

เอกสารอ้างอิง

- กฤตติญารัตน์ สมวงศ์ และชุตินันท์ ประสิทธิ์ภูริปรีชา. 2555. ฤทธิ์ต้านออกซิเดชัน และฤทธิ์กระตุ้นการสังเคราะห์เม็ดสีเมลานินของสารสกัดสมุนไพรไทยพื้นบ้านบางชนิด เพื่อใช้สำหรับผมหงอกก่อนวัย. *การประชุมวิชาการและการนำเสนอผลงานระดับชาติ The 4th Annual Northeast Pharmacy Research Conference of 2012 “Pharmacy Profession in Harmony”*. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- โครงการพัฒนาขีดความสามารถในธุรกิจลำไยไทย. 2550. *สาระความรู้ลำไย*. สถาบันวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชรินทร์ เตชะพันธุ์, ประเสริฐ หาญเมืองใจ และพีรเดช พูลสุข. 2548. รายงานการวิจัย เรื่อง การวิจัยพัฒนาการผลิตฟรุ้งโตะซีรับลำไยเพื่อให้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหารเชียงใหม่: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชัยวัฒน์ สุวิทย์ศักดิ์านนท์. 2545. การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนทางการเงินของบริษัทลิสซิ่งแห่งหนึ่ง ในอำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่. *การค้นคว้าแบบอิสระ เศรษฐศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาเศรษฐศาสตร์*, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บุหรัน พันธุ์สุวรรณ. 2556. อนุมูลอิสระ สารต้านอนุมูลอิสระ และการวิเคราะห์ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 21 ฉบับที่ 3 กรกฎาคม – กันยายน 2556*, หน้า 275-286.
- นพพล เล็กสวัสดิ์, ชรินทร์ เตชะพันธุ์ และรณชัย ประรณามล. 2556. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ โครงการการผลิตเอนไซม์โปรเวตติคาร์บอกซิเลสจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณมากด้วยลำไยล้นตลาด และกระบวนการไปโอทรานส์ฟอร์มเมชันเพื่อผลิตฟีนิลแอซิติลคาร์บินอล. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นันทวัน บุญยะประภัสร์ และอรนุช โชคชัยเจริญพร. 2543. ลำไย ใน *สมุนไพร : ไม้พื้นบ้าน เล่ม 4*. บริษัท ประชาชน จำกัด. กรุงเทพฯ: หน้า244-246.

- ปัทม์ สภาวรัตน์ภิญโญ. 2546. การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนทางการเงินของการเลี้ยงกุ้ง. *การค้นคว้าแบบอิสระ เศรษฐศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาเศรษฐศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.*
- พิสิษฐ์ อุไรรงค์. 2550. การวิเคราะห์ผลตอบแทนทางการเงินของการลงทุนเลี้ยงกุ้งก้ามกรามในจังหวัดสุพรรณบุรี. *การค้นคว้าแบบอิสระ เศรษฐศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาเศรษฐศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.*
- พัชรพร วงศ์ใหญ่. 2551. การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนทางการเงินของธุรกิจเลี้ยงกุ้งก้ามกรามในอำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย. *การค้นคว้าแบบอิสระ เศรษฐศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาเศรษฐศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.*
- รัตนา อัดตปัญญา, สายลม สัมพันธ์เวชโสภา, อนุวัตร แจ่มชัด, กอบพัชรกุล เป็นบุญ และผุสดี บุรณะอำนวย. 2550. *รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ โครงการพัฒนาผลไม้กวน (ผลไม้แผ่น) เพื่อยกระดับมาตรฐาน และการศึกษาตลาด. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, กรุงเทพมหานคร.*
- วรรณฤดี หิรัญรัตน์. 2552. สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากราเอนโดไฟต์. *วารสารมหาวิทยาลัยทักษิณ ปีที่ 12 ฉบับที่ 2, 90-100.*
- วิริยา สุภะประเสริฐ. 2556. ความคิดเห็นของผู้หญิงในเขตกรุงเทพมหานครที่มีต่อพฤติกรรมการซื้อสารให้ความหวาน. *สารนิพนธ์, สาขาวิชาการตลาด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.*
- วิไลรัตน์ ว่องวรานนท์. 2540. การวิเคราะห์ความต้องการและแนวโน้ม การบริโภคน้ำตาลทรายของครัวเรือนไทย. *วิทยานิพนธ์, วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.*
- ศศิวิมล สุขบท. 2551. "การแบ่งส่วนตลาดและทางเลือกการตลาดผลิตภัณฑ์สมุนไพรไทย: ตลาดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ" *การประชุมทางวิชาการ เครือข่ายการวิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ ปี 2551 (17-19 มกราคม) มหาวิทยาลัยขอนแก่น.*

