

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กรขกรณ์ นิลศาสตร์ (2557). *การศึกษาการปรับปรุงรูปแบบการรับความรู้สึกตามเวลาของสารให้ความหวานสังเคราะห์*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาเทคโนโลยีอาหาร. สำนักหอสมุดกลางมหาวิทยาลัยศิลปากร. นครปฐม.
- คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. (2561). *สารให้ความหวานแทนน้ำตาล*. สืบค้น 2 พ.ย. 2561 จาก <https://www.pharmacy.mahidol.ac.th>
- คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี. (2561). *ว่านหางจระเข้*. สืบค้น 2 พ.ย. 2561 จาก [www.https://med.mahidol.ac.th](http://www.med.mahidol.ac.th)
- ดอยคำ. (2561). *หล่อฮั้งก้วย*. สืบค้นเมื่อ 2 พ.ย. 2561 จาก www.doikham.co.th
- ธัญญรัตน์ ศรีนรสิงห์ (2559). *การผลิตไซโลโอลิโกแซ็กคาไรด์จากกลีบและรำข้าวไรซ์เบอร์รี่ด้วยวิธีทางเคมีใช้เป็นสารให้ความหวานและพรีไบโอติก*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาเทคโนโลยีชีวเคมี. สำนักหอสมุดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพมหานคร.
- ปรีชา บุญจุง. (2549). *สารต้านอนุมูลอิสระ*. พิมพ์ครั้งที่ 1. นนทบุรี: พี เอส พรินท์. 124-127 น.
- พบแพทย์. (2560). *ว่านหางจระเข้ สมุนไพรสมุนไพร รักษารอค*. สืบค้น 9 ธันวาคม 2561, จาก <https://www.pobpad.com>
- มูลนิธิหมอชาวบ้าน. (2561). *สารต้านอนุมูลอิสระ*. สืบค้น 2 พ.ย. 2561 จาก <https://www.doctor.or.th>
- วรวิณี เจริญศิริ. (2557). *สารให้ความหวานแทนน้ำตาล*. บทความ ศูนย์วิจัยสุขภาพกรุงเทพ ในเครือ บริษัท กรุงเทพดุสิตเวชการ จำกัด (มหาชน). สืบค้น 9 ธันวาคม 2561, จาก <http://www.bangkokhealth.com>
- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. (2561). *สมุนไพร*. สืบค้น 2 พ.ย. 2561 จาก www.thaihealth.or.th
- สำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย. (2561). *น้ำตาลทราย*. สืบค้น 2 พ.ย. 2561 จาก www.ocsb.go.th
- สุเชตร์ ศรีบุญเรือง. (2548). *องค์ประกอบทางเคมีและการออกฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของน้ำมันหอมระเหยและสารสกัดจากใบหนาดใหญ่และใบสาบแรังสาบกา*. วิทยานิพนธ์, มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. มหาสารคาม. 19-23 น.

