เอกสารอ้างอิง

1. Rulis, A.M. (1999). *Agency Response Letter Gras Notice No. GRN 000013*. Office of Premarket Approval Center for food safety and Applied Nutrition U.S. Food and Drug Administration Washington,DC 20204.
2. ใบไม้ไหว. (2530). คุณรู้จักเฉาก๊วยดีหรือยัง. *เคหการเกษตร*. 11(123):55.
3. เกรียงไกร ไทยอ่อน. (2531). ปลูกเฉาก๊วยก็รวยได้. *เดลินิวส์*. 4 เมษายน 2531:11.
4. สุวรรณี สินไสววงศ์. (2534). การผลิตเฉาก๊วยผง (*Mesona chinensis* Benth.). วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 79 น.
5. ณรงค์ นิยมวิทย์และสุวรรณี สินไสววงศ์. (2536). เฉาก๊วยผง. *เคหการเกษตร*. 17(5):62.
6. จารุวรรณ ไผ่ทอง นทินี พงษ์พรรฤฬก และพรพรรณ ปานทิพย์อำพร. (2539) การพัฒนาเฉาก๊วยชนิดผง. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 33 น.
7. เชาวลี ชุมขำ.(2541). เฉาก๊วยหวานเย็นชื่นใจทำขายรายได้ไม่เฉาเหมือนชื่อ. *เดลินิวส์*. 30 เมษายน 2541:16.
8. เสาวลักษณ์ สุขสมัย. (2541). เฉาก๊วยทำง่ายขายง่ายที่โรงเรียนประชาราษฎร์บำเพ็ญ. *มติชนรายวัน*. 15 กันยายน 2541:16.
9. เต็ม สมิตินันทน์. (2523). *ชื่อพรรณไม้แห่งประเทศไทย (ชื่อพฤกษศาสตร์-ชื่อพื้นเมือง)*. หจก. ฟันนี่พับบลิชชิง, กรุงเทพฯ.
10. http://hua.harvard.edu/china/mss/volume17/Lamiaceae.published.pdf
11. http://mobot.mobot.org/cgi-bin/search_vast?w3till=17607541_001.gif
12. http://suan naratip.tripod.com/chao qui.htm
13. ชวลิต ลีลานุกิจ. (2526). เฉาก๊วย. *ฐานเกษตรกรรม*. 1(8):39.
14. Southgate, F.A.T. (1976). *Determination of Food Carbohydrates*. Applied Science Publishers Ltd., London.
15. Whistler, R.L. and C.L. Smart. (1953). *Polysaccharide Chemistry*. Academic Press Inc., Publishers, New York.
16. Whistler, R.I. (1987). Hemicellulose. *McGraw-Hill Encyclopedia of Science & Technology*. Vol. 8. 6thed., McGraw-Hill Book Company, New York.
17. Lin,Yun-Lian; Liao, Chin; Liu kao-Chu. (1980). Study on the constituents of *Mesona procumbens*. *Chiu Pao Kao,* July:122-124 (ch) chemical abstract

18. Sheu, Shiow Yunn; Liu, Chen; Chiang, Hsuch Ching. (1984). The hypoglycemic principle of *Mesona procumbens* and *Ortheslphon staminens*. *T'ai-wan K'O Hsueh*, 38(1):26-31 (Eng) chemical abstract

19. Lin, Shaoqin; Zhu, Sumin. (1992). *Mesona chinensis* Benth. Polysaccharide I Isolation, Purification and Identification. *Tianran Chanwu Yanjiu Yu Kaifa*, 4(3):42-47 (ch) chemical abstract

20. G.C. Yen, Y.L. Hung and C.L. Hsieh. (2000). Protective Effect of Extracts of *Mesona procumbens* Hemsl. On DNA Damage in Human Lymphcytes Exposed to Hydrogen peroxide and UV irradiation. *Food and Chemical Toxicology,* 38: 747-754.

21. Gow-Chin Yen and Chien-Ya Hung. (2000). Effect of Alkaline and Heat Treatment on Antioxidative Activity and Total Phenolics of Extracts from Hsian-tsao (*Mesona procumbens* Hemsl.). *Food Research International,* 33:487-492.

22. Lih-Shiuh Lai, Su-Tze Chou and Wen-Won Chao.(2001). Studies on Antioxidative Activities of Hsian-tsao (*Mesona procumbens* Hemsl.) Leaf Gum. *J. Agric. Food Chem.*, 49: 963-968.

23. Chien-Ya Hung and Gow-Chin Yen. (2001). Extraction and Identification of Antioxidative Components of Hsian-tsao (*Mesona procumbens* Hemsl.). *Lebensm,-Wiss.-Technol.,* 34:306-311.

