

บรรณานุกรม

- กระทรวงสาธารณสุข. 2543. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 205 (พ.ศ. 2543) เรื่อง น้ำมัน และไขมัน. [ออนไลน์]. สืบค้นจาก : www.elib.fda.moph.go.th/.../ประกาศกระทรวงสาธารณสุข/47_No205.doc. [สืบค้นวันที่ 3 ตุลาคม 2557]
- กัลยภัทร แก้วมีแสง จุริพร จันทรเหลื่อง และ บุษราคัม โชครัมย์. 2556. การใช้มะนาวโห่ เพื่อดำเนินอนุมูลอิสระในหมูหวาน. ปัญหาพิเศษ. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2545. การจัดการโรงฆ่าสัตว์. กรุงเทพมหานคร : คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- เจนจิรา จิรมย์ และ ประสงค์ สีหนาม. 2554. “อนุมูลอิสระสารต้านอนุมูลอิสระ แหล่งที่มาและกลไกการเกิดปฏิกิริยา Oxidants and antioxidants : Sources and mechanism.” วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏกาฬสินธุ์. 1 : 59-70.
- ชุดิกายุจน์ ศักดิ์สิงห์. 2551. การศึกษาสมบัติต้านอนุมูลอิสระในผักพื้นบ้าน. การศึกษาอิสระปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเคมีสำหรับครู คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ณัฐนันท์ มณีนิล. 2554. ผลของสารสกัดชาเขียวต่อคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. รายงานการวิจัย. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพมหานคร.
- ธำรง เมฆโหรา และ พงศ์ศักดิ์ ศรีธเนศชัย. 2549. “การศึกษาค่าความเป็นกรด-ด่างและการเจริญเติบโตของ เชื้อแบคทีเรียของเนื้อสุกรที่วางจำหน่ายในตลาดสดถาวร กรุงเทพมหานคร.” วารสารเกษตรพระจอมเกล้า. 24 : 32-46.
- นิธิยารัตนาปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. กรุงเทพมหานคร : โอเดียนสโตร์.
- นิธิยารัตนาปนนท์. 2548. วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. กรุงเทพมหานคร : โอเดียนสโตร์.
- นิพัฒน์ ลิ่มสงวน. 2547. การศึกษากระบวนการสกัด คุณสมบัติในการเป็นสารยับยั้งจุลินทรีย์และสารต้านอนุมูลอิสระของคาเทชินจากชาเขียวของไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยศิลปากร. กรุงเทพมหานคร.
- บงอร วงศ์รักษ์ และ ศศิลักษณ์ ปิยะสุวรรณ. 2549.ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของผักพื้นบ้าน. ปริญญาเอกสาขาสถาปัตยกรรมบัณฑิต คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพมหานคร
- บุษกร อุดรภิชาติ. 2552. จุลชีววิทยาทางอาหาร. สงขลา : มหาวิทยาลัยทักษิณ.

- ประพันธ์ ปิ่นศิริโรคม. 2545. ปริมาณสารประกอบโพลีฟีนอลทั้งหมดและสมบัติการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชันของสารสกัดจากเมล็ดพืชตระกูลส้มที่ปลูกในประเทศไทย. รายงานการวิจัย. สถาบัน เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพมหานคร.
- สุสติ ตั้งวัชรินทร์ และ อรุณพร อัฐรัตน์. 2552. คุณสมบัติความคงตัวและการต้านแบคทีเรียของสารสกัดจากเปลือกมังคุดต่อจุลินทรีย์ก่อโรคในระบบทางเดินอาหารที่แยกได้จากเนื้อสุกร. รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนพานนท์. 2557. Non enzymatic browning reaction / ปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลที่ไม่เกี่ยวข้องกับเอนไซม์. [ออนไลน์] สืบค้นจาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0915/non-enzymatic-browning-reaction> [สืบค้นวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2558]
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช. 296/2549). 2549. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (หมูแดดเดียว). กรุงเทพมหานคร. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- มาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ 6000-2547). 2547. เนื้อสุกร. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพมหานคร
- เขาวลัทธิ สุธพันธ์พิสิษฐ์. 2546. การใช้สารสกัดจากดอกกระเจี๊ยบแดง เปลือกและเมล็ดส้มเขียวหวานเป็นสารต้านปฏิกิริยาออกซิเดชันธรรมชาติในหมูแผ่น. รายงานการวิจัย. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพมหานคร.
