

---

**เอกสารอ้างอิง**

- ณรงค์ โฉมเฉลา. (2548). บทบาทของน้ำมันมะพร้าวต่อสุขภาพ และความงาม. วันที่ค้นข้อมูล 15 ธันวาคม 2553 เข้าถึงได้จาก <http://kunyay.tarad.com/article?id=54269&lang=th>
- ดำรง เขียวศิลป์. (2539). น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ผสมกับกระเทียม. *Let's Live*. วันที่ค้นข้อมูล 20 มกราคม 2554, เข้าถึงได้จาก <http://www.naturalmind.co.th/index.aspx?ContentID=ContentID-090720110719822>
- นิธยา รัตนานนท์. (2548). *วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน*. กรุงเทพฯ. โอเดียน สโตร์, 172-196.
- บรรจบ ชุณหสวัตติกุล และณรงค์ โฉมเฉลา. (2551). *น้ำมันมะพร้าวรักษาโรค*. กรุงเทพฯ. จงเจริญการพิมพ์. 143 หน้า.
- สุคนธ์สิน ศรีงาม และศิริวรรณ เนติวานนท์. (2532). การหมิ่นหืนของน้ำมันมะพร้าว. *วิทยาศาสตร์ (สาขาวิทยาศาสตร์)*. 23(3), 260-266.
- Agero AL, Verallo-Rowell VM. 2004. A randomized double-blind controlled trial comparing extra virgin coconut oil with mineral oil as a moisturizer for mild to moderate xerosis. *Dermatitis*, 15(3), 109-116.
- Amic, D., Davidovic, D., Beslo, D. & Trinajstic, N. (2003). Structure-radical scavenging activity relationships of flavonoids. *Croatia Chemica Acta*. 76, 55-61.
- Chang, M.S. (2005). อนุมูลอิสระ DPPH ที่ทำปฏิกิริยากับสารต้านอนุมูลอิสระ. วันที่ค้นข้อมูล 15 ธันวาคม 2553, เข้าถึงได้จาก [http://www.naturalsolution.co.kr/img/p\\_tech211.gif](http://www.naturalsolution.co.kr/img/p_tech211.gif)
- Dayrit F. M., Bueneffe O. E. M., Chainani E. T. and De Vera I. M. S. 2008. Analysis of Monoglycerides, Diglycerides, Sterols, and Free Fatty Acids in Coconut (*Cocos nucifera* L.) Oil by <sup>31</sup>P NMR Spectroscopy. *J. Agric. Food Chem.*, 56, 5765-5769.
- Dirk Nagtegaal. (2010). สูตรการทำน้ำสลัดใสจากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์. วันที่ค้นข้อมูล 17 มกราคม 2554, เข้าถึงได้จาก <http://www.kapruka.co.za /2010/03/09/oranic-coconut-oil-salad-dressing/>

---

การตรวจสอบสมบัติการต้านอนุมูลอิสระและสมบัติการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชันของน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์และผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพที่ใช้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์เป็นส่วนประกอบ

- 
- Dulloo, A.G., Fathi, M., Mensi, N. & Girardier, L. (1996). Twenty-four-hour energy expenditure and urinary catecholamines of humans consuming low-to-moderate amounts of medium-chain triglycerides: a dose-response study in a human respiratory chamber. *European Journal of Clinical Nutrition*. 50 (3), 152-8.
- German J. B. and Dillard C. J. 2004. Saturated fats: What dietary intake. *American Journal of Clinical Nutrition*, 80, 550-559.
- Kapila, N., Chamil, D. & Sagarika. (2009). Comparison of the phenolic-dependent antioxidant properties of coconut oil extracted under cold and hot conditions. *Food Chemistry*. 114, 1444-1449.
- Magnasco, A., Rossi, A., Catarsi, P., Gusmano, R., Ginevri, F., Perfumo, F. & Ghiggeri, G.M. (2008). Cyclosporin and organ specific toxicity: clinical aspects. *Curr Clin Pharmacol*. 3(3), 73-166.
- Marina, A.M., Che Man, Y.B., Nazimah, S.A.H. & Amin, I. (2009). Chemical Properties of Virgin Coconut Oil. *American Oil Chemists Society*. 86, 301-307.
- Mendis, S.K.R., Wissler, R.W., Bridenstine, R.T. & Podbielski, F.J. (1989). The effects of replacing coconut oil with corn oil on human serum lipid profiles and platelet derived factors active in atherosclerosis. *Nutrition Reports International*. 40, 4-7.
- Milner, A.J. (2001). Garlic. Robert E.C. Wildman (Ed.), *Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods* (p. 4). USA: CRC Press.
- Morton, L. W.; Caccetta, R. Abu-Amsha; Puddey, I. B.; and Croft, K. D. 2000. Chemistry and biological effects of dietary phenolic compounds: relevance to cardiovascular disease. *Clin. Exp. Pharmacol. Physiol.*, 27, 152-159.
- Nevin K.G. and Rajamohan T. 2004. Beneficial effects of virgin coconut oil on lipid parameters and in vitro LDL oxidation. *Clinical Biochemistry*, 37, p. 830- 835.
- Nevin K.G. and Rajamohan T. 2006. Virgin coconut oil supplemented diet increases the antioxidant status in rats. *Food Chemistry*, 99(2), 260-266.
-



- Nevin K.G. and Rajamohan T. 2008. Influence of virgin Coconut oil on blood coagulation factors, lipid levels and LDL oxidation in cholesterol fed Sprague–Dawley rats. *J. of Clinical Nutrition and Metabolism*, 3(1), 1-8.
- Nolasco N. N., Balboa J. G., Serrame E. and Lim-Sylianco C. Y. 1994. Effect of coconut oil, trilaurin and tripalmitin on the promotion stage of carcinogenesis. *Philippine Journal of Science*, 123(2), 161–169.
- Ogbolu D.O., Oni A.A., Daini O.A. and Oloko A.P. 2007. *In vitro* antimicrobial properties of coconut oil on *Candida* species in Ibadan, Nigeria. *J Med Food* , 10(2), 384-387.
- Re, R., Pellegrini, N., Proteggente, A., Pannala, A., Yang, M. & Rice-Evans, C. (1999). Antioxidant activity applying an improved ABTS radical cation decolorization assay. *Free Radical Biology and Medicine*. 26, 1231–1237.
- Santos R.R., Laygo R.C., Payawa D.A.I, Tiu E.G.G., Sampang A.L.S. and Urian J.P.C. 2005. The antioxidant effect of virgin coconut oil on Lipid peroxidation. *Phil. J. Internal Medicine*, 43, 199-204.
- Scalfi, L., Coltorti, A. & Contaldo, F. (1991). Postprandial thermogenesis in lean and obese subjects after meals supplemented with medium-chain and long-chain triglycerides. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 5, 3-1130.
- St-Onge, M.P. & Jones, P.J. (2002). Physiological effects of medium-chain triglycerides: potential agents in the prevention of obesity. *Journal of Nutrition*. 132 (3), 32-329.
- Yamazaki, K., Hashimoto, A., Kokusenya, Y., Miyamoto, T. & Sato, T. (1994). Electrochemical method for estimating the antioxidative effect of methanol extracts of crude drugs. *Chemical & Pharmaceutical Bulletin*. 42, 5-1663.
- Villarino B.J., Dy L.M. and Lizada Ma C.C. 2007. Descriptive sensory evaluation of virgin coconut oil and refined, bleached and deodorized coconut oil. *LWT - Food Science and Technology*, 40 (2), 193-199.
- Weiss, T.J. 1970. *Food oil and their uses*. Westport: The AVI (Connecticut).