24. Gow-Ching Yen, Pin-Der Duh and Yu-Ling Hung. (2001). Contributions of Major Components to The Antimutagenic Effect of Hsian-tsao (*Mesona procumbens* Hemsl.). *J. Agric. Food Chem.*, 49:5000-5004.

25. Chien-Ya Hung and Gow-Chin Yen. (2002). Antioxidant Activity of Phenolic Compounds Isolation from *Mesona procumbens* Hemsl. *J. Agric. Food Chem.*, 50: 2993-2997.

26. เกรียงศักดิ์ ไชยโรจน์. (2531). *การสกัดและแยกสารหอมระเหย*. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

27. Schenz, F.W. and Hebeda, R.E. (1992). *Starch Hydrolysis Products Worldwide Technology: Production and Application*. New York : VCH Publishers, Inc.

28. อัคกะบัทคาน ปาทาน. (2540). *การผลิตมอลโทเดกซ์ทรินโดยใช้มอลท์ธัญพืช*. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต(เคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

29. ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี. (2535). *วิธีทางอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

30. สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. (2543). บทที่ 8 กระบวนการทำแห้งอาหาร. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Food Science and Technology*. คณาจารย์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. พิมพ์ครั้งที่ 3.

31. ดร.วิไล รังสาดทอง. (2543). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

32. ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาสิก. (2529). *กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร(Food processing)*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หาดใหญ่.

33. รศ.ดร.วิวัฒน์ ตัณฑะพานิชกุล แปลและเรียบเรียง. (2529). *อุปกรณ์อบแห้งในอุตสาหกรรม* ศ. ดร.เรียวโซ โทเอ เขียน. โครงการสนับสนุนเทคนิคอุตสาหกรรม สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี.

34. Richard, C. (1991). Confectionery Ingredients from Starch. *Food Techonlogy*, March :148-149.

35. มงคล รายะนาคร. (2537). *แก๊สโครมาโทกราฟี-แมสสเปกโทรเมตรี*. พิมพ์ครั้งที่ 1 โครงการตำรา ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

36. แม้น อมรสิทธิ์ และอมร เพชรสม. (2535). *Principle and Techniques of Instrumental Analysis*. พิมพ์ครั้งที่ 1 โรงพิมพ์ชวนพิมพ์ กรุงเทพฯ.

37. Kuntima Saraubon. (2001). *Optimization of Solid Phase Micro Extraction Techinque for the Determination of BTEX Compounds in Real Samples*. Thesis of Master of Science in Chemistry. Graduate School. Chiang Mai University.

38 บริษัท เอส. เอ็ม. เคมีคอล ซัพพลายจำกัด เรียบเรียง. (2545). เทคนิค:การประยุกต์ใช้งาน SPME การเตรียมตัวอย่างสำหรับงานวิเคราะห์ด้วย GC และHPLC. *LAB.TODAY*, 1(4):52-55.

39 Supelco Inc . (2000). *Supelco Chromatography Products*, 30th ed., U.S.A.

40 ห้างหุ้นส่วนจำกัดคอมบิเนชั่น เรียบเรียง. *เทคนิคการสกัดตัวอย่างด้วยวิธี Solid Phase Micro Extraction*. ห้างหุ้นส่วนจำกัดคอมบิเนชั่น.

41 กองบรรณาธิการ เรียบเรียง (2545). การทำอนุพันธ์สำหรับการวิเคราะห์โดย GC. *LAB.TODAY*, 1(2):42-44.

42 A.O.A.C.(1984). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 14th ed.*, Association of Official Analytical Chemists, Washington, D.C.

43 Anderson, R.A. (1971). Instant CSM food blends for world wide feeding. *Cereal Sci. Today*, 16:5-11.

44 Helrich, K. (1990). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 15th ed.*, Association of Official Analytical Chemists, Verginia.

45 Hammerschmid, P.A. and Pratt, D.E. (1978). Phenolic Antioxidants of Dried Soybeans. *J. Agric. Food Chem.*, 43(2):556-559.

46 Pratt, D.E. and Birac, P.M. (1979). Source of Antioxidants Activity of Soy beans and Soy Products. *J. Agric. Food Chem.*, 44(6):1720-1722.

47 Ayaz, F.A., Kucukislamoglu, M. and Reunanen, M. (2000). Sugar, Non-Volatile and Phenolic Acid Composition of Strawberry Tree (*Arbutus unedo* L. val. *Ellipsoidea*) Fruits. *Journal of Food Composition and Analysis*, 13:171-177.

48 Fernandez, M.P., Watson. P.A. and Breuil, C. (2001). Gas chromatograpy-mass spectrometry method for the simultaneous determination of wood extractive compounds in quaking aspen. *Journal of Chromatography A*, 922:225-233.

49 ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี.(2535). *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส Sensory Planning and Analysis.* ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

50 http://www.atsdr.cdc.gov/tfacts73.html

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University