- ระวีวรรณ แก้วอมตวงศ์ และ ทรงพร จึงมั่นคง. 2549. “ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ DPPH และปริมาณสารฟีนอลรวมของสารสกัดพืชสมุนไพรบางชนิด.” วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. 82 : 76-88.
- วชิราภรณ์ ผิวล่อง, สุรศักดิ์ สัจจบุตร, ศิริลักษณ์ สิงห์เพชร และ จารุรัตน์ เอี่ยมศิริ. 2556. “อิทธิพลของระยะเวลาสุกต่อสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพของมะม่วงหาวมะนาวโห่.” วิทยาศาสตร์เกษตร. 44 : 337-340.
- วณิ ใจวิเสน. 2554. การประเมินการต้านการเหินของพืชพื้นบ้านที่บริโภคได้ในแพดตีหมู่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- วิษุตา สังข์แก้ว. 2552. “ลักษณะทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของไส้กรอกแฟรงค์เฟิร์ตเตอร์เส้นใยสูงเสริมด้วยแบคทีเรียเชลลูโลส.” วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย. 29 : 112-123.
- วิภาดา กันทยศ และ ยิ่งยง ไพบูลย์สานติวัฒนา. 2554. “ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ปริมาณสารฟีนอลิกทั้งหมด และปริมาณเคอร์คูมินอยด์รวมในพืชสกุลขิงที่พบในประเทศไทย.” หน้า 37-44.

- ในการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 : สาขาพืช วันที่ 1-4 กุมภาพันธ์ 2554. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิวพร ศิวเวช. 2535. **วัตถุดิบในผลิตภัณฑ์อาหาร**. นครปฐม : ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศุภร อังศุจินดา. 2549. **สมบัติการต้านจุลินทรีย์ของสารสกัดจากกระเจี๊ยบแดง เปลือก และเมล็ดส้มเขียวหวาน**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- สารานุกรมสมุนไพร. 2543. **สมุนไพรสวนสิริรุกษชาติ**. ภาควิชาเภสัชพฤกษศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพมหานคร : อมรินทร์พริ้นท์ลิชชิง.
- สกุณกานต์ สิมลา, สุรศักดิ์ บุญแต่ง และ พัทรี สิริตระกูลศักดิ์. 2556. “การประเมินปริมาณ สารพฤษเคมีบางประการและกิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระใน *Carissa carandas* L.” **แก่นเกษตร**. 41 : 602-606.
- สุกัญญา ขำขาว. 2556. “มะม่วงหาวมะนาวโห่ไม่ผลรสเปรี้ยวรสจัดเด่นด้วยสรรพคุณและคุณค่าทางโภชนาการ.” **เกษตรโฟกัส**. 2 : 10-11.
- สุภาพ นนทะสันต์. 2556. “การประยุกต์ใช้สารต้านอนุมูลอิสระจากสารสกัดกระเจี๊ยบแดงในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต.” วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. หน้า 627-636. ใน การประชุมทางวิชาการ “มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ครั้งที่ 9. มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. **จุลชีวินวิทยาทางอาหาร**. กรุงเทพฯ. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2549. **จุลชีวินวิทยาทางอาหาร**. กรุงเทพฯ : จามจุรีโปรดักท์.
- สุริย์ นานาสมบัติ. 2551. **การประยุกต์ใช้สารสกัดจากผักพื้นบ้านเพื่อใช้เป็นสารต้านออกซิเดชันและสารต้านจุลินทรีย์จากธรรมชาติในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์**. รายงานการวิจัย. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- หนึ่งฤทัย ศรีทองทิพย์. 2552. **ผลของสารสกัดจากเปลือกมะม่วงต่อการยับยั้ง *Staphylococcus aureus* ที่พบในขนมลูกชุบ**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสุขภาพอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- อรุณรินทร์ ฮวบบางยาง, มณฑนา บัวหนอง, เฉลิมชัย วงษ์อารี, ชัยรัตน์ เตชะวุฒิพร และ วาริช ศรีละออง. 2553. “การศึกษาคุณค่าทางอาหารและความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระในดอกไม้ที่รับประทานได้.” **วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41(3/1)(พิเศษ)** : 381-384.
