

บรรณานุกรม

- เกษตรกรรม มนชัยภูมิวัฒน์. (2546). **ไขมันและน้ำมัน**. สืบค้นเมื่อ 25 ตุลาคม 2554, จาก <http://www.thaigoodview.com/library/studentshow/st2545/4-5/no12/fatpic.html>
- คมคาย ศรีสถาพร. (2536). **การผลิตมันเทศกรอบที่ได้คุณภาพ**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ณัฐินี ใจสะอาด. (2546). **วัตถุดิบหินธรรมชาติจากเปลือกมันฝรั่ง: การสกัดและการใช้ประโยชน์**. วิทยานิพนธ์ ว.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ดวงกมล ลีมจันทร์, วิษฐิตา จันทราพรชัย และวิชัย หฤทัยธนาสันต์. (2551). **การสกัดแอนโทไซยานินจากข้าวเหนียวดำ**. กรุงเทพฯ: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นันทิชา สายสุทธิ และศศิธร ตรงจิตภักดี. (2554). **ผลของสายพันธุ์และตัวทำละลายต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด ปริมาณฟลาโวนอยด์ทั้งและความสามารถต้านออกซิเดชันในใบมะกอกโอลีฟ (*Olea europaea* L.)**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน, กรุงเทพฯ.
- นิตยา รัตนาปนนท์. (2529). **วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน**. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เบญจมาภรณ์ พิมพา, ดวงแข กาญจนโสภะ และโสภณ บุญล้ำ. (2552). **การศึกษาผลของการบ่มผลปาล์มน้ำมันต่อปริมาณน้ำมันและกรดไขมันอิสระ**. วิทยานิพนธ์ ว.ม., มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี, สุราษฎร์ธานี.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2524). **ปฏิบัติการออกซิเดชันของลิพิด**. ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร. สืบค้นเมื่อ 20 มิถุนายน 2556, จาก <http://bit.ly/11MDdTv>
- ไพจิตร จันทรวงศ์. (2530). **คู่มือการใช้ประโยชน์และการตรวจสอบคุณภาพพืชน้ำมันและน้ำมันพืช 52 ชนิด**. กรุงเทพฯ: กองเกษตรเคมี กรมวิชาการเกษตร.
- วิภาภรณ์ วรรณธนาเลิศ. (2546). **ความลึกของการลงหัวในมันเทศ (*Ipomoea batatas* Lamk.) สายพันธุ์ต่างๆ กับการเข้าทำลายของด้วงงวงมันเทศ (*Cylas formicarius* F.)**. นครราชสีมา: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- ศิวาพร ศิวเวท และณัฐินี ใจสะอาด. (2546). **การสกัดสารประกอบฟีนอลิกจากเปลือกมันเทศ**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

- สุภามาศ อินทฤทธิ์. (2547). สารแอนติออกซิแดนท์. *วิทยาศาสตร์*, 58(3), 156-63.
- สุภารัตน์ เรืองมณีไพฑูรย์, สมจิต นิยมไทย, สมโภชน์ ไหญ่เอี่ยม และชุมสาย สีลวานิช. (2534). **การวิเคราะห์ทางเคมีเพื่อการตรวจสอบคุณภาพและการสกัดแป้งมันเทศพันธุ์ต่างๆที่ปลูกในประเทศ**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่ม 5. (2523). **พืชหัว**. สืบค้นเมื่อ 25 ตุลาคม 2554, จาก <http://kanchanapisek.or.th/kp6/BOOK5/chapter5/t5-5-11.htm>
- อดิศักดิ์ เอกโสวรรณ, ปรีชาติ จรุงจิตตานุสนธิ์ และศิวพร ศุภธาดาพงศ์. (2539). การใช้แป้งมันเทศทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในการทำเค้ก. *วารสารมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย*, 16 (1), 65-70.
- อรุษา เขาวนลิขิต. (2554). **สีธรรมชาติจากเปลือกมันคุด**. นครนายก: คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- อัญชลินทร์ สิงห์คำ และทศพร นามโสง. (2554). **ลิปิด**. เคมีอาหาร 1. สืบค้นเมื่อ 25 ตุลาคม 2554, จาก <http://courseware.rmutl.ac.th/courses/103/unit000.html>
- โสภา วัชรคุปต์. (2549). **สารต้านอนุมูลอิสระ**. กรุงเทพฯ: พี.เอส.พี.รินทร์
- Adel, A.A.M., Mohamed, A.S., Awad, M., Mohamed, F.R. and Iryna, S. (2010). Antioxidant efficacy of potato peel and sugar beat pulp extracts in vegetable oil protection. *Food Chemistry*, 123, 1099-1026.
- A.O.A.C. (2000). *Official methods of official analytical chemists* (15th ed.). Association of Official Analytical Chemists, Virginia: Arlington.
- A.O.C.S. (2009). *Official methods and recommended practices of the AOCS* (6th ed.). N.P.: n.p.
- Blenford, D.E. (1982). What is a snack? *Food Flavourings Ingredients. Processing and Packagings*, 4(11), 30-37.
- Bligh, E. G. and W.J. Dyer. (1959). A rapid method of total lipid extraction and purification. *Canadian Journal of Biochemical and Physiology*, 37(8), 911-917.
- Choong, C.T., Van-Dan, T., Roger, F.M., Roger, L.T., Kanneth, V.P. and Craig, Y. (2007). Antioxidant activities, phenolic and β -carotene contents of sweet potato genotypes with varying flesh colours. *Food Chemistry*, 103, 829-838.