- สุภามาส อินทฤทธิ์. (2547). สารแอนติออกซิแดนซ์. *วิทยาศาสตร์*. 58(3); พฤษภาคม-มิถุนายน. 156-163 น.
- สุชาดา มานอก และ ปวีณา ลี้มเจริญ (2558). การวิเคราะห์ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี DDPH, ABTS, FRAP, และปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดของสารสกัดสมุนไพรตำหรับยาหอมเทพจิตร. *ก้าวทันโลกวิทยาศาสตร์*. 15(1). มกราคม-มิถุนายน.
- เอมณิกา เทียนไสว (2557). *การใช้สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาลในวุ้นกะทิ และน้ำกะทิสำหรับลดช่องว่างสังคโปร์*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาเทคโนโลยีอาหาร. สำนักหอสมุดกลางมหาวิทยาลัยศิลปากร. นครปฐม.
- เอนก หาลี และ บุญยกฤต รัตนพันธุ์ (2560). การศึกษาประสิทธิภาพในการต้านอนุมูลอิสระจากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน 15 ชนิด. *วารสารวิจัยและพัฒนา มจร*. 40(2). เมษายน – มิถุนายน.
- โอภา วัชรคุปต์ และมาลีรักษ์ อัดดีสินทอง. (2549). *สารต้านอนุมูลอิสระ*. พิมพ์ครั้งที่ 1. พี เอส พรินท์. นนทบุรี. 75-76 น.
- Dechawatsangwan. (2560). *ประโยชน์ของว่านหางจระเข้*. สืบค้น 30 ตุลาคม 2560, จาก <https://www.dek-d.com/board/view/3761456/>
- Honestdocs. (2561). *น้ำตาลและมะเร็ง*. สืบค้น 9 ธันวาคม 2561, จาก <https://www.honestdocs.co/sugar-cause-cancer>
- Medthai. (2560). *หญ้าหวาน สรรพคุณและประโยชน์ของหญ้าหวาน 14 ข้อ*. สืบค้น 9 ธันวาคม 2561, จาก <https://medthai.com>
- Smart SME. (2561). *หญ้าหวาน*. สืบค้น 2 พ.ย. 2561, จาก <https://www.smartsme.co.th>

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- AOAC. 2000. *Official Methods of Analysis*. 17th ed. Gaithersburg, Maryland, USA, AOAC International. Also valid are: a second revision of this edition (2003); the 16th edition (1995) and the 15th edition (1990). This last was published in Arlington, Virginia, USA, by AOAC International.
- Basu, J., Bousbaa, H., Logarinho, E., Li, Z., Williams, B.C., Lopes, C., Sunkel, C.E., Goldberg, M.L. (1999). Mutations in the essential spindle checkpoint gene bub1 cause chromosome missegregation and fail to block apoptosis in *Drosophila*. *J. Cell Biol.* 146(1): 13--28.

- Cadenas, E. and Packer, L. (1996). *Handbook of Antioxidant*. USA. Marcel Dekker, Inc.
- Cheng J-R., Liu X-M., Zhang, W., Chen, Zhi-Yi, Wang, X-P., (2018). Stability of phenolic compounds and antioxidant capacity of concentrated mulberry juice-enriched dried-minced pork slices during preparation and storage. *Food Control*. 89, 187-195.
- DuBois, E. G., and Prakash, I. (2012). Non-caloric sweeteners, sweetness modulators, and Sweetener enhancers. *Annual review of food science and technology* 3:353-380.
- Komes, D. et al., (2014). Formulating blackberry leaf mixtures for preparation of infusions with plant derived sources of sweeteners. *Food Chemistry* 151:385-393.
- Goyal, K.S., Samser and Goyal, R.K. (2010). Stevia (*Stevia rebaudiana*) a bio-sweetener: A review. *International journal of food science and nutrition* 61(1) : 1-10.
- Meyer, A. S., Suhr, K. I., Nielsen, P., Holm, F. (2002). *Natural Food Preservative*. In Minimal Processing Technologies in Food Industry. Cambridge. Woodhead Publishing. 124-174.
- Parpinello, P.G., Versari, A., Castellari, M and Galassi, S. (2001). Stevioside as a replacement of sucrose in peach juice : Sensory evaluation. *Journal of sensory studies* 16 : 471-484.
- Pavar, S.R., Krynitsky, J.A., and Rader, I. J. (2013). Sweetener from plant-with emphasis on *Stevia rebaudiana* (Bertoni) and *Siraitia grosvenorii* (Swingled). *Anal Bional Chem* 405 : 4397- 4407.
- Siddiq, M., Dolan, K.d., Perkins-Veazie, P., Collins, J.K. (2018). Effect of pectinolytic and cellulytic enzymes on the physical, chemical, and antioxidant properties of blueberry (*Vaccinium corymbosum* L.) juice. *LWT*. 92, 127-132.
- Thomas, E.J., and Glade, J.M, (2010). Stevia : It's just about calories. *The open obesity journal* 2 : 101-109.