- เอนก ว่างจิตเจริญ. 2555. **ทรัพยากรชีวภาพพืชจากขจร[ออนไลน์]**: <http://www.bedo.or.th/lcdb/biodiversity/view.aspx?id=12288> (สืบค้นวันที่ 24 ธันวาคม 2555).

- โอภา วัชรคุปต์, ปรีชา บุญจง, จันทนา บุญยะรัตน์ และ มาลีรักษ์ อัดต์สินทอง. 2550. **สารต้านอนุมูลอิสระในธรรมชาติ. สารต้านอนุมูลอิสระ.** กรุงเทพฯ : พี.เอส.พรินท์.
- Agarwal, T., Singh, R., Shukla, A.D. and Waris, I. 2012. “*In vitro* study of antibacterial activity of *Carissa Carandas* leaf extracts.” **Asian J. Plant Sci. Res.** 2 : 36-40.
- AOAC. 2005. Chapter 17 AOAC Official Method 940. 36b. p. 2. In Horwitz, W. and Latimer, G.W. **Official methods of analysis of AOAC International.** Maryland.
- AOAC. 2006. Chapter 17 AOAC Official Method 966. 23c-24. p.5-6. In Horwitz, W. and Latimer, G.W. **Official methods of analysis of AOAC International.** Maryland.
- Arabshahi-Delouee, S., Devi, D.V. and Urooj, A. 2007. “Evaluation of antioxidant activity of some plant extracts and their heat, pH and storage stability.” **Food Chem.** 100 : 1100–1105.
- Babatunde, O. A. and Adewumi, A. O. 2015. “Effects of ethanolic extract of garlic, roselle and ginger on quality attributes of chicken patties.” **Afr. J. Biotechnol.** Vol. 14(8) : 688-694.
- BAM. 2001. Bacteriological Analytical Manual online, Chapter 12 on *Staphylococcus aureus*. U.S. Food and Drug Administration. [Online]. Available: <http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm071429.html>. [สืบค้นวันที่ 9 ธันวาคม 2556]
- BAM. 2014. Bacteriological Analytic Manual Online *Salmonella*. U.S. Food and Drug Administration. [Online]. Available: <http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm070149.htm>. [สืบค้นวันที่ 29 พฤษภาคม 2557]
- Banerjee, R., Verma, A.K., Das, A.K., Rajkumar, V., Shewalkar, A.A. and Narkhede, H.P. 2012. “Antioxidant effects of broccoli powder extract in goat meat nuggets.” **Meat Sci.** 91 : 179-184.
- Bauer, A.W., Kieby, W.M.M., Sherris, J.C. and Turck M. 1966. “Antibiotic susceptibility testing by a standardized single disc method.” **J. Clin. Pathol.** 45 : 493-496.
- Bhaskar, V.H. and Balakrishnan, N. 2009. “Analgesic, anti-inflammatory and antipyretic activities of *Pergularia daemia* and *Carissa carandas*.” **J. Pharm. Sci.** 17 : 168-174
- Bint-e-Sadek, Y., Choudhry, N. and Shahriar, M. 2013. “Biological Investigations of the leaf extracts of *Carissa Carandas*.” **Res. Sci. Press.** 5 : 97-105.

- Bokaeian, M., Sheikh, M., Shahi, Z. and Saeidi, S. 2014. "Antimicrobial activity of *Hibiscus sabdariffa* extract against pathogen." **Int. Adv. Biol. Biom. Res.** 2(2) : 433-439.
- Buege, J.A. and Aust, S.D. 1978. "Microsomal lipid peroxidation." **Methods Enzymol.** 52 : 302-310.
- Campos, C.A., Rodriguez, O., Calo-Mata, P., Prado M. and Barrops-Velazquez, J. 2006. "Preliminary characterization of bacteriocin from *Lactococcus lactis*, *Enterococcus faecium* and *Enterococcus munditii* strains isolated from turbot (*Psetta maxima*)."
