

บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- กระทรวงสาธารณสุข. (2543). **ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 205) เรื่อง น้ำมันและไขมัน**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มาตรฐานอุตสาหกรรม.
- กองบริการอุตสาหกรรม. (2535). **การสกัดน้ำมันจากเมล็ดทานตะวัน. อุตสาหกรรมเกษตร**, 3, 18-23.
- กิริตินาฏ พูลเกษร, อนุวัตร แจ่มชัด และกมลวรรณ แจ่มชัด. (2553). **การประเมินอายุการเก็บรักษาของสารป้องกันการเกาะติดโดยใช้วิธีสภาวะเร่ง. ใน การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (หน้า 452-459).** กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จักรกฤษณ์ จังโส. (2551). **การศึกษากระบวนการสกัด คุณภาพทางเคมีและกายภาพของน้ำมันเมล็ดมะม่วงพันธ์แก้ว. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยศิลปากร, นครปฐม.**
- เต็ม สมิตินันท์. (2518). **พันธุ์ไม้ป่าเมืองไทย.** กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์อักษรบัณฑิต.
- นันทวัน บุญยะประภัศร และอรนุช โชคชัยเจริญพร. (2539). **สมุนไพรไม้พุ่มบ้าน (1).** กรุงเทพฯ: บริษัทประชาชน จำกัด.
- นัยนา บุญทวีวัฒน์ และเวดี จงสุวัฒน์. (2545). **น้ำมันรำข้าว ทางเลือกเพื่อสุขภาพของคนไทย.** กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2548). **วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน.** กรุงเทพฯ: โอ.เอส.พรินติ้ง เฮาส์, โอเดียนสโตร์.
- ประเสริฐ ศรีไพโรจน์. (2528). **ชีวเคมี.** กรุงเทพฯ: ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ประหยัด สามคง. (2542). **ไขมันและน้ำมัน.** กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรังสิต.
- พีรศักดิ์ วรสุนทรโรสถ. (2544). **พืชให้สีและแทนนิน. ใน โครงการทรัพยากรในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (หน้า 206).** กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2549). **อายุการเก็บของผลิตภัณฑ์. ใน รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต (บรรณาธิการ), การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร (หน้า 106-128).** กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- ลักษณ์ รุจนะไกรกานต์ และอรทัย คุ่มใหญ่โต. (2542). การศึกษาแนวทางในการผลิต และการใช้น้ำมันผ่านกรรมวิธีจากวัตถุดิบหนอนไหม (ดักแด้) เพื่อการบริโภค (ปีที่ 2). ใน หน่วยวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วชิรพงศ์ หวลบุตตา. (2542). **ไม้ต้นประดับ เล่ม 1**. กรุงเทพฯ: อมรินทร์บุ๊คเซนเตอร์.
- วราพร บุตรสิงห์ และศรุต เจริญพูนศิริ. (2549). การพัฒนาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์เพื่อใช้ในการทำนายอายุการเก็บรักษาน้ำพริกแกงเขียวหวานโดยใช้วิธีเร่ง. วิทยานิพนธ์ วท.บ., มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ.
- ศิริรัตน์ สารเวก. (2528). **ลิปิดและเมตาบอลิซึมของลิปิด**. เชียงใหม่: ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สรวิชัย ทรัพย์โตษก. (2531). **โภชนาการเชิงชีวเคมี**. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุริย์ ภูมิภมร และอนันต์ คำคง. (2540). **ไม้โอเนกประสงค์กินได้**. กรุงเทพฯ: คณะอนุกรรมการประสานงานวิจัยและพัฒนาทรัพยากรป่าไม้และไม้โตเร็วโอเนกประสงค์.
- เสรี ทรัพย์สาร. (ม.ป.ป.). **การปลูกต้นไม้เพื่อความร่มรื่น**. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์อักษรบัณฑิต.
- หมอชาวบ้าน. (2546). **น้ำมันพืช ใช้อย่างไรให้ถูกต้องและปลอดภัย**. สืบค้นเมื่อ 1 สิงหาคม 2557, จาก <http://www.oleen.co.th/th/knowledge/kitchen-tricks/cooking/112>.
- อรัญญา พลพรพิสิฐ, จิรศักดิ์ ตั้งตรงไพโรจน์, นันทริกา ชันชื้อ, วิณา เคยพุดชา และณัฐารัตน์ ปภาวสิทธิ์. (2549). การใส่ใบหูกวางเพื่อรักษาโรคในปลากัดและปลาหางนกยูง. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- Abidi, S.L. (2001). Chromatographic analysis of plant sterols in foods and vegetable oils. *Chromatography A*, 935, 173–201.
- Ajayi, I.A., Oderinde, R.A., Taiwo, V.O. and Agbedana, E.O. (2008). Short-term toxicological evaluation of *Terminalia catappa*, *Pentaclethra macrophylla* and *Calophyllum inophyllum* seed oils in rats. *Food Chemistry*, 106, 458–465.
- Akpabio, U.D. (2012). Evaluation of proximate composition, mineral element and anti-nutrient in almond (*Terminalia catappa*) seeds. *Applied Science Research*, 3 (4), 2247-2252.
- AOAC. (1990). **Official methods of analysis** (15th ed.). Washington D.C.: Association of Official Analytical Chemists.

