

เอกสารอ้างอิง

- คณาจารย์ภาควิชาเกษตรอินทรีย์. 2534. ยาและผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ. ภาควิชาเกษตรอินทรีย์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2550. การบรรจุอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ เอส. พี. เอ็ม. การพิมพ์.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. ชีวิตวิทยาหลังการเก็บเกี่ยว. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ธิดิพันธ์ จันทพิมพ์. 2549. การเก็บรักษาหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (*Morus alba* var. Chiangmai). การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย เชียงใหม่.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 179. 2540. เรื่อง อาหารในขณะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2). กระทรวงสาธารณสุข.
- ปัทมาภรณ์ สุขบุญพันธ์. 2546. ดัชนีการเก็บเกี่ยวของหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (*Morus alba* var. Chiangmai) ในและนอกฤดูการเก็บเกี่ยว. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พงศ์กมล พงศ์สยาม. 2547. การใช้วิธีทำให้เข้มข้นในการผลิตไวน์หม่อน (*Morus alba* L.). วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. คณะอุตสาหกรรมเกษตร จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย.
- พจนัน สนิทอินทร์. 2545. “ผลไม้รักษาโรค” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http:// www.Schol.net.th](http://www.Schol.net.th) (20 กรกฎาคม 2545).
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์.
- มลศิริ วีโรทัย. 2540. ส่วนประกอบของอาหารเพื่อสุขภาพชนิดใหม่ ๆ. วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. 13(2): 67-75.
- วสันต์ นุ้ยภิรมย์. 2546. หม่อนรับประทานผลและการแปรรูป. (พิมพ์ครั้งที่ 1). เชียงใหม่ : สถาบันวิจัยหม่อนใหม่ กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- วัลยา เนาวรัตน์วัฒนา และพัชรี บุญศิริ. 2542. โปรออกซิแดนซ์: อีกโฉมหน้าของแอนติออกซิแดนซ์. วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 53(3): 196-198

- แสงระวี สุทธิปริญญาานนท์, อรุณศรี ปรีเปรม และมาลิน จุลศิริ. 2550. สารเคอร์ซีทิน: คุณลักษณะและการพัฒนาในรูปแบบไลโปโซมเอนแคปซูลสำหรับระบบนำส่งยา. ภาควิชาเภสัชวินิจฉัย คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สถาบันอาหาร. 2547. หลักการผลิตและการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะปิดสนิทด้วยความร้อน. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์กรณัฏฐ์.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. จุลชีววิทยาทางอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชัยเจริญ.
- สุรินทร์ บุญทราย. 2548. ผลของสายพันธุ์หม่อน ระยะความสุข และสายพันธุ์ยีสต์ ต่อคุณภาพของไวน์หม่อน. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุวรรณดา ยาวิลิศ. 2548. การยืดอายุผลหม่อนหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อใช้ในการผลิตไวน์. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุวดี โลวีวรรณ. 2549. อาหารต้านอนุมูลอิสระกับสุขภาพ. วารสารศูนย์บริการวิชาการ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 3: 18
- สันติ ทิพยางค์. 2534. แอนโทไซยานินสีผสมอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สมชาย จอมดวง, วสันต์ นุ้ยภิรมย์, สมโภชน์ ป้านสุวรรณ, เสาวนีย์ อภิญญาวัฒน์ และหทัยกาญจน์ นานานนท์. 2550. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลหม่อนสุกพันธุ์เชียงใหม่. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร่วมกับศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ เชียงใหม่ กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- อนุพงศ์ ศิริเมืองมูล, ฤดีวรรณ สุขใจ, นภาพร ศิระวัฒนาวงศ์ และวชิระ จิระรัตนรังษี. 2548. ผลของการแปรรูปโดยการใช้ความร้อนต่อคุณสมบัติของสารต้านอนุมูลอิสระในน้ำมะเข็ญ. โครงการวิจัยอุตสาหกรรมสำหรับปริญญาตรี. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อภิชาติ สุขสำราญ. 2542. ฟลาโวนอยด์จากใบผ้าเสียน. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยรามคำแหง. 42(4): 60-68.
- อัศจรรย์ สังข์ศิริพงษ์ และปิยภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล. 2548. รายงานการวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำลูกหม่อนผงโดยวิธีการอบแห้งแบบโฟมเมท. โครงการวิจัยอุตสาหกรรมสำหรับปริญญาตรี. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง.

- Alasalvar, C.; Al-Farsi, M.; Quantick, P. C.; Shahidi, F. and Wiktorowicz, R. 2004. Effect of chill storage and modified atmosphere packaging (MAP) on antioxidant activity, anthocyanins, carotenoids, phenolics and sensory quality of ready-to-eat shredded orange and purple carrots. *Food Chem.* 89, 69-76.
- AOAC. 2000. Official Methods of AOAC International. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemists, Inc. USA.
- Asami, D.K.; Hong, Y.J.; Barrett, D.M. and Mitchell, A.E. 2003. Processing-induced changes in total phenolics and procyanidins in clingstone peaches. *J. Sci. Food Agric.* 83:56-63.
- Bacteriological analytical manual. 2001. U.S. Food and Drug Administration. center for food safety and applied nutrition, USA.
- Basu, T.K.; Temple, N.J. and Garg, M.L. 1999. Antioxidants in Human Health and Disease. CABI Publishing, UK.
- Chen, Y.T. 1995. Potentiating Effect on Pilocarpine Saliva Secretion by Extracts and N-Containing Sugars Derived from Mulberry Leaves on Streptozocin-Diabetic Mice. *Biol Pharm Bull*, 18(12): 1676-1680.
- Dominic, W.S. 1995. Food Enzymes; Structure and Mechanism. London: Chapman and Hall, UK.
- ENatural Health Center. 2003. "Mulberry Fruit." [Online]. Available http://www.e2121.com/food_db/viewherb.php3?wiewid=176. (21 march 2005).
- Ercisli, S. and Orhan, E. 2006. Chemical composition of white (*Morus alba*), red (*Morus rubra*) and black (*Morus nigra*) mulberry fruits. *J. Food Sci.* Department of Horticulture, Faculty of Agriculture, Ataturk University.
- Eriksson, C.E. and Na, A. 1995. Antioxidant agents in raw materials and processed foods. *Biochem Soc Symp.* 61: 221-234.
- Godoy, G.C. and Lozoya, G.E. 1999. Molecular Biotechnology for Plant Food Production. Octavio Paredes-Lopz. CRC Press.
- Gross, J. 1987. Pigments in Fruits. London. Academic Press, UK.
- Gutteridge, J.M.C. 1993. Invited review free radicals in disease processes: a complication of cause and consequence. *Free Rad Res Comm*; 19: 141-58.

- Gutteridge, J.M.C. and Halliwell, B. 1994. Antioxidants In Nutrition, Health and Disease. Oxford: Oxford University Press.
- Huang, M.T.; Ho, C.T. and Lee, C.Y. 1992. ACS Symposium Series 507. American Chemical Society, Washington, DC.
- Hudson, B.J.F. 1990. Food Antioxidants. Elsevier Science Publisher Ltd, UK.
- Iland, P.; Ewart, A.; