

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. (2553). แอนโทไซยานิน. [ออนไลน์]: <http://siweb.dss.go.th/repack/fulltext/IR21.pdf>.
- จิตนิภา ศรีวัชรทรัพย์. (2557). ผลงานวิจัยข้าวโพดสีม่วง กว้างรางวัล Gold Award Thailand Research Expo. [ออนไลน์]: <http://www.kku.ac.th/news/v.php?q=0006805&l=th%20>
- จุฑามาศ ถิระสาโรช และ เฉลิมพล ถนอมวงศ์. (2558). การผลิตเครื่องดื่มน้ำเพื่อสุขภาพจากข้าวหอมชนิด. *วารสารวิทยาศาสตร์ มข.*, 43(3) : 395-402.
- ณิชา เบ็ญทินา, จิรวัดน์ พัศระ, อภิชาติ ศรีภักย์ และ เสาวลักษณ์ เข้มหมื่นอาจ. (2556). ผลของการปรับปรุงคุณภาพของเปลือกและซังข้าวโพดโดยใช้จุลินทรีย์และสารเคมีต่อการย่อยสลายในกระเพาะรูเมนของโคขาวลำพูน. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 44(1)พิเศษ, 43-46
- ดวงกมล สิมจันทร์, วิษุตา จันทรวพรชัย และวิชัย หลุทัยธนาสันดี. (2551). การสกัดแอนโทไซยานินจากข้าวเหนียวดำ. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร วันที่ 29 ม.ค. - 1 ก.พ. 2551.
- ทักษิณีย์ วัฒนชัยขงค์ และ สุวรัภย์ จันทรเทพนิมากุล. (2555). การประเมินคุณภาพของผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มจากกระเจียบแดงสกัดเข้มข้น. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 43(2)(พิเศษ), 661-664.
- ธมนวรรณ ปั่นแก้ว, กนกกาญจน์ หนองขุนสาร และ ศศิธร ไบฝ่อง. (2559). ปริมาณมอลโตเด็กซ์ทรินที่เหมาะสมในการผลิตเครื่องดื่มเชื่อมข้าวชนิดผง. *วารสารวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*, 1-10.
- ธีรพงษ์ เทพกรณ์. (2556). กาเทศินในชาเขียวและความคงตัวระหว่างเก็บรักษา. *วารสารวิทยาศาสตร์ มข.*, 41(1), 46-55.
- ธีรพงษ์ เทพกรณ์. (2550) . การศึกษาการเปลี่ยนแปลงชนิดและปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ (โพลีฟีนอล) ในระหว่างกระบวนการผลิตชาเขียวและชาอู่หลงของจังหวัดเชียงราย. รายงานการวิจัย, มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง.

