

บรรณานุกรม

- กล้าณรงค์ ศรีรอดและเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. เทคโนโลยีของแป้ง. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัย-เกษตรศาสตร์, 2543.
- การแพทย์แผนไทยพัฒนา, มูลนิธิ. โภชนาการและคุณค่าผักพื้นบ้านอาหารต้านโรค. กรุงเทพฯ : สามเจริญพาณิชย์, 2548.
- จิรนาถ บุญคง และนวลพรรณ เชาว์เครือ. “การพัฒนาหุ้เพื่อเสริมสมุนไพรงิ่งสำเร็จรูป”, การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. (2547) : 488-495
- จุไรทิพย์ หวังสินทวีกุล. สืบจากดอกอัญชัน. <http://pcog.pharmacy.psu.ac.th/thi/Article/2545/06-45/Clitoria%20tematea.pdf> (3 มกราคม 2555)
- โคมเกล้า ณรงค์. บทบาทของกะทิต่อสุขภาพและความงาม. กรุงเทพฯ : ชมรมอนุรักษ์และพัฒนา น้ำมันมะพร้าวและเครื่องสำอางปลูกพื้นเมืองไทย, 2551.
- ทรงพร สินธุปี. การยืดอายุการเก็บรักษากะละแมลำไย. (เอกสารประกอบการฝึกอบรม) ลำพูน : สำนักงานอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.), 2551.
- รัชฎ์ลักษณ์ เมืองมัน. การศึกษาฤทธิ์ด้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากผักเชียงดาต่อการป้องกันการแตกตัวของเม็ดเลือดแดงและการเสียหายของดีเอ็นเอในเซลล์เม็ดเลือดขาวของมนุษย์ชนิด TK 6. กรุงเทพฯ : ปรินญาณิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล, 2548.
- นักสิทธิ์ ปัญญาใหญ่ วงเดือน สุนทรวิภาต และสุวัฒน์ชัย ปาละมี. “การเปลี่ยนแปลงเนื้อสัมผัสของกะละแมที่เก็บรักษาด้วยบรรจุภัณฑ์ต่างชนิด” เอกสารการประชุมสัมมนาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 7 เทคโนโลยีอาหารก้าวไกลนำไทยสู่ครัวโลก (มิถุนายน 2548)
- นักสิทธิ์ ปัญญาใหญ่. “การจัดการเรียนการสอนโดยยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ รายวิชา กฎหมายและมาตรฐานอาหาร กรณีศึกษาคุณภาพและมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์อาหารของ ผักจากจังหวัดเชียงใหม่” วิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. 13,7 (ตุลาคม 2554-มีนาคม 2555) : 82-94.

- นันทวุฒิ ผกาแดง. การเปรียบเทียบคุณภาพของน้ำใบบวบสกัดเข้มข้นแปรรูปโดยเทคนิคความดันสูงยิ่งและการเพิ่มความเข้มข้นภายใต้สภาวะสูญญากาศ. เชียงใหม่ : ปริญญาโทบริหารวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2553.
- น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป. “การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมีส้มเสริมสมุนไพรเพื่อสุขภาพ” รายงานการวิจัยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา. พิษณุโลก : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม, 2550.
- นิรมล อุดมอ่าง. วิธีการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส. เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2543.
- ประภาศรี เลขาเวชวานิช. “อาหารต้านอนุมูลอิสระ”, นิตยสารหมอชาวบ้าน. 26 (2547) : 50-51.
- ประภัสสร วีระพันธ์ และวัชร คุณกิตติ. “คุณสมบัติในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระของน้ำมันหอมระเหยในหลอดทดลอง” ว.เภสัชศาสตร์อีสาน. 7,3 (กันยายน – ธันวาคม 2554) : 30-38.
- ปราณี อานปรื่อง. หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2551.
- ปุ่น คงเกียรติเจริญ และสมพร คงเกียรติเจริญ. บรรจุภัณฑ์อาหาร. กรุงเทพฯ : แพคเมทส์, 2541.
- _____. พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525. กรุงเทพฯ : อักษรเจริญทัศน์, 2537.
- พวงรัตน์ ทวีรัตน์. วิธีการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์และสังคมศาสตร์. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ : สำนักทดสอบทางการศึกษาและจิตวิทยา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร, 2540.
- ไพโรจน์ วิริยาริ. หลักการทางเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์. พิมพ์ครั้งที่ 2. เชียงใหม่ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2545.
- ไพโรจน์ วิริยาริ. อาหารกึ่งแห้ง. เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2539.
- มารยาท โยทองยศ และ ปราณี สวัสดิ์สรรพ. การกำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างเพื่อการวิจัย. (2551). <http://research.bu.ac.th/knowledge/kn46/Samplesize.pdf>. (22 กรกฎาคม 2554)
- เมยวดี แซ่เลี้ยว. การเกิดโรตริกราคันของข้าวสำเร็จรูปปกป้องระหว่างการเก็บรักษา. กรุงเทพฯ : ปริญญาโทบริหารวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2547.

