

## เอกสารอ้างอิง

- กฤษฎา กิรสมุทธานนท์ และรวิวรรณ ปันทะนันท์. 2542. การเตรียมไมโครแคปซูลของน้ำมันหอมระเหยจากเหง้าขิงแก่. ปัญหาพิเศษ ภาควิชาเทคโนโลยีเกษตรกรรม. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- กฤษฎี ฤทธิชุ่มพล พรรณทิกา ตระกูลสถิตมัน และมนัสนันท์ อินทจันทร์. 2548. ผลของสภาวะการเก็บรักษาต่อปริมาณวานิลลินหลงเหลือของวานิลลินที่ถูกห่อหุ้มด้วยกัมอากาเซียและมอลโตเดกซ์ตริน. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 16-17.
- จักรพันธ์ จุลศรีไถวัล. 2550. องค์ประกอบทางเคมีและฤทธิ์ทางชีวภาพจากน้ำมันหอมระเหยว่านสาวหลง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์เกษตรกรรม), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ฉันทรา พูนศิริ. 2549. เทคนิคไมโครเอนแคปซูลแห้ง. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 21: 57-60.
- ชวลิต สิทธิสมบัติ. 2528. เครื่องเทศและน้ำมันหอมระเหย. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ฉภัทร พิมพ์พะกา ฉัญญา เล่าสกุลจิตต์ และอรพิน เกิดชูชื่น. 2550. องค์ประกอบของน้ำมันหอมระเหยจากตำมึง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 38: 181-184.
- ฉัญญา คนชื้อ. 2545. การพัฒนากระบวนการผลิตมะม่วงแก้วอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์และเครื่องอบแห้งแบบสุญญากาศ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ฉัญญา เหล่ากุลดิลก. 2552. การเก็บกักกลิ่นรสเทียนอบ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นัฐพล กรั่มพัด และวีระชัย ม่านมุงศิลป์. 2549. “กลศาสตร์การเปลี่ยนแปลงสีของแป้ง ข้าวกลั่น  
ไบเตยอบแห้งด้วยไมโครเวฟ.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

www.agro.cmu.ac.th/department/fe/activity/tp\_49/Wee.ppt (11 เมษายน 2555).

นันทน์ภัส เต็มวงศ์. 2551. ความสัมพันธ์ของสารประกอบฟีนอลิกส์กับความสามารถรวมในการ  
ต้านอนุมูลอิสระในพืช. *ก้าวทัน โลกวิทยาศาสตร์*, 8: 114-124.

นิจศิริ เรืองรังษี. 2534. *เครื่องเทศ*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

นธิยา รัตนานนท์. 2549. *เคมีอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

พิชญา บุญประสม กัมปนาท บำรุงกิจ อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล และศรายุทธ์ สมประสงค์. 2547.  
*การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการอบแห้งสมุนไพรโดยใช้ตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์*.  
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พิมพ์พร ศรีนัตราภิมุข. 2527. *ไมโครเอนแคปซูเลชัน*. ภาควิชาอุตสาหกรรม คณะเภสัชศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สมุนไพรรวมแห้ง (มผช.996/2548). สำนักงานมาตรฐาน  
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.

วรรณมา ตูลยชัย. 2549. *เคมีอาหารของคาร์โบไฮเดรต*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์  
มหาวิทยาลัย.

วิริยา คณารักษ์. 2546. *คุณภาพของน้ำมันหอมระเหยจากพืชหอมที่เพาะปลูกในภาคเหนือของ  
ประเทศไทย*. วิทยานิพนธ์เภสัชศาสตรมหาบัณฑิต (เภสัชเวท), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วิไล รังสาดทอง. 2545. *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะ  
วิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. 2541. *ผักพื้นบ้านภาคอีสาน*.  
กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

สุจินดา ศรีวัฒนะ. 2548. แบบหุ่นจำลองและสูตรอาหารที่เหมาะสม (Modeling and optimization for food formulation). *อาหาร*, 35: 168-176.

ศุภัญญา อวดสุข อมิตา จันทร์วิจิตรกุล ปราโมทย์ คุวิจิตรจารุ และสุเชษฐ์ สมุหเสณีโต. 2549. การศึกษาการผลิตแบบจำลองไมโครแคปซูลจาก Soy Protein Isolate โดยวิธี Coacervation. เอกสารการประชุมสัมมนาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 8 วันที่ 15-16 มิถุนายน 2549 ศูนย์ประชุมนานาชาติ ไบเทคบางนา. กรุงเทพฯ.

