

เอกสารอ้างอิง

1. กัญจน ดิวิเศษ. (2542). ผักพื้นบ้านภาคเหนือ. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. กรุงเทพฯ.
2. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. (2535). สมุนไพรสวนสิริรุกขชาติ. บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ป จำกัด. กรุงเทพฯ.
3. มลศิริ วิโรทัย. (2540). ส่วนประกอบของอาหารเพื่อสุขภาพชนิดใหม่ๆ. วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. 13 (2), 69-75.
4. รณฤทธิ์ สันทนะโยธิน. (2535). การศึกษาการสลายตัวของแอสคอร์บิคแอซิดในเม็ดวิตามินซีและในน้ำฝรั่ง. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเคมี ภาควิชาเคมี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
5. วลัยยา เนาวรัตน์วัฒนา และ พัทธี บุญศิริ. (2542). โปรออกซิแดนซ์ : อีกโฉมหน้าของแอนติออกซิแดนซ์. วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 53 (3), 196-198.
6. วิทย์ เทียงบุญธรรม. (2531). พจนานุกรมสมุนไพรไทย. โอ. เอส. พริ้นติ้งเฮาส์. กรุงเทพฯ.
7. ศิริวรรณ สุทจิรัตน์ และ สุวรรณ เวชอภิกุล. (2527). สารประกอบฟีนอลิก. เอกสารประกอบการสอนกระบวนการวิเคราะห์ระดับสูง 2 PCGY722. ภาควิชาเภสัชเวช คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
8. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2540). ผักพื้นบ้าน : ความหมายและภูมิปัญญาของสมุนไพรไทย. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. กรุงเทพฯ.
9. Abushita, A. A. , Daood, H. G. and Biacs, P. A. (2000). Change in Carotenoids and Antioxidant Vitamins in Tomato as a Function of Varietal and Technological Factors. *J. Agric. Food Chem.* 48 (6), 2075-2081.
10. Antony, M. S. , Han, Y. I. , Rieck, R. J. and Dawson, L. P. (2000). Antioxidative Effect of Maillard Reaction Products Formed from Honey at Different Reaction Times. *J. Agric. Food Chem.* 48 (9), 3985-3989.
11. Basu, T. K. , Temple, N. J. and Garg, M. L. (1999). *Antioxidants in Human Health and Disease*. CABI Publishing, UK.

12. Brennan, L. A. , Morris, G. M. , Wasson, G. R. , Hannigan, B. M. and Barnett, Y. A. (2000). The Effect of Vitamin C or Vitamin E Supplementation on Basal and H₂O₂ - Induced DNA Damage in Human Lymphocytes. *Brit. J. Nutr.* 84, 195-202.
13. Cadenas, E. and Packer, L. (1996). *Handbook of Antioxidants*. Marcel Dekker, Inc. U. S. A.
14. Charalambous, G. and Katz, I. (1976). *Phenolic, Sulfur, and Nitrogen Compounds in Food Flavors*. ACS. Symposium series ; 26. American Chemical Society. Washington, DC.
15. Contreras-Guzman, E. and Strong III, C. F. (1982). Determination of Total Tocopherols in Grain Products, and Commercial Oils, with Only Slight Saponification, and by a New Reaction with Cupric Ion. *J. Agric. Food Chem.* 30, 1109-1112.
16. Eriksson, C. E. and Na, A. (1995). Antioxidant Agents in Raw Materials and Processed Foods. *Biochem Soc Symp.* 61, 221-234.
17. Fukumoto, L. R. and Mazza, G. (2000). Assessing Antioxidant and Prooxidant Activities of Phenolic Compounds. *J. Agric. Food Chem.* 48 (8), 3597-3604.
18. Hammerschmidt, P. A. and Pratt, D. E. (1978). Phenolic Antioxidants of Dried Soybeans. *J. Agric. Food Chem.* 43 (2), 556-559.
19. Helrich, K. (1990). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. 15th ed. Vol. 2. Association of Official Analytical Chemists. Verginia.
20. Huang, M-T. , Ho, C-T. and Lee, C. Y. (1992). *ACS Symposium Series 507*. American Chemical Society, Washington, DC.
21. Hudson, B. J. F. (1990). *Food Antioxidants*. Elsevier Science Publisher Ltd. England.