ศุภชัย นิ่มถาพันธ์. 2548. การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนทางการเงินของธุรกิจร้านค้าปลีก
รถจักรยานยนต์ ในเขตอำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่. *การค้นคว้าแบบอิสระ*
เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเศรษฐศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สาโรจน์ ศิริคันสนียกุล. (2540). ฟรุทโตโอลิโกแซ็กคาไรด์. *อุตสาหกรรมเกษตร*. 8(3): 38-43.

สาโรจน์ ศิริคันสนียกุล. (2541). โอลิโกแซ็กคาไรด์. *ส่งเสริมเทคโนโลยี*. 25(140): 158-165.

สาโรจน์ ศิริคันสนียกุล ไพโรจน์ หลวงพิทักษ์ และสิทธิวัฒน์ เลิศศิริ. (2544). *รายงานวิจัยฉบับ
สมบูรณ์ เรื่อง การผลิตฟรุทโตโอลิโกแซ็กคาไรด์ด้วยวิธีทางเอนไซม์*. กรุงเทพฯ: คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุทินา สุวรรณนัมย์. 2550. ทักษะคติต่อการบริโภคน้ำตาลทรายของผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร. *การ
ค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*.

สำนักข่าวประชาธรรม. 2557. *สภาเกษตรกรเชียงใหม่ดับท้ายยื่นหนังสือขอกำหนดราคากลางรับซื้อ
ลำไยเฉลี่ย 12 บาท/กิโลกรัม*.

[ออนไลน์]: http://www.prachatham.com/article_detail.php?id=46.

(สืบค้นวันที่ 19 มกราคม 2558).

สำนักเศรษฐกิจการเกษตร. 2553. *ต้นทุนการผลิตและราคาน้ำนมดิบที่เกษตรกรขายได้รายเดือน
พ.ศ.2551 -2553. สถานะการผลิตและตลาดผลิตภัณฑ์นมของไทยในปัจจุบัน : 26 ตุลาคม
2553*.

อรพิน บุญโชคชัย. 2550. ทักษะคติของผู้บริโภคต่อสารให้ความหวานพลังงานต่ำ ในกรุงเทพมหานคร .
การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อารี วิบูลย์พงศ์, ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์ และกฤษฎา แก่นมณี. 2552. การศึกษานำร่อง โครงการ
ทักษะคติและพฤติกรรมของผู้บริโภคส้มสายน้ำผึ้ง. *รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์*, สำนักงาน
กองทุนสนับสนุนการวิจัย กรุงเทพมหานคร.