สุทัศน์ สุระวัง นพพล เล็กสวัสดิ์ ชาติชาย โขนงนุช และเมธิณี เทวซึ่งเจริญ. 2550. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การเปรียบเทียบปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระในส่วนต่างๆ ของลำไยมะม่วง และลิ้นจี่ทั้งสดและแปรรูป. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุวรรณ สุภิมารส. 2543. *เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อกโกแลต*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

แสงหล้า คำหมั่น. 2543. *น้ำมันหอมระเหยจากพืชสมุนไพรฝักสวนครัวไทย*. การค้นคว้าแบบอิสระ (การสอนเคมี), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 2553. *น้ำมันหอมระเหยและสுகนธบำบัด (Essential Oils and Aromatherapy)*. กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.

ศูนย์วิจัยกสิกรไทย. 2547. “ผลิตภัณฑ์น้ำมันหอมระเหย:ตลาดโลกเปิดกว้าง...สู่ทางสดใส.”  
[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.positioningmag.com/PRNews/PrintPRNews.aspx?id=21059> (8 กันยายน 2553).

อรัญ หันพงษ์กิตติกุล. 2530. *จุลชีวินวิทยาอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อาภาพรรณ ชักไพศาล ณิชฎฐา เลหากุลจิตต์ และอรพิน เกิดชูชื่น. 2553. การวิเคราะห์องค์ประกอบของ *Michelia alba DC.* ด้วยเทคนิค Solid-Phase Micro Extraction Head Space Gas Chromatography Mass Spectrometry. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. 41 (3/1, พิเศษ): 641-644.

เอื้องพลอย ใจลังกา. 2552. *การพัฒนาเครื่องคั้นน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำผลไม้หม่อน*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

โสภา วัชรakupต์ ปรีชา บุญจง จันทนา บุญยะรัตน์ และมาลีรักษ์ อัดต์สินทอง. 2550. *สารต้านอนุมูลอิสระ Radical Scavenging Agent*. กรุงเทพฯ: พี. เอส. พรินท์.

AOAC. 2000. *Official Method of Analysis of AOAC International*. (17<sup>th</sup> ed). Washington D.C., USA: The Association of Official Analytical Chemists.

Bae, E.K. and Lee, S.J. 2008. Microencapsulation of avocado oil by spray drying using whey protein and maltodextrin. *Journal of Microencapsulation*, 25: 549-560.

Calín-Sánchez, Á., Szumny, A., Figiel, A., Jalosyński, K., Adamski, M. and Carbonell-Barrachina, Á.A. 2011. Effects of vacuum level and microwave power on rosemary volatile composition during vacuum-microwave drying. *Journal of Food Engineering*, 103: 219-227.

Cevallos, P.A.P., Buera, M.P. and Elizalde, B.E. 2010. Encapsulation of cinnamon and thyme essential oils components (cinnamaldehyde and thymol) in  $\beta$ -cyclodextrin: Effect of interactions with water on complex stability. *Journal of Food Engineering*, 99: 70-75.

- Chaintreau, A. 2001. Simultaneous distillation-extraction: from birth to maturity-review. *Flavour and Fragrance Journal*, 16: 136-148.
- Del-Valle, E.M.M. 2004. Cyclodextrin and their uses: a review. *Process Biochemistry*, 39: 1033-46.
- Fellows, P.J. 2000. "Dielectric, ohmic and infrared heat". in *Food Processing Technology: Principles and Practice*. (2<sup>nd</sup> ed). P.J. Fellows (ed.) Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Gouin, S. 2004. Microencapsulation: Industrial appraisal of existing technologies and trend. *Trend in Food Science and Technology*. 15: 330-347.
- Gu, X., Zhang, Z., Wan, X., Ning, J., Yao, C. and Shao, W. 2009. Simultaneous distillation extraction of some volatile flavor components from Pu-erh tea sample-Comparison with steam distillation-liquid/liquid extraction and soxhlet extraction. *International Journal of Analytical Chemistry*, 2009: 1 – 6.
- Heath, H.B. 1978. "Flavor Material." in *Flavor Technology: Profiles, Products, Applications*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Hu, R. 1999. *Food Product Design: A computer-aided Statistical Approach*. Florida: CRC Press LLC.
- Hunter, D. 2009. Tolerating color tolerances: When matching colors, how close is close enough. *Color management*, 2009: 30-31.
- Junyaprasert, V.B., Mitrevej, A., Sinchaipanid, N., Boonme, P. and Wurster, D.E. 2001. Effect of process variables on the microencapsulation of vitamin A palmitate by gelatin-acacia coacervation. *Drug Development and Industrial Pharmacy*, 27: 561-566.

