

เอกสารอ้างอิง

- [1] เขาวภา สิริวัฒนานุกูล 2545. การศึกษาการสูญเสียไลโคพีนในระหว่างกระบวนการผลิตซอสมะเขือเทศและมะเขือเทศแช่แข็ง. วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. หน้า 1.
- [2] Scott KJ, Hart DJ. 1995. Development and evaluation of an HPLC method for analysis of carotenoids in foods and the measurement of carotenoid content of vegetables and fruits commonly consumed in the UK. Food Chem. 54:101-11.
- [3] Tonucci LH, Holden JM, Beecher GR, Khachik F, Davis CS, Mulokozi G. 1995. Carotenoid contents of thermally processed tomato-based food products. J Agric Food Chem. 43:579-86.
- [4] Rao AV, Agarwal S. 1999. Role of lycopene as antioxidant carotenoid in the prevention of chronic diseases. Nutrition Research. 19:305-23.
- [5] ภาควิชาเภสัชเวทและเภสัชพฤกษศาสตร์ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 2552. Trans-lycopene. <http://pcog.pharmacy.psu.ac.th/thi/article8-51.asp>
- [6] A.R. Davis, W.W. Fish, and P. Perkins-Veazie. A Rapid Hexane-free Method for Analyzing Lycopene Content in Watermelon. Journal of food science. 68:328-32
- [7] เต็ม สมิตินันท์. 2523. ชื่อพรรณไม้แห่งประเทศไทย (ชื่อพฤกษศาสตร์-ชื่อพื้นเมือง). กรมป่าไม้ 379 หน้า.
- [8] วิทย์ เทียงบูรณธรรม. 2531. พจนานุกรมสมุนไพรไทย. 880 หน้า.
- [9] กรมส่งเสริมการเกษตร, เรียบเรียงโดย เฉลิมเกียรติ โกภาวัฒนา, <http://www.watermelon.ob.tc/1.htm>
- [10] เดโชคม ภัทรชัย, 2543. 36 ผลไม้สมุนไพรไทย. โปร-เอสเอ็มอี. กรุงเทพมหานคร.
- [11] ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2552.
- [12] Williams, P. "Near-infrared Technology – Getting the best out of light". Edition 5.0. A short course in the practical implementation of near-infrared spectroscopy for the user. PDK Grain, Nanaimo, Canada. 2007