- นิรมล อุดมอ่าง. (2543). วิธีการประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการ
พัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เนตรนภา เมยกลาง และเฉลิม เรื่องวิริยะชัย. (2557). การหาปริมาณสารประกอบฟีนอลิกและฤทธิ์
การต้านอนุมูลอิสระในเครื่องดื่มน้ำผลไม้. *วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับ
บัณฑิตศึกษา)*, 14(4), 69-79.
- น้ำค้าง สุขเกษ และสุจิตรา เรื่องเดชาวิวัฒน์. (2550). สกัดสารแอนโทไซยานินจากซังข้าวโพดไร่สี
ม่วงเพื่อเป็นสารแต่งสีอาหาร. รายงานผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
เขตพื้นที่พิษณุโลก.
- น้ำค้าง สุขเกษ, สุจิตรา เรื่องเดชาวิวัฒน์ และชรัชนี ทองฝึก. (2550). ศึกษาตัวทำละลายที่
เหมาะสมในการสกัดสารแอนโทไซยานินจากซังข้าวโพดสีม่วง. รายงานผลงานวิจัย
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เขตพื้นที่พิษณุโลก.
- น้ำค้าง สุขเกษ, สุจิตรา เรื่องเดชาวิวัฒน์ และพรรณระพี อำนวยสิทธิ์. (2551). ศึกษาการสกัดสาร
แอนโทไซยานินจากซังข้าวโพดไร่สีม่วงเพื่อควบคุมสารอะฟลาทอกซินในถั่วลิสงและ
ข้าวโพด. รายงานผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เขตพื้นที่พิษณุโลก.
- บุญชัย พิมพ์นาค. (2552). การทำแอนแคปซูลเททราไซคลิกโดยวิธีทำแห้งแบบพ่นฝอยและการ
ประยุกต์ใช้ในเครื่องปรุงรสผง. สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร.
มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- พรชัย ทาระโคตร, พลัง สุริหาร, รัชฎา ตั้งวงศ์ไชย และ กมล เลิศรัตน์. (2557). ผลของอายุเก็บ
เกี่ยวและวิธีการทำให้สุกต่อปริมาณแอนโทไซยานิน และความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ
ในข้าวโพดข้าวเหนียวสีม่วง. *วารสารแก่นเกษตร*, 42(3), 337-346
- พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์ มณฑิรา นพรัตน์ ดวงพร ตั้งบำรุงพงษ์ และสุเทพ อภินันท์จารุพงศ์. (2545).
กระบวนการผลิตน้ำผักผลไม้รวมผงโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบพ่นกระจายและไมโครเวฟ
สุญญากาศ. *วารสารวิจัยและพัฒนา มจร.*, 25(3), 257-277.
- พรรณระพี อำนวยสิทธิ์ และกมลสัน อำนวยสิทธิ์. (2548). ผลของซังข้าวโพดไร่สีม่วงในอาหารนก
กระทาญี่ปุ่นต่อสีไข่แดง. การประชุมวิชาการข้าวโพดข้าวฟ่างแห่งชาติ ครั้งที่ 32 วันที่ 13-
15 กรกฎาคม 2548. ณ โรงแรมไพลิน จ.สุโขทัย.
- พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์. (2557). การศึกษากระบวนการผลิตเครื่องดื่มตะไคร้ผสมใบเตย.
Rajabhat. J. Sci. Humanit. Soc. Sci, 13(1), 27-33.

- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงษ์ และนิธิยา รัตนานนท์. (2560). Encapsulation / การห่อหุ้ม. [ออนไลน์]: <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0675/encapsulation-การห่อหุ้ม>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงษ์ และนิธิยา รัตนานนท์. (2560). anthocyanin / แอนโทไซยานิน. [ออนไลน์]: <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1103/anthocyanin-แอนโทไซยานิน>.
- พิสมัย กุลกาญจนาร. (มปป). หล้าหวาน.หวานทางเลือกเพื่อสุขภาพ. ภาควิชาเกษตรเคมี คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- รัฐภรณ์ คะประสพ, ญัญญา เล่ากุลจิตต์, และอรพิน เกิดชูชื่น. (2555). การเอนแคปซูลชั้นกลีรนรสซ็อกโกแลตจากโปรตีนไฮโดรไลเซตด้วยเทคนิคการอบแห้งแบบพ่นฝอย. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 43(2)(พิเศษ), 433-436.
- ยุพาพร ผลาจรศักดิ์. (2547). การสกัดและความคงตัวของแอนโทไซยานินส์ที่สกัดได้จากเปลือกมังคุด ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- รัชณี ตันทะพานิชกุล. (2533). เคมีอาหาร . ภาควิชาเคมี. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยรามคำแหง. กรุงเทพฯ.
- รัตนา ม่วงรัตน์, กรวิกา สกกุลไกรพิระ ชาญรัตน์ บุระคา และลีลาวดี ชมนาน. (2557). ปัจจัยที่มีผลต่อการสกัดสารแอนโทไซยานินจากข้าวโพดสีม่วง. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 22(3), 367-380.
- วชิรวิทย์ ปิยพันธุ์รุ่งเรือง, วิษุฒา จันทราพรชัย, วิชัย หฤทัยธนาสันต์, อุดมลักษณ์ สุขอัติตะ และโชคชัย เอกทศนาวรรณ. (2558). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำหวานเข้มข้นกลิ่นองุ่นแต่งสีด้วยผงสีจากขี้ข้าวโพดสีม่วงลูกผสมแอนโทไซยานินสูงพันธุ์ KPSC 901. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 3-6 กุมภาพันธ์ 2558.
- วทันยา ลิ้มปวยอม ญัญญา เล่ากุลจิตต์ และ อรพิน เกิดชูชื่น. (2556). การสกัดและองค์ประกอบทางกายภาพ-เคมีของสตีเวียไซรัป. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 44(2)(พิเศษ), 121-124.