- รังสิณี โสธรวิทย์. เคมีและจุลชีววิทยาเบื้องต้นของอาหาร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550.
- รัตติยา มากทรัพย์ และศศิวิมล วิชัยรัมย์. ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของมะรุม. กรุงเทพฯ : โครงการพิเศษเภสัชศาสตร์บัณฑิต สาขาเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2552.
- วันชัย ศรีวิบูลย์, แววดา ประพัทธ์สร, อรอนงค์ ดันทวิวัฒน์ และวินา จิรจรรย์ยากุล. สมุนไพรธรรมชาติที่ใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง. 1(2547). http://elib.fda.moph.go.th/fulltext2/word/14181_1/1.pdf (10 ธันวาคม 2554)
- วิลาวลัย บุญย์สุภา. การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในสารสกัดจากดอกอัญชัน. มหาสารคาม : ปรินญาวิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม, 2551.
- วิฐิตา จันทราพรชัย. “การประเมินคุณภาพทางกายภาพด้วยสี”, การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550.
- วิไล รังสาดทอง. “ผลของวอเตอร์แอคทีฟต่ออาหาร” เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น, 2552.
- ศิวพร ศิวเวช. “วัตถุเจือปนอาหาร” วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. กรุงเทพฯ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543.
- สมหมาย ปะติตังโ. “การต้านอนุมูลอิสระและการต้านการเติบโตของแบคทีเรียของสารสกัดพญาพาน” มลก.วิชาการ. 14, 27 (ธันวาคม 2553) : 123-136.
- สลักจิตร์ ณะวงษ์. การพัฒนาน้ำดื่มเสริมสารสกัดจากดอกอัญชัน. เชียงใหม่ : ปรินญาวิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550.
- สว่าง ปาระมี. เจ้าของโรงงานกะละแมสุพรรณชัย. สัมภาษณ์, 2 มีนาคม 2554
- สาธารณสุข, กระทรวง. “วัตถุแต่งกลิ่นรส”, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข, 223 (2544). <http://newsser.fda.moph.go.th/food/file/Laws/Notification%20of%20Ministry%20of%20PublicHealth/Law03P223.pdf>. (9 ธันวาคม 2554)
- สายสนม ประดิษฐดวง และสิริ ชัยเสรี. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. กรุงเทพฯ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. “กะละแม”, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ประเทศใช้แล้ว มผช.873/2548. (2548). <http://www.tisi.go.th/cgi-bin/otop/stdsearch.pl>. (22 กุมภาพันธ์ 2554)
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม และวรรณวิบูลย์ กาญจนบุญชร. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. กรุงเทพฯ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543.

- สุพจน์ บุญแรง. การควบคุมคุณภาพอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. เชียงใหม่: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2547.
- สุวรรณ สุกิมารส. เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อกโกแลต. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543.
- สุทัศน์ สุระวัง. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. พิมพ์ครั้งที่ 1. เชียงใหม่ : TRIO Advertising & Media, 2547.
- สุรติวดี ภาคอุทัย. โครงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์สารออกฤทธิ์เฉพาะทางจากพืชตระกูล *Zanthoxylum* ขาเมียงและตะไคร้ต้น. เชียงใหม่ : สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง องค์การมหาชน, 2551.
- อรุษา เขานิลจิต, สุชาดา เจริญวงศ์ และณฐาร ธรรม. “ผลกระทบของพาสเจอร์ไรซ์และความเป็นกรด-ด่างต่อปริมาณแอนโทไซยานินและอายุการเก็บของน้ำอัญชัน” วิทยาศาสตร์เกษตร. 40,1 (มกราคม-เมษายน 2552) : 433-436.
- อินทร์ตรา ขานพรหม. การวิเคราะห์สารประกอบฟลาโวนอยด์และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในใบหม่อน. มหาสารคาม : ปริชญานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2548.
- AOAC. Official Method of analysis of AOAC International. 18th ed. The United States of America, 2000.
- Apak, R., Guclu, K., Demirata, B., Ozyurek, M., Celik, S.E., Bektasoglu, B., Berker, K.I. and Ozyurt, D. “Comparative Evaluation of Various Total Antioxidant Capacity Assays Applied to Phenolic Compounds with the CUPRAC Assay”, *Molecules*. 12 (2007) : 1496-1547.
- Cheeseman, K.H. and Slater. T.F. *Free Radical in Medicine*. Singapore : Longman Singapore Publishers (Pte) Ltd., 1993.
- Gacula, M.C. *Design and Analysis of sensory Optimization*. Food & Nutrition Press, Inc, Connecticut, 1993.
- Halliwel, B. “Antioxidants and human disease: A general introduction”, *Nutrition Review*. 55 (1997) : S44-S52.
- Huang, D., Ou, B. and Prior, R.L. “The chemistry behind antioxidant capacity assays”, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53 (2005) : 1841-1856.
- Hu, R. *Food Product design : A Computer – Aided Statistical Approach*. USA : Technomic Publishing Company, Inc., 1999.