Food Res. 39 : 356-364.
- Calicioglu, M., Sofos, J.N. and Kendall, P.A. 2003. "Fate of acid adapted and non adapted *E. coli* O157:H7 inoculated post-drying on beef jerky treated with marinades before drying."
Food Microbiol. 20 : 169-177.
- Carpenter, R., O'Grady, M.N., O'Callaghan, Y.C., O'Brien, M.N. and Kerry, J.P. 2007. "Evaluation of the antioxidant potential of grape seed and bearberry extracts in raw and cooked pork." **Meat Sci.** 76(4) : 604-610
- Castellini, C., Mugnai, C. and Bosco, A.D. 2002. "Effect of organic production system on broiler carcass and meat quality." **Meat Sci.** 60 : 219-225.
- Cengiz, K. and Gokiglu, N. 2007. "Effects of fat reduction and fat replacer addition on some quality characteristics of frankfurter-type sausages." **Int. J. Food Sci. Tech.** 42 : 366-372
- Chattopadhyay, K. and Chattopadhyay, B. D. 2008. "Effect of nicotine on lipid profile, peroxidation and antioxidant enzymes in female rats with restricted dietary protein."
Indian J. Med. Res. 127 : 571-576.
- Chan, E.W.C., Lim, Y.Y. and Mohammed, O. 2007. "Antioxidant and antibacterial activity of leaves of *Etlingera* species (Zingiberaceae) in Peninsular Malaysia." **Food Chem.** 104 : 1586–1593.
- Chen, W.S., Liu, D.C., Chen, M. T. and Ockerman, H. W. 2000. Improving texture and storage stability of Chinese-style pork jerky by the addition of humectants. **J. Anim. Sci.** 13 : 1455-1460.
- Christian, K.R. and Jackson, J.C. 2009. "Changes in total phenolic and monomeric anthocyanin composition and antioxidant activity of three varieties of sorrel (*Hibiscus sabdariffa*) during maturity." **J. Food Compos. Anal.** 22(7-8) : 663-667.

- CLSI. 2002. **Methods for dilution antimicrobial susceptibility tests for bacteria that grow aerobically.** 7th Ed. Villanova, PA : NCCLS, Approved standard. M7-A7.
- Concon, J.M. 1988. **Food toxicology.** Marecel Dakker, New York. 1371 p.
- Cosenza, G.H., Williams, S.K., Johnson, D.D., Sims, C. and McGowan, C.H. 2003. "Development and evaluation of a cabrito smoked sausage product." **Meat Sci.** 64: 119-124
- Dainty, R.W. and Mackey, B.M. 1992. "The relationship between the phenol typic properties of bacteria from chill- stored meat and spoilage processes." **J. Appl. Microbiol.** 73 : 103-114.
- Dehpour, A.A., Ebrahimzadeh, M.A., Fazel, N.S. and Mohammad, N.S. 2009. "Antioxidant activity of the methanol extract of *Ferula assafoetida* and its essential oil composition." **Grasas y Aceites.** 60(4) : 405-412.
- Diliello, L.R. 1982. **Method in food and dairy microbiology.** The Avi Pubish Company. Connecticut.
- Djenane, D., Martínez, L., Sánchez-Escalante, A., Beltrán, J.A. and Roncalés, P. 2004. "Antioxidant effect of carnosine and cartinine in fresh beef steaks stored under modified atmosphere." **Food Chem.** 85 : 453-459.
- Duh, P.D., Tu, Y.Y. and Yen, G.C. 1999. "Antioxidant activity of water extract of Harnng Jyur (*Chrysanthemum morifolium* Ramat). **Lebensmittel-Wissenschaft und Tech.** 32 : 269-277.
- Fullerton, M., Khatiwada, J., Johnson, J.U., Davis, S. and Williams, L.L. 2011. "Determination of Antimicrobial Activity of Sorrel (*Hibiscus sabdariffa*) on *Esherichia coli* O157:H7
- Esen, N., Wagoner, G. and Philips, N. 2010. "Evaluation of capsular strains of *S.aureus* in an experimental brain abscess model." **J. Clin. Microbiol.** 218 : 83-93.
