

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กนกภรณ์ พยาขรินทร์กุล. (2548). *สารด้านออกซิเดชันจากรากต้นพีพวนน้อย*. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. วิทยาศาสตร์ (เทคโนโลยีชีวภาพ). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. บัณฑิตวิทยาลัย.
- นันทวัน บุญยะประภัสร์. (2539). *สมุนไพรรักษาบ้าน เล่ม 5. พิมพ์ครั้งที่ 5.* กรุงเทพฯ: สำนักงานข้อมูลสมุนไพรร คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- พรทิพย์ อินทะหลุก (2558). ประโยชน์ของข้าวโพดหวาน, *วารสารสำนักงานเกษตรอำเภอบ้านไธสง* 2(42), 7-9.
- ยุพยงษ์ ทิพสิงห์. (2546). *หนังสือแนะนำอาชีพ ชุดทำมาหากินในท้องถิ่นสยาม คะน้ำ ครั้งที่ 1* กรุงเทพฯ โอเดียนสโตร์
- สถาบันวิจัยพืชสวน. (2552). *เรื่องของกล้วย*. เอกสารประกอบการสัมมนาวิชาการเรื่อง การเพิ่มศักยภาพการผลิตและส่งออกกล้วยไทย. สถาบันวิจัยพืชสวน. กรมวิชาการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ. 107 หน้า.
- สมาคมเพื่อการวิจัยอนุมูลอิสระไทย.(2555). *อนุมูลอิสระและสารต้านอนุมูลอิสระ*, เชียงใหม่ สมาร์ทโคดดิ้ง แอนด์ เซอร์วิส, 2555. 450 หน้า
- สุวิชัย มิสุนา, ธนเศรษฐ์ เสนาวงศ์ และ วิภา จิงจตุพรชัย. (2552). *ความเป็นพิษต่อเซลล์มะเร็งของสารสกัดจากพืชสมุนไพรรักษาบ้านที่มีฤทธิ์ยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ฮีสโทนดีอะเซทิลเลส*. ประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 12 ณ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 12-13 กุมภาพันธ์ 2009. หน้า 109-116.
- สุนทร ดุริยะประพันธ์, จิราภรณ์ วัฒนกุล, พันธ์ บูรณศิลป์, สามารถ จิตนาวสาร และสายันต์ ต้นพานิช (2530). *ผักโขม*. กรุงเทพฯ สาขาวิจัยอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 38 หน้า.
- อเนก หาลีและบุญยฤดี รัตนพันธ์. (2560). การศึกษาประสิทธิภาพในการต้านอนุมูลอิสระจากพืชผักสมุนไพรรักษาบ้าน `15 ชนิด, *วารสารวิจัยและพัฒนา มจร*, 40(2): 283-293.

บรรณานุกรมภาษาอังกฤษ

- Aludatt, M. H., Rababah, T., Ereifej, K. & Alli I. (2013). Distribution, antioxidant and characterisation of phenolic compounds in soybeans, flaxseed and olives. *Food Chemistry*, 139(1-4), 93-99.
- AOAC. (2000). Official Method of Analysis of AOAC international. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemists.
- Bao, J., Cai, Y., Sun, M., Wang, G. & Corke, H. (2005). Anthocyanins, Flavonols, and Free Radical Scavenging Activity of Chinese Bayberry (*Myrica rubra*) Extracts and Their Color Properties and Stability. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53(6), 2327-2332.
- Boonsong, P., Laohakunjit, N. & Kerdchoechuen, O. (2012). Natural pigments from six species of Thai plants extracted by water for hair dyeing product application. *Journal of Cleaner Production*, 37, 93-106.
- Brand-Williams, W., Cuvelier, M.E. & Berset, C. (1995). Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *Lebensmittel-Wissenschaft and Technologie*, 28, 25-30.
- Brien, J.O., Wilson, I., Orton, T. & Pognan, F. (2000). Investigation of the Alamar Blue (resazurin) fluorescent dye for the assessment of mammalian cell cytotoxicity. *European Journal Biochem*, 267, 5421-5426.
- Chen, A.Y., Xiang, W.J., Liu, D., Liu, C.L. & Yang, L. (2016). Determination of Total Flavonoids and Its Antioxidant Ability in *Houttuynia cordata*. *Journal of Materials Science and Chemical Engineering*, 4, 131-136.
- Hanphakphoom, S., Thophon, S., Waranusantigul, P, Kangwanrangsan, N. and Krajangsang, S. (2016). Antimicrobial Activity of *Chromolaena odorata* Extracts against Bacterial Human Skin Infections. *Modern Applied Science*, 10(2): 159-171.

