

เอกสารอ้างอิง

- จริงแท้ ศิริพานิช, 2549, ชีววิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวางของพืช, โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม, 453 หน้า.
- นริยา รัตนพานนท์, 2545, เคมีอาหาร, สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ, 357 หน้า.
- นัยวิท เกลิมนนท์. 2538. การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตและการใช้สีแดงธรรมชาติจากกลีบดอกกระเจี๊ยบแดง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เบญจมาศ ศิลาอ้อย. 2545. กล้วย. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 357หน้า.
- เบญจมาศ ศิลาอ้อย และสุภาพร แก้วสมพงษ์. 2553. ผลของยีนโหมกล้วยต่อการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อวารสารเกษตรศาสตร์ (วิทย.)
- วรรณฤดี หิรัญรัตน์ และ ปาริชาติ เทพทอง. 2551. สารต้านอนุมูลอิสระในจำปาตะ. รายงานวิจัยสาขาวิชาเคมี, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- รติพร หาเรือนกิจ, 2252. การวิจัยเชิงสุขภาพของผลไม้. วารสารอุตสาหกรรมเกษตรพระจอมเกล้า, 1(1), 1-5.
- ศิริธร ศิริอมรพรรณ และนเรศ มีโส. 2552. การวิเคราะห์สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในมะม่วง กล้วยและมะละกอ. รายงานวิจัยมหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- โอภา วัชรakupต์, ปรีชา บุญจง, จัฑนา บุญยะรัตน์ และมาลีรักษ์ อัดดีสินทอง, 2550, สารต้านอนุมูลอิสระ, พิมพ์ครั้งที่ 2 , สำนักพิมพ์บริษัทนิวไทยมิตรการพิมพ์ (1996) จำกัด, กรุงเทพฯ , 280 หน้า.
- Baskar, R., Shrisakthi, S., Sathyapriya, B., Sathyapriya, R., Nithya, R., Poongodi, P., 2011, "Antioxidant Potential of peel extractsn of banana varietie (*Musa sapientum*)", **Food and nutrition science**. Vol.2 ,pp.1128-1133.
- Benzie, I.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.
- Bennett R N, Shiga TM, Hassimotto NMA, Rosa EAS, Lajolo FM and Cordennunsi BR (2010) Phenolics and antioxidant properties of fruit pulp and cell wall fractions of postharvest banana (*Musa acuminata* Juss.) cultivars. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 58: 7991-8003.
- Breinholt, V., Schimerlik, M., Dashwood, R. and Bailey, G., 1995, "Machanisams of chlorophyllin anticarcinogenesis against aflatoxins B1: Complex formation with the carcinogen", *Chemical Research Toxicology*, Vol. 8, pp. 506-520.
- Cornish, M. L. and Garbary, D. J., 2010. "Antioxidant from microalgae: potential application in human health and nutrition". **Free Radical Biology & Medicine**. Vol.25, 155-171.
- Choehom R., S. Ketsa and W. G. van Doorn. 2004. "Senescent spotting of banana peel is inhibited by modified atmosphere packaging." *Postharvest Biol. Technol.* **31**: 167-175.

- Dashwood, R., Negishi, T., Hayatsu, H., Breinholt, V., Hendricks, J. and Bailey, G., 1998, "Chemopreventive properties of chlorophyll towards aflatoxin B1: A review of the antimutagenicity and anticarcinogenicity data in rainbow trout", *Mutation Research*, Vol. 399, pp.245-253.
- Ferruzzi, M.G., Bohm, V., Courtney, P.D. and Schwartz, S.J., 2002, "Antioxidant and antimutagenetic activity of dietary chlorophyll derivatives determined by radical scavenging", **Journal of Food Science**, Vol.67, No. 7, pp.2589-2595.
- Fatemeh, S.R., Saifullah, R., Abbas, F.M.A., Azhar, M.E., 2012, "Total phenolics, flavonoids and antioxidant activity of banana pulp and peel flours: influence of variety and stage of ripeness" **International Food Research Journal**, Vol.19, pp.1041-1046.
- Halliwell, B., 1999. "Antioxidant defense mechanism: from the beginning to the end." **Society for Free Radical Biology and Medicine**. Vol.31. 261-272.
- Heim, K.E., Tagliaferro, A.R. and Bobilya, D.J. 2002. Flavonoid antioxidant: chemistry, metabolism and structure-activity relationships. *Journal of Nutritional Biochemistry*. 572- 584.
- Ketsa S (2000) Development and control of senescent spotting in banana. *Food Preservation Science* 26: 173-178.
- Lanfer Marque, U.M., Barros, R.M.C., Sinnecker, P., 2005, "Antioxidants activity of chlorophyll and their derivatives", *Food Research International*, Vol. 38, pp. 885-891.
- Lanfer Marquez, U.M., and Sinnecker, P., 2007, "Chlorophyll: Properties, biosynthesis, degradation and functions. Pp. 25-49. In *Food Colorants Chemical and functional properties*.
- Li W, Shao Y, Chen W and Jia W (2011) The effects of harvest maturity on storage quality and sucrose-metabolizing enzymes during banana ripening. *Food Bioprocess and Technology* 4: 1273-1280.
- Liaaen-Jensen Synnove, 2004, "Basic carotenoid chemistry", In **Carotenoids in Health and Disease**, Krinsky, I.N., Mayne, T.S., (Eds.). Marcel Dekker, New York, pp.1-31.
- Macheix J J, Fleuriet A and Billot J (1990). *Fruits phenolics*. Florida: CRC Press.
- Mokbel, M.S. and Hashinaga, F., 2005, "Antibacterial and antioxidant activities of banana (*Musa*, AAA cv. Cavendish) fruits peel" **American Journal of Biochemistry and Biotechnology**. Vol. 3, pp. 125-131.
- Montelongo, R.G., Lobo, M.G., Gonzalez, M., 2010, "The effect of extraction temperature, time and number of steps on the antioxidant capacity of methanolic banana peel extracts" **Separation and Purification Technology**, Vol. 71, 347-355.