- วรรณเดช อรุณเลิศศรีศรี. (2545). ผลขององค์ประกอบทางเคมีต่อজনศาสตร์ต่อการดูดความชื้นของ
ซีอิ๊วผอบแห้งแบบพ่นฝอย. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- วรรณพร สีตสร ชัยศักดิ์ จันศรีนิยม และมยุรี กัลยาวัฒนกุล. (2555). การเตรียมสารสกัดมาตรฐาน
กล้วยไม้หวายม่วงแดงเพื่อใช้ประโยชน์ทางเครื่องสำอาง. สำนักวิชาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง.
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง.
- วรรณกุล เชื้อมงคล. (2555). ประโยชน์ของฟรุคโตโอลิโกแซคคาไรด์ในอาหารทางการแพทย์.
ไทยเกษตรศาสตร์และวิทยาการสุขภาพ, 8(3), 122-128.
- วิจิตต์ เคนดวงดี และวรวรรณ สุบรรณม. (2557). การสกัดสารแอนโทไซยานินจากข้าวโพดข้าว
เหนียวสีม่วงด้วยวิธีคาร์บอนไดออกไซด์เหนือวิกฤติ. ภาควิชาวิศวกรรมเคมี. คณะ
วิศวกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยขอนแก่น
- ศศิพันธ์ วงศ์สุททาวาส, กนกอร นัถบุณ, เสกสรร วงศ์ศิริ และดวงกมล แสนสวาท. (2550). ผล
ของการเก็บรักษาน้ำคั้นจากผลมะที่อุณหภูมิต่ำต่อเสถียรภาพของแอนโทไซยานิน. คณะ
ทรัพยากรธรรมชาติและมหาวิทาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสานวิทยาเขตสกลนคร.
- ศุภฤชญา เหมะรุฉิน, พัชริน สังศรี, พลัง สุริหาร และกมล เลิศรัตน์. (2557). การใช้ประโยชน์ซัง
ข้าวโพดม่วงในส่วนผสมเครื่องสำอางเพื่อสุขภาพจากมะและฟักข้าว. *แก่นเกษตร*, 42 ฉบับ
พิเศษ 3.
- ศูนย์วิจัยปรับปรุงพันธุ์พืชเพื่อการเกษตรที่ยั่งยืน. (2557). ข้าวโพดพันธุ์ใหม่. [ออนไลน์]:
<http://www.plantbreedingkku.com/index.php?lay=show&ac=article&Id=539162489>.
- สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป. (2558). สถานการณ์การผลิตและการแข่งขันทางการค้าข้าวโพด
หวานระหว่างประเทศ. [ออนไลน์]:
<http://www.ap.mju.ac.th/webpage/seminar/download/26%20Feb%202014/1300-1400%20%20E0%B8%A7%E0%B8%A3%E0%B8%A7%E0%B8%B1%E0%B8%98%E0%B8%99%E0%B9%8C%20%20E0%B9%81%E0%B8%A5%E0%B8%B0%E0%B8%A8%E0%B8%A8%E0%B8%B4%E0%B8%98%E0%B8%A3.pdf>.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2558). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนข้าวกล้องผงขงดื่ม
มพช.1068/2558