- อารี วิบูลย์พงศ์, ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์ และพัยรัตน์ ภาสกรพัฒนกุล. 2545. *ประสิทธิภาพตลาด*
ยางพาราในตลาดลุ่มน้ำต่างประเทศ : นโยบายการใช้ประโยชน์ตลาดลุ่มน้ำของประเทศ
ไทย. ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เอื้องพร สุรินธรรม. 2550. พฤติกรรมการซื้อลำไยของผู้บริโภคในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่. *การ*
ค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Akagi, K., Hirose, M., Hoshiya, T., Mizoguchi, Y., Ito, N. and Shirai, T. 1995. Modulating
 effects of ellagic acid, vanillin and quercetin in a rat medium term multi-
 organ carcinogenesis model. *Cancer letter*, 94(1): 113-121.
- Angkhasirisap, W., Inala, P., Sirimontaporn, A., Inpunkaew, R., Rungrojajinda, K.,
 Kengkoom, K., Ratanasak, W. and Buripadi Lawson, D. 2002. Blood chemistry
 profiles of outbred Sprague-Dawley rat in The Facility of National Laboratory
 Animal Centre; 28th *Congress on Science and Technology of Thailand 2002.*
- Bernhoft, A. 2010. A brief review on bioactive compounds in plants in Bioactive
 compounds in plants – benefits and risks for man and animals. *The*
Norwegian Academy of Science and Letters, 11-17.
- Biesalski, H., Dragsted, L. O., Elmadfa, I., Grossklaus, R., Muller, M., Schrenk, D., Walter,
 P. and Weber, P. 2009. Bioactive compounds: Definition and assessment of
 activity. *Nutrition*, 25: 1202–1205.
- Boontiang, S., Lertsiri, S., Pongsawatmanit, R., Luangpituksa, P. and Sirisansaneeyakul,
 S. 2000. A study on optimizing the production of fructo-oligosaccharides with
 β -fructofuranosidase. 26th *Congress on Science and Technology of Thailand.*
Bangkok, Thailand. 18-20 October.

- Buddington, R. K., Kelly-Quagliana, K., Buddingtona, K. K. and Kimura, Y. 2002. Non-digestible oligosaccharides and defense functions: lessons learned from animal models. *British Journal of Nutrition*, 87(S2): S231-S239.
- Caisey, J. D. and King, D. J. 1980. Clinical chemical values for some common laboratory animals. *Clinical Chemistry*, 26: 1877-1879.
- Chen, R., Meng, F., Zhang, S. and Liu, Z. 2009. Effects of ultrahigh pressure extraction conditions on yields and antioxidant activity of ginsenoside from ginseng. *Purification Technology*, 66: 340-346.
- Cherbut, C. 2002. Inulin and oligofructose in the dietary fibre concept. *British Journal of Nutrition*, 87(S2): S159-S162.
- Chew, K. K., Ng, S. Y., Thoo, Y. Y., Khoo, M. Z., Wan Aida, W. M. and ,Ho, C. W. 2011. Effect of ethanol concentration, extraction time and extraction temperature on the recovery of phenolic compounds and antioxidant capacity of *Centella asiatica* extracts. *International Food Research Journal*, 18: 571-578.
- Constantinou, A., Stoner, G. D., Mehta, R., Rao, K., Runyan, C. and Moon, R. 1995. The dietary anticancer agent ellagic acid is a potent inhibitor of DNA topoisomerases *in vitro*. *Nutrition and Cancer*, 23(2): 121-130.
- Crittenden, R.G. and Playne, M.J. 1996. Production, properties and applications of food-grade oligosaccharides. *Trends in Food Science and Technology*, 7: 353-361.
- Daneshfar, A., Ghaziaskar, H. S. And Homayoun, N. 2008. Solubility of Gallic Acid in Methanol, Ethanol, Water, and Ethyl Acetate. *Journal of Food Chemistry and Engineering Data*, 53: 776-778.

- Deng, G., Shen, C., Xu, X., Kuang, R., Guo, Y., Zeng, L., Gao, L., Lin, X., Xie, J., Xia, E., Li, S., Wu, S., Chen, F., Ling, W. and Li, H. 2012. Potential of Fruit Wastes as Natural Resources of Bioactive Compounds. *International Journal of Molecular Sciences*, 13(7): 8308–8323.
- Dudonne, S., Vitrac, X., Coutiere, P., Woillez, M. and Merillon, J. M. 2009. Total Phenolic Content of 30 Plant Extracts of Industrial Interest Using DPPH, ABTS, FRAP, SOD, and ORAC Assays. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 57: 1768–1774.
- Durieux, A., Fougnyes, C., Jacobs, H. and Simon, J. P. 2001. Metabolism of chicory fructooligosaccharides by bifidobacteria. *Biotechnology Letters*, 23: 1523–1527.
- Enujiugha, V. N., Talabi, J. Y., Malomo, S. A., Olagunju, A. I. 2012. DPPH Radical Scavenging Capacity of Phenolic Extracts from African Yam Bean (*Sphenostylis stenocarpa*). *Food and Nutrition Sciences*, 3: 7-13.
- Feldman, B. R., Zinkl, J. G. and JAIN, N. C. 2000. *Shalm's veterinary hematology*, 5th Edition. Lippincott, Williams & Wilkins, Baltimore Maryland, 1344 pp.
- Festa, F., Aglitti, T., Duranti, G., Ricordy, R., Perticone, P. and Cozzi, R. 2001. Strong antioxidant activity of ellagic acid in mammalian cells *in vitro* revealed by the comet assay. *Anticancer Research*, 21(6A): 3903–3908.
- Fogliani, B., Raharivelomanana, P., Bianchini, J. P., Madjebi, S. B., and Hnawia, E. 2005. Bioactive ellagitannins from *Cunonia macrophylla*, an endemic Cunoniaceae from New Caledonia. *Phytochemical*, 66(2): 241-247.

