

บรรณานุกรม

- ดวงจันทร์ เฮงสวัสดิ์. 2554. มะรุม...พืชมหัศจรรย์. วารสารวิชาการอาหาร. ปีที่ 41. ฉบับที่ 2. เมษายน - มิถุนายน 2554.
- นิธิยา รัตนพานนท์. 2548. วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. พิมพ์ครั้งที่ 1. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 244 น.
- พอใจ ถาமாக. 2554. เอกสารประกอบการสอนไขมันและน้ำมัน. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ. 43 น.
- วนิดา จันทรเทพเทวัญ. 2553. มะรุม...พืชนี้ดีจริงหรือ (2). วารสารเพื่อการวิจัยและพัฒนาองค์การเกษตรกรรม. ปีที่ 17. ฉบับที่ 4. ตุลาคม - ธันวาคม, 2553.
- วรรณภา เสนาดี. 2552. มะรุมพืชผักเป็นยาราคาเยา. วารสารเคหการเกษตร. ปีที่ 33. ฉบับที่ 12. ธันวาคม 2552.
- วิมล ศรีสุข. 2552. มะรุมพืชที่ทุกคนอยากรู้ [ออนไลน์]เข้าถึงได้จาก <http://www.medplant.mahidol.ac.th/document/moringa.asp> (วันที่สืบค้น 25 มิถุนายน 2555)
- สุรชาติพ ภมรประวัติ. 2550. มะรุมลดไขมันป้องกันมะเร็ง. นิตยสารหมอชาวบ้าน. ปีที่ 29. ฉบับที่ 338. มิถุนายน 2550.
- อภิชาติ ศรีสอาด. 2553. คู่มือการเพาะปลูก แปรรูป และผลิตภัณฑ์ มะรุม ครบวงจร. นาคาอินเตอร์มีเดียร์. กรุงเทพฯ.
- อนุชิต มุ่งงาม. 2555. แอนติออกซิแดนท์ในธัญพืช. พิมพ์ครั้งที่ 1. มหาสารคาม. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 230 น.
- โอภา วัชรคุปต์. 2549. สารต้านอนุมูลอิสระ. พิมพ์ครั้งที่ 1. พี.เอส.พริน, นนทบุรี. 200 น.
- บริษัท เมทเลอร์-โทเลโด (ประเทศไทย) จำกัด. 2556. การศึกษาคุณสมบัติของน้ำมันพืชโดยเทคนิคเชิงความร้อน DSC. นิตยสาร Food focus thailand ปีที่ 8. ฉบับที่ 88. กรกฎาคม 2556.
- มอก. 47-2533. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. น้ำมันและไขมันสำหรับบริโภค. สำนักงาน มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. เล่มที่ 107 ตอนที่ 84. 22 พฤษภาคม 2533.
- Abdulkarim, SM., Long K, Lai, OM, Muhammad SKS, Ghazali HM. 2005. Some physico-chemical properties of *Moringa oleifera* seed oil extracted using solvent and aqueous enzymatic methods. Food Chemistry. 93:253-263.
- Abdulkarim, SM., Long K, Lai OM, Muhammad SKS, Ghazali HM. 2007. Frying quality and stability of high-oleic *Moringa oleifera* seed oil in comparison with other vegetable oils. Food Chemistry. 105:1382 – 1389.
- Anwar, F. and Bhangar, MI. 2003. Analytical characterization of moringa oleifera seed oil grown in temperate regions of Pakistan. J. Agric. Food Chem. 51: 6558-6563.
- Anwar, F., Abdullah, I. H., and Shahid, I. 2007. Muhammad Iqbal Bhangar Enhancement of the oxidative stability of some vegetable oils by blending with Moringa oleifera oil. Food Chemistry 103 (2007) 1181–1191.