- Cook, N.C. and Samman, S. (1996). Flavonoids-Chemistry, metabolism, cardioprotective effects, and dietary sources. *Journal of Nutritional Biochemistry*, 7, 66-76.
- Finocchiaro, F., Ferrari, B. and Gianinetti, A. (2010). A study of biodiversity of flavonoid content in the rice caryopsis evidencing simultaneous accumulation of anthocyanins and proanthocyanidins in a black-grained genotype. *Journal of Cereal Science*, 51, 28-34.
- Howard, L. R., Clark, J. R. and Brownmiller, C. (2003). Antioxidant capacity and phenolic content in blueberries as affected by genotype and growing season. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 83, 1238–1247.
- Huang, A.S., Tanudjaja, L. and Lum. (1999). Content of β - carotene and dietary Fiber in 18 sweet potato varieties grown in Hawaii. *Journal of Food Composition and Analysis*, 12, 147-151.
- Islam, M. S., Yoshimoto, M., Ishigure, K., Okuno, S. and Yamakawa, O. (2003). Effect of artificial shading and temperature on radical scavenging activity and polyphenolic composition in sweet potato (*Ipomoea batatas L.*) leaves. *Journal of the American Society of Horticultural Science*, 128, 182–187.
- Jayasinghe, C., Gotoh, N., Aoki, T. and Wada. (2003). Phenolics comparison and antioxidant activity of sweet basil (*Ocimum basilicum L.*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51, 4442–4449.
- Jung B.K., Jong, B.K., Kang J.C., Gabriele M.K. and Anthony, D.W. (2006). Antioxidant activity of 3,4,5-trihydroxy benzaldehyde Isolated from *Geum japonicum*. *Journal of Food and Drug Anal*, 14(2), 190-193.
- Kays, S.J. (1991). *Postharvest physiology of perishable plant products*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Kilcast, D. and Subramaniam, P. (2000). *The stability and shelf-life of food*. Cambridge: Woodhead.
- Leszczynski, W. (1989). Potato tubers as raw material for processing and nutrition. In Lisinska, G. and Leszczynski, W. (Eds.), *Potato science and technology*. N.P.: n.p.

- Lilia, S.C., Linda B.M. and Corke, H. (1997). Genetic variation in color of sweet potato flour related to its use in wheat- based composition flour products. **Cereal Chemistry**, 75(5), 681-686.
- Macheix, J-J., Fleuriet, A. and Billot, J. (1990). **Fruit phenolics**. Boca Raton, USA: CRC Press.
- Mansour, E.H. and A.H. Khalil. (2000). Evaluation of antioxdant activity of some plantextracts and their application to ground beef patties. **Food Chemistry**, 69, 135-141.
- Montais, E.B. and Ramirez, T. (1995). Utilization of sweet potato (*Impomoeae batataslinn. poir*) flour for other food purposes. **Journal of Plant**, 60, 19-40.
- Milardovi, C.S., Ivekovic, D. and Grabari, C.B.S. (2006). A novel amperometric metrod for antioxidant activity determination using DPPH free radical. **Bioeletrochemistry**, 68, 175-80.
- Onyeneho, S.N. and Hettiarachchy, N.S. (1993). Antioxidant activity, fatty acids and phenolic acids composition of potato peels. **Journal of the Science of Food Agricutre**, 62, 345-350.
- Pedrielli, P., Pedulli, G.F. and Skibsted, L.H. (2001). Antioxidant mechanism of flavonoids. Solvent effect on rate constant for chain breaking reaction of quercetin and epicatechin in toxidation of methyl linoleate. **Journalof Agriculture and Food Chemistry**, 6, 3034-3040.
- Pinelo, M., Lara, M., Maria, J.S. and Maria, C.N. (2004). Solvent effect on quercetin Antioxidant capacity. **Food Chemistry**, 88, 201-207.
- Pryzbylski, R., LEE, Y.C. and N.A.M. Eskin. (1998). Antioxidant and radical-scavenging activities of buckwheat seed components. **Journal of the American Oil Chemists' Society**, 75, 1595-1601.
- Rajalakshmi, D. and Narasimhan, S. (1998). **Food antioxidant**. New York: Marcel Dekker, INC.

- Rodriguez, D.S.D., Hadley, M. and Holm, E.T. (1994). Phenolics in aqueous potato peel extract : extraction identification and dégradation. *Journal of Food Science*, 59 (2), 649-651.
- Salunkhe, D.K. and Kadam, S.S. (1998). **Sweet potato. Handbook of vegetable science and technology: production, composition, storage, and processing.** New York: Marcel dekker.
- Scartezzini, P. and Speroin, E. (2000). Review on some plants of Indian traditional medicine with antioxidant activity. *Journal of Ethnopharmacology*, 71, 23-43.
- Shahid, I., Saba, H., Mubeena, A., Muhammad, Z. and Jamshed, A. (2008). Efficiency of pomegranate peel extracts in stabilization of sunflower oil under accelerated conditions. *Food Research International*, 41, 194–200.
- Simona, U., Majda, H.K., Duska, D., Lea, D. and Rajko, V. (2014). Stabilisation of sunflower oil and reduction of acrylamide formation of potato with rosemary extract during deep-fat frying. *Food Science and Technology*, 57, 671-678.
- Wang, H., Cao, G. and Prior, R.L. (1996) Total antioxidant capacity of fruits. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 44, 701-705.
- Werner, K. (1996). Evaluation of lipid quality and stability. In McDonald, R. E. and Min, D.B. (Eds.), *Food Lipid and Health* (pp. 345-369). New York: Marcel dekker, TNC.
- Zia-ur, R., Farzana, H. and Shah, W.H. (2004). Utilization of potato peels extract as a natural antioxidant in soy bean oil. *Food Chemistry*, 85, 215-220.