- Gibson, G. R. And Roberfroid, M. B. 2008. *Handbook of prebiotic*. Boca Raton: CRC Press Taylor and Francis Group. pp. 504.
- GTC Nutrition Company and Environ International Corporation. 2000. *Generally Recognized as Safe Fructooligosaccharide Notification for Short-Chain*. Arlington, Virginia, USA.
- Gupta, A. K. and Bhatia, I. S. 1982. Glucofructosan biosynthesis in *Fusarium oxysporum*: Regulation and substrate specificity of fructosyl transferase and invertase. *Phytochemistry*, 21: 1249-1253.
- Hakkinen, S. H., Karenlampi, S. O., Mykkanen, H. M., Heinonen, I. M. and Torronen, A. R. 2000. Ellagic acid content in berries: Influence of domestic processing and storage. *European Food Research and Technology*, 212(1): 75-80.
- Hidaka, H., Hirayama, M. and Sumi, N. 1988. A fructo-oligosaccharide producing enzyme from *Aspergillus niger* ATCC20611. *Agricultural and Biological Chemistry*, 52: 1181-1187.
- Hossain, M. B., Brunton, N. P., Barry-Ryan, C., Martin-Diana, A. B. and Wilkinson, M. 2008. Antioxidant Activity of Spice Extracts and Phenolics in Comparison to Synthetic Antioxidants. *Rasayan Journal of Chemistry*, 1(4): 751-756.
- Hussein, H. S., Campbell, J. M., Bauer, L. L., Fahey, G. C. Jr., Lewis Hogarth, A. J. C., Wolf, B. W. and Hunter, D. E. 1998. Selected Fructooligosaccharide Composition of Pet-Food Ingredients. *Journal of Nutrition*, 128(12): 2803S-2805S.

- Inala, P., Sirimontaporn, A., Inpukaew, R., Rungrojajinda, K., Kengkoom, K., Ratanasak, W. and Buripakdi Lawson, D. 2002. Hematological analysis of outbred Sprague-Dawley rat in The Facility of National Laboratory Animal Centre, 28th Congress on Science and Technology of Thailand 2002.
- Jung, K. H., Yun, J. H., Kang, K. R., Lim, J. Y. and Lee, J. H. 1989. Mathematical model for enzymatic production of fructo-oligosaccharides from sucrose. *Enzyme and Microbial Technology*, 11: 491-494.
- Kaushik, A., Jijta, C., Kaushik, J. J., Zera, R., Ambesajir, A. and Beyene, L. 2012. FRAP (Ferric reducing ability of plasma) assay and effect of *Diplazium esculentum* (Retz) Sw. (a green vegetable of North India) on central nervous system. *Indian Journal of Natural Products and Resources*, 3(2): 228-231.
- Kawada, M., Ohno, Y., Ri, Y., Ikoma, T., Yuugetu, H., Asai, T., Watanabe, M., Yasuda, N., Akao, S., Takemura, G., Minatoguchi, S., Gotoh, K., Fujiwara, H. and Fukuda, K., 2001. Anti-tumor effect of gallic acid on LL-2 lung cancer cells transplanted in mice. *Anticancer Drugs*, 12(10): 847-852.
- Kinoshita, S., Inoue, Y., Nakama, S., Ichiba, T. and Aniya, Y. 2007. Antioxidant and hepatoprotective actions of medicinal herb, *Terminalia catappa* L. from Okinawa Island and its tannin corilagin. *Phytomedicine*, 14(11): 755-762.
- Kumaran, A. and Karunakaran, R. J. 2006. Nitric oxide radical scavenging active components from *Phyllanthus emblica* L. *Plant Foods for Human Nutrition*, 61(1): 1-5.
- Letellier, A., Messier, S., Lessard, L. and Quessy, S. 2000. Assessment of various treatments to reduce carriage of *Salmonella* in swine. *Canadian journal of veterinary research*, 64(1): 27-31.

