

บรรณานุกรม

- ทรงเขาว์ อินสมพันธ์. 2531. **พืชไร่สำคัญทางเศรษฐกิจของประเทศไทย**. เล่ม 1. ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- นิตยา รัตนพานนท์. 2545. **เคมีอาหาร**. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- ประพันธ์ ปิ่นศิริโรคม และ วันทนีย์ ช้างน้อย. 2545. การเปรียบเทียบปริมาณสารประกอบโพลีฟีนอล ทั้งหมดและศักยภาพการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชันของสารสกัดจากเมล็ดพืชตระกูลส้มสายพันธุ์ต่างๆที่ปลูกในประเทศไทย. **อาหาร**. 32(4) : 300-307.
- พิชญ์อร ไหมสุทธิสกุล. 2547. ศักยภาพการต้านอนุมูลอิสระและการตรวจประเมินกิจกรรมการเป็น สารต้านอนุมูลอิสระของสารจากพืช. **วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย**. 24(2) : 18-35.
- เพ็ญนภา ทรัพย์เจริญ. 2548. อนุมูลอิสระและสารต้านอนุมูลอิสระบ่อเกิดของโรคและการต้านโรค. **วารสารจรรยา**. 12(87) : 40-41.
- ยุพร พืชกมฺพร. 2550. การใช้ประโยชน์จากถั่วเหลือง. **วารสารพระจอมเกล้าลาดกระบัง**. 15(2) : 34-41.
- วิวัฒน์ หวังเจริญ. 2545. บทบาทของสารประกอบฟีนอลต่อสุขภาพ. **อาหาร**. 32(4) : 245-253.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2545. **พืชเศรษฐกิจที่สำคัญ**. กรมวิชาการเกษตร. แหล่งที่มา : <http://www.doae.go.th/plant/plant.htm> (7/11/52)
- อภิพรรณ พุกภักดี. 2546. **ถั่วเหลืองพืชทองของไทย**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ
- Adsule, R. N., Kadam, S. S. and Salunkhe, D. K. 1989. Green Gram, pp65-89. In D. K. Salunkhe and S. S. Kadam (eds). **CRC Handbook of World Food Legumes : Nutritional Chemistry, Processing Technology, and Utilization Vol.II**. CRC Press Inc., Boca Raton, Florida.
- Balasundram, N., Sundram, K. and Samman, S. 2006. Phenolic compounds in plants and agriindustrial by-product : Antioxidant activity, occurrence, and potential uses. **Food Chem**. 99(1) : 191-203.
- Banias, C., Oreopoulou, V. and Thomopoulos, C. D. 1992. The effect of primary antioxidants and synergists on the activity of plant extracts in lard. **JAOCS**. 69(6) : 520-524.

- Bastida, S., Sanchez-Muniz, F. J., Olivero, R., Olleros-Perez, L., Roso-Ruiz, B. and Jimenez-Colmenero, F. 2009. Antioxidant activity of carob fruit extracts in cooked pork meat systems during chilled and frozen storage. **Food Chem.** 116 : 748-754.
- Benzie, F. F. and Strain, J. J. 1996. The ferric reducing ability of plasma (FRAP) as a measure of "Antioxidant Power" : The Frap assay. **Anal. Biochem.** 239(1) : 70-76.
- Chandrika, L. P. and Fereidoon, S. 2005. Optimization of extract of phenolic compounds from wheat using response surface methodology. **Food Chem.** 93 : 47-56.
- Cordenunsi, B. R., Genovese, M. I., Nascimento, J. R. O., Hassimotto, N. M. A, Santos, R. J. and Lajolo F. M. 2004. Effect of temperature on the chemical composition and antioxidant activity of three strawberry cultivars. **Food Chem.** 91 : 113-121.
- Choi, Y., Lee, S. M., Chun, J., Lee, H. B. and Lee, J. 2006. Influence of heat treatment on the antioxidant activities and polyphenolic compounds of shiitake (*Lentinus edodes*) mushroom. **Food Chem.** 99(2) : 381-387.
- Demian, J. M. 1999. **Principles of Food Chem.** 3rd ed. Maryland : Aspen.
- Dewanto, V., Wu, X. and Liu., R. H. 2002. Processed sweet corn has higher antioxidant activity. **J. Agric. Food. Chem.** 50(17) : 4959-4964.
- Frankel, E. N. and Meyer, A. S. 2000. The problems of using one-dimensional method of evaluate multifunctional food and biological antioxidant. **J. Sci. Food Agric.** 80(13) : 1925-1941.
- Gorinstein, S., Marti-Belloso, O. M., Park, Y. S., Haruenkit, R., Lojek, A., Ciz, M., Caspi, A., Libmon, I. and Trakhtenberg, S. 2001. Comparison of some biochemical characteristics of different citrus fruit. **Food Chem.** 74(1) : 309-315.
- Graf, E. and Eaton, J. W. 1993. Suppression of colon cancer by dietary phytic acid. **Nutr. Cancer.** 19 : 11.
- Hamilton, R. J. 1994. The chemistry of rancidity in foods.7-10. in Allen, J. C. and Hamilton, R. J. **Rancidity in Foods.** 3rd ed. Glasgow : Chapman and Hull.
- Jimenez, P. J., Arranz, S., Taberero, M., Rubio, M. E. D., Serrano, J., Goni, I. and Calixto, F. S. 2008. Updated methodology to determine antioxidant capacity in plant food, oil and beverages : Extraction, measurement and expression of results. **Food Research-International.** 41 : 274-285.

- Juntachot, T., Berghofe, E., Siebenhanbl, S. and Bauer, F. 2007. The effect of dried galangal powder and its ethanolic extracts on oxidative stability in cooked ground pork. **LWT-Food Sci. Technol.** 40 : 324-320.
- Kang, H. J., Chawla, S. P., Jo, C., Kwon, J. H. and Byun, M. W. 2006. Studies on the development of functional powder of citrus peel. **Bio Tec.** 97(4) : 614-620.
- Karakaya, S. 2004. Bioavailability of phenolic compounds. **Crit. Rev. Food Sci. Nutr.** 44(6) : 453-464.
- Katsube, T., Tsurunaga, Y., Sugiyama, M., Furuno, T. and Yamasaki, Y. 2009. Effect of air-drying temperature on antioxidant capacity and stability of polyphenolic compounds in mulberry (*Morus alba* L.) leaves. **Food Chem.** 113 : 964-969.
- Kirca, A., Ozkan, M., and Cemeroglu, B. 2006. Stability of black carrot anthocyanins in various fruit juices and nectars. **Food Chem.** 97 : 598-605.
- Larrauri, J. A., Ruperez, P. and Saura-Calixro, F. A. 1997. A proposed of commelinin a sky-blue anthocyanin complex obtained from the flower petals of commelina. **J. Agr. Food Chem.** 45 : 1390-1393.
- Lee, S. C., Jeong, S. M., Kim, S. Y., Park, H. R., Nam, K. C. and Ahn, D. U. 2006. Effect of far-infrared radiation and heat treatment on the antioxidant activity of water extracts from peanut hulls. **Food Chem.** 94(4) : 489-493.
- Liu, K. 1997. **Soybean : Chemistry, Technology and Utilization.** New York : Chapman & Hall.
- Mausour, E. H. and Khalil, A. H. 2000. Evaluation of antioxidant activity of some plant extracts and their application to ground beef patties. **Food Chem.** 65 : 135-141.
- Murakami, M., Yamakuchi, T., Takamura, H. and Matoba, T. 2004. Effect of thermal treatment on radical-scarvenging activity of single and mixed polyphenolic compounds. **J. Food. Sci.** 69 : FCT7-FCT10.
- Mohsen, S. S. and Ammar, S. M. A. 2009. Total phenolic contents and antioxidant activity of corn tassel extracts. **Food Chem.** 112 : 595-598.
- Morrissey, P. A., Sheehy, P. J. A., Galvin, K., Kerry, J. P. and Buckley, D. J. 1998. Lipid oxidation in meat and meat product. **Meat sci.** 49 : S73-S86.

- Podsedek, A. 2007. Natural antioxidants and antioxidant capacity of brassica vegetables : A review. **LWT-Food Sci. Technol.** 40(1) : 1-11.
- Padda, M. S. and Picha, D. H. 2008. Effect of low temperature strong on phenolic composition and antioxidant activity of sweet potatoes. **Posth Bio Tec.** 47 : 176-180.
- Pena-Ramos, E. A. and Xiong, Y. L. 2003. Whey and soy protein hydrolysates lipid oxidation in cooked pork patties. **Meat Sci.** 64 : 259-263.
- Rehman, S., Nawaz, H., Ahmad , M. M., Hassain, S., Murtaza, S. and Shahid, H. 2007. Physico-chemical and sensory evaluation of ready to drink soy-cow milk blend. **J. Nutr.** 6(3) : 283-285.
- Rhee, K. S., Anderson, L. M. and Same, A. R. 1996. Lipid oxidation potential of beef, chicken, and pork. **J. Food. Sci.** 61(1) : 8-12.
- Shahidi, F., Rubin, L. J., Diosady, L. L. and Wood, D. F. 1995. Effect of sulfanilamide on the TBA values of cured meats. **J. Food Sci.** 50(7) : 274-275.
- Siriwardhana, S. and Shahidi, F. 2002. Antiradical activity of extracts of almond and its by-products. **JAOCs.** 79 : 903–908.
- Sirinivasan, S., Xiong, Y. L. and Decker, E. A. 1996. Inhibition of protein and lipid oxidation in beef heart surimi-like material by antioxidants and combinations of pH, NaCl, and buffer type in the washing media. **J. Agric. Food Chem.** 44 : 119-125.
- Sousa, A., Ferreira, I. C. F. R., Barros, L., Bento, A. and Pereira, A. J. 2008. Effect of solvent and extraction temperatures on the antioxidant potential stoned table olives “*alcaparras*”. **LWT-Food Sci. Technol.** 41 : 739-745.
- Volden, J., Grethe, I., Borge, A., Gunnar, B., Magnor, B. and Ingrid, H. 2008. Effect of thermal treatment on glucosinolates and antioxidant-related parameters in red cabbage (*Brassica oleracea* L. spp. Capitata f. rubra). **Food Chem.** 109(3) : 595-605.
- Wang, F. S., Jiang, Y. N. and Lin, C. W. 1995. Lipid and cholesterol oxidation in Chinese-style sausage using vacuum and modified atmosphere packaging. **Meat Sci.** 40(1) : 93-101.
- Warner, K. 1997. Chemistry of frying fats. In Akoh C. C. and Min D. B. **Food lipid chemistry, Nutrition, and Biotechnology.** Mercel Bekker Inc.

- Weider, S., Amarowicz, M. and Fraccek, E. 2002. Changes in endogenous phenolic acid during development of scale cereal caryopses and after dehydration treatment of unripe rye. **Biochem.** 38 :595-602.
- Willcox, J.K., Ash, S.L. and Catignani, G.I. 2004. Antioxidant and prevention of chronic disease. **Crit. Rev. Food Sci. Nutr.** 44(4) : 275-295.
- Xu, G., Ye, X., Chen, J. and Liu, D. 2007. Effect of heat treatment on the phenolic compounds and antioxidant capacity of citrus peel extract. **J. Agric. Food Chem.** 55(2) : 330-335.