

เอกสารอ้างอิง

- กิตติรัตน์ วงศ์อินทร์. 2551. ความเสี่ยงต่อการเกิดมะเร็งตับเนื่องจากการได้รับอะฟลาทอกซินจากการบริโภคเครื่องแกงเผ็ดแดงของประชากรในเขตชนบทของจังหวัดสุพรรณบุรี. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ณัฐพงษ์ จิตรภัทรธรรม, กานดา หวังชัย และ จำนง อุทัยบุตร. 2553. ผลของไอโซนต่อการลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และสารอะฟลาทอกซินในพริกชี้หนูแห้ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 41 (1) (พิเศษ): 349-352.
- ดวงจันทร์ สุขประเสริฐ และ วนิตา ยุธยาดี. 2545. สารพิษอะฟลาทอกซินที่ปนเปื้อนในเครื่องเทศ. วารสารสุขภาพอาหาร. ปีที่ 4(ฉบับที่ 2): หน้า 33-37.
- ทิพยา ปาณโต, ศิริพรรณ เอี่ยมรุ่งโรจน์, วารุณี เสนสุภา และทรงพล รัตนพันธ์. 2530. การปนเปื้อนอะฟลาทอกซินในอาหารสำเร็จรูปที่ทำจากถั่ว. ฝ่ายค้นคว้าและวิจัยกองวิชาการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากระทรวงสาธารณสุขกรุงเทพมหานคร, 54 น.
- นาริสา บินหะยีดีง, ปิยาภรณ์ ภาษิตกุล และ วิภา พลันสังเกตุ. 2552. ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณแคโรทีนอยด์และสีใน *Capsicum annum* L. var. *acuminatum* Fingerh, น. 1-9. ใน รายงานการประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 19. มหาวิทยาลัยทักษิณ, สงขลา.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2549. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.
- ปัญญาภรณ์ อุดคำเที่ยง. 2555. ผลของอุณหภูมิในการหุงต้มต่อการลดอะฟลาทอกซินบี 1 ในถั่วงอกและผลิตภัณฑ์พริกแห้ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุดาทิพย์ แซ่ตัน. 2550. การลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสารพิษอะฟลาทอกซินในถั่วงอกดิบด้วยวิธีการคัดเลือกคุณภาพถั่วงอกและโครงข่ายประสาทเทียม. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, วิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุวีลักษณ์ รอดทอง. 2538. จุลินทรีย์และโรคที่เกิดจากอาหาร. สำนักวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี, นครราชสีมา. (เอกสารอัดสำเนา)

อนงค์ บิณฑวิหค. 2546. สารพิษจากเชื้อรา: อะฟลาทอกซิน. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์แห่ง
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

Ahmed, J., U.S. Shivhare and H.S. Ramaswamy. 2002. A Fraction conversion kinetic model for thermal degradation of color in red chilli puree and paste. **Lebensmittel-Wissenschaft & Technologie**. 35: 497-503.

Alberts, J.F., Y. Engelbrecht, P.S. Steyn, W.H. Holzapfel and W.H. van Zyl. 2006. Biological degradation of aflatoxin B1 by *Rhodococcus erythropolis* cultures. **Food Microbiology**. 109: 121-126.

Anupanpong, T., P. Weerapon, W. Natorn and P. Wongsu. 2010. Effects of pre-treatment and storage temperature on quality attributes of red curry paste, pp. 128-138. *In Proceeding of Food Innovation Asia Conference 2010*. Bangkok, Thailand.

AOAC International. 2002. 43.1.02 Color extractable in spices. *In* W. Horwitz, ed. **AOAC methods 971.26, Vol. 2**. Maryland.

AOAC. 2000. **Official Method of Analysis of AOAC International**. 17th ed. Arlington. Va: Association of Official of Analytical Chemists. Inc.

Basappa, S.C. 2009. **Aflatoxins Formation, Analysis and Control**. Alpha Science International Ltd., Oxford, U.K.

Bennett, J.W. and M. Klich. 2003. Mycotoxins. **Clinical Microbiology Reviews**. 16: 497-516.