- Li, H., , Wong, C., Cheng, K. and Chen, F. 2008. Antioxidant properties in vitro and total phenolic contents in methanol extracts from medicinal plants. *Food Science and Technology*, 41: 385 – 390
- Liao, H., Dong, W., Shi, X., Liu, H. and Yuan, K. 2012. Analysis and comparison of the active components and antioxidant activities of extracts from *Abelmoschus esculentus* L. *Pharmacognosy Magazine*, 8(30): 156–161.
- Liu, Y., Liu, L., Mo, Y., Wei, C., Lv, L. and Luo, P. 2012. Antioxidant activity of longan (*Dimocarpus longan*) barks and leaves. *African Journal of Biotechnology*, 11(27): 7038-1045.
- Lu, Y., Shipton, F. N., Khoo, T. J. and Wiat, C. 2014. Antioxidant Activity Determination of Citronellal and Crude Extracts of *Cymbopogon citratus* by 3 Different Methods. *Pharmacology & Pharmacy*, 5: 395-400.
- Luo, J., Van Yperselle, M., Rizkalla, S. W., Rossi, F., Bornet, F. R. J. and Slama, G. 2002. Chronic Consumption of Short-Chain Fructooligosaccharides Does Not Affect Basal Hepatic Glucose Production or Insulin Resistance in Type 2 Diabetics. *Journal of Nutrition*, 130(6): 1572-1577.
- Murphy, O. 2001. Non-polyol low digestible carbohydrates: Food applications and functional benefits. *British Journal of Nutrition*, 85, S47–S53.
- Mussatto, S. I. and Mancilha, I. M. 2007. Non-digestible oligosaccharides: A review. *Carbohydrate Polymers*, 68: 587–597.
- Obon J. M., Castellar M. R., Cascales J. A. and Fernandez-Lopez J. A. 2005. Assessment of the TEAC method for determining the antioxidant capacity of synthetic red food colorants. *Food Research International*, 38: 843–845.

- OECD (The Organisation of Economic Co-operation and Development). 2001. The OECD guideline for Testing of Chemicals: 420 Acute Oral Toxicity.
- OECD (The Organisation of Economic Co-operation and Development). 1998. The OECD guideline for Testing of Chemicals: 408 Repeated Dose 90-day Oral Toxicity Study in Rodents.
- Olesen, M. and Gudmand-Hoyer E. 2000. Efficacy, safety, and tolerability of fructooligosaccharides in the treatment of irritable bowel syndrome. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 72(6): 1570-1575.
- Panichayupakaranant, P., Itsuriya, and Sirikatitham, A. 2010. Preparation method and stability of ellagic acid-rich pomegranate fruit peel extract. *Pharmaceutical Biology*, 48(2): 201–205.
- Poll-Zobela, B., van Loo, J., Rowland, I. and Roberfroid, M. B. 2002. Experimental evidences on the potential of prebiotic fructans to reduce the risk of colon cancer. *British Journal of Nutrition*, 87(S2): S273-S281.
- Prasad, K. N., Yang, Bao., Zhao, M., Wei, X., Jiang, Y. and Chen, F. High pressure extraction of corilagin from longan (*Dimocarpus longan* Lour.) fruit pericarp. *Separation and Purification Technology*, 70: 41-45.
- Priyadarsini, I. K., Khopde, S. M., Kumar, S. S. and Mohan, H. J. 2002. Free radical studies of ellagic acid, a natural phenolic antioxidant. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 50(7): 2200-2206.

