

บรรณานุกรม

- จินตนา ภรณ์วัฒนธร, วิภาวี บุญกว้าง, สุภาพร มัชฌิมะปุระ, วิโรจน์ แก้วเรือง, สถาพร วงศ์เจริญวงกิจและธเนศ จันทน์เทศ. 2551. ศักยภาพของผลหม่อนในการป้องกันลดการทำลายของเซลล์ประสาทและความบกพร่องของความจำใน Alzheimer's Disease. รายงานผลงานวิจัยหม่อนไหมสถาบันหม่อนไหมแห่งชาติเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์พระบรมราชินีนาถสำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- ทะนง ภัคศรีพันธุ์. 2534. อุตสาหกรรมเครื่องดื่ม. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, ประเทศไทย. 167
- ธนะบุญย์ สัจจาอนันตกุล. 2548. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวเกี่ยวผลผลิตผลสดเกษตร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, ประเทศไทย.
- ธิตินันท์ จันทพิมพ์. 2549. การเก็บรักษาหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (*Morus alba* var. Chiangmai). การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่, ประเทศไทย.
- นิตยา รัตนานนท์. 2549. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- ปฐมพร เข้าเจริญพร. 2548. ผลของการใช้แป้งบุกเป็นสารให้ความคงตัวในไอศกรีม. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, ประเทศไทย.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข. (2543). เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท. กระทรวงสาธารณสุข.
- ปัทมา พงษ์เกษ. 2552. การผลิตน้ำหม่อนเข้มข้นโดยเทคนิคการทำให้เข้มข้นแบบแช่เยือกแข็ง วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่, ประเทศไทย.
- ปัทมาภรณ์ สุขบุญพันธ์. 2546. ดัชนีการเก็บเกี่ยวของหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (*Morus alba* var. Chiangmai) ในและนอกฤดูการเก็บเกี่ยว(การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่, ประเทศไทย.
- ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์. 2533. จุลชีววิทยาของ LACF การฝึกอบรมวิทยากร วิธีการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ. สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.

- พจนัน สนิทอินทร์. 2545. ผลไม้รักษาโรค. [ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก :<http://www.school.net.th/library/create-web/10000/generalty/10000-6169.html>. (วันที่ค้นข้อมูล : 8 สิงหาคม 2554).
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร, คณะทรัพยากรธรรมชาติ, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, สงขลา, ประเทศไทย.
- มณฑล สุกใส.ม.ป.ป. ความหนืดและพฤติกรรมการไหลของไหล. [ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก :http://pirun.ku.ac.th/~g4765306/fluid_mech/viscosity_behavior.htm. (วันที่ค้นข้อมูล : 25 มีนาคม 2555).
- มนต์วดี หุ่นเจริญ. 2552. ผลของสายพันธุ์และระยะการเจริญเติบโตต่อสารประกอบฟีนอลิกและความสามารถต้านออกซิเดชันของผลหม่อน. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, ประเทศไทย.
- มลศิริ วีโรทัย. 2540. ส่วนประกอบของอาหารเพื่อสุขภาพชนิดใหม่ๆ. วารสารวิทยาศาสตร์ 13: 67-75.
- วิชัย หฤทัยธนาสันต์. 2521. หลักการถนอมและแปรรูปผักผลไม้เบื้องต้น. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, ประเทศไทย.
- วิชัย หฤทัยธนาสันต์. 2521. น้ำผลไม้. คำแนะนำที่ 4 เรื่องน้ำผลไม้. กลุ่มงานเคหกิจเกษตร กองพัฒนาการบริหารงานเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร.
- วสันต์ นุ้ยภิรมย์. 2546. หม่อนรับประทานผลและการแปรรูป. สถาบันวิจัยหม่อนไหมกรมวิชาการเกษตรกระทรวงเกษตรและสหกรณ์. เชียงใหม่, ประเทศไทย
- วิโรจน์ แก้วเรือง,สถาพร วงศ์เจริญวนกิจ,กรกนก อิงคินันท์และจารุพันธ์ วงษ์ไทย. 2549. ศึกษาปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระและกรดโฟลิกในผลหม่อนพันธุ์ต่างๆ.
- ศิวาพร ศิวเวชช. 2529. วัตถุดิบอาหาร เล่ม 2. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ, ประเทศไทย
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยและกองเกษตรเคมี. 2553. การเก็บเกี่ยวและการ เก็บรักษาผลหม่อน. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :http://www.arda.or.th/kasetinfo/silk/index.php?option=com_content&view=article&id=125&Itemid=105. (วันที่ค้นข้อมูล : 12 กรกฎาคม 2554).