- Nelson, S.C., Ploetz, R.C., Aepler, A.K., 2006. *Musa* species (banana and plantain) Species profiles for Pacific island agroforestry.
- Papadopoulou, C., Soulti, K. and Rousis, I.G., 2005, "Antimicrobial Activity of Wine Phenolic Extracts", *Food Technology and Biotechnology*, Vol. 43, No.1, pp. 41-46.
- Papus, M. A. 1998. *Antioxidants Status, Diet, Nutrition and Health* U. S.A: CRC Press 4489.
- Parades- Lopez, o. and Osuna-Castro, J.A, 2006, "Molecular Biotechnology for nutraceutical enrichment of food crops the case of minerals and vitamin" , pp 97-132. In *Functional Food and Biotechnology*, Shetty, K., Paliyath, G., Pometto, A.L and Levin, R.L., (Eds.) CRC Press, Boca Raton.
- Peterson, J. and Dwyer, J. 1998. *Flavonoids: Dietary occurrence and biochemical activity*. Nutrition Research. 1995-2018.
- Roe JH and Oesterling 1948 "Determination of dehydroascorbic acid in plant tissue by the 2,4 – dinitrophenylhydrazine method" **J. Bio Chem.** 152- 511
- Shetty, K., 1997, "Biotechnology to harness the benefits of dietary phenolics: focus on Lamiaceae.", *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, Vol. 7 , pp. 162-171. Socaciu, C. (Ed.). CRC Press, Boca Raton, New York, pp. 633.
- Shian, T., Abdullah, A., Musa, K.H., Maskat, M.Y., Ghani, M.A., 2012, "Antioxidant Properties of Three Banana Cultivars (*Musa acuminata* Berangan', 'Mas' and 'Raja') Extracts" **Sains Malaysiana**, Vol. 41, pp. 319-324.
- Slinkard, K., and Singleton, V.L., 1977. Total phenol analysis : automation and comparison with manual methods. *American journal of Enology and Viticulture*. 28:49-55.
- Siriboon N and Banluisilp P (2004) A study on the ripening process of 'Namwa' banana. *AU Journal of Technology* 4(2): 159-164.
- Someya S, Yoshiki Y and Okubo K (2002) Antioxidant compounds from bananas (*Musa Cavendish*). *Food Chemistry* 79: 351-354.
- Srangsam A., and Kanchanapoom K., 2007, "Establishment of in vitro Culture of *Musa* AA Group 'Kluai Sa' and *Musa* AA Group 'Kluai Leb Mue Nang' and the Analysis of Ploidy Stability", **Journal Science Asia**, Vol. 33, pp. 437-442
- Sulaiman, S.F., Yusoff, N.A.M., Eldeen, I.M., Seow, E.M., Sajak, A.A.B., and Ooi, K.L., 2011, "Correlation between total phenolic and mineral contents with antioxidant Activity of eight Malaysian banana (*Musa* sp.)" **Journal of Food Composition and Analysis**. Vol. 24, pp. 1-10.

- Supapvanich, S., Arkajak, R., and Yalai, K., 2012. Maintenance of postharvest quality and bioactive compounds of fresh-cut sweet leaf bush (*Sauropus androgynus* L. Merr.) through hot CaCl₂ dips. *Food science and Technology*. 47:2262-2670.
- Thaiphanit S and Anprung P (2010) Physicochemical and flavor changes of fragrant banana (*Musa acuminata* AAA group "Gross Michel") during ripening. *Journal of Food Process and Preservation* 34 (3): 366-382.
- Valko M., 2007, "Free radicals and antioxidants in normal physiological functions and human disease", **International journal of Biochemistry and Cell Biology**. Vol.39, pp.4484-4489.
- Wang Y.,Lu W.,Jiang Y.,Luol Y.,Jiang W.,Joyce D., 2006, "Expression of ethylene-related expansin genes in cool-stored ripening banana fruit (*Musa sp.*cv. Williams,Cavendish sub-group AAA)" **Journal of Plant science** Vol.170, pp.962-9677.
- Wendy, H., 2001, "Tropical fruits of Thailand", Bangkok, Thailand. Asia bookCo., Ltd.
- Wills R.B.H.,1984, "Changes in chemical composition of "Cavendish" banana (*Musa acuminata*) during ripening" **Journal of Food Biochemistry** 8,69-77.
- Wong,S.P.,Leong,L.P.,Koh,J.H.W., 2006, "Antioxidant activities of aqueous extracts of selected plants" **Food Chemistry**, Vol. 99,pp.775-783