

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กนกวรรณ โชติเชย และ นภาพรณ ศรีสุดใจ. (2547). *การใช้อัลบิโดผงจากเปลือกส้มโอเป็นแหล่งใยอาหารใน ผลิตภัณฑ์เค้กและคุกกี้*. โครงการพิเศษ ภาควิชาชีวประยุกต์, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.
- กรมวิชาการเกษตร. (2545). *เกษตรที่ดีเหมาะสมสำหรับส้มโอ*. ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด, กรุงเทพฯ.
- กฤติกา นรจิตร์. (2547). *คุณสมบัติจากสารสกัดจากพืชวงศ์ขิง*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีชีวเคมี, มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าเจ้าธนบุรี. กรุงเทพฯ.
- กุลธิดา เทพรักษ์. (2552). *การตรวจหาสารต้านอนุมูลอิสระในน้ำมันหอมระเหยจากส้มโอ*. ปริญญานิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต โครงการจัดตั้งสายวิชาเคมี. กรุงเทพฯ.
- กุหลาบ สิทธิสวนจิก, พริยา โชติถนอม และชัตติยา ชินวงษ์ (2555). ผลของวิธีการเตรียมต่อฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมและสมบัติเชิงหน้าที่ของใยอาหารผงจากกากส้มเขียวหวาน. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 43(2), 233-236.
- การันย์ ประทีปแก้ว นรพงษ์ พิมวง และวีรชัย ถือตรง. (2551). *การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการเตรียมเส้นใยอาหารสดจากเปลือกส้มโอชั้นกลาง*. ปัญหาพิเศษ โครงการคณะเตรียมเส้นใยอาหารสดจากเปลือกส้มโอชั้นกลาง. ปัญหาพิเศษ โครงการคณะ
- กัญจน์พัชร อุปศิลป์. (2553). *การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไบโอดีบุกแห้ง*. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- อุตสาหกรรมเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.
- จรรยา วัฒนทวีกุล. (2545). *ใยอาหารเพื่อสุขภาพ*. *วารสารกรมวิทยาศาสตร์บริการ*, 50(159), 28-31.
- เจนจิรา จิรัมย์ และประสงค์ สีหามาน. (2554). *อนุมูลอิสระและสารต้านอนุมูลอิสระแหล่งที่มาและกลไกการเกิดปฏิกิริยา*. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏกาฬสินธุ์*, 1(1), 59-70.
- ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์. (2545). *ใยอาหารเพื่อสุขภาพ*. *วารสารอาหาร*, 3, 157-159.
- ธนิกันต์ สันต์สวัสดิ์. (2549). *การผลิตเส้นใยอาหารผงจากกากส้มเขียวหวาน*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- นิธิดา อรรถวานิช และปราณี อานเปื้อง. (2003). *ใยอาหารผงจากเปลือกส้มเขียวหวานและการประยุกต์*. *วารสารอาหาร*, 33(1), 45-55.
- นพมาศ พูลเจริญศิลป์ และทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. (2551). *กรรมวิธีการผลิตเปลือกส้มโอแช่เย็นในจังหวัดชัยนาท*. *วารสารเศรษฐศาสตร์*, 51(3), 5-12.
- นพรัตน์ ราชจินดา และสุทธินิย์ อีรณพโพธิ์. (2551). *ผลของชนิดของเส้นใยอาหารผงที่มีต่อคุณภาพของไอศกรีมนมสดเสริมเส้นใยอาหารผง*. ปัญหาพิเศษ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

