

## เอกสารอ้างอิง

- กรมควบคุมมลพิษ. *มาตรฐานคุณภาพน้ำ*. สืบค้นจาก <http://www.pcd.go.th>
- กิตติพันธ์ บายี่ขัน. (2551). โลหะกับการพัฒนาประเทศ. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร : ส่วนการประกอบโลหกรรม, สำนักอุตสาหกรรมพื้นฐาน, กรมอุตสาหกรรมพื้นฐานและการเมืองแร่.
- พฤษ จันทน์วล. (2550). *พลวัตของโลหะหนัก : กรณีศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณโลหะหนักและคุณภาพดินตะกอนในแม่น้ำแม่กลอง*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ยุพาพร ผลาจรศักดิ์. (2547). *การสกัดและความคงตัวของแอนโธไซยานินสีที่สกัดได้จากเปลือกมังคุด*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- รัตนา รุจิรวนิช และระเมน เสวีรวิทย์กุล. 2532. การสกัดแอนโธไซยานินสีจากดอกกระเจี๊ยบแดงแห้ง. *โครงการวิทยาศาสตร์*. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วรรณดา ตูลย์ชัย, สุวรรณ สุภิमार, อรไท สุขเจริญ และสุภาพรรณ ตูลย์พิรุณศิริ. 2533. การสกัดแอนโธไซยานินสีจากเปลือกมังคุด. *วารสารอาหาร*. 15, 24-32.
- วรางคณา เขาคี. (2557). *การพัฒนาตัวดูดซับคัดกรองด้วยสารสกัดจากพืชสำหรับตรวจวัดไอออนโลหะหนักด้วยตาเปล่า*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วรางคณา เขาคี, รติกร วงศ์กิติ และสุพัตรา มาแดง. 2560. การตรวจวัดไอออนตะกั่วในน้ำตัวอย่างด้วยตาเปล่า โดยใช้รีเอเจนต์สกัดจากเปลือกแก้วมังกรขาว. *วารสารวิทยาศาสตร์ มข.* 45(4), 886-895.
- วิกันดา ชัยบุตร. (2541). *การศึกษาปริมาณโลหะหนักบางชนิดในน้ำ ดินตะกอนและเนื้อเยื่อส่วนต่างๆของปลาบางชนิดในแม่น้ำแม่กลอง*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิญญู จิตสัมพันธ์เวช ทัศนางกูล ตูลยาภรณ์และชลลดา เพ็ญภาวนา. (2551). ปริมาณโลหะอะลูมิเนียมที่ละลายจากภาชนะอะลูมิเนียมระหว่างการประกอบอาหารและการเก็บรักษา. *การประชุมวิชาการระดับชาติในเรศวรวิจัย ครั้งที่ 4 : การบริหารนวัตกรรม* (น. 155-161).
- ศุภมาส ตำนวิทยากุล. (2557). ชุดทดสอบทางเคมีอย่างง่าย ทำงานอย่างไร?. *เทคโนโลยีวัสดุ*. 74. น. 17-20.
- ศุภลักษณ์ พวงสุวรรณ. (2557). *ปริมาณโลหะบางชนิดในปลาทูลาบริเวณแนวสันเขาใต้ 90 °E*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

- สุวิชา ดีหะสิงห์. 2550. การสกัดและการทำให้สารแอนโทไซยานินในลูกหว้าบริสุทธิ์ Extraction and Purification of Anthocyanin from Java Plum (*Syzygium cumini*L.). ปัญหาพิเศษ. วิทยาศาสตร์บัณฑิต, วิชาวิทยาศาสตร์, คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. แอนโทไซยานิน. มิถุนายน 2553. สืบค้นจาก <http://www.pukekoeshop.com>.
- Brouillard, R. (1982). "Chemical structure of anthocyanins" In *Anthocyanins as Food Colors* (pp. 1–39). New York : Academic Press.
- Brouillard, R., and Delaporte, B. (1997). "Chemistry of anthocyanin pigments. 2. Kinetic and thermodynamic study of proton transfer, hydration, and tautomeric reactions of malvidin 3–glucoside" *Journal American Chemical Society*. 99 (26). 8461–8468.
- Fuleki, T. and Francis, F.J. 1968 Quantitative Methods for Anthocyanins. II. Determination of Total Anthocyanin and Degradation Index for Cranberry Juice. *Journal of Food Science*, 33, 78–83.
- Hoshi.S, Fujisawa.H, Nakamura.K, Nakata., Uto.M, Akatsuka.K. 1994. Preparation of Amberlite XAD resins coated with dithiosemicarbazone compounds and preconcentration of some metal ions. *Talanta*, 41(4), 503–507.
- Khaoodee, W., Aeungmaitrepirom, W., and Tuntulani, T. (2014). Effectively simultaneous naked-eye detection of Cu(II), Pb(II), Al(III) and Fe(III) using cyaniding extracted from red cabbage as chelating agent. *Spectrochimica Acta Part A : Molecular and Biomolecular Spectroscopy*. 98–104.
- Metivier, R.P., Francis, F. J., & Clydesdale, F. M. 1980. Solvent extraction of anthocyanins from wine pomace. *Journal of Food Science*, 45(4), 1099–1100.
- Mazza, G. (2007). Anthocyanins and heart health. *Ann Ist Super Sanità. Rome : Istituto Superiore di Sanità*. 43(4). 369–374.
- Mazza, G., and Brouillard, R. (1987). Colour stability and structural transformations of cyanidin 3,5–diglycoside and four 3–deoxyanthocyanins in aqueous solutions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 35. 422–426.
- Mazza, G., and Brouillard, R. (1987). Recent development in the stabilization of anthocyanins in food products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 25. 207–225.

- Marta, I.S., M. Ver´issimo, S.R.G. Teresa and A.B.P. Joˆao. (2006). Leaching of aluminium from cooking pans and food containers. *Sensors & Actuators*, B118. 192–197.
- Patras, A., Brunton, N. P., Donnell, C. O. and Tiwari, B.K. 2010. Effect of thermal processing on anthocyanin stability in foods; mechanisms and kinetics of degradation. *Trends in Food Science & Technology*, 21(1), 3–11
- Rein, M. (2005). *Copigmentation reactions and color stability of berry anthocyanins*. Doctor of Philosophy in Chemistry and Microbiology Food Chemistry, Agriculture and Forestry, Helsinki University.
- Salomon, W., and Frstner, U. (1984). *Metals in the Hydrocycle*. Berlin : Springer–Verlag.