- Rabeta, M.S. and Nur Faraniza, R. 2013. Total phenolic content and ferric reducing antioxidant power of the leaves and fruits of *Garcinia atrovirdis* and *Cynometra cauliflora*. *International Food Research Journal*, 20(4): 1691-1696.
- Rangkadilok, N., Sitthimonchai, S., Worasuttayangkurn, L., Mahidol, C., Ruchirawat, M. and Satayavivad, J. 2007. Evaluation of free radical scavenging and antityrosinase activities of standardized longan fruit extract. *Food and Chemical Toxicology*, 45: 328–336.
- Rangkadilok, N., Worasuttayangkurn, L., Bennett, R. N. and Satayavivad, J. 2005. Identification and Quantification of Polyphenolic Compounds in Longan (*Euphoria longana* Lam.) Fruit. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 53: 1387-1392.
- Rao, V. A. 2001. The prebiotic properties of oligofructose at low intake levels. *Nutrition Research*, 21: 843– 848.
- Rycroft, C. E., Jones, M. R., Gibson, G. R. and Rastall, R. A. 2001. A comparative in vitro evaluation of the fermentation properties of prebiotic oligosaccharides. *Journal of Applied Microbiology*, 91(5): 878-887.
- Sangeetha, P. T., Ramesh, M. N. and Prapulla, S. G. 2004. Production of fructo-oligosaccharides by fructosyl transferase from *Aspergillus oryzae* CFR 202 and *Aureobasidium pullulans* CFR 77. *Process Biochemistry*, 39: 753–758.
- Scholz-Ahrens, K. E. and Schrezenmeir, J. 2007. Inulin and Oligofructose and Mineral Metabolism: The Evidence from Animal Trials. *Journal of Nutrition*, 137(11): 2513S-2523S

- Sigman, C. C., Helmes, C. T., Fay, J. R., Lundquist, P. L. and Perry, L. R. 1984. A study of chemicals in the wood and associated industries for the selection of candidates for carcinogen bioassay, 1. Naturally-occurring wood chemicals. *Journal of Environmental Science and Health, Part A*, 19(5): 533-577.
- Shi, J., Yu, J. M., Pohorly, J., Young, C., Bryan, M. and Wu, Y. 2003. Optimization of the extraction of polyphenols from grape seed meal by aqueous ethanol solution. *Food, Agricultural and Environment*, 1(2): 42 – 47.
- Sleisinger, M. H. and Fordtran, J. S., 1993. *Gastrointestinal disease, patho-physiology, diagnosis/management*. 5th ed. WB Saunders; Philadelphia, USA.
- Singh, K., Khanna, A. K. and Chander, R. 1999. Hepatoprotective effect of ellagic acid against carbon tetrachloride induced hepatotoxicity in rats. *Indian Journal of Experimental Biology*, 37: 1025-1026.
- Sirisansaneeyakul, S., Tonsagunrathanachai, S., Lertsiri, S. and Luangpituksa, P. 2000. Enzymatic production of fructo-oligosaccharide from sucrose. *The 38th Kasetsart University Annual Conference*. Bangkok, Thailand. 1-4 February.
- Soong, Y. Y. and Barlow, P. J. 2006. Quantification of gallic acid and ellagic acid from longan (*Dimocarpus longan* Lour.) seed and mango (*Mangifera indica* L.) kernel and their effects on antioxidant activity. *Food Chemistry*, 97: 524-530.
- Spigno, G., Tramelli, L. And De Faveri, D. M. 2007. Effects of extraction time, temperature and solvent on concentration and antioxidant activity of grape marc phenolics. *Journal of Food Engineering*, 81: 200–208.