สุภาพร มัชฌิมะปุระ, จินตนาภรณ์ วัฒนธร, นันทพร พันชโก, โกวิท ไชยศิริมงคล, วิโรจน์ แก้วเรือง, สถาพร วงศ์เจริญวงกิจและธเนศ จันทน์เทศ. 2551. ฤทธิ์ผลหม่อนในการป้องกันการตายของเซลล์ประสาทจากพิษสุรา. รายงานผลงานวิจัยหม่อนไหมสถาบันหม่อนไหมแห่งชาติเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

สุรินทร์ บุญทราย. 2548. ผลของสายพันธุ์หม่อนระยะความสุกและสายพันธุ์ยีสต์ต่อคุณภาพของไวน์หม่อน(การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), คณะอุตสาหกรรมเกษตร,มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่, ประเทศไทย.

สุวลี โลวีภรณ์. 2549. อาหารต้านอนุมูลอิสระกับสุขภาพ. วารสารศูนย์บริการวิชาการ3: 18.

สมชาย จอมดวง, วสันต์นัยภรณ์, สมโภชน์ป้านสุวรรณ, เสาวนีย์อภิญญาวัฒน์และหทัยกาญจน์ นานานนท์. 2550. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลหม่อนสุกพันธุ์เชียงใหม่. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ร่วมกับศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์พระบรมราชินีนาถเชียงใหม่ กรมวิชาการเกษตรกระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

องค์การอาหารและยา. ผลการศึกษาวิจัยย่อยเรื่องที่ 3. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้ : <http://filling.fda.moph.go.th/library/e-learning/CPIC/น้ำหมักชีวภาพ/ผลการวิจัยเรื่องที่%203%20การวิเคราะห์เอนไซม์%20PME.pdf>. (วันที่ค้นข้อมูล :12 กรกฎาคม 2554).

อำนาจ คำตื้อและวิโรจน์ แก้วเรือง. 2548. ผลหม่อนจากบ้านนาสู่สากล. วารสารกรมวิชาการเกษตร 78: 44-50.

Anonymous.1981 Natural gum blend stabilizes pulp-rich fruit drinks. Food Development 15(8): 22.

Auddy, B., Ferreira, M., Blasina, F., Lafon, L., Arredondo, F., Dajas, F., Tripathi, P.C., Seal, T. and Mukherjee., B. 2003. Screening of antioxidant activity of three Indian medicinal plants, traditionally used for the management of neurodegenerative diseases. J. Ethnopharmacol84: 131-138.

Bae, S.H. and Suh, H.J. 2007. Antioxidant activities of five different mulberry cultivars in Korea. LWT-Food Science and Technology 40: 955-962.

Castaneda-Ovando, A., Pacheco-Hernandez, M., Elena, P., Jose, A. and Andres, C. 2009. Chemical studies of anthocyanins. Food Chem113: 859-871.

