

บรรณานุกรม

- ประพันธ์ ปันศิริโรคม และ วันทนีย์ ช่างน้อย. 2545. การเปรียบเทียบปริมาณสารประกอบโพลีฟีนอลทั้งหมดและศักยภาพการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชันของสารสกัดจากเมล็ดพืชตระกูลส้มสายพันธุ์ต่างๆที่ปลูกในประเทศไทย. *อาหาร*. 32(4) : 300-307.
- ประสงค์ คุณานุวัฒน์ชัยเดช. 2549. สารก่อมะเร็งในโตรซามีน. จดหมายข่าว ชีวเคมี หน่วยวารสารวิชาการ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 4.
- ปรวิธ นาคแสง. 2552. การใช้ถั่วแดงหลวงทดแทนเนื้อหมูในไส้กรอกเวียนนา วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ
- พิษไน ไตรท์กับไนเตรท. เข้าถึงได้จาก <http://www.nfi.or.th/publication/thairath/thairath47.html>
เข้าถึงเมื่อวันที่ 14 ตุลาคม 2553
- เขวลักษณ์ สุรพันธุ์พิชัย. 2551. บทปฏิบัติการวิชาเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์.
คณะอุตสาหกรรมเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
- วรลักษณ์ ปัญญารัตติพงศ์. 2545. การศึกษากระบวนการผลิตผงเต้าหู้และการใช้ประโยชน์ของผงเต้าหู้ในลูกชิ้นหมู วิทยานิพนธ์วิทยาศาตร์มหบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ
- ศิวพร ศิวเวช. 2546. วัตถุดิบอาหาร เล่ม 1. นครปฐม : ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. หน้า 47, 306, 365.
- สุนิษา ปั่นสุข. 2552. ผลการคัดแปรด้วยกระบวนการทางเอนไซม์และเคมีต่อสมบัติเชิงหน้าที่ของไข่ขาวผง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตร์มหบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ
- สุภาวดี ทรัพย์ศิริไพบูลย์. 2550. ความสามารถในการเป็นสารต้านออกซิเดชันของโปรตีนถั่วเหลืองสกัดที่คัดแปรด้วยวิธีทางเอนไซม์และวิธีทางเคมี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตร์มหบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ
- สันติสุข โสภณศิริ. 2549. ยาคาตออบเชย ภูมิปัญญาไทยเพื่อสุขภาพอันยั่งยืน. กรุงเทพฯ: วิ.พรินท์
- สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. 2547
กฎระเบียบของสหภาพยุโรปเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร. ภาคผนวกที่15

- AOAC. 2000 Association of Official Analytical Chemists Official Method. Nitrites in cured meat 973.31
- Benzie, I. and Strain, J. 1999. Ferric reducing/antioxidant power assay: direct measure of total antioxidant activity of biological fluids and modified version for simultaneous measurement of total antioxidant power and ascorbic acid concentration. **Methods Enzymol.** 299 : 15-27.
- Cheeptham, N. and Towers, G.H.N. 2002. Light-mediated activities of some Thai medicinal plant teas. **Fitoterapia.** 73 : 651-662.
- Choi, H.S., Lee, M.J., Na, M.S., Lee, M.Y. and Choi, D. 2009. Antioxidant properties of *Achyranthis radix* extract in rats. **Journal of Industrial and Engineering Chemistry.** 15 : 275-280.
- Choi, S.Y., Chung, M.J., Lee, S.J., Shin, J.H. and Sung, N.J. 2007. N-nitrosamine inhibition by strawberry, garlic, kale, and the effects of nitrite-scavenging and N-nitrosamine formation by functional compounds in strawberry and garlic. **Food Control.** 18 : 485-491.
- Chung, M.J., Lee, S.H. and Sung, N.J. 2002. Inhibitory effect of whole strawberries, garlic juice or kale juice on endogenous formation of N-nitrosodimethylamine in humans. **Cancer Letters.** 182 : 1-10
- Cowan, M.M. 1999. Plant Products as Antimicrobial Agents. **Clinical Microbiology Reviews.** 12(4) : 564-582
- Demeyer, D., Honikel, K. and DeSmet, S. 2008. The World Cancer Research Fund report 2007 : A challenge for the meat processing industry. **Meat Science.** 80 : 953-959.
- Flower, D.W. 2002. **Food chemical safety.** In : Watson, D.H., editor. Abington : Woodhead Publishing. Abington. p. 34-35.
- Govindarajan, R., Rastogi, S., Vijayakumar, M., Shirwaikar, A., Rawat, A.K.S., Mehrotra, S. and Pushpangadan, P. 2003. Studies on the antioxidant activities of *Desmodium angeticum*. **Biological and Pharmaceutical Bulletin.** 26(10) : 1424-1427.
- Hazra, B., Biswa, S. and Mandal, N. 2008. Antioxidant and free radical scavenging activity of *Spondias pinnata*. **BioMed Central Complementary and Alternative Medicine.** 8 : 63.
- Hazra, B., Sarkar, R., Biswas, S. and Mandal, N. 2010. Comparative study of the antioxidant and reactive oxygen species scavenging properties in the extracts of the fruits of *Terminalia chebula*,