- AOAC. (1995). **Official methods of analysis** (16th ed.). Washington D.C.: Association of Official Analytical Chemists.
- AOAC. (2005). **Official methods of analysis** (18th ed.). Gaithersburg, MD, USA.: Association of Official Analytical Chemists.
- AOCS. (1993). **American Oil Chemists' Society**. Champaign, IL.: Official methods and recommended practices of the American Oil Chemists' Society.
- Anonymous. (n.d.). **Medicinal Support**. Retrieved September 20, 2012, from <http://www.tropilab.com/medsupp.html>.
- Buege, J.A. Aust, S.D. (1978). Microsomal lipid peroxidation methods. **Enzymol**, 52, 302 - 310.
- Campo, M.M., Nute, G.R., Hughes, S.I., Enser, M., WOOD, J.D. and Richardson, R.I. (2006). Flavour perception of oxidation in beef. **Meat Science**, 72(2), 303 – 311.
- Chang, S. (1967). Processing of fish oils. In Stansby M.E. and C. Westport (Eds.), **Fish oil: their Chemistry Technology Stability Nutritional Properties and Use** (pp. 206-221). London: Avi Publishing.
- Che Man, Y.B. and Jaswir, I. (2000). Effect of rosemary and sage extracts on frying performance of refined, bleached and deodorized (RBD) palm olein during deep-fat Frying. **Food Chem**, 69, 301-307.
- Chen, P.S., Li, J.H., Liu, T.Y. and Lin, T.C. (2000). Folk medicine *Terminalia catappa* and its major tannin component, punicalagin, are effective against bleomycin-induced genotoxicity in Chinese hamster ovary cells. **Institute of Genetics National Yangming University**, 152(2), 115-122.
- Chitmanat, C., Tongdonmuan, K., Khanom, P., Pachontis, P. and Nunsong, W. (2003). Antiparasitic, antibacterial, and antifungal activities derived from a *Terminalia catappa* solution against some tilapia (*Oreochromis niloticus*) pathogens. **Medicinal and Aromatic Plants**, 4, 179-182.
- Chow, C.K. (1992). **Fatty acid in food and their health implication**. New York: Marcel Dekker.