- สุดารัตน์ ขุนเมือง. (2551). การวิเคราะห์แอนโทไซยานินในดอกบัวบางพันธุ์ในกลุ่มอุบลชาติ. สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว. คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- สุทัศน์ สุระวังและอิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. (2543). คู่มือปฏิบัติการการวิเคราะห์คุณภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลุ่มผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- หทัยกาญจน์ กนกแก้ว นิสากร ศรีธัญรัตน์ และเทพฤทธิ์ ปิติฤทธิ์. (2557). ปริมาณสารฟีนอลิก สารฟลาโวนอยด์ สารแอนโทไซยานินและการต้านออกซิเดชันของข้าวโพดข้าวเหนียวสีชาวและสีม่วงแผ่นอบแห้ง. *วารสารแก่นเกษตร*, 42(4), 481-490.
- อรุวรรณ ฉัตรจันทร์. (2547). ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตถ่านเสริมจากขังข้าวโพดกรณีศึกษาโรงงานถ่านเทียม ส.ทวีคูณ อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา. ภาควิชาการบัญชี. คณะบริหารธุรกิจ. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรุษา เขาวนลิขิต และธีรารัตน์ อธิธิโสภณกุล. (2554). สีธรรมชาติจากเปลือกมังคุด. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
- อลิษา ขุนทะวาด และจินตนา ศรีสุข. (2556). ผลของเอนไซม์ลูเลชัน โดยการทำแห้งแบบพ่นฝอยต่อสมบัติทางกายภาพของผงมะเมาะ. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัย ระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 14 วันที่ 20-22 กุมภาพันธ์ 2556. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยขอนแก่นร่วมกับเครือข่ายอุดมศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน. วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น
- เอกภพ สีนงาม. (2555). การศึกษาคุณสมบัติความเป็นฟรีโอบีโอติกของฟรุคโตโอลิโกแซคคาไรด์ที่ได้จากแก่นตะวัน. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- AOAC. (2000). *Official Methods of Analysis of AOAC International* (18th ed.). Gaithersburg, MD, USA: AOAC International.
- Fulkei, T. and Francis, F. J. (1968). Quantitative method for anthocyanins 1. Extraction and

- determination of total anthocyanin in cranberries. *Journal of Food Science*, 33, 72-77.
- Harborne, J. B. and Grayer, R. J. (1988), "The anthocyanin". In: *The Flavonoid*, J. B. Harborne, (Ed), Chapman & Hall, New York, pp 1-20.
- Kao, Y. H., Chang, H. H., Lee, M. J., & Chen, C. L. (2006). Tea, obesity, and diabetes. *Molecular Nutrition and Food Research*, 50, 188–210.
- Kha, T. C., Nguyen, M. H., and Roach, P. D. (2010). Effects of spray drying conditions on the physicochemical and antioxidant properties of the Gac (*Momordica cochinchinensis*) fruit aril powder. *Journal of Food Engineering*, 98(3), 385-392.
- Kirca, A., Özkan, M., & Cemeroglu, B. (2006) Stability of black carrot anthocyanins in various fruit juices and nectars. *Food Chemistry*, 97(4), 598-605.
- Rains, T. M., Agarwal, S., & Maki, K. C. (2011). Antiobesity effects of green tea catechins: A mechanistic review. *The Journal of Nutritional Biochemistry*, 22, 1-7.
- Schwartz, S. J., von Elbe, J. H. and Giusti, M. M. (2008). "Colorant; Anthocyanin", In: Fennem's Food Chemistry, 4th edition, Damodaran, S., Parkin, K. and Fennema, O. R., (Eds.), CRC Press, Great Britain, pp. 599-610.
- Shahidi, F. and Han, X. Q. (1993). Encapsulation of food ingredients. *Critical Reviews in Food Science and Technology*. 33, 501-547.
- Sullivan, J. (1998). Anthocyanin. International Carnivorous Plant Society. (online) Sited by <http://www.carnivorousplants.org/cpn/samples/Science273anthocyanin.htm>
- Sultana, M., P. K. Verma, R. Raina, S. Prawez and M. A. Dar. (2012). Quantitative analysis of total phenolic, flavonoids and

tannin contents in acetone and n-hexane extracts of ageratum conyzoides. *Int. J. ChemTech Res.* 4(3), 996-999.

Tonon, R.V., Brabet, C., and Hubinger, M.D. (2008). Influence of process conditions on the physicochemical properties of acai (*Euterpe oleracea* Mart.) powder produced by spray drying. *Journal of Food Engineering*, 88(3), 411-418.

Yuan, J. M., Sun, C., & Butler, L. M. (2011). Tea and cancer prevention: Epidemiological studies. *Pharmacological Research*, 64, 123-135.

