

เอกสารอ้างอิง

1. ณีฎฐา รัชตะนาวิน. สารต้านอนุมูลอิสระ. ในแสงแดดและผิวหนัง. กรุงเทพฯ: คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยมหิดล, 2547: 433-449.
2. พิมพ์ ลีลาพรพิสิฐ. เครื่องสำอางจากธรรมชาติ. ในเครื่องสำอางธรรมชาติและผลิตภัณฑ์สำหรับผิวหนัง. เชียงใหม่: คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2544.
3. จุติกร วิวัฒนปฐพี. ความแก่ของผิวหนัง. ในสารชะลอความแก่ในตำรับเครื่องสำอาง. สงขลา: คณะเภสัชศาสตร์. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2538: 1.
4. http://www.eco-beauty.com/Camellia-Seed-Oil_ep_88.html
5. Mohammad Ali Saharia*, Davood Ataiia, and Manuchehr Hamedi (2004): Characteristics of Tea Seed Oil in Comparison with Sunflower and Olive Oils and Its Effect as a Natural Antioxidant JAOCS, Vol. 81, no. 6.pp 585-588.
6. CHIA-PU LEE AND GOW-CHIN YEN (2006): J Antioxidant Activity and Bioactive Compounds of Tea Seed(Camellia oleifera Abel.) Oil . Agric. Food Chem. 54, 779-788
7. ข่าวสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯสยามบรมราชกุมารีในกิจกรรมมูลนิธิชัยพัฒนา: มูลนิธิชัยพัฒนา [Updated 2007 February 12; cited 2010 december 7]; available from http://village.haii.or.th/chaipat/index.php?option=com_content&task=view&id=21&Itemid2
8. Shanan, H. and G. Ying. "The comprehensive utilization of camellia fruits" Am. Camellia Yearbk. 1982; 37 : 104-107.
9. Sabetay, S. "Camellia seed oil: The seed oil of Camellia japonica L. and its uses in cosmetology and dermo-pharmacy" Soap Perfumery Cosmetics. 45; 1972: 244-252.
10. "ล้ำสูง" เปิดนวัตกรรมใหม่ "น้ำมันเมล็ดชาออร์แกนิก" ชูจุดขายเน้นกลุ่มผู้รักสุขภาพ: ข่าวทั่วไป [Updated 2008 November 5; cited 2010 december 7]; available from <http://www.ryt9.com/s/prg/464346>
11. สันต์ ละอองศรี. ชา: สำนักพิมพ์วิบูลย์; 2535.
12. Chen Y-H. Physicochemical properties and bioactivities of tea seed (Camellia Olifera) oil: Clemson University; 2007.
13. Z. Haiyan, D.R. Bedgood Jr, A. G. Bishop, P.D. Prenzler, Robards K. Endogenous biophenol, fatty acid and volatile profiles of selected oils. . Food Chemistry. 2007;100:1544-51.
14. Fazel M, Sahari MA, M B. Determination of Main Tea Seed Oil Antioxidants and their Effects on Common Kilka Oil. International Food Research Journal 2008;15(2):209-17.

15. United States Pharmacopeia, USP 32.Chemical test. United States Pharmacopeial Convention, Rockville, MD, 2009, p.150-152.
16. นิธิวดี วงษ์เจริญ. “องค์ประกอบทางเคมีและฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของว่านชักมดลูก”. วิทยานิพนธ์เภสัชศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์เภสัชกรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2552.
17. Wu HC, Chen HM,Shiau CY. Free amino acids and peptides as related to antioxidant properties in protein hydrolysates of mackerel (*Scomber austriasicus*). FOOD RES INT.2003;36(9-10):949-957.
18. Hashimoto F, Ono M, Masuoka C, Ito Y, Sakata Y, Shimizu K , et al. Evaluation of the anti-oxidative effect (in vitro) of tea polyphenols. Biosci Biotechnol Biochem. 2003 Feb; 67(2): 396-401.
19. Ono M, Masuoka C, Koto M, Tateishi M, Komatsu H, Kobayashi H, et al. Antioxidant ortho-benzoyloxyphenyl acetic acid ester, vaccihein A, from the fruit of rabbiteye blueberry (*Vaccinium ashei*). Chem Pharm Bull (Tokyo). 2002 Oct ;50(10) :1416-7.
20. Hattori M, Yamaji-Tsukamoto K, Kumagai H, Feng Y, Takahashi K. Antioxidative Activity of Soluble Elastin Peptides. J. Agric. Food Chem. 1998 May ; 46 (6) : 2167–2170
21. Asgarirad H,Pourmorad F, Hosseinimehr SJ,Saeidnia S,Ebrahimzadeh MA, Lotfi F. In vitro antioxidant analysis of *Achillea tenuifolia*. Afr J Biotechnol.2010 June ;24(9) :3536-3541.