- Chris, V. and Jan, H. (2000). Phytosterol accumulation in canola, sunflower, and soybean oils: Effects of enetics, planting location, and temperature. *American Oil Chemists' Society*, 77(1), 49-53.
- Corbett, P. (2003). It is time for an oil change! Opportunities for high oleic vegetables oils. *Inform*, 14, 480-481.
- Coultate, T.P. (1999). Food. In *The Chemistry of Its components 3rd ed* (pp. 54-59). Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- De, J.A., Plat, J. and Mensink, R.P. (2003). Metabolic effects of plant sterols and stanols. *Nutritional Biochemistry*, 14, 362-369.
- El-Adawy, T. A., and Taha, K.M. (2001). Characteristics and composition of different seed oils and flours. *Food Chemistry*, 74, 47-54.
- Fan, Y.M., Xu, L.Z., Gao, J., Wang, Y., Tang, X.H. and Zheo, X.N. (2004). Phytochemical and anti-inflammatory studies on *Terminalia catappa*. *Fitoterapia*, 75, 253-260.
- Fennema, O.R. (1985). *Food Chemistry*. New York: Marcel Dekker.
- Godi, H. M., Biego., Amoin, G., Konan., Togba, E., Douati. and Kouadio, L. P. (2012). Physicochemical Quality of Kernels from *Terminalia catappa* L. and Sensory Evaluation of the Concocted Kernels. *Sustainable Agriculture Research*, 1(2), 1-6.
- Golam, M., Sheik, N.M. and Kamal, A.S.M. (1990). *A hand book on edible oils and fats* (p. 524). Bangladesh: The University of Dhaka Publishers.
- Goun, E., Cunningham, G., Chu, D., Nguyen, C. and Miles, D. (2003). Antibacterial and antifungal activity of Indonesian ethnomedical plants. *Fitoterapia*, 74, 592-596.
- Hamilton, R.J. (1980). *Fat and oils chemistry and technology*. England: Applied Science Publishers.
- Jiang, Q., Christen, S., Shigenaga, M.K. and Ames, B.N. (2001). Gamma-tocopherol, the major form of vitamin E in the US diet, deserves more attention. *American Society for Clinical Nutrition*, 74(6), 714-22.

- Kilcast, D. and Subramaniam, P. (2000). *The stability and shelf-life of food*. New York: Woodhead Publishing.
- Laakso, P. (2005). Analysis of sterols from various food matrices. *Lipid Science and Technology*, 107, 402–410.
- Lim, H., Woo, S., Kim, H.S., Jong, S.K. and Lee, J. (2007). Comparison of extraction methods for determining tocopherols in soybeans. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 109, 1124–1127.
- Limchupornvikul, P. (1993). *Colouring matters from the leaves of terminalia catppa Linn. and their applications in textile dyeing*. Bangkok: Ramkhamhaeng University.
- Lin, C.C., and Kan, W.S. (1990). Medicinal plants used for the treatment of hepatitis in Taiwan. *Chinese medicine*, 18, 35-43.
- Labuza, T.P. and Schmidl, J.H. (1985). Accelerated shelf-life testing of food. *Food and Technology*, 39(9), 57-64.
- Man, C. M. D. and Jones, A. A. (1994). *Shelf life evaluation of foods*. London: Blackie Academic & Professional.
- Matos, L., Nzikou, J.M., Kimbonguila, A., Ndangui, C.B., Pambou-Tobi, N.P.G., Abena, A.A., Silou, Th., Scher, J. and Desobry, S. (2009). Composition and nutritional properties of seeds and oil from *Terminalia catappa* L. *Food Science and Technology*, 1(1), 72-77.
- Mattil, K.F., Norris, F.A., Stirton, A.J. and Swern, D. (1964). *Bailay's industrial oil and fat products* (3rd ed.). New York: Interscience.
- Min, D.B. and Steenson, D.F. (1998). Crude fat analysis. In S.S. Neilon (Ed.), *Food analysis* (2nd ed. pp. 201-215). Maryland: Aspen Publishers.
- Nanakorn, W. (1981). *A Study of Genus Terminalia Linn. (Combretaceae) in Thailand*. Bangkok: Kasetsart University.
- Nkpa, N.N., Arowolo, T.A. and Akpan, H.J. (1989). Quality of nigerian palm oil after bleaching with local treated clays. *American Oil Chemists' Society*, 66(2), 218–222.