- Chaiyasit, W., Elias, R.J., McClements, D.J., and Decker, E.A. 2007. Role of physical structures in bulk oils on lipid oxidation. *J. Food Sci. Nutri* 47: 299-317.
- Cherry, J.P. 1982. Protein-polysaccharide interactions, pp.375-398. In D.R. Lineback and G.E. Inglett (eds.). *Food Carbohydrates*. AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Duthie, G. G., Duthie, S.J. and Kyle, J.A.M. 2000. Plant polyphenols in cancer and heart disease: implications as nutritional antioxidants. *J. Nutri* 13: 79-106.
- Dzyubak, S. 2007. "Biologically active substances of several species of Goldenrod genus(Latin name *Solidago*)." [online]. Available <http://www.interdiscipline.org/Biochemistry/PhD.html> (August 9, 2011).
- Enriquez, L.G. and Flick, G.J. 1989. Marine colloids, pp.235-326. In G.Charalambous and G. Doxastakis (eds.). *Food Emulsifiers: Chemistry, Technology, Functional Properties and Applications*. Elsevir Science Publishing Company, Inc., Amsterdam.
- Ercisli, S. and Orhan, E. 2007. Chemical composition of white (*Morusalba*), red (*Morusrubra*) and black (*Morusnigra*) mulberry fruits. *J. Food Chem* 103: 1380-1384.
- Fang, Z., Zhang, M., Sun, Y. and Sun, J. 2007. Polyphenol oxidase from bayberry (*Myricarubra*Sieb. EtZucc.) and its role in anthocyanin degradation. *Food Chemistry*. 103: 268-273.
- FDA. n.d. Bacteriological Analytical Manual. [online]. Available <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/ucm109656.htm>.(March 15, 2012).
- Frazier, W.C. 1967. *Food Microbiology* second edition, University of Wisconsin, 537 pages.
- Giusti, M.M. and Wrolstad, R.E. 2005. Characterization and measurement of anthocyanins by UV-Visible spectroscopy, pp. 9-31. In R.E. Wrolstad, T.E. Acree, E.A. Decker, M.H. Penner, D.S. Reid, S.J. Schwartz, C.F. Shoemaker, D. Smith and P. Sporns, eds. *Handbook of Food Analysis Chemistry*.Wiley-Interscience, Hoboken, New Jersey.

- Glicksman, M. 1982. Functional properties of hydrocolloids, pp.48-99. In M.Glicksman (ed.). Food Hydrocolloids. Vol. I. CRC Press, Inc., Boca Raton, Florida.
- Green, R.C. 2007. Physicochemical properties and phenolic composition of selected saskatchewan fruits: buffaloberry, chokecherry and sea buckthorn. Ph.D.Thesis, Saskatchewan University.
- Gutteridge, J.M.C. 1993. Invited review free radicals in disease processes: a complication of cause and consequence. *Free Rad Res Comm* 19: 141-58.
- Hernandez, E., Baker R.A. and Crandall.P.G. 1991. Model for evaluating turbidity in cloudy beverages. *J. Food Sci.* 56(3): 747-750.
- Huang, M.T., Ho, C.T. and Lee, C.Y. 1992. ACS Symposium Series 507. Washington DC: American Chemical Society.
- Kaufman, V.R. and Garti.N. 1984. Effect of cloudy agents on the stability and opacity of cloudy emulsions for soft drinks. *J. Food Technol.* 19: 255-261.
- Kirca, A. and Cameroglu, B. 2003. Degradation kinetics of anthocyanins in blood orange juice and concentrate. *Food Chemistry.* 81: 583-587.
- Kirca, A., Ozkan, M. and Cemeroglu, B. 2007. Effects of temperature, solid content and pH on the stability of black carrot anthocyanins. *Food Chemistry.* 101: 212-218.
- Kong, J.M., Chia, L.S., Goh, N.K., Chia, T.F. and Brouillard, R. 2003. Analysis and biological activities of anthocyanins. *Phytochemistry.* 64: 923-933.
- Krumel, K.J. and Sarkar, N. 1975. Flow properties of gums useful to the food industry. *Food Technol*4: 36-44.
- Kulling, S.E. 2007. Analysis and evaluation of anthocyanins and isoflavones. [online]. Available <http://www.functionalfoodnet.eu/images/site/assets/Kulling.pdf>. (January 9, 2012).
- Lazze, M.C., Savio, M., Pizzala, R., Cazzalini, O., Perucca, P., Scovassi, A.I., Stivala, L.A., and Bianchi, L. 2004. Anthocyanins induce cell cycle perturbations and apoptosis in different human cell lines. *J. Carcinogenesis* 25: 1427-1433.
- Manach, C., Mazur, A., and Scalbert, A. 2005. Polyphenols and prevention of cardiovascular diseases. *J. Current Opinion in Lipido* 16: 77-84.
- Markakis, P. 1982. Stability of anthocyanin in foods, pp. 163-178. In Markakis P, ed. Anthocyanins as food colors. Academic Press, Inc., New York.