Bhatnagar, D., K.C. Ehrlich and T.E. Cleveland. 1991. Oxidation-reduction reactions in biosynthesis of secondary metabolites, pp. 86-255. *In* D. Bhatnaga, E.B. Lillehoj and D.K. Arora, eds. **Mycotoxins in Ecological Systems**. Marcel Dekker, New York.

Camou-Arriola, J.P. and R.L. Price. 1989. Destruction of aflatoxin and reduction of mutagenicity of naturally contaminated corn during production of a corn snack. **Journal of Food Science**. 52: 814-817.

- Choi, S.H., B.S. Suh, E. Kozukue, N. Kozukue, C.E. Levin and M. Friedman. 2006. Analysis of the contents of pungency compounds in fresh Korean red peppers and in pepper-containing foods. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 54: 9024-9031.
- Conzane, R.S., W.R. Stenzel and L.W. Kroh. 2002. Reducing the aflatoxin content in peanuts. **Deutsche Lebensmittel-Rundschau**. 98: 321-325.
- Coppock, R.W. and G.R. Christian. 2007. **Aflatoxins. In Veterinary Toxicology: Basic and Clinical**. Principles, Gupta RC (ed.). Elsevier, New York.
- Coppock, R.W., R.G. Christian and B.J. Jacobsen. 2012. **Aflatoxins**. Veterinary Toxicology, Gupta RC (ed.). Elsevier, New York.
- Diener, U.L., R.J. Cole, T.H. Sanders, G.A. Payne, L.S. Lee and M.A. Klichl. 1987. Epidemiology of aflatoxin formation by *Aspergillus flavus*. **Annual review of phytopathology**. 25: 249-270.
- Eaton, D.L. and E.P. Gallagher. 1994. Mechanisms of aflatoxin carcinogenesis. **Annual review of pharmacology and toxicology**. 34: 135-172.
- Escher, F.E., P.E. Koehler and J.C. Ayres. 1973. Effect of roasting on aflatoxin content of artificially contaminated pecans. **Journal of Food Science**. 38: 889-892.
- Farzaneh, M., Z.Q. Shi, A. Ghassempour, N. Sedaghat, M. Ahmadzadeh, M. Mirabolfathy and M. Javan-Nikkhah. 2012. Aflatoxin B1 degradation by *Bacillus subtilis* UTBSP1 isolated from pistachio nuts of Iran. **Food Control**. 23: 100-106.
- Garrido, N.S., M.H. Iha, M.R. Santos Ortolani and R.M. Duarte Fávoro. 2003. Occurrence of aflatoxins M(1) and M(2) in milk commercialized in Ribeirao Preto-SP, Brazil. **Food Additives & Contaminants**. 20: 70-73.
- Hugheya, C.A., R. Januszewicz, C.S. Minardi, J. Phunga, B.A. Huffmana, L. Reyes, B.E. Wilcoxa and A. Prakashc. 2012. Distribution of almond polyphenols in blanch water and skins as a function of blanching time and temperature. **Food Chemistry**. 131: 1165-1173.

- Hwang, J.H. and K. Lee. 2006. Reduction of aflatoxin B1 contamination in wheat by various cooking treatments. **Food Chemistry**. 98: 71-75.
- Inan, F., M. Pala and I. Doymaz. 2007. Use of ozone in detoxification of aflatoxin B1 in red pepper. **Journal of Stored Products Research**. 43: 425-429.
- Inchuen, S., W. Narkrugsa and P. Pornchaloempong. 2010. Effect of drying methods on chemical composition, color and antioxidant properties of Thai red curry paste. **Kasetsart Journal (Natural Science)**. 44: 142-151.
- Jalili, M., S. Jinap and R. Son. 2011. The effect of chemical treatment on reduction of aflatoxins and ochratoxin A in black and white pepper during washing. **Food Addit Contam Part A Chem Anal Control Expo Risk Assess**. 28: 485-493.
- Khlangwiset, P. and F. Wu. 2010. Costs and efficacy of public health interventions to reduce aflatoxin-induced human disease. **Food Addit Contam Part A Chem Anal Control Expo Risk Assess**. 27(7): 998-1014.
- King, J.M. and Jr. A.D. Prudente. 2005. Chemical detoxification of aflatoxins in food and feed pp. 543-553. *In* H.K. Abbas, ed. **Aflatoxin and Food Safety**. CRC Taylor and Francis, New York.
- Mendez-Albores, A., J. Veles-Medina, E. Urbina-Alvarez, F. Martinez-Bustos and E. Moreno-Martinez. 2009. Effect of citric acid on aflatoxin degradation and on functional and textural properties of extruded sorghum. **Animal Feed Science and Technology**. 150: 316-329.
- Milbury, P.E., C.Y. Chen, G.G. Dolnikowskia and J.B. Blumberg. 2006. Determination of flavonoids and phenolics and their distribution in almonds. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 54(14): 5027-5033.
- Muangrijun, N., W. Benjapong, W. Karnpanij and P. Pattanakulanan. 2009. Aflatoxin contamination in commercial red curry paste sold in fresh markets. **KKU Science Journal**. 37: 221-230.