- Lee, S.W., Kin, M.H. and Kim, C.K. 1999. Encapsulation of ethanol by spray-drying technique: effects of sodium lauryl sulfate. *International Journal of Pharmaceutics*, 187: 193-198.
- Li, Z., Wang, M., Wang, F., Gu, Z., Du, G., Wu, J. and Chen, J. 2007.  $\gamma$ -cyclodextrin: a review on enzymatic production and applications. *Applied Microbiology Biotechnology*, 77: 245-254.
- Madene, A., Jacquot, M., Scher, J. and Desobry, S. 2006. Flavour encapsulation and controlled release - a review. *Journal of Food Science and Technology*, 41: 1-21.
- Maisuthisakul, P., Suttajit, M. and Pongsawatmanit, R. 2007. Assessment of phenolic content and free radical-scavenging capacity of some Thai indigenous plants. *Food Chemistry*, 100: 1409-1418.
- Msaada, K., Hosni, K., Taarit, M.B., Chahed, T., Kchouk, M.E. and Marzouk, B. 2007. Changes on essential oil composition of coriander (*Coriandrum sativum* L.) fruits during three stages of maturity. *Food Chemistry*, 102: 1131-1134.
- Murray, M.T. 2004. "Celery seed extract." [Online]. Available <http://www.myhealthmybody.com/trellis/ADM4515%20Celery%20Seed>. (7 January 2012).
- Nanasombat, S. and Teckchuen, N. 2009. Antimicrobial, antioxidant and anticancer activities of Thai local vegetables. *Journal of Medicinal Plants Research*, 3: 443-449.
- Packer, L., Hiramatsu, M. and Yoshikawa, T. 1999. *Antioxidant food supplement in human health*. California: Academic Press.
- Patel, J.M. 2008. "A review of potential health benefits of flavonoids." [Online]. Available <http://www.lurj.org/article.php/vol3n2/flavonoids.xml>. (12 February 2012).

- Peng, F., Sheng, L., Liu, B., Tong, H. and Liu, S. 2004. Comparison of different extraction methods: steam distillation, simultaneous distillation and extraction and headspace co-distillation, used for the analysis of the volatile components in aged flue-cured tobacco leaves. *Journal of Chromatography A.*, 1040: 1-17.
- Premier group of industries. 2009. "Organic-Chemicals." [Online]. Available <http://www.premierindiaa.com/organic-chemicals.html>. (1 January 2012).
- Rosenberg, M., Kopelman, I.J. and Talmon, Y. 1990. Factors affecting retention in spray-drying microencapsulation of volatile materials. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 38: 1238-1241.
- Rudra, S.G., Singh, H., Basu, S. and Shivhare, U.S. 2008. Enthalpy entropy compensation during thermal degradation of chlorophyll in mint and coriander puree. *Journal of Food Engineering*, 86: 379–387.
- Sahraoui, N., Vian, M.A., Bornard, I., Boutekedjiret, C. and Chemat, F. 2008. Improved microwave steam distillation apparatus for isolation of essential oils comparison with conventional steam distillation. *Journal of Chromatography A.*, 1210: 229–233.
- Sefidkon, F., Abbasi, K. and Khaniki, G.B. 2006. Influence of drying and extraction methods on yield and chemical composition of the essential oil of *Satureja hortensis*. *Food Chemistry*, 99: 19-23.
- Soysal, S. 2004. Microwave drying characteristics of parsley. *Biosystems Engineering*, 89: 167-173.
- The United State Pharmacopeial United Convention. 2000. *The United State Pharmacopeia 24 and the National Formulary 19*. Rockville: The United States Pharmacopial Convention Inc.

Wilson, N. and Shah, N.P. 2007. Microencapsulation of vitamins. *ASEAN Food Journal*, 14: 1-14.