- Stieger, N. and Liebenberg, W. 2012. Recrystallization of Active Pharmaceutical Ingredients in “*Crystallization – Science and Technology*”, InTech publishing. Rijeka, Croatia. p: 183-204.
- Surin, S., Seesuriyachan, P., Thakeow, P. and Phimolsiripol, Y. 2012. Optimization of Enzymatic Production of Fructooligosaccharides from Longan Syrup. *Journal of Applied Sciences*, 12(11): 1118-1123.
- Tan, M. C., Tan, C. P. and Ho, C. W. 2013. Effects of extraction solvent system, time and temperature on total phenolic content of henna (*Lawsonia inermis*) stems. *International Food Research Journal*, 20(6): 3117-3123.
- Taper, H. S. and Roberfroid, M. B. 2002. Inulin/oligofructose and anticancer therapy. *British Journal of Nutrition*, 87(S2): S283-S286.
- Thaipong, K., Boonprakob, U., Crosby, K., Cisneros-Zevallos, L. and Byrne, D. H. 2006. Comparison of ABTS, DPPH, FRAP, and ORAC assays for estimating antioxidant activity from guava fruit extracts. *Journal of Food Composition and Analysis*, 19: 669-675.
- Vekiari, S. A., Gordon, M. H., Garcia-Macias, P. and Labrinea, H. 2008. Extraction and determination of ellagic acid content in chestnut bark and fruit. *Food Chemistry*, 110: 1007–1011.
- Volf, I., Ignat, I., Neamtu, M. and Popa, V. I. 2014. Thermal stability, antioxidant activity, and photo-oxidation of natural polyphenols. *Chemical Papers*, 68(1): 121–129.

- Williams, T. M., Wilson, R., Tuomi, P. and Hunter, L. 1990. Critical care and toxicologic evaluation of sea otters exposed to crude oil. p 82-100, in Williams, T. M. and Davis, R. W. (eds.), Sea otter rehabilitation program, 1989 *Exxon Valdez* oil spil, International Wildlife Research, Galveston, Texas. 201 p.
- Wongcome, T., Panthong, A., Jesadanont, S., Kanjanapothi, D., Taesotikul, T. and Lertprasertsuke, N. 2007. Hypotensive effect and toxicology of the extract from *Coscinium fenestratum* (Gaertn.) Colebr. *Journal of Ethnopharmacology*, 111: 468-75.
- Worasuttayangkurn, L., Watcharasit, P., Rangkadilok, N., Suntararuks, S., Khamkong, P. and Satayavivad, J. 2012. Safety evaluation of longan seed extract: Acute and repeated oral administration. *Food and Chemical Toxicology*, 50: 3949–3955.
- Xu, H. X., Wan, M., Dong, H., But, P. P. and Foo, L. Y. 2000. Inhibitory activity of flavonoids and tannins against HIV-1 protease. *Biological and Pharmaceutical Bulletin*, 23:1072–1076.
- Yilmaz, Y. and Toledo, R. T. 2004. Major flavonoids in grape seeds and skins: antioxidant capacity of catechin, epicatechin, and gallic acid. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52(2): 255–260.
- Yun, J. W. 1996. Fructooligosaccharides-Occurrence, preparation, and application. *Enzyme and Microbial Technology*, 19: 107-117.
- Yun, J. W. and Song, S. K. 1993. Production of high-content fructo-oligosaccharides by the mixed enzyme system of fructosyltransferase and glucose oxidase. *Biotechnology Letters*, 15: 573-576.

- Yun, J. W., Jung, K. H., Jeon, Y. J. and Lee, J. H. 1992. Continuous production of fructo-oligosaccharides by immobilized cells of *Aureobasidium pullulans*. *Journal of Microbiology and Biotechnology*, 2: 98-101.
- Yun, J. W., Lee, M. G. and Song, S. K. 1994. Batch production of high-content fructo-oligosaccharides from sucrose by mixed-enzyme system of β -fructofuranosidase and glucose oxidase. *Journal of Fermentation and Bioengineering*, 77: 159-163.
- Zhao, L., Zhang, S. L., Tao, J. Y., Pang, R., Jin, F., Guo, Y. J., Dong, J. H., Ye, P., Zhao, H. Y. and Zheng, G. H. 2008. Preliminary exploration on anti-inflammatory mechanism of Corilagin (beta-1-O-galloyl-3,6-(*R*)-hexahydroxydiphenoyl-*D*-glucose) *in vitro*. *International Immunopharmacology*, 8: 1059–1064.