- Eskandary, N., Saeidi, S., Baigi, G. S. and Javadian, F. 2015. "Antimicrobial impact of Hibiscus Sabdariffal extract against *Acinetobacterbaumannii*." **Int. J. Adv. Biol. Biom. Res.** 3(2) : 172-175
- Gupta, P., Sharma, A. and Verma, A.K. 2012. "GC/MS profiling and antimicrobial effect of six Indian tropical fruit residues against clinically pathogenic bacterial strain." **Int. J. Adv. Pharm. Res.** 3 : 1229-1235.
- Halliwell, B. 2009. "The wanderings of a free radical." **Free Radical Biol. Med.** 46 : 531-542.

- Halliwell, B., Gutteridge, J.M.C. and Aruoma, O.I. 1987. "The deoxyribose method : a simple test tube assay for determination of rate constants for reactions of hydroxyl radicals." **Analy. Biochem.** 165 : 215–219.
- Halliwell, B. and Gutteridge, J. 2007. **Free Radicals in Biology and Medicine**, 4th ed. New York : Oxford University Press.
- He, C., Pan, Y., Ji, X. and Wang, H., Cirillo, G. and Iemma, F., editor. 2013. **Antioxidant polymers synthesis, properties, and applications**. USA : Scrivener Publishing LLC.
- Huda, F.N., Noriham, A., Norrakiah, A.S. and Babji, A.S. 2009. "Antioxidant Activity of Plants Methanolic Extracts Containing Phenolic Compounds." **J. Biotech.** 8 : 484-489.
- Jo, C., Lee, J.I. and Ahn, D.U. 1999. "Lipid oxidation, color changes and volatiles production in irradiated pork sausage with different fat content and packaging during storage." **Meat Sci.** 51 : 355-361.
- Juntachote, T., Berghofer, E., Siebenhandl, S. and Bauer, F. 2006. "The antioxidative properties of Holy basil and Galangal in cooked ground pork." **Meat Sci.** 72 : 446-456.
- Kahkonen, M.P., Hopia., A.I., Vuorela., H.J., Rauha., J.P., Pihlaja., K., Kujala, T.S. and Heinonen, M. 1999. "Antioxidant activity of plant extracts containing phenolic compounds." **J. Agric. Food Chem.** 47 : 3954–3962.
- Kanner, J. 1994. "Oxidative processes in meat and meat products : quality implication." **Meat Sci.** 36 : 169-189.
- Karre, L., Lopez, K. and Getty, K. J.K. 2013. "Natural antioxidants in meat and poultry products." **Meat Sci.** 94 : 220-227.
- Kaur, C. and Kapoor, H.C. 2001. "Antioxidants in fruits and vegetables – the millennium's health." **Int. J. Food Sci. Tech.** 36 : 703–725.
- Khalaphallah, R. and Soliman, W. S. 2014. "Effect of henna and roselle extracts on pathogenic bacteria." **Asian. Pac. J. Trop. Dis.** 4(4) : 292-296.
- Kuppusamy, U. R., Indran, M. and Balraj, B.R.S. 2002. "Antioxidant effects of local fruits and vegetable extracts." **J. Trop. Med. Plants.** 3 : 47–53.
- Lawrie, R.A. 2006. **Lawrie's meatscience**. Boca Raton : CRC Press.

- Lund, M.N., Hviid, M.S. and Skibsted, L.H. 2007. "The combined effect of antioxidants and modified atmosphere packaging on protein and lipid oxidation in beef patties during chill storage." **Meat Sci.** 76 : 226-233.
- Madhavi, D.L., Deshpande, S.S. and Salunkhe, D.K. 1996. **Food Antioxidant : Technological Toxicological and Health Perspectives.** New York. Marcel Dekker, Inc.
- McCarthy, T.L., Kerry, J.P., Kerry, J.F., Lynch, P.B. and Buckley, D.J. 2001. "Evaluation of the antioxidant potential of natural food/plant extracts as compared with synthetic antioxidants and vitamin E in raw and cooked pork patties." **Meat Sci.** 58 : 45-52.