- Armelle. 2011. Homepage. Website. Moringanews / Moringa Association of Ghana from: <http://www.moringanews.org/documents/moringawebEN.pdf>. Accessed June 18, 2011.
- AOAC. 2000. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis, 17th ed, The Association of Official Analytical Chemists Arlington, Virginia.
- AOAC. 2005. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis, 1996.06, (nfi t 974) The Association of Official Analytical Chemists Arlington, Virginia.
- AOAC. 2011. Official methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 18th ed. Association of Official Analytical Chemists Inc., Arlington, Virginia.
- AOCS. 1993. Official methods and recommended practices of the American Oil Chemists' Society 3th ed. Champaign Illinois, USA.
- AOCS. 2001. Official methods and recommended practices of the American Oil Chemists' Society 5th ed. Champaign Illinois, USA.
- AOCS. 2009. Official methods and recommended practices of the American Oil Chemists' Society 6th ed. Champaign Illinois, USA.
- Benzie, Iris F. F. and Strain, J. J. 1996. The Ferric Reducing Ability of Plasma (FRAP) as a Measure of "Antioxidant Power": The FRAP Assay. *Analytical Biochemistry* 239, 70–76.
- Chiavaro, E., Vittadini, E., Rodriguez-Estrada, M. T., Cerretani, L., & Bendini, A. 2008. Differential scanning calorimeter application to the detection of refined hazelnut oil in extra virgin olive oil. *Food Chemistry*, 110, 248–256.
- Chiavaro, E., Maria T R-E., Carlo B., Elena V., Lorenzo C., Alessandra B. 2008. Differential scanning calorimetry: A potential tool for discrimination of olive oil commercial categories. *Analytica chimica acta*, 625 (2008) 215–226.
- Frank, D. Gunstone. 2004. The chemistry of oils and fats. Blackwell publishing. Oxford ox4 2dq, UK. 288 p.
- Jongrungruangchok, S., Bunrathep S., Songsak T. 2010. Nutrients and minerals content of eleven different samples of *Moringa Oleifera* cultivated in Thailand. *J Health Res.* 24(3): 123-127.
- Kong, S., and Lee J. 2010. Antioxidants in milling fractions of black rice cultivars. *Food Chemistry*. 120:278-281.
- Lalas, S, Tsaknis J. 2002. Characterization of *moringa oleifera* seed oil variety Periyakulam 1. *J Food Composition and Analysis*. 15: 65–77.
- Liu, R.H. 2004. Potentil synergy of phytochemicals in cancer prevention: Mechanism of action. *Journal of Nutrition*. 134:3479-3485.

- Manzoor, M, Anwar F, Iqbal T, Bhanger MI. 2007. Physico-chemical characterization of *Moringa concanensis* seeds and seed oil. J Amer Oil Chem Soc. 84:413-419.
- Mani, S., Jaya, S. and Vadivambal, R. 2007. Optimization of Solvent Extraction of *Moringa (Moringa Oleifera)* Seed Kernel Oil Using Response Surface Methodology. Food and Bioproducts processing. 85(C4):328-335.
- Murakami, M., Yamaguchi, T., Takamura, H. and Matoba, T. 2004. Effects of Thermal Treatment on Radical-scavenging Activity of Single and Mixed Polyphenolic Compounds. Food Chemistry and Toxicology. Vol. 69, Nr. 1, Fct7-Fct10.
- Nzikou, JM., Motos L, Moussounga JE, Ndangui CB, Kimbonguila A, Silou TH, Linder M and Desobry S. 2009. Characterization of *moringa oleifera* seed oil variety congo-brazzaville J Food Technology. 3: 59–65.
- Packer, L., Stefan U., Weber and Gerald Rimbach . 2001. Molecular Aspects of α -Tocotrienol Antioxidant Action and Cell Signalling. American Society for Nutritional Sciences. 131:369S - 373S.
- Rahman, IMM., Barua, S., Nazimuddin, M., Begum, ZA., Rahman, MA. and Hasegawa, H. 2009. Physicochemical Properties of *Moringa Oleifera* Lam. Seed Oil of the indigenous-cultivar of bangladesh. Journal of Food Lipids.16:540:553.
- Ramachandran, C, Peter KV, Gopalakrishnan PK. 1980. Drumstick (*Moringa oleifera*): A multipurpose Indian vegetable. Econ. Bot., 34: 276-283.
- Rashid, U., Anwar, F., Moser, B.R. and Knotse, G. 2008. Moringa oleifera oil: A possible source of biodiesel. Bioresource Technology. 99:8175-8179.
- Roloff, A, Weisgerber H, Lang U, Stimm B. 2009. Enzyklopädie der holzgewächse, handbuch and atlas der dendrologie. WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim. North Kent Street, Arlington, USA.
- Schmidt, L. and Mwaura, L. 2010. Moringa oleifera Lam. Seed leaflet. World Agroforestry Centre. (University of Copenhagen), 150, November 2010.
- Shahidi Fereidoon. 2005. Bailey's industrial oil and fat products vol.1. 6th ed. John Wiley & Sons, Inc. All rights reserved.
- Silva, J.P.V. da., Serra, T.M., Gossmann, M., Wolf, C.R., Meneghetti, M.R. and Meneghetti, S.M.P. 2010. Moringa oleifera oil: Studies of characterization and biodiesel production. Biomass and Bioenergy. 34:1527-1530.
- Singleton, V.L., Orthofer, R., Lamuela-Raventos, R.M. 1999. Analysis of total phenols and other oxidation substrates and antioxidants by means of Folin-Ciocalteu reagent. Methods, Enzymol. 299, 152-178.