- Terminalia belerica* and *Embllica officinalis*. **BioMed Central Complementary and Alternative Medicine**. 10 : 20.
- Ho, S.C., Tsai, T.H., Tsai, P.J. and Lin, C.C. 2008. Protective capacities of certain spices against peroxynitrite-mediated biomolecular damage. **Food and Chemical Toxicology**. 46: 920–928
- Jayaprakasha, G.K., Singh, R.P. and Sakariah, K.K. 2001. Antioxidant activity of grape seed (*Vitis vinifera*) extracts on peroxidation model in vitro. **Food Chemistry**. 73 : 285-290.
- Kang, H.J., Chawla, S.P., Jo, C., Kwon, J.H. and Byun, M.W. 2006. Studies on the development of functional powder from citrus peel. **Bioresource Technology**. 97 : 614–620 Research
- Koca, I. and Karadeniz, B. 2009. Antioxidant properties of blackberry and blueberry fruits grown in the Black Sea Region of Turkey. **Scientia Horticulturae**. 121 : 447-450.
- Kong, B., Zhang, H. and Xiong, L.Y. 2010. Antioxidant activity of spice extracts in a liposome system and in cooked pork patties and the possible mode of action. **Meat Science**. 85 : 772–778
- Kumaran, A. and Joelkarunakaran, R. 2006. Antioxidant and free radical scavenging activity of an aqueous extract of *Coleus Aromaticus*. **Food Chemistry**. 97 : 109-114.
- Lara, M.S., Gutierrez, J.I., Timón, M. and Andrés, A.I. 2011. Evaluation of two natural extracts (*Rosmarinus officinalis* L. and *Melissa officinalis* L.) as antioxidants in cooked pork patties packed in MAP. **Meat Science**. 88 : 481–488
- Loeppky, R.N. 1994. **Nitrosamine and N-Nitroso compound chemistry and biochemistry**.
In : Loeppky, R.N. and Michejda, C. J., editors. Washington, D.C. : American Chemical Society. p. 2, 126, 130, 148, 287.
- Lo'pez-Malo, A., Barreto-Valdivieso, J., Palou, E. and Martí'n , F.S. 2007. *Aspergillus flavus* growth response to cinnamon extract and sodium benzoate mixtures. **Food Control**. 18 : 1358-362.
- Lu, M.J. and Chen, C. 2007. Enzymatic tannase treatment of green tea increases in vitro inhibitory activity against N-nitrosation of dimethylamine. **Process Biochemistry**. 42 : 1285-1290.
- Madhavi, D.L., Salunkhe, D.K., Sofos, J.N., and Raharjo, S. 1995. **Food additives Toxicology** :Antioxidant Curing Agent. In: Maga, J.A. and Tu, A.T., editors. New York : Marcel Dekker
- Markiewicz, G.D., Dejaegher, B., Meya, E.D., Impens, S., Kowalska, T., Paelinck, H. and Heyden, Y.V. 2010. Evaluation of the influence of proline, hydroxyproline or pyrrolidine in the presence of sodium nitrite on N-nitrosamine formation when heating cured meat. **Analytica Chimica**

- Acta.** 657 : 123-130.
- Mathew S and Abraham TE. 2006. Studies on the antioxidant activities of cinnamon (*Cinnamomum verum*) bark extracts, through various in vitro models. **Food Chemistry** 94 : 520-528.
- Murakami, M., Yamaguchi, T., Takamura, H. and Matoba, T. 2004. Effects of thermal treatment on radical-scavenging activity of single and mixed polyphenolic compounds. **Journal of Food Science.** 69(1) : FCT7-FCT10.
- Narayana B. and Sunil K. 2009. A spectrophotometric method for the determination of nitrite and nitrate. **Eurasian Journal of Analytical Chemistry.** 4(2):204-214.
- Pedraza-Chaverri, J., Medina-Campos, O.M. and Segoviano-Murillo, S. 2007. Effect of heating on peroxynitrite scavenging capacity of garlic. **Food and Chemical Toxicology.** 45 : 622–627
- Richard A. Scanlan, Nitrosamines and Cancer. เข้าถึงได้จาก <http://lpi.oregonstate.edu/f-w00/nitrosamine.html> เข้าถึงเมื่อวันที่ 14 เมษายน 2554
- Rockenbach, I.I., Gonzaga, V.L., Caliar, V., Genovese, I.M., Gonçalves, A.E. de S.S. and Fett, R. 2011. Phenolic compounds content and antioxidant activity in pomace from selected red grapes (*Vitis vinifera* L. and *Vitis labrusca* L.) widely produced in Brazil. **Food Chemistry.** 127 : 174–179
- Romans, J.R. 1994. **The meat we eat.** Illinois : interstate publishers 730-734, 741-761, 766-768
- Song, X. and Kaylor, R.M.M., inventors; Kimberly-Clark Worldwide, Inc, assignee. Nitrite detection Technique. **United States patent US 0048182 A1.** 1 March 2007 .
- Tabak, M., Armon, R. and Neeman, I. 1999. Cinnamon extracts inhibitory effect on *Helicobacter pylori*. **Journal of Ethnopharmacology.** 67 : 269–277.
- Veena, K. and Narayana, B. 2009. Spectrophotometric determination of nitrite using new coupling agents. **Journal of Chemical Technology.** 16 : 89-92.
- Vidua-Martos, M., Ferná'ndez-L'opez, J., Sayas-Barbera, E., Sendra, E., Navarro, C. and Pe'rez-A'lvarez, J.A. 2009. Citrus co-products as technological strategy to reduce residual nitrite content in meat products. **Journal of Food Science.** 74 : 93-100.
- Wang, Z.H., Hsu, C.C. and Yin, M.C. 2009. Antioxidative characteristics of aqueous and ethanol extracts of glossy privet fruit. **Food Chemistry.** 112 : 914-918.
- Zia-ur-Rehman. 2006. Citrus peel extract–A natural source of antioxidant. **Food Chemistry.** 99 : 450-454.