

รายการอ้างอิง

- กัณฐวุฒิ บุญมี. (2553). การศึกษาความสัมพันธ์ของปัจจัยต่างๆที่มีผลต่อการเปลี่ยนเป็นไบโอดีเซลของน้ำมันสบู่ดำ. วิทยานิพนธ์ปริญญาเอก ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์, ประภาศรี ภูวเสถียร และวิญญู เจริญศิริ. (2538). โภชนาการและส่งเสริมสุขภาพ. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- จุฬาลักษณ์ ทวีบุตร. (2551). การเพิ่มการสะสมแอนโทไซยานินในรากสะสมอาหารของกวาวเครือแดง (*Butea superb* Roxb.) ด้วยเอทิลฟอนและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดกวาวเครือแดง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตพืช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- แฉล้ม มาศวรรณ, สุรพงษ์ เจริญรัช, ชัยรัตน์ ดุลยพชร และปัญญา เอกมหาชัย. (2545). กระเจี๊ยบแดงพืชสมุนไพร. กสิกร.
- แฉล้ม มาศวรรณ, ศุจิรัตน์ สงวนรังศิริกุล, เพียงเพ็ญ ศรวัต และพีรเดช ชูยกระเดื่อง. (2553). ปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระในกลีบกระเจี๊ยบแดง 29 สายพันธุ์. ศูนย์วิจัยพืชไร่ขอนแก่น. สถาบันวิจัยพืชไร่.
- ณัฐวรรณ ยศวัฒน์ และสุรชิต ฮวดสาขาม. (2550). การสกัดสารเคอร์คิวมินฟีนอลไดรบินคาเฟอีนจากกระชายดำด้วยคลื่นอุลตราโซนิก. การประชุมวิชาการวิศวกรรมเคมีและเคมีประยุกต์แห่งประเทศไทย. ครั้งที่ 17.
- ณัฐวรรณ ยศวัฒน์ และสุรชิต ฮวดสาขาม. (2550). การสกัดสารเจนิสทินจากกวาวเครือแดงด้วยคลื่นอุลตราโซนิก. ภาควิชาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ดวงกมล ลีมจันทร์. (2550). การสกัดแอนโทไซยานินจากข้าวเหนียวดำ. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เดือนเพ็ญ ก่อเกียรติินพกุล. (2552). การหาปริมาณของแอนโทไซยานินในผักสดและผลไม้สดด้วยวิธีสเปกโทรโฟโตเมทรี. การศึกษาอิสระปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเคมี สำหรับครู คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- บุศวรรัตน์ สายเชื้อ. (2545). แอนโทไซยานินจากดอกกระเจี๊ยบแดง *Hibiscus sabdariffa* L. เพื่อใช้เป็นสีผสมอาหาร. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, เทคโนโลยีทางอาหาร วิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- ปารมี ชุมศรี. (2549). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเจี๊ยบแดงสกัดเข้มข้น*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2544). *การออกแบบพื้นที่การตอบสนอง*. เชียงใหม่ : ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ภาวนา อัศวะประภา. (2543). *คู่มือการปลูกพืชสมุนไพร*. กองส่งเสริมพืชสวน. กรมส่งเสริมการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- แม่น อมรสิทธิ์. (2539). *หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์เชิงเครื่องมือ*. ชวนพิมพ์. 33-107.
- ยศพนธ์ ฉัตรวรสีแสง. (2551). *การสกัดสารสำคัญจากผลส้มแขกด้วยคลื่นอุลตราโซนิก*. วิศวกรรมอาหาร วิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- รุ่งทิพา วงศ์ไพศาลฤทธิ์. (2551). *ความคงตัวของแอนโทไซยานินในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มบางชนิด*. โครงการวิจัยทุนสนับสนุนงานวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ.
- รักษิณา นิลวรรณ. (2547). *การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดแอนโทไซยานินจากกะหล่ำปลีม่วง*. งานวิจัยวิทยาศาสตร์บัณฑิต, ชีววิทยาประยุกต์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.
- รัชยาพร อโนราช และนาถิดา วีระปรียากร. (2548). *วิธีทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ในหลอดทดลอง*. ภาควิชาเภสัชเคมี คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- วาริน แสงกิตติโกมล. (2546). *การเปรียบเทียบปริมาณสารโพลีฟีนอลิกส์และปริมาณรวมการต้านสารอนุมูลอิสระในผักและสมุนไพร*. วารสารสหเวชศาสตร์, 3: 91-99.
- วิวัฒน์ หวังเจริญ. (2545). *บทบาทของสารประกอบฟีนอลต่อสุขภาพ*. วิทยาศาสตร์อาหาร.
- สมนึก วัฒนศรีกุล. (2546). *การพัฒนาระบบการตรวจสอบอุลตราโซนิกและการประเมินผลอย่างอัตโนมัติ*. ภาควิชาวิศวกรรมการผลิต คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- สุนทรี สิงห์บุตร. (2545). *รอบรู้เรื่องสมุนไพร*. เกษตรชีวะภาพ. หน้า 41.
- สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร. (2550). *เศรษฐกิจสมุนไพรไทยปี 2550*. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- โอภา วัชรคุปต์. (2550). *สารต้านอนุมูลอิสระ RADICAL SCAVENGING AGENT*. กรุงเทพฯ: นิวยไมตรการพิมพ์.

- Atchley, A.A. & L.A.Crum. (1998). Acoustic cavitation and bubbles dynamics. *Ultrasounds, its chemical, physical and biological effects*. K.S.Suslick(ed.). VCH Publishers, Inc. New York. 1-64.
- Box, G. E. P. & Wilson, K.B. (1951). On the Experimental Attainment of Optimum Conditions (with discussion). *Journal of the Royal Statistical Society Series B* 13(1):1–45.
- Bronnum-Hansen, K., Jacobsen, F., & Flink, J.M. (1985). Anthocyanin colourants from elderberry (*Sambucus nigra* L.). I.Process considerations for production of the liquidextract. *Journal of Food Technology*. 20: 703-711.
- Buckmire, R. E.&F.J.Francis. (1978). Pigment of miracle fruit (*Synsepalum dulcificum*) as potential food colourants. *Journal of Food Science* 43: 908-911.
- Cao, G., Booth, S.L., Sadowski, J.A. & Prior, R.L. (1998). Increase in human plasma antioxidant capacity after consumption of controlled diets high in fruit and vegetables. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 68: 1081-7.
- Cooper-Driver, G.A., (2001). Contributions of Jeffrey Harbone and co-workers to the study of anthocyanins, *Phytochemistry*. 56: 229-236.
- Cowan, M.M. (1999). Plant products as Antimicrobial agents. *Clinical microbiology* 12:564-582.
- Du, C.T. & Francis, F.J. (1973). Anthocyanins of roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) *Journal of Food Science*. 38:818.
- Francis, F. J. (1982). Food colorants: anthocyanins. *CRC Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 28(4), 273–315.
- Frizzell, L.A. (1988). Biological effects of acoustic cavitation. *Ultrasounds, its chemical, physical and biological effects*. K.S.Suslick (ed.). VCH Publishers,Inc. New York.
- Fuleki, T., & Francis, F. J. (1968). Quantitative methods for anthocyanins.1. Extraction and determination of total anthocyanin in cranberries. *Journal of Food Science*. 33:72-77.
- Halliwel, B. & Gutteridge, J.M.C. (1989). *Free radicals in biology and medicine*. Oxford Clarendon Press 2nd edition.

- Helmja, K., Vaher, M., Gorbatsova, J., & Kaljurand, M. (2007). Characterization of bioactive compounds contained in vegetables of the Solanaceae family by capillary electrophoresis. *Proceedings of the Estonian Academy of Sciences Chemistry*. 56:172-186.
- Harborne, J.B., (1988). *The flavonoid recent advances*. In *Plant Pigments*, Goodwin T.W. (Ed.), Academic Press, New York, 298-343.
- Harborne, J.B. & Grayer, R.J. (1988). *The anthocyanin in The Flavonoid*. Chapman & Hall, New York. 1-20.
- Knight, J.A. (1995). *The process & theories of aging*. *Annals of Clinical and Laboratory Science*. 25: 1-12.
- Main, J. H., Clydesdale, F. M., & Francis, F. J. (1978). Spray drying anthocyanin concentrates for use as food colorants. *Journal of Food Science*, 43, 1693–1697.
- Maisuthisakul P, Pasuk S. & Ritthiruangdej.(2008). Relationship between antioxidant properties and chemical composition of some Thai plants. *Journal Food Comp Anal* 21:229-40.
- Mason, T.J. (1998). Power ultrasound in food processing-the way forward. *Ultrasound in Food Processing*. Povey, M.J.W. & Mason, T.J.(eds.) Blackie Academic & Professional , London. 105-126.
- Mason, T.J. , Paniwnyk, L. & Lorimer, J.P. (1996). *The uses of ultrasound in food technology*. *Ultrasonics Sonochemistry* 3:253-260.
- Myers R.H. & Montgomery D.C. (2002). *Response Surface Methodology*. Wiley. New York.
- Pedrielli, P., Pedulli, G.F. & Skibsted, L.H. (2001). Antioxidant mechanism of flavonoids solvent effect on rate constant for chain-breaking reaction of quercetin and epicatechin in autoxidation of methyl of methyl linoleate. *Journal of Food Chemistry*. 49: 3034-3040.

- Saito, N., K. Abe, T. Honda, C. F. Timberlake & P. Bridle. (1985). Acylated delphinidin glucosides and flavanols from *Clitoria ternatea*. *Phytochemistry*. 24: 1583-1586.
- Sala, F.J., J. Burgos, S. Condon, P. Lopez & J. Raso. (1995). Effect of heat and ultrasound on microorganisms and enzymes. *New methods of food preservation*. G.W. Gould (ed.). Blackie Academic & Professional, Glasgow. 176-204.
- Schwartz, S. J., von Elbe, J. H. & Giusti, M. M., (2008), Colorant; Anthocyanin. In Fennema's Food Chemistry, 4th. Damodaran, S., Parkin, K. and Fennema, O. R., (Eds.), CRC Press, Great Britain. pp. 599-610.
- Suslick, K.S. (1988). *Ultrasound: its chemical, physical, and biological effects*. New York: VCH
- Suslick, K.S. (1994). Sonochemistry of transition metal compounds. *Encyclopedia of inorganic chemistry* (ed. R.B. King), New York : John Wiley.
- Tao Xia, Siqun Shi & Xiaochun Wan, (2006). Impact of ultrasonic-assisted extraction on the chemical and sensory quality of tea infusion. *Journal of Food Engineering China* : Anhui Agricultural University.
- Tee, P.L., Yusof, S. & Mohamed, S. (2002). Antioxidative properties of roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) in linoleic acid model system. *Journal Nutrition Food Science*. 32: 17-20.
- Tsai, P.J., McIntoch J., Pearce P., Camden B. & Jordan B.R. (2002). Anthocyanin and antioxidant capacity in Roselle (*Hibiscus Sabdariffa* L.) extract. *Food Research International*. 35: 351-356.
- Tsai, P.J., & Ou, A. S. M., (1996). Colour degradation of dried roselle during storage. *Journal of Food Science*, 23, 629–640.
- Valero M., Recrosio N., Saura D., Munoz N., Martic N. & Lizama V., (2007). Effects of ultrasonic treatments in orange juice processing. *Journal of Food Engineering*. 509-516.
- Wang, H., Cao, G., & Prior, R. L. (1996). "Total Antioxidant Capacity of Fruits". *Journal of Food Chemistry*., 44(3), 701-705.

- Wang, H., Cao, G., & Prior, R. L. (1997). Oxygen radical absorbing capacity of anthocyanins. *Journal of Food Chemistry*. 45, 302–309.
- Zulueta, A., Esteve, M. J., Frasquet, I., & Frigola, A. (2007). "Vitamin C, vitamin A, phenolic compounds and total antioxidant capacity of new fruit juice and skim milk mixture beverages marketed in Spain". *Food Chemistry*., 103(4),1365-1374.