- Kaisoon, O., Siriamornpun, S., Weerapreeyakul, N. and Meeso, N. **Phenolic compounds and antioxidant activities of edible flowers form Thailand**, (2011).
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1756464611000260>. (2 July 2011)
- Khan, M.A., Sernwal, A.D., Sharma, G.K., Mahesh, C., Nataraj, S., Srihari, K.A. and Bawa, A.S. "Development and Evaluation of long Shelf-life Ambient Stable Chapaties Without The Use of Chemical Preservatives", **Food Processing & Technology**. 2(2011).
<http://www.omicsonline.org/2157-7110/2157-7110-2-107.pdf>. (3 April 2012)
- Kochhar, S.P. and Rossell, J.B. "Detection, estimation and evaluation of antioxidants in food systems", **Food Antioxidants England: Elsevier Science Publishers Ltd.** (1990) : 19-21.
- Leistner, L. and Rodel, W. "The stability of intermediate moisture food with respect to microorganisms", **Intermediate Moisture Food**. London: Applied Science Publishers, Ltd., 1976.
- Narkrugs, W. and Saeleaw, M. "The Retrogradation of Canned Rice During Storage", **KMITL Science and technology Journal**. 9 (2009). www.kmitl.ac.th/ejkmitl/vol9no1/P1.pdf.
 (29 March 2012)
- Papas, A.M., **Antioxidant Status, Diet, Nutrient and Health**. CRC Press LLC. London., 1998.
- Perdon, A.A., Siebenmorgen, T.J., Buescher, R.W. and Gbur, E.E. "Starch Retrogradation and Texture of Cooked Milled Rice During Storage", **Food Chemistry And Toxicology**. 65 (1999) : 828-832.
- Prinyawiwatkul, W., Mewatters, K.H., Beuchat, L.R. and Phillips, R.D. "Optimization Acceptability of Chicken Nuggets Containing Fermented Cowpea and Peanut Flours", **Journal of food science**. 62 (1997). http://pdf.usaid.gov/pdf_docs/PNACB871.pdf.
 (7 March 2012)
- Ratthiruangdej, P., Srikamnoy, W. and Amatayakul, T. "Optimization of Jackfruit Sauce Formulations Using Response Surface Methodology", **Kasetsart Journal**. 45 (2011) : 325-334.
- Sakac, M.B., Gyura, J.F., Misan, A.C., Seres, Z.I., Pajin, B.S. and Soronja-Simovic, D.M. "Antioxidant activity of cookies supplemented with sugarbeet dietary fiber", **Sugar Industry** 136 : 151-157.
- Salunkhe, D.K., Chavan, J.K., Adsule, R.N. and Kadam, S.S. "World Oilseeds", **Chemistry, Technology and Utilization**. New York : Van Nostrand Reinhold, 1992.

- Smarth, R.M., Panwar, M., Kumar, M. and Kumar, A. "Protective effects of *Mentha piperrita* Linn on benzo(a)pyrene-induced lung carcinogenicity and mutagenicity in Swiss albino mice", *Mutagenesis*. 21,1 (January 2006) : 61-66.
- Yoon, H.R., Han, H.G. and Paik, Y.S. "Flavonoid Glycosides with Antioxidant Activity from the Petals of *Carthamus tinctorius*", *Journal of Applied Biological Chemistry*. 50,3 (September 2007) : 175-178.



ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-สกุล นางสาวปิ่นธสุทธิ์ สุวรรณเลิศ

วัน เดือน ปีเกิด 6 มกราคม 2524

ที่อยู่ปัจจุบัน 57 หมู่ 3 ตำบลสันมหาพน อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่

ประวัติการศึกษา

- พ.ศ. 2539 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น
โรงเรียนแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่
- พ.ศ. 2542 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย สายวิทย์-คณิต
โรงเรียนแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่
- พ.ศ. 2546 วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาการประมง (เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ)
คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ประสบการณ์การทำงาน พ.ศ. 2546 นักวิชาการเกษตรประจำฟาร์มเพาะเลี้ยงสาหร่าย
สไปรูลิना

พ.ศ. 2547 - 2548 เจ้าหน้าที่งานประกันสุขภาพ
โรงพยาบาลแม่แตง

พ.ศ. 2548 – ปัจจุบัน นักวิชาการศึกษา
คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่