- บงกชรัตน์ เนาวกุล. (2553). การผลิตเส้นใยอาหารจากเปลือกส้มโอที่ผ่านการลดความชื้นและการใช้ประโยชน์ในไอศกรีมนม. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. กรุงเทพฯ.
- ประทุม พุทธิวิช และพิมพ์ภรณ์ ไตรณรงค์สกุล. (2540). โยอาหาร สารที่ไม่มีคุณค่าแต่ที่น่าสนใจ. วารสารวิทยาศาสตร์บริการ, 45(145), 26-29.
- ประภาพรรณ เพียรชอบ. (2551). ผลของสภาวะการสกัดและขนาดอนุภาคต่อคุณภาพเส้นใยจากโคนหน่อไม้ฝรั่ง. 23-24 October 2008 The 1 st NPRU Academic Conference.
- ปาริชาติ สักกะทำนุ. (2540). คุณค่าอาหารเส้นใยป้องกันบำบัดสารพัดโรค. สำนักพิมพ์รวมพรรณ. กรุงเทพฯ.
- ปิ่นมณี ขวัญเมือง. (2547). คุณสมบัติของเส้นใยอาหารในการเป็น functional food. วารสารจารย์พา, 11(76), 50-54.
- ปิยะรัชต์ กุลเมธี, อภิญญา จันทรวัดน, หทัยชนก ศรีประไพ และภัทรพร เศรษฐโชติก. (2553). การใช้ประโยชน์จากกากกล้วยเหลือทิ้งทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมปัง. วิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 20, 97-105.
- พัชรภรณ์ วชิรศิริ. (2550). การสกัดใยอาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว้า. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาคหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- พิลาสินี ไพบูรณ์, นันทพร พุทธเจริญ, อนัน อังคนากุลชัย และเบญจรัก วายุภาพ. (2548). โยอาหารสำคัญกว่าที่คิด.อาหารเสริมสุขภาพ, 84, 48-52.
- ไพลิน วุฒิพลกร (2549). ผลของการบำบัดเบื้องต้นต่อองค์ประกอบของใยอาหารจากกากมะนาว. วิทยานิพนธ์ วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร, มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ.
- รุ่งทิพา วงศ์ไพศาลฤทธิ์. (2549). สมบัติการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชันของสารสกัดจากเปลือกและเมล็ดส้มเขียวหวาน. ปริญญาโท วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2553). วิศวกรรมแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. โอ เอส พริ้นตังเฮ้า. กรุงเทพฯ.
- วันดี ไทยพานิช (2532). รายงานการวิจัย การพัฒนาขนมขอม่วงใยอาหารสูงพร้อมบริโภคน้ำแข็ง. คณะศึกษาศาสตร์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยรามคำแหง.กรุงเทพมหานคร
- วันเพ็ญ แสงทองพินิจ. (2551). การผลิตและคุณสมบัติของใยอาหารจากเปลือกส้มโอเพื่อนำมาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร. 23-24 ตุลาคม 2553 The 1 St NPRU Academic Conference.
- ศุภวัฒน์ นามคำ. (2544). การผลิตและการใช้เส้นใยผงจากเปลือกส้มโอในการทำผลิตภัณฑ์ขอม่วงใยอาหารสูงพร้อมบริโภคน้ำแข็ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน, มหาวิทยาลัยรามคำแหง. กรุงเทพฯ.
- สมคิด เทียมรัศมี. (2548). การปลูกส้มโอ. สำนักพิมพ์อักษรสยามการพิมพ์. กรุงเทพฯ.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2553). ข้อมูลพื้นฐานกิจการเกษตรปี 2552 . สิงหาคม 2553. [www.oae.go.th/download/downloadjournal/fundamtion 2552.pdf](http://www.oae.go.th/download/downloadjournal/fundamtion%202552.pdf)

- สิทธิรินทร์ ก้อนในเมือง และปราณี อานเปื้อง. (2546). เส้นใยอาหารจากหัวกระเทียม. *วารสารอาหาร*, 33(4), 283-289.
- สุชาดา นกเถื่อน. (2554). *การพัฒนาคุกกี้แป้งข้าวเจ้าที่ลดค่าดัชนีน้ำตาลด้วยสารทดแทนความหวาน และเส้นใยอาหารจากเปลือกชั้นในของผลส้มโอ*. วิทยาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการ พัฒนาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. กรุงเทพฯ.
- สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี. (2544). *การศึกษาปริมาณสารให้ความขมในมะนาวและผลของเอทิลีนต่อระดับความขม*. ปริญญาโท วิชาการคณะอุตสาหกรรมเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.
- สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี, สมยศ ตันติยงค์วงศ์ดี และกัญญาธิ บุญมี. (2547). *ผลของสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ต่อระดับความขมนารินจินในน้ำมะนาว*. รายงานการวิจัย ภาควิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, สถาบันราชภัฏสวนดุสิต. กรุงเทพฯ.
- สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี. (2556). *การศึกษาการกระจายตัวของสารต้านอนุมูลอิสระที่ได้จากส่วนต่างๆ ของส้มโอ 7 สายพันธุ์ [Citrus maxima Merr.]*. รายงานการวิจัย ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, สถาบันราชภัฏสวนดุสิต. กรุงเทพฯ.
- อภิรักษ์ เพียรมงคล. (2549). *การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตเส้นใยอาหารผงจากกากส้มเขียวหวาน กากส้มสายน้ำผึ้ง กากส้มสีทอง และเปลือกในส้มโอ*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- อรพิน ชัยประสพ. (2534). การกำจัดรสขมในน้ำผลไม้พืชตระกูลส้ม. *วารสารอาหาร*, 21(2), 87-92.
- อรุณี ตรีศิริโรจน์. (2541). การใช้เปลือกมะนาวเป็นสารทดแทนไขมันในน้ำสลัดครีม. 16 มิถุนายน 2554. <http://hdl.handle.net/10527/10198> V1