22. Jitoe, A. , Masuda, T. , Tengah, I. G. P. , Suprpta, D. N. , Gara, I. W. and Nakatani, N. (1992). Antioxidant Activity of Tropical Ginger Extracts and Analysis of The Contained Curcuminoids. *J. Agric. Food Chem.* 40, 1337-1340.
23. Kasuga, A. , Aoyagi, Y. and Sugahara, T. (1995). Antioxidant Activity of Fungus *Suillus bovinus* (L : Fr.) O. Kuntze. *J. Food Sci.* 60 (5), 1113-1115, 1142.
24. Krygier, K. , Sosulski, F. and Hogge, L. (1982). Free, Esterified and Insoluble-Bound Phenolic Acids. 1. Extraction and Purification Procedure. *J. Agric. Food Chem.* 30 (2), 330-334.
25. Liégeois, C. , Lermusieau, G. and Collin, S. (2000). Measuring Antioxidant Efficiency of Wort, Malt, and Hops Against The 2,2'-Azobis (2-Amidinopropane) Dihydrochloride - Induced Oxidation of an Aqueous Dispersion of Linoleic Acid. *J. Agric. Food Chem.* 48 (40), 1129-1134.
26. Maillard, -N. M. , Soum, -H. M. , Boivin, P. and Berset, C. (1996). Antioxidant Activity of Barley and Malt : Relationship with Phenolic Content. *Food Sci & Technol.* 29 (3), 238-244.
27. Michael, G. W. and Robert, S. G. (1968). *Modern Nutrition in Health and Disease*. 4th. ed. Lea. & Febiger. Philadelphia, U. S. A.
28. Miranda, L. C. , Stevens, F. J. , Ivanov, V. , McCall, M. , Frei, B. , Deinzer, L. M. and Buhler, R. D. (2000). Antioxidant and Prooxidant Actions of Prenylated and Nonprenylated Chalcones and Flavanones in Vitro. *J. Agric. Food Chem.* 48 (9), 3876-3884.
29. Miranda, S. M. , Cintra, G. R. , Barros, M. B. S. and Mancini-Filho, J. (1998). Antioxidant Acitivity of The Microalgae *Spirulina maxima*. *Braz. J. Med Biol.* 31 (8), 1075-1079.

30. Naczki, M. , Wanasundara, P. K. J. P. D. and Shahidi, F. (1992). Facile Spectrophotometric Quantification Method of Sinapic Acid in Hexane - Extracted and Methanol - Ammonia - Water - Treated Mustard and Rapeseed Meals. *J. Agric. Food Chem.* 40 (3), 444-448.
31. Packer, L. , Hiramatsu,, M. and Yoshikawa,, T. (1999). *Antioxidant Food Supplements in Human Health*. Academic Press. U. S. A.
32. Paganga, G. , Miller, N. and Rice-Evans, C. A. (1999). The Polyphenolic Content of Fruits and Vegetables and Their Antioxidant Activities. What Does a Serving Constitute ?. *Free Radic Res.* 30 (2), 153-162.
33. Prakash, L. (1997). *Green Tea : The Cheerful Way To Good Health*. Sabinsa Corporation. U. S. A.
34. Pratt, D. E. and Birac, P. M. (1979). Source of Antioxidant Activity of Soybeans and Soy Products. *J. Agric. Food Chem.* 44 (6), 1720-1722.
35. Pulido, R. , Bravo, L. and Saura-Calixto, F. (2000). Antioxidant Activity of Dietary Polyphenols As Determined by a Modified Ferric Reducing / Antioxidant Power Assay. *J. Agric. Food Chem.* 48 (8), 3396-3402.
36. Raymond, J. , Rakariyatham, N. and Azanza, J. L. (1984). Polyphenol - Protein Interactions in Sunflower Seed (*Helianthus annuus*). *Sci. Des Aliments.* 4, 95-108.
37. Rice-Evans, C. A. and Miller, N. J. (1996). Antioxidant Activities of Flavonoids as Bioactive Compounds of Foods. *Biochem Soc Trans.* 24 (3), 790-795.
38. Roberfroid, M. B. and Calderon, P. B. (1995). *Free Radicals and Oxidation Phenomena in Biological Systems*. Marcel Dekker, Inc. New York, U. S. A.
39. Sami, A. (1995). *Oxidative Stress and Antioxidant Defenses in Biology*. Chapman & Hall. U. S. A.
40. Steven, I. B. and Harry, S. (1997). *Oxidants, Antioxidants, and Free Radicals*. Taylor & Francis. Washington, DC.

41. Takeyama, H. , Kanamaru, A. , Yoshino, Y. , Kakuta, H. , Kawamura, Y. and Matsunaga, T. (1997). Production of Antioxidant Vitamins, β -Carotene, Vitamin C and Vitamin E by Two - Step Culture of *Euglena gracilis* Z. *Biotechnol & Bioeng.* 53 (13), 185-190.
42. Tomass-Barberan, F. A. and Robins, R. J. (1997). *Phytochemistry of Fruits and Vegetables*. Oxford University Press Inc., New York, U. S. A.
43. Trakarnsirinont, W. and Rakariyatham, N. (2000). Phenolic Compounds in Protein Fraction of Processed Mustard Meal. *Chiang Mai J. Sci.* 27 (1), 1-8.
44. Wiseman, H. , Plitzanopoulou, P. and O' Reilly, J. (1996). Antioxidant Properties of Ethanolic and Aqueous Extracts of Green Tea Compared to Black Tea. *Biochem Soc Trans.* 24 (3), 390s.
45. Zielinski, H. and Kozłowska, H. (2000). Antioxidant Activity and Total Phenolics in Selected Cereal Grains and Their Different Morphological Fractions. *J. Agric. Food Chem.* 48 (6) 2008-2016.