- Moreira, R.G.n.d.[online]. Available <http://baen.tamu.edu/users/rmoreira/>. (March 25, 2012).
- Mozetic, B., Trebse, P., Simcic and Hribar, J. 2004. Changes of anthocyanins and hydroxycinnamic acids affecting the skin colour during maturation of sweet cherries (*Prunus avium* L.). *LebensmittelWissenschaft and Technology*. 37: 123-128.
- Nutrition Update. 2007. "Quercetin." [Online]. Available :<http://jn.nutrition.org/cgi/content/abstract/137/11/2405> etoc. (Access :August 11, 2011).
- Padival, R.A., Ranganna, S. and Manjrekar, S.P. 1980. Cloud stabilization in citrus beverages by low methoxyl pectin. *J. Food Technol*. 15: 25-34.
- Pangborn, R.M., Gibb, Z.M. and Tassan, C. 1978. Effect of hydrocolloids on apparent viscosity and sensory properties of selected beverages. *J. Texture Studies* 9: 415-436.
- Pettitt, D.J. 1982. Xanthan gum, pp.127-149. In M. Glicksman (ed.). *Food Hydrocolloids*. Vol. I. CRC Press, Inc., Boca Raton, Florida.
- Pietta, P. and Simonetti, P. 1999. Dietary Flavonoids and Interaction with Physiologic Antioxidant. *J. Food Supple. in Human Health* 20: 283-308.
- Ranganna, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*. New Delhi: McGraw-Hill Publishing Company.
- Rothschild, G. and Karsenty, A. 1974. Cloud loss during storage of pasteurized citrus juices and concentrates. *J. Food Sci*. 39: 1037-1041.
- Shahidi, F. and Naczki, M. 2004. *Phenolics in Food and Nutraceuticals*. CRC Press, New York.
- Stintzing, F.C. and Carle, R. 2004. Functional properties of anthocyanins and betalains in plants, food, and in human nutrition. *Trends in Food Science and Technology*. 15: 19-38.
- Stumbo, C.R. 1973. *Thermobacteriology in food processing* second edition, Department of Food Science and Technology, University of Massachusetts, Amherst, Massachusetts, 329 pages.

- Szczesniak, A.S. 1986. Rheological basis for selecting hydrocolloids for specific applications, pp.311-323. In G.O. Phillips, D.J. Wedlock and P.A. Williams (eds.). Gum and Stabilizers for the Food Industry 3. Elsevier Applied Science Publishers, U.S.A.
- Szczesniak, A.S. and Farkas, E. 1962. Objective characterization of the mouthfeel of gum solutions. J. Food Sci. 27: 381-385.
- Tan, C.T. 1990 Beverage emulsions, pp. 445-478. In K. Larsson and S.E. Friberg (eds.). Food Emulsions. Marcel Dekker. INC. New York and Basel.
- Toledo, R.T. 1991. Fundamental of Food Engineering. 2 Ed. Chapman & Hall. New York.
- Whistler R. and Daniel, J.R. 1990. Function of polysaccharides in foods, pp. 395-424. In A.L. Branen, P.M. Davidson and S. Salminen (eds.). Food Additives. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Yen, G.C. and Hsieh, G.L. 1997. Antioxidant effects on dopamine and related compounds. J. Biosci. Biotech. Biochem 61: 1646-1649.
- Zecher, D. and Van Coillie, R. 1992. Cellulose derivatives, pp.40-65. In A. Imeson. (ed.). Thickening and Gelling Agents for Food. Blackie Academic & Professional, London.