- Hunt L, Jordan, M., De Jesus, M. and Wurm, F.M., (1999). GFP expressing mammalian cells for fast, sensitive, noninvasive cell growth assessment in a kinetic mode *Biotechnology and Bioengineering*, 65: 201-205.
- Junmatong, C. (2017). Effects of Salicylic Acid Soaking on Seed Germination, Growth and Antioxidant Capacity of Pea Seedlings. *Naresuan University Journal: Science and Technology*, 25(1): 102-109.
- Kalpana, P. R ,Padma, R., Parvathy, N.G. & Renjith. V.(2013). Quantitative estimation of tannins, phenols and antioxidant activity of methanolic extract of Imperata cylindrical. *Int. J. Res. Pharm. Sci.* 4(1), 73-77.
- Kawaree, R., Okonogi, S., Chowwanapoonpohn, S. & Phutdhawong, W. (2008). Chemical composition and antioxidant evaluation of volatile oils from thai medicine plant. *Acta Horticulturae*, 786, 209-216.
- Kriengsak,T., Unaroj, B. & Kevin, C. (2006). Comparison of ABTS, DPPH, FRAP and ORAC assays for estimating antioxidant activity from guava fruit extracts. *Journal of Food Composition and Analysis*, 19, 669–675.
- Kim, S.Y., Jeong, S.M., Park, W.P., Nam, K.C., Ahn, A.U. & Lee, S.C. (2006). Effect of heating conditions of grape seeds on the antioxidant activity of grape seed extracts. *Food Chemistry*, 97, 472-479.
- Li, S., Li, S.K. Gan, R.Y. Song, F.L., Kuang, L. & Li, H.B. (2013). Antioxidant capacities and total phenolic contents of infusions from 223 medicinal plants. *Industrial Crops and Products*, 51, 289-298.
- Li R.H., Chen, S.S., Ren, G., Shao, F. & Huang, H.L., (2013). Phenolic Compounds from Roots of *Imperata cylindrica* var. *major*. *Chinese Herbal Medicines*, 5(3): 240-243
- Matsushita, Y., Jang I.C., & Imai T. (2011). Antioxidant and cytotoxic activities of naphthalene derivatives from Diosyros kaki, *Journal Wood Science*, 57(2), 161-165.
- Munlum, S. (2014). Trend of Healthy Food Consuming for Thai Society. *Dusit Thani College Journal*, 8 (2), 195-210.

- Ozgen, U., Mavi, A., Terzi, Z., Yildirim, A., Coskun, M., & Houghton, P.J. (2006). Antioxidant properties of some medicinal Lamiaceae species. *Pharmacol Biol*, 2 (44), 107–112.
- Paseephol, T., Prathum, R. & Suriyakhan, S. (2018). Phytochemical constituents and total phenolic content of bicolor corn silk (*Zea mays* hair) extracts. *Khon kaen agriculture journal*. 46 SUPPL. (1), 1315-1320.
- Pelczar, M.J., Chan, E.C.S., & Kreig, N.R. (1993). *Microbiology*. Vol. 5. New Delhi, India: Tata Mc Grow–Hill Publ.
- Prachayasittikul, S., Prachayasittikul, V. & Somsak Ruchirawat, S. (2013). High therapeutic potential of *Spilanthes acmella* : a review. *EXCLI Journal*, 12, 291-312.
- Prachayasittikul, S., Saowapa Suphamong, S., Worachartcheewan, A., Lawung, R. Ruchirawat, S. & Prachayasittikul, V. (2009). Bioactive metabolites from *Spilanthes acmella* Murr. *Molecule*, 14, 850- 867.
- Priya, R., Prathapan, A., Raghu, K.G., & Menon, A.N. (2012). Chemical composition and in vitro antioxidative potential of essential oil isolated from *Curcuma longa* Linn. leaves. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, S695 -S699.
- Pumtes, P., Rojsuntornkitti, K., Kongbangkerd, T. and Jittrepotch, N. (2016). Effects of different extracting conditions on antioxidant activities of *Pleurotus flabellatus*. *International Food Research Journal*, 23(1): 173-179.
- Rubatzky, E.V. and Yamaguchi. M. 1997. Garden and Field Peas. Principles, Production, and Nutritive Values. *World Vegetables*, Second Edition. ITP International Thomson Publishing. New York. pp 477-488
- Saonuan, P., Hiransuthikul, N., Suankratay, C., Malathum, K. & Danchaiwijitr, S. (2008). Risk factors for nosocomial infections caused by extended-spectrum β -lactamase producing *Escherichia coli* or *Klebsilla pneumonia* in Thailand. *Asian Biomed*, 2, 485-491.
- Settharaksa, S., Jongjareonrak, A., Hmadhlu, P., Chansuwan, W. and Siripongvutikorn, S. (2012). Flavonoid, phenolic contents and antioxidant properties of Thai hot

- curry paste extract and its ingredients as affected of pH, solvent types and high temperature. *International Food Research Journal*, 19(4): 1581-1587.
- Sittiwet, C. Niamsa,N., Puangpronpitag,D. (2009) Antimicrobial activity of *Acanthus ebracteatus* Vahl. aqueous extract: the potential for skin infection treatment. *International Journal Biology Chemistry*, 3, 95–98.
- Skereget, M., Kotnik, P., Hadolin, M., Hras, A.R., Simonic, M., & Knez, Z. (2005). Phenols, proanthocyanidins, flavones and flavonols in some plant materials and their antioxidant activities. *Food Chemistry*, 89, 191–198.
- Soiklom, S., Chusree, C., Bunphorn, B. & Klinchan, S. (2014). Total polyphenol content and antioxidant potential of amaranths extract. Bangkok (Thailand). Kasetsart University, Bangkok (Thailand). pp 394-399.
- Sriket, P. (2014) . Chemical Components and Antioxidant Activities of Thai Local Vegetables, *KMITL Science and technology journal*, 14(1): 18-23.
- Szabo, M.R., Iditoiv, C., Chambre, D. and Lupea, A.X. (2007). Improved DPPH determination for antioxidant activity spectrophotometric assay. *Chemical Papers*, 62: 214-216.
- Tantipaibulvut, S., Nuamsetti, T.,Dechayuenyong, P. (2012). Antibacterial Activity of Some Fruit-Peel Extracts .*Research journal KKU*, 17(6), 880-894.
- Victor, K., Louis, P.S., Benjamin, W., & Thomas, E. (2013). Cytotoxicity and modes of action of four Cameroonian dietary spices ethno-medically used to treat Cancers: *Echinops giganteus*, *Xylophia aethiopica*, *Imperatacy lindrica* and *Piper capense*, *Journal of Ethnopharmacology*, 149, 245-253.