

บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- จินดา สนิทวงศ์ ณ อยุธยา. 2547. การใช้เศษเหลือและผลพลอยได้จากสับประรดเป็นอาหารสำหรับสัตว์เคี้ยวเอื้อง. ใน รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2547. กองอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 562-581.
- บุหรัน พันธุ์สุวรรณ (2556) อนุมูลอิสระ สารต้านอนุมูลอิสระ และการวิเคราะห์ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, กรุงเทพฯ
- ประดับฟ้า โหมตสุวรรณ. 2550. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขี้ผึ้งจากลูกเต๋อย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง. มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง, เชียงราย.
- พิมพร ลีลาพรพิสิฐ. เครื่องสำอางเพื่อความสะอาด. โอ.เอส. พรินติ้งเฮาส์; 2545.
- พิมพร ลีลาพรพิสิฐ. (2547). เครื่องสำอางธรรมชาติผลิตภัณฑ์สำหรับผิวแห้ง. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- พิมพร ลีลาพรพิสิฐ. (2551). เครื่องสำอางสำหรับผิวแห้ง. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- วรพงษ์ สุริยจันทร์ทอง และวิภา ตั้งนิพนธ์. (2545). ส่วนประกอบทางเคมีของวัสดุเหลือใช้บางอย่างจากโรงงานอุตสาหกรรม สำหรับใช้เป็นอาหารสัตว์. ใน รายงานการประชุมวิชาการสัตวแพทย์และการเลี้ยงสัตว์ ครั้งที่ 28 (หน้า 190-199). 9-11 ตุลาคม 2545 ณ โรงแรมอิมพีเรียลควีนส์ปาร์ค กรุงเทพฯ. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศาดนันท์ ชุมขุน. (2551). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขี้ผึ้งกายออร์แกนิกจากข้าวหอมนิล. การศึกษาโดยอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง. มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง, เชียงราย.
- สโรบล สโรชวิกสิต. (2554). ผลของอุณหภูมิการอบแห้งและสารช่วยอบแห้งต่อคุณภาพของน้ำสับประรดผง โดยวิธีอบแห้งแบบพ่นฝอย. วารสารวิจัยและพัฒนา. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ

สำนักบริหารการค้าสินค้าทั่วไป. (2551). **สับปะรดและผลิตภัณฑ์สับปะรด**. กรุงเทพฯ:

กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์.

สุดารัตน์ ตัญเจริญ สุขจิตต์ และศศิธร จันทนวรารังกูร. (2550). การประชุมทางวิชาการ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุนีย์ ชาญณรงค์. (2552). การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในหลอดทดลอง, ใน มัณฑนา ภาณุมาภรณ์
(บรรณาธิการ). **เครื่องสำอางเพื่อความงามและสุขภาพ** (หน้า. 27-50). กรุงเทพฯ:
กรุงเทพเวชสาร.

อรวินท์ วงศ์มีเกียรติ. (2527). การผลิตเอนไซม์โบรมิเลนจากส่วนเหลือทิ้งของสับปะรด.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อรัญญา มโนสร้อย และ จีระเดช มโนสร้อย. (2537). **เครื่องสำอาง** (เล่มที่ 4). กรุงเทพฯ:
โอเดียนสโตร์.

เอกพล ลัมพงษ์ นภักดิ์ ใจภักดี และ ศิริรัตน์ ดีศีลธรรม. (2014). การตั้งตำรับและประเมินผลิตภัณฑ์
พอกหน้าที่ทำเตรียมจากข้าวหอมมะลิไทย. **วารสารวิทยาศาสตร์การเกษตร**, 19(6): 905-915.

อุบลรัตน์ พรหมพิง. (2549) ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นเสริมใยอาหารจากสับปะรดและการยอมรับของผู้บริโภค
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 974-16-2148-5. กรุงเทพฯ

ปัทมศรี สุธิรัตน์. (2554). สมบัติของผลิตภัณฑ์ขัดผิวกายผสมกากใยสับปะรด. สารนิพนธ์วิทยาศาสตร
มหาบัณฑิต สำนักวิชาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง. มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง.

Chang, C. H., Lin, H. Y., Chang, C. Y., Liu, Y. C. (2006). Comparisons on the antioxidant
properties of fresh, freeze-dried and hot-air-dried tomatoes. **Journal of Food
Engineering**, 77(3), 478-485.

- Cámara, M.M., Díez, C. & Torija, M.E. Z Lebensm Unters Forch (1996). Free sugars determination by HPLC in pineapple products. **Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und Forschung**. Volume 202, Issue 3, pp 233–237
- Dekeyser, P. M., Smedt, S. D., Demeester, J. & Lauwers, A. (1994). Fractionation and purification of the thiol proteinases from papaya latex. **Journal of Chromatography B: Biomedical Sciences and Applications**, **656**(1), 203-208.
- Dasgupta N., De B. Antioxidant activity of some leafy vegetables of India: A Comparative study. Food Chemistry [Online] 2005 .Available from: [http:// www.sciencedirect.com/locate/foodchem.html](http://www.sciencedirect.com/locate/foodchem.html) [Accessed 2006 July 3]
- Kim, D. O. & Lee, C. Y. (2002). Extraction and Isolation of polyphenolics. In **Current Protocols in Food Analytical Chemistry**. Geneva, NY: Cornell University.
- Muller, Z.O. 1974. Feasibility studies on the utilization of pineapple wastes. Singapore, Mimeographed report.
- Muller, Z.O. 1975. Feed resources of weet Malaysia with special reference to cattle ration on Majuterna cattle farms. Berlin. Mimeographed report.
- Muller, Z. O. (1978). Feeding potential of pineapple waste for cattle. [s.n.]. **Worlds Anim.Rev**, **13**, 25-29.
- Perez, C.B. and C.T. Hsu. 1973. Farm by-products and beef production Fd. Fert. Tech. Cent. Ext. Bull. 32.
- Prior RL et al. (2003). Assays for hydrophilic and lipophilic antioxidant capacity (oxygen radical absorbance capacity (ORAC(FL))) of plasma and other biological and food samples. **21;51(11):3273-9.**

Williams, D. F. & Schmitt, W. H. (1996). **Chemistry and Technology of the Cosmetics and Toiletries Industry** (2nd ed.). London: Chapman & Hall.

สบู่ประด. (2015). <https://th.wikipedia.org/wiki/สบู่ประด>