- Mackey, B. M. and Roberts., T.A. 1993. "Improving slaughter hygiene using HACCP and Monitoring." **Fleischwirtschaft.** 73 : 58–61.
- Maheshwari, R., Sharma, A. and Verma, D. 2012. "Phyto-therapeutic significance of Karaunda." **Bull. Env. Phamacol. Life Sci.** 1 : 34-36.
- Marja, P.K., Anu, I.H., Heikki, J.V., Jussi-Pekka, R., Kalevi, P., Tytti, S. and Marina, H. 1999. "Antioxidant activity of plant extracts containing phenolic compounds." **J. Agri. Food Chem.** 47 : 3954-3962.
- Mcguire, R. G. 1992. Reporting of objective color measurements. **Hort-Sci.** 27: 1254-1255.
- Meilgaard, M., Civille, G.V. and Carr, B.T. 1987. **Sensory evaluation techniques.** Florida. CRC Press.
- Miglio, C., Chiavaro, E., Visconti, A., Fogliano, V. and Pellegrini, N. 2008. "Effects of different cooking methods on nutritional and physicochemical characteristics of selected vegetables." **J. Agri. Food Chem.** 56: 139–147.
- Miliauskas, G., Venskutonis, P.R. and Beek, T.A.V. 2004. "Screening of radical scavenging activity of some medicinal and aromatic plant extracts." **Food Chem.** 85 : 231–237.
- Miranda, J. M., Martínez, B., Pérez, B., Antón, X., Vázquez, B.I., Fente, C.A. and Cepeda, A. 2010. "The effects of industrial pre-frying and domestic cooking methods on the nutritional compositions and fatty acid profiles of two different frozen breaded foods." **LWT – Food Sci. Tech.** 43(8) : 1271–1276.
- Mitsumoto, M., O’Grady, M.N., Kerry, J.P. and Buckley, D.J. 2005. "Addition of tea catechins and vitamin C on sensory evaluation colour and lipid stability during chilled storage in cooked or raw beef and chicken patties." **Meat Sci.** 69 : 773-779.

- Mohd-Esa, N., Hern, F.S., Ismail, A. and Yee, C.L. 2010. "Antioxidant activity in different parts of roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) extracts and potential exploitation of the seeds." **Food Chem.** 122(4) : 1055–1060.
- Morales-Cabrera, M., Hernández-Morales, J., Leyva-Rúelas, G., Salinas-Moreno, Y., Soto-Rojas, L. and Castro-Rosas, J. 2013. "Influence of variety and extraction solvent on antibacterial activity of roselle (*Hibiscus abdarriffa* L.) calyces." **J. Med. Plants Res.** 7(31) : 2319-2322.
- Murphy, R.Y., Johnson, E.R., Duncan, L.K., Clausen, E.C., Davis, M.D. and March, J.A. 2001. "Heat transfer properties, moisture loss, product yield, and soluble proteins in chicken breast patties during air convection cooking." **Poultry Sci.** 80 : 508-514.
- Nanjo, F., Goto, K., Seto, R., Suzuki, M., Sakai, M. and Hara, Y. 1996. "Scavenging Effects of Tea Catechins and Their Derivatives on 1,1- Diphenyl-2-picrylhydrazyl Radical." **Free Radical Biol. Med.** 21(6) : 895-902.
- Naveena, B., Sen, A., Vaithyanathan, R., Babja, S., Babja, Y. and Kondiah, N. 2008. "Comparative efficacy of pomegranate juice, pomegranate rind powder extract and BHT as antioxidants in cooked chicken patties." **Meat Sci.** 80 : 1304-1308.
- Nissen, L.R., Byrne, D.V., Bertelsen, G. and Skibsted, L.H. 2004. "The antioxidative activity of plant extracts in cooked pork patties as evaluated by descriptive sensory profiling and chemical analysis." **Meat Sci.** 68 : 485–495.
- Nychas, G.J.E. 1990. Natural antimicrobials from plant : **New method of food preservation.** Ed Gould, G.W. Gaithersburg. Maryland. Aspen Publishers, Inc.
- Olmedilla-Alonso, B., Jiménez-Colmenero, F. and Sánchez-Muniz, F.J. 2013. "Development and assessment of healthy properties of meat and meat products designed as functional foods." **Meat Sci.** 95 : 919-930.