- Oderinde, R.A. and Ajayi, I.A. (1998). Metal and oil characteristics of *Terminalia catappa*. *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*, 75(7), 361-362.
- Ostlund, R.J. (2004). Phytosterols and cholesterol metabolism. *Current Opinion in Lipidology*, 15, 37-41.
- Perera, M.P.M.S.H., Sivakanesan, R., Abeysekara, D.T.D.J. and Sarananda, K.H. (2014). Sensory evaluation, proximate analysis and available carbohydrate content of soy flour incorporated cereal based traditional sri lankan breakfast foods. *Research in Agriculture and Food Sciences*, 1(4), 10-19.
- Pigott, G.M. (1967). In fish oil. London: The AVI Publishing.
- Pike, O. A. (1994). Fat Characteristic. *In* Introduction to the Chemical Analysis of Foods London: Jones and Bartlett.
- Reaven, P.D., Grasses, B.J. and Tribble, D.L. (1994). Effects of linoleate-enriched and oleate enriched diets in combination with alpha-tocopherol on the susceptibility of LDL and LDL subfractions to oxidative modification in humans. *Arteriosclerosis, Thrombosis, and Vascular Biology*, 14, 557-66.
- Renimel, I., Olivier, M. and Andre, P. (2002). Use of an extract of *Terminalia catappa* in the pharmaceutical Fields, Especially Dermatological Field. Retrieved September 20, 2012, from <http://www.freepatentsonline.com/6413519.html>.
- Roy, A.C. (1976). Refining and degumming system for edible fat and oils. *American Oil Chemists' Society*, 55, 766-770.
- Tan, C. P. and Che Man, Y. B. (2000). Differential scanning calorimetric analysis of edible oils and fats: Comparison of thermal properties and chemical composition. *American Oil Chemists' Society*, 77, 143-155.
- Tanaka, T., Nonaka, G. and Nishioka, I. (1986). Tannins and related compounds. XLII: Isolation and characterization of four new hydrolyzable tannins, terflavins A and B, tergallagin and tercatain from the leaves of *Terminalia catappa* L. *Chem. Pharm. Bull*, 34, 27-35.
- Triebold, H.O. and Aurand, L. W. (1967). Food composition and analysis. New York: Van Nostrand Reinhold.

- Tyagi, V.K. and Vasishta, A.K. (1996). Changes in characteristics and composition of oils during deep-fat frying. *American Oil Chemists' Society*, 73(4), 499–506.
- Ulu, H. (2004). Evaluation of three 2-thiobarbituric acid methods for the measurement of lipid oxidation in various meats and meat products. *Meat Science*, 67, 683 – 687.
- Yong, O. Y., and Salimon, J. (2006). Characteristics of *Elateriospermum tapos* seed oil as a new source of oilseed. *Industrial Crops and Product*, 24, 146-151.

ประวัติผู้วิจัย

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ – ชื่อสกุล สุภัสสรา จันพร
วัน เดือน ปี เกิด 16 ตุลาคม 2531
ที่อยู่ปัจจุบัน 93/1 หมู่ 6 ตำบลพรหมพิราม อำเภอพรหมพิราม
 จังหวัดพิษณุโลก 65150

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2550 วท.บ. (เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล)
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

ผลงานตีพิมพ์

Janporn, S., Ho, C.T., Chavasit, V., Pan, M.H., Chittrakorn, S.,
Ruttarattanamongkol, K. and Weerawatanakorn, M. (2014). Physico-
chemical properties of *Terminalia catappa* seed oil as a novel dietary
lipid source. *Journal of Food and Drug Analysis*. Retrieved
September 27, 2014, from [http://www.jfda-online.com/article/S1021-9498\(14\)00099-4/abstract](http://www.jfda-online.com/article/S1021-9498(14)00099-4/abstract)