA.
- Nabasree, D. and Bratati, D. 2004. *Antioxidant activity of Piper betel L. leaf extract in vitro*. Food Chemistry. 88: 219-224.
- Nagabhushan, M, Amonkar, A.J., Nair, U.J., D'Souza, A.V. and Bhide, S.V. 1989. *Hydroxychavicol: a new anti-nitrosating phenolic compound from betel leaf*. Matugensis. 4(3): 200-204.
- Okubo, T., Nagai, F., Ushiyama, K. and Kano, I. 1997. *Contribution of oxygen radicals to DNA cleavage by quinine compounds derived from phenolic antioxidant, tert-butylhydroquinone and 2,5-di-tert-butylhydroquinone*. Toxicology Letters. 90(1): 11-18.
- Packer, L., Hiramatsu, M. and Yoshikawa, T. 1999. *Antioxidant food supplement in human health*. California: Academic Press.
- Peryam, D.R. and Pilgrim, F.J. 1957. *Hedonic scale method of measuring food preferences*. Food Technology. 11: 9-14.
- Pichaon, M., Maitree, S. and Rungnaphar, P. 2007. *Assessment of phenolic and free radical-scavenging capacity of some Thai indigenous plants*. Food Chemistry. 100: 1409-1418.
- Pichaon, M. 2008. *Phenolic antioxidants from betel leaf (Piper betel L.) extract obtained with different solvents and extraction time*. Journal of the University of Thai Chamber of Commerce. 2: 52-64.
- Premier group of industries. 2009. *Organic-Chemicals*. [Online]. <http://www.premierindiaa.com/organic-chemicals.html> (2009, April 24).
- Queensmary university of London. 2005. *Flavan*. [Online]. <http://www.chem.qmul.ac.uk/iupac/sectionF/misc/misc4.html> (2009, April 24).

- Rajalakshmi, D. and Narasimhan, S. 1996. *Food Antioxidant: sources and methods of evaluation*. pp. 65-86. In S.S. Despande, D.K. Salunkhe and D.L. Madhavi (eds.). *Food Antioxidant: Technological, Toxicological and Health Perspectives*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Rimando, A.M., Han, B.H., Park, J.H. and Cantoria, M.C. 1986. *Studies on the constituents of Philippine piper betel leaves*. *Archives of Pharmacol Research*. 9(2): 93-97.
- Schaefer, A., Komlos, M. and Seregi, A. 1975. *Biochem. Pharmacol.* 24: 1781-1786.
- Schuler, P. 1990. *Natural antioxidants exploited commercially*. pp. 99-100. In B.J.F. Hudson (ed.). *Food Antioxidants*. Elsevier Science Pub., Ltd., New York.
- Shahidi, F. 1997. *Natural Antioxidant: Chemistry, Health Effects and Applications*. AOCS Press, Illinois.
- Sherwin, E.R. 1978. *Oxidation and Antioxidants in fat and oil processing*. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 55(11): 809-812.
- Sherwin, E.R. 1990. *Antioxidants*. pp. 139-193. In Branen, A.L., David, P.M. Son and Salminen, S. (eds.). *Food Additives*. Marcel Dekker, New York.
- Shi, J., Mazza, G. and Maguer, M.L. 2002. *Functional Foods*. Florida: CRC Press.
- Simic, M.C., Jovanovic, S.V. and Niki, E. 1992. *Mechanisms of lipid oxidative process and their inhibition*. pp. 14-30. In A.J.St. Angelo (ed.). *Lipid Oxidation in Food*. American Chemical Society, Washington, D.C.
- Sipos, E.F. and Szuhaj, B.F. 1996. *Lecithins*. pp. 311-391. In Y.H. Hui (ed.). *Bailey's Industrial Fat Products*. Vol. 1. General Applications, 5th ed., John Wiley and Sons, Inc., New York.
- Stauffer, C.E. 1996. *Fats and oils: Practical Guides for The Food Industry*. American Association of Cereal Chemists, Inc., Minnesota.
- Stockwave online. 2554. ไฟเขียวขึ้นราคาน้ำมันปาล์ม 9บาท/ขวด. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.stockwave.in.th/hot-news/16479--9---.html> (26 มีนาคม 2554).
- Takahashi, O. 1992. p. 287. Cited by Madhavi, D.L. and Salunkhe, D.K. *Toxicological aspects of food antioxidants*. pp. 267-361. In D.L. Madhavi, S.S. Deshpande and D.K. Sulunkhe (eds.). *Food antioxidant: Technological, Toxicological, and Health Perspectives*. Marcel Dekker, Inc, New York.

- Tamano, S., Hirose, M., Tanaka, H., Hagiwara, A. and Shirai, T. 1998. *Variation in susceptibility to the induction of forestomach tumors by butylated hydroxyanisole among rats of different strain*. Food and Chemical Toxicology. 36(4): 299-304.
- Verhagen, H., Furher, C., Schutte, B., Bosman, F.T. and Blijham, J.C.S. 1990. p. 280. Cited by D.L. Madhavi and D.K. Salunkhe. *Toxicological aspects of food antioxidants*. pp. 267-361. In D.L. Madhavi, S.S. Deshpande and D.K. Sulunkhe (eds.). Food antioxidant: Technological, Toxicological, and Health Perspectives. Marcel Dekker, Inc, New York.
- Vichi, S., Castellote, A.I., Pizzale, L., Conte, L.S., Buxaderas, S. and Lopez-Tamames, E. 2003. *Analysis of virgin olive oil volatile compounds by headspace solid-phase microextraction coupled to gas chromatography with mass spectrometric and flame ionization detection*. Journal of Chromatography A. 983: 19-33.
- White, P.J. and Xing, Y. 1997. *Antioxidants from spices and legumes*. pp. 33-34. In F. Shahidi (ed.). Natural Antioxidant: Chemistry, Health effects and Applications. AOCS Press, Illinois.