- Prenci, E., Berto, S., Daniele, P.G. and Toso, S. 2007. "Antioxidant power quantification of decoction and cold infusions of *Hibiscus sabdariffa* flowers." **Food Chem.** 100 : 433-438.
- Perez, C., Paul, M. and Bazerque, P. 1990. "Antibiotic assay by agar-well diffusion method." **Acta Biol Med Exp.** 15 : 113-115
- Qwele, K., Hugo, A., Oyedemi, S.O., Moyo, B., Masika, P.J. and Muchenje, V. 2013. "Chemical composition, fatty acid content and antioxidant potential of meat from goats

- supplemented with Moringa (*Moringa oleifera*) leaves, sunflower cake and grass hay.” **Meat Sci.** 93 : 455-462.
- Ramírez-Anaya, J. D. P., Samaniego-Sánchez, C., Castañeda-Saucedo, M.C., Villalón- Mir, M. and de la Serrana., H.L. 2015. “Phenols and the antioxidant capacity of mediterranean vegetables prepared with extra virgin olive oil using different domestic cooking techniques.” **Food Chem.** 188 : 430–438.
- Ray, B. 2004. **Fundamental food microbiology**. London : CRC Press.
- Rice-Evans, C.A., Miller, N.J., Bolwell., P.G., Bramley, P.M. and Pridham, J.B. 1995. “The relative antioxidant activities of plant derived polyphenolic flavonoids.” **Free Radical Res.** 22 : 375-383.
- Sakanaka, S. and Ishihara, Y. 2008. “Comparison of antioxidant properties of persimmon vinegar and some other commercial vinegars in radical-scavenging assays and on lipid oxidation in tuna homogenates.” **Food Chem.** 107 : 739-744.
- Salar, R.K. and Dhall, A. 2010. “Antimicrobial and free radical scavenging activity of extracts of some Indian medicinal plants.” **J. Med. Plant Res.** 4 : 2313-1320.
- Sanchez-Moreno, C., Jimenez-Escria, A. and Saura-Calixto. J. 2000. “Study of low-density lipoprotein oxidizability indexes to measure the antioxidant activity of dietary polyphenols.” **Nutr. Res.** 20 : 941-953.
- Saricoban, C. and Yilmaz M.T. 2010. Modelling the effects of processing factors on the changes in colour parameters of cooked meatballs using response surface methodology. *World Applied Sciences Journal*. 9 (1): 14-22.
- Sebranek, S.G., Sewalt, V.J.H., Robbins, K.L. and Houser, T.A. 2005. “Comparison of a natural rosemary extract and BHA/BHT for relative antioxidant effectiveness in pork sausage.” **Meat Sci.** 69 : 289–296.
- Sharma, A., Reddy, G.D., Kaushik, A., Shanker, K., Tiwari, R.K., Mukherjee, A. and Rao, C.V. 2007. “Analgesic and anti-inflammatory activity of *Carissa carandas* L. fruits and *microstylis wallichii* Lindl tubers.” **Nat. Prod. Sci.** 13 : 6-10.
- Sherwin, E.R. 1990. “Antioxidant.” In Brannen, A.L., Davidson, P.M. and Salminen, S. *Food Additive* (pp 139-183). New York. Marcel Dekker, Inc.
- Siddiqi, R., Naz, S., Ahmad, S. and Sayeed, S.A. 2011. “Antimicrobial activity of the polyphenolic fractions derived from *Grewia asiatica*, *Eugenia jambolana* and *Carissa carandas*.” **Int. J. Food Sci.** 46 : 250-256.

- Siddiqi, R., Naz, S., Sayeed, S.A., Ishteyaque, S., Haider, M.S., Tarar, O.M. and Jamil, K. 2013. "Antioxidant potential of the polyphenolics in *Grewia asiatica*, *Eugenia jambolana* and *Carissa carandas*." **J. Agric. Sci.** 5 : 217-223.
- Singh, B. and Sangwan, P. 2011. "Taxonomy, ethnobotany and antimicrobial activity of *Alstonia scholaris* (L.) R.Br., *Carissa carandas* L. and *Catharanthus roseus* (L.) G. Don." **Int. J. Biotechnol. Bio. Sci.** 1 : 102-112.
- Soubra, L., Sarkis, D. Hilan, C. and Verger, P.H.. 2007. "Dietary exposure of children and teenagers to benzoates, sulphites, butylhydroxyanisol (BHA) and butylhydroxytoluen (BHT) in Beirut (Lebanon)." **Regul. Toxicol. Pharm.** 47 : 68–77.
- Spencer, J.P., Jenner, A., Aruoma, O.I., Evans, P.J., Kaur, H., Dexter, D.T., Jenner, P., Lees, A.J., Marsden, D.C. and Halliwell, B. 1994. "Intense oxidative DNA damage promoted by L-DOPA and its metabolites, implications for neurodegenerative disease. **FEBS Letters.** 353(3) : 246-250.
- Sudta, P., Sabyjai, C. and Wanirat, K. 2013. "Phytochemical analysis, In vitro antioxidant and cytotoxic activity of extracts of *Paederia linearis* Hook. F. root." **The Science Journal of Phetchaburi Rajabhat University.** 10(1) : 5-18.
- Tangwatcharin, P., Chanthachum, S., Khopaibool, P. and Griffiths, M.W. 2006. "Morphological and physiological responses of *Campylobacter jejuni* to stress." **J. Food Prot.** 69 : 2747-2753.
- Tongnuanchan, P., Benjakul, S. and Prodpran, T. 2012. "Properties and antioxidant activity of fish skin gelatin film incorporated with citrus essential oils." **Food Chem.** 134 : 1571-1579.
- Trate, R. editor. 2009. **Ingredients in meat products properties, functionality and applications.** USA : Springer science and Business media, LLC.
- Tobin, B.D., O'Sullivan, M.G., Hamill, R.M. and Kerry, J.P. 2012. "Effect of varying salt and fat levels on the sensory and physiochemical quality of frankfurters." **Meat Sci.** 92 : 659-666.
- Tobin, B.D., O'Sullivan, M.G., Hamill, R.M. and Kerry, J.P. 2013. "The impact of salt and fat level variation on the physiochemical properties and sensory quality of pork breakfast sausages." **Meat Sci.** 93 : 145-152.

- Varnam, A.H. and Sutherland, J.P. 1995. **Meat and meat products : technology, chemistry and microbiology**. London : Chapman and Hall.
- Wetwitayaklung, P. Charoenteeraboon, J. Limmatvapirat, C. and Phaechamud, T. 2012. "Antioxidant activities of some Thai and exotic fruits cultivated in Thailand." **Res. J. Pharm. Biol. Chem. Sci.** 3 : 12-21.
- Yang, H.-S, Hwang, Y.-H., Joo, S.-T., and Park, Gu-Boo. 2009. The physicochemical and microbiological characteristics of pork jerky in comparison to beef jerky. **Meat Sci.** 82: 289-294.
- Yanishlieva-Maslarova, N.V. 2001. Inhibiting oxidation. Pp. 22-57. **In : Antioxidants in food : practical applications**. Ed. Pokorny, J., Yanishlieva, N.V. and Gordon, M. New York : CRC Press.
- Yen, W.J., Change, L.W., Lee, C.P. and Duh, P.D. 2002. "Inhibition of lipid peroxidation and nonlipid oxidative damage by carnosine." **J. Amer. Oil Chem. Soc.** 79 : 329-333.
- Youwei, Z., Jinlian, Z. and Yonghong, P. 2007. "A comparative study on the free radical scavenging activities of some fresh flowers in Southern China." **Food Sci. Tech.** 41 : 1586-1591.
- Yu, L., Haley, S., Perret, J., Harris, J.M., Wilson, J. and Qian, M. 2002. "Free radical scavenging properties of wheat extracts." **J. Agri. Food Chem.** 50 : 1619–1624.
- Zottola, E.A. and Smith, L.B. 1990. Pathogenic bacteria in meat and meat products, pp. 157-177. **In** Pearson, A.M. and Dutson, T.R. (ed). **Meat and Health, Advances in Meat Research Volume 6**. Elsevier Science Publishing, New York.