บรรณานุกรมภาษาอังกฤษ

- Ang, J.F. (1991). *Solka-Floc Powdered cellulose – the creative food ingredient*. New Hampshire : Jame River Corporation.
- Ang, J.F. (1991b). Water retention capacity and viscosity effect of powdered cellulose. *Journal of Food Science*, 56(6), 1682-1684.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis*. 18thed. The Association of Official Analytical Chemical. International, Gaithersburg, Maryland.
- Bocco, A., Cuvelier, M.E., Richard, H., & Berset, C. (1998). Antioxidant activity and phenolic composition of citrus peel and seed extracts. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49(9), 2123-2127.
- Bongkochrat Naowaku, Tri Indrarini Wirjantoro, & Aphirak Phianmongkhon . (2013). Effects of speed and time of wet milling on properties of dietary fiber

- powder from pomelo's albedo. *Journal Food and Applied Bioscience*, 1(1), 34-48.
- Borroto, B., Larrauri, J.A., & Cribeiro, A. (1995). Particle size influence on water Holding capacity of citrus and pineapple dietary fiber. *Alimentaria*, 268, 89-90.
- Caro, A.D., Piga, A., Vacca, V., & Agabbio, M. (2004). Changes of flavonoids, vitamin C and antioxidant capacity in minimally processed citrus segments and juices during storage. *Food Chemistry*, 84(1), 99-105
- Cho, S. S., & Dreher, M. L. (2001). Handbook of dietary fiber. New York: Marcel Dekker.
- Chong De, Chen ' K.S., Chen, Y., & Chen ,Q.J., (2005). Contents and antioxidant capacity of limonin and nomilin in different tissues of citrus fruit of four cultivars during fruit growth and maturation. *Food Chemistry*, 93, 599-605.
- Esphachs-Barroso, A., Soliva-Fortuny, R.C., & Martin-Martin-Belloso, O. (2005). A natural clouding agent from orange peels obtained using polygalacturonase and cellulose. *Food Chemistry*, 92, 55-61.
- Fellows, P. (2000). *Food Processing Technology*. Principles and Practice 2nd ed, Woodhead, Cambridge)
- Fernández-López, J., Fernández-Ginés, J.M., Aleson-Carbonell, L., Sendra, E., Sayas-Barberá, E. & Pérez-Alvarez J.A . (2004), Application of functional citrus by-products to meat products. *Trends in Food Science & Technology*, 15, (3-4), 176-185.
- Fernandez-Ginés, J.M., Fernández-López, J., Sayas-Barberá, E., Sendra, E., & Pérez-Alvarez, J.A. (2004). Lemon albedo as a new source of dietary fiber: Application to bologna sausages. *Meat Science*, 67, 7-13.
- Figuerola, F., Hurtado, M.L., Estevez, A.M., Chiffelle, I., & Asenjo, F. (2005). Fibre concentrates from apple pomace and citrus peel as potential fibre sources for food enrichment. *Food Chemistry*. 91, 395-401.
- Francisco R., Marín C. S-R, Obdulio B-G, Julian C., José A. P. A. (2007). By-products from different citrus processes as a source of customized functional fibres. *Food Chemistry*, 100 (2), 736-741.
- Garcia, M.L., Dominguez, R., Galvez, M.D., Casas, C., & Selgas, M.D. (2002). Utilization of cereal and fruit fibers in low fat dry fermented sausages. *Meat Science*. 60, 227-236.
- Gorinstein, S., Martin-Belloso, O., Park, Y.S., Haruenkit, R., Lojek, A., Ciz, M., Caspi, A., Libman, I., & Trakhtenberg, S. (2001). Comparison of some biochemical characteristics of different citrus fruits. *Food Chemistry*, 74, 309-315.