- Noryati, I. and R. Revathi. 2006. Studies on the effects of blanching time, evaporation time temperature and hydrocolloid on physical properties of chili (*Capsicum annum var kulai*) puree. **Lebensmittel-Wissenschaft & Technologie**. 39: 91-97.
- Price, R.L. and K.V. Jorgensen. 1985. Effect of processing on aflatoxin levels and on mutagenic potential of tortillas made from naturally contaminated corn. **Journal of Food Science**. 50: 347-357.
- Rahmani, A., S. Jinap and F. Soleimany. 2010. Validation of the procedure for the Simultaneous determination of aflatoxins ochratoxin A and zearalenone in cereals using HPLC-FLD. **Food Additives & Contaminants**. 27: 1683-1693.
- Robens, J.F. and J.L. Richard. 1992. Aflatoxins in animal and human health. **Reviews of Environmental Contamination and Toxicology**. 127: 69-94.
- Schweiggert, U., A. Schieber and R. Carle. 2006. Effect of blanching and storage on capsaicinoid stability and peroxidase activity of hot chili peppers (*Capsicum frutescens* L.). **Innovative Food Science & Emerging Technologies**. 7: 217-224.
- Shuaib, F.M., J. Ehiri, A. Abdullahi, J.H. Williams and P.E. Jolly. 2010. Reproductive Health effects of aflatoxins: a review of the literature. **Reproductive Toxicology**. 29(3): 262-270.
- Strosnider, H., E. Azziz-Baumgartner, M. Banziger, R.V. Bhat, R. Breiman, M.N. Brune, K. DeCock, A. Dilley, J. Groopman, K. Hell, S.H. Henry, D. Jeffers, C. Jolly, P. Jolly, G.N. Kibata, L. Lewis, X. Liu, G. Lubber, L. McCoy, P. Mensah, M. Miraglia, A. Misore, H. Njapau, C.N. Ong, M.T. Onsongo, S.W. Page, D. Park, M. Patel, T. Phillips, M. Pineiro, J. Pronczuk, H.S. Rogers, C. Rubin, M. Sabino, A. Schaafsma, G. Shephard, J. Stroka, C. Wild, J.T. Williams and D. Wilson. 2006. Workgroup report: public health strategies for reducing aflatoxin exposure in developing countries. **Environmental Health Perspectives**. 114(12): 1898-1903.
- Wild, C.P. and Y.Y. Gong. 2010. Mycotoxins and human disease: a largely ignored global health issue. **Carcinogenesis**. 31(1). 71-82.

Williams, J.H., T.D. Phillips, P.E. Jolly, J.K. Stiles, C.L. Jolly and D. Aggarwal. 2004. Human aflatoxicosis in developing countries: a review of toxicology, exposure, potential health consequences, and interventions. **American Journal of Clinical Nutrition**. 80: 1106-1122.

Wu, Q., A. Jezkova, Z. Yuan, L. Pavlikova, V. Dohnal and K. Kuca. 2009. Biological degradation of aflatoxins. **Drug Metabolism Reviews**. 41(1): 1-7.

Xiu-Ju Luo , Jun Peng , Yuan-Jian Li. 2011. Recent advances in the study on capsaicinoids and capsinoids. **European Journal of Pharmacology**. 650: 1-7.

Zhao, X., D.W. Schaffner and T. Yue. 2013. Quantification of aflatoxin risk associated with Chinese spices: Point and probability risk assessments for aflatoxin B1. **Food Control**. 33: 366-377.