

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. ๒๕๕๓. **คู่มือพืชสวนเศรษฐกิจ**. แหล่งที่มา: <http://www.doa.go.th/dataagri/๐๒LOCAL/oard๔/chili/main.html>, ๒๑ สิงหาคม ๒๕๕๔.

กองโภชนาการ. ๒๕๕๔. **ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย** กระทรวงสาธารณสุข กรมอนามัย, นนทบุรี.

เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์. ๒๕๕๗. **เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารยุโรป**. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร, กรุงเทพฯ.

จุฑามาศ พิรพัชระ. ๒๕๕๖. **ย่าเปลือกแดงโม**. แหล่งที่มา : <http://ird.rmutp.ac.th/km/wp-content/uploads/๒๐๑๓/๑๒/ภูมิปัญญาท้องถิ่น-๓-๕๖.pdf>, ๒๑ สิงหาคม ๒๕๕๔.

จิตธนา แจ่มเมฆ และอรนงค์ นัยวิกุล. ๒๕๕๙. **เบเกอรี่เบื้องต้น**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ชาวลิต อุปฐาก วไลกรณ์ สุทธา และปานทิพย์ ผดุงศิลป์. ๒๕๕๗. **“เปลือกแดงโมหิ” แปรรูปเพิ่มมูลค่าผลไม้**. แหล่งที่มา : <http://www.dailynews.co.th/Content/Article/๒๒๘๒๒๑/> “เปลือกแดงโมหิ” แปรรูปเพิ่มมูลค่าผลไม้, ๒๓ สิงหาคม ๒๕๕๔.

ชาวลิต อุปฐาก. ๒๕๕๖. **เอกสารประกอบการสอนวิชาการทดลองอาหาร**. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร, กรุงเทพฯ.

นิจศิริ เรืองรังสี. ๒๕๔๒. **เครื่องเทศ**. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

นิจศิริ เรืองรังสี และพยอม ตันติวัฒน์. ๒๕๓๔. **พืชสมุนไพร**. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.

นิตดา หงส์วิวัฒน์ และคณะ. ๒๕๕๐. **ผักสมุนไพรคุณค่าอาหารและการกิน**. แสงแดด, กรุงเทพฯ.

นิรัญญา ไชโยภา. ๒๕๕๖. **แดงโม**. แหล่งที่มา : http://www.biogang.net/biodiversity_view.php?menu=biodiversity&uid=๕๑๐๗๘&id=๑๘๕๓๗๘, ๒๑ มกราคม ๒๕๕๗.

เอกสารและสิ่งอ้างอิง (ต่อ)

นวลจิรา อนุสรณินิตสาร ฅนอมศรี วงศ์รัตนาสถิตย์ และแม่นสรวง วุฒิอุดมเลิศ. ๒๕๒๒.

ยาเตรียมจากกระเทียม. ว. เภสัชศาสตร์. ๖: ๓๑-๓๘.

นันทนา แก้วอุบล. ๒๕๒๖. กระเทียมและผลิตภัณฑ์จากกระเทียม. ว. วิทยาศาสตร์.

๓๗: ๒๔๖-๒๖๕.

ลัดดาวัลย์ บุญรัตนกรกิจ. ๒๕๒๔. สมุนไพรกระเทียม. ว. วิทยาศาสตร์. ๓๕: ๘๐๓-๘๐๕.

วิมล ศรีสุข. ๒๕๕๗. บทความเผยแพร่ความรู้สู่ประชาชน กินมะเขือเทศอย่างไรได้ไลโคปีน (lycopene) สูง. แหล่งที่มา : <http://www.pharmacy.mahidol.ac.th/th/knowledge/article/๑/ประโยชน์-มะเขือเทศ-ไลโคปีน-lycopene>., ๒๑ สิงหาคม ๒๕๕๔.

รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. ๒๕๔๐. พืชเครื่องเทศและสมุนไพร. สำนักพิมพ์โอเดียนส์ไตร์, กรุงเทพฯ.

รัตนา พรหมพิชัย. ๒๕๔๒. หอมป้อม. ใน สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคเหนือ (เล่ม ๑๔, หน้า ๗๕๓๑). กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.

ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. ๒๕๓๒. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ : โอ.เอส.พริ้นต์ติ้งเฮาส์.

พยอม ตันติวัฒน์. ม.ป.ป. เครื่องเทศ. กรุงเทพฯ : ม.ป.ท.

มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด. ๒๕๓๕. คุณภาพของน้ำมันทอด. กรุงเทพฯ : ม.ป.ท.

วไลภรณ์ สุทธา. ๒๕๔๖. เอกสารประกอบวิชาหลักการประกอบอาหาร. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลวิทยาเขตโชนติเวช, กรุงเทพฯ.

วิกิพีเดีย. ๒๕๓๙. สมุนไพรสวนสิริรุกขชาติ. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก :

http://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B๘%AB%E0%B๘%AD%E0%B๘%A๑%E0%B๙%๘๑%EO%B๘%๙๔%EO%B๘%๘๗#cite_note-๐, ๑ กรกฎาคม ๒๕๕๓

วิกิพีเดีย

<http://th.wikipedia.org/wiki/%E๐%B๘%๘๑%E๐%B๘%A๓%E๐%B๘%B๐%E๐%B๘%A๓%E๐%B๘%B๒%E๐%B๘%๙๙%E๐%B๙%๘๔%E๐%B๘%๙๗%E๐%B๘%A๒>

เอกสารและสิ่งอ้างอิง (ต่อ)

- ศานิต สวัสดิ์กาญจน์. ๒๕๕๔. ผลของแอลลีโลพาธีของพืชสมุนไพร ๖ ชนิดต่อการงอกและการเจริญเติบโตของถั่วเขียวผิวดำ. เรื่องได้จากการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ ๔๙ ๑-๔ ก.พ. ๒๕๕๔ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หน้า ๔๑๙-๔๒๘
- สนทยา โสสนุย. ๒๕๔๐. พริก Capsicums และประโยชน์ของสาร Capsaicin. โปรแกรมวิชาชีววิทยาประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา, ยะลา.
- อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐาพูนผลกุล. ๒๕๔๗. หลักการประกอบอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ ๒. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- Al-Sayed, H.M.A. and A.R. Ahmed. ๒๐๑๓. Utilization of watermelon rinds and sharlyn melon peels as a natural source of dietary fiber and antioxidants in cake. **Ann Agr Sci.** ๕๘(๑) : ๘๓-๙๕.
- Amit K. D. ๒๐๐๓. **Capsicum: the genus capsicum.** Taylor & Francis Inc., India.
- Brian M. L., J.W. Hogg and S.J. Terhune. ๑๙๗๑. Constituents of the leaf and peel oil of citrus hystrix, D.C. **Phytochemistry.** ๑๐: ๑๔๐๔-๑๔๐๕.
- Chauhan, G., R. Arora, N. S. Gill and C. A. Rana. ๒๐๑๑. An Overview about Versatile Molecule Capsaicin. **IJPSDR.** ๓ : ๒๘๐-๒๘๖.
- Chef Ti. ๒๐๑๑. แกงส้มเปลือกแตงโม. แหล่งที่มา : <http://m.foodtravel.tv/recipe.aspx?viewid=๑๗๒๕>, ๒๓ กรกฎาคม ๒๕๕๗.
- Chichester, C.O. ๑๙๗๖. **Advances in Food Research.** Academic Press, U.S.A.
- Fahimdanesh, M. and M. E. Bahrami. ๒๐๑๓. Evaluation of Physicochemical Properties of Iranian Tomato Seed Oil. **J. Nutr. Food Sci.** ๓(๓): ๑-๖.

เอกสารและสิ่งอ้างอิง (ต่อ)

- Gartner, C. W. Stahl and H. Sies. ๑๙๙๗. Lycopene is more bioavailable from tomato paste than from fresh tomatoes. **Am J Clin Nutr.** ๖๖:๑๑๖-๑๒๒.
- Giovannucci, E., E. B. Rimm, Y. Liu, M. J. Stampfer and W. C. Willett. ๒๐๐๒. A Prospective Study of Tomato Products, Lycopene and Prostate Cancer Risk. **J. Natl. Cancer I.** ๙๔(๕): ๓๙๑-๓๙๘.
- Guo, M. ๒๐๐๙. Functional foods: principles and technology. Woodhead Publishing and CRC Press, United States of America.
- Gisslen, W. ๒๐๑๑. **Professional cooking.** ๗th Ed. John Wiley & Sons, Inc., United States of America.
- Jayaprakasha, G.K., K.N. C. Murthy and B. S. Patil. ๒๐๑๑. Rapid HPLC-UV method for quantification of L-citrulline in watermelon and its potential role on smooth muscle relaxation markers. **Food Chem.** ๑๒๗: ๒๔๐-๒๔๘.
- Kumar, C. S. C., R. Mythily and S. Chandraju. ๒๐๑๒. Studies on Sugars Extracted from Water Melon (*Citrullus lanatus*) Rind, A Remedy for Related Waste and Its Management. **ijcas.** ๓(๘): ๑๕๒๗-๑๕๒๘
- Lee, J. H. and S. J. Schwartz. ๒๐๐๖. Pigments in Plant Foods. In Y.H. Hui (Ed). **Handbook of food science, technology, and engineering.** Taylor & Francis, United States of America.
- Michael, K., M. Jünger, I. Krest and J. S. Michael. ๒๐๐๓. Biosensoric detection of the cysteine sulphoxide alliin. **Sens. Actuators, B.** ๙๕: ๒๙๗-๓๐๒.
- Nicolas, L., C. Marquilly and M. O'Mahony. ๒๐๑๐. The ๙-point hedonic scale: Are words and numbers compatible. **Food Qual Prefer.** ๒๑: ๑๐๐๘-๑๐๑๕.
- Palozza, P., R. E. Simone, A. Catalano and M. C. Mele. ๒๐๑๑. Tomato Lycopene and Lung Cancer Prevention: From Experimental to Human Studies. **Cancer.** ๓: ๒๓๓๓-๒๓๕๗.

เอกสารและสิ่งอ้างอิง (ต่อ)

Rajeswara B.R., P.N. Kaul, A.K. Bhattacharya, G.R. Mallavarapu and S. Ramesh. ๑๙๙๖.
Yield and chemical composition of the essential oils of three cymbopogon
species suffering from iron chlorosis. **Flavour and Fragrance Journal**. ๑๑:
๒๘๙-๒๙๓.

Vaughan, J. G. and Geissler, C. A. ๒๐๐๙. **The new oxford book of food plants**.
Oxford University Press Inc., Italy.

Ruotolo, R., L. Calani, F. Brighenti, A. Crozier, S. Ottonello and D. D. Rio. ๒๐๑๔.
Glucuronidation does not suppress the estrogenic activity of quercetin in
yeast and human breast cancer cell model systems. **Archives of
Biochemistry and Biophysics**. ๕๕๙ : ๖๒-๖๗.

Pokorny, J., N. Yanishlieva and M. Gordon. ๒๐๐๙. **Antioxidants in food**. TJ
International, England.