- Grigelmo-Miguel, N., & Martin-Belloso, O. (1999a). Characteristics of dietary fiber from orange juice extraction. *Food Research International*, 31(5), 355-361.
- Grigelmo-Miguel, N., & Martin-Belloso, O. (1999b). Comparison of dietary fiber from by products of processing fruit and greens and from cereals. *Lebensmittel-Wissenschaft. Food Science and Technology*, 32, 503-508.
- Guadagni, D.G., Maier V.P., & Turnbaugh, J.G. 1973. Effects of some citrus constituents on taste thresholds for limonin and naringin bitterness. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 24, 1199-1205.
- Hongu, T. & Phillips, G.O. (1990). *New Fiber*. New York: Fills Harwood. p 221
- Horowitz, R. & Gentili, B. (1977). *Flavonoids constituents of citrus*, pp. 397-426. In S. Nagy, P.E. Shaw & M.K. Vedhuis (eds.). *Citrus science and technology*. Westport, CT: AVI Publishing company, Inc.USA.
- JoséA. Larrauri, Pilar Rupérez, Laura Bravo, Fulgencio Saura-Calixto. (1996) High dietary fibre powders from orange and lime peels: associated polyphenols and antioxidant capacity. *Food Research International*, 29(8), 757-762.
- Kay, R. M. (1982). Dietary fiber. *Journal Lipid Research*, 5(23), 221-242.
- Kale, P.N., & Adsule, P.G. 1995. *Citrus*. pp. 3-65. In D.K. Salunkhe, and S.S. Kadam. *Fruit Science and Technology*. Marcel Avenue, New York.
- Kanaze, F. I., Gabrieli, C., Kokkalou, E., Georgakis, M., and I Niopas. (2003). Simultaneous reversed-phase high-performance liquid chromatographic method for the determination of diosmin, naringin and hesperidin in different citrus juices and pharmaceutical formulations. *Journal Pharmaceut Biomed Analysis*. 33, 243-249.
- Ladaniya, M. (2009). *Citrus fruit Biology, Technology and Evaluation*. Principal Scientist, ICAR, India. 558 p.
- Larrauri, J.A. (1997). *Preparation of new types of dietary fibres from tropical fruit by-products: Properties and uses in dietetic foods*. Ph.D. thesis, Universidad Politecnica de Madrid. Spain.
- Larrauri, J.A. (1999). New approaches in the preparation of high dietary fibre powder from fruit by-products. *Trends in Food Science and Technology*, 10, 3-8.
- Lipkin, M., Reddy, B., Newmark, H. & Lamprecht, S.A. (1999) Dietary Factors in Human Colorectal Cancer. *Annual Review of Nutrition*, 19, 545-548.
- Maier, V.P., Bennett, R.D. & Hasegawa, S. (1977). *Limonin and other limonoids*. In: Nagy, S., Shaw P.E., & Veldius, M.K. (eds). *Citrus Science and Technoligy*, Vol 1. pp. 355-396. The AVI Publishing Company, Inc.USA.

- Marin, F.R., Soler-Rivas, A., Frutos, M.J., Perez-Alvarez, J.A., Benavente-Garcia, O., & Castillo, J. (2005). By-product from different citrus processes as a source of customized functional fibres. *Food Chemistry*, 100(2), 736-741.
- Montgomery, R. (2004). Development of biobased products. *Bioresource Technology*, 91, 1-29.
- Muller J & Heindl A, .(2006). Drying of medicinal plants. *Medicinal and aromatic plants*, 237-252.
- Nassar, A.G., AbdEl-Hamied, A.A., & El-Naggar, E.A. (2008). Effect of citrus by-products flour incorporation on chemical, rheological and organoleptic characteristics of biscuits. *Journal of Agricultural Sciences*, 4(5), 612-616.
- Pichaiyongvongdee, S. & Haruenkit, R. (2009a). Comparative Studies of Limonin & Naringin Distribution in Different Parts of Pummelo [*Citrus grandis* (L.) Osbeck] Cultivars Grown in Thailand. *Kasetsart Journal : Natural Science*, 43(1), 28–36.
- Pichaiyongvongdee, S. & Haruenkit, R. (2009b). Investigation of Limonoids, Flavanones, Total Polyphenol Content & Antioxidant Activity in Seven Thai Pummelo Cultivars. *Kasetsart Journal : Natural Science*, 43(3), 458-466.
- Pichaiyongvongdee, S. & Haruenkit, R. (2011). Effect of Ethylene Treatments on Limonin Reduction in Thai Pummelo (*Citrus grandis* (L.) Osbeck) Fruit. *Kasetsart Journal:(Natural Science*, 45, 1105 – 1114.
- Prakongpan, T., Nitithamyong, A., & Luangpituksa, P. (2002). Extraction and application of dietary fiber and cellulose from pineapple cores. *Journal of Food Science*, 67, 1308-1313.
- Raghavendra, S.N., Ramachandra Swamy, S.N., Rastogi, N.K., Raghavarao, K.S.M.S., Kumar, S., & Tharanathan, R.N. (2006). Grinding characteristics and hydration properties of coconut residue: A source of dietary fiber. *Journal of Food Engineering*, 72, 281-286.
- Robertson, J. A., Monredon, F. D., Dyssele, P., Guillon, F., Amado, R. & Thibault, J. F. (2000). Hydration Properties of Dietary Fibre and Resistant Starch: A European Collaborative Study. *Food Science and Technology*, 33, 72-79.
- Rouseff, R.L. (1988). Liquid chromatographic determination of naringin and neohesperidin as a detection of grapefruit juice in orange juice *journal association official analytical chemists*, 71(4), 798 -802.
- Shen, Y.J., Liang, X., Peng, L., Yan & Jinsong, B. (2009). Total phenolics, Flavonoids, antioxidant capacity in rice grain and their relations to grain color, size and weight. *Journal of Cereal Science*, 49, 106-111.

- Sosulski, F.W., & Cadden, A.M. (1982). Composition and physiological properties of several sources of dietary fiber. *Journal of Food Science*, 47, 1472-1477.
- Sowbhagya, H.B., Florence Suma, P., Mahadevamma, S., & Tharanathan, R.N. (2007). Spent residue from cumin-a potential source of dietary fiber. *Food Chemistry*, 104(3), 1220-1225.
- Spiller, G.A. (1993). *Suggestion for a Basis on Which to Determine a Desirable Intake of Dietary Fiber*. In *Dietary Fiber in Human Nutrition*, Spiller, G.A.(Ed). CRC press, USA. 2nd ed. p 351.
- Sudha, M.L., Baskaram. V., & Leelavathi, K. (2007). Apply pomace as a source of dietary fiber and polyphenols and its effect on the rheological characteristics and cake making. *Food Chemistry*, 104, 686-692.
- Tainara de,M.C., Andre J., Alessandro de O. R., Rosane R., & Simone H.F. (2013). Dietary fiber from orange byproducts as a potential fat replace. *Food Scimce and Technology*, 53, 9-14.
- Ting, S.V., & Rouseff, R. L. (1986). *Morphology and physiology*. pp 1-6. In *Citrus fruits and their products : analysis and technology*. New York : Marcel Dekker.
- Tsai H.L., Chang S.K. & Chang S.J. (2007). Antioxidant content and free radical scavenging ability of freshed pummelo [*Citrus grandis* (L.) Osbeck] juice and freeze-dried products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55, 2867-2872.
- Ubando-Rivera, J, Navarro-Ocaña, A.,& Valdivia-López, M.A. (2005) Mexican lime peel: Comparative study on contents of dietary fibre and associated antioxidant activity. *Food Chemistry*, 89 (1), 57–61.
- Wattanasiritham, L., Taweasuk, K. & Ratanchinakorn, B. (2005). *Limonin and naringin in Pummelos (Citrus grandis (L.) Osbeck*. 18-20 october 2005. The 31 St Congree on Science and Technology of Thailand at Suranaree University of technology.
- Wilson, K.W., & Crutchfield, C.A. (1968). Spectrophotometric determination of limonin in orange juice. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 16, 118-124.
- Yoon, S.Y., Choi, W.J., & Park, J.M. (1997). Selective adsorption of flavonoids compounds from the leaf of *Ginkgo biloba* L. *Biotechnology Technique*, 11:553-556.
- Zigoneanu, I.G., Willams, L.Xu.Z & Sabilor, C.M. (2007). Determination of antioxidant component in rice brean oil extracted by microwave-assisted method. *Bioresource Techonology*, 99, 4910-4918.

Zulueta, A., Esteve, M. J., Frasquet, I., & Frígola, A. (2007) . Vitamin C, vitamin A, phenolic compounds and total antioxidant capacity of new fruit juice and skim milk mixture beverages marketed in Spain. *Food Chemistry*, 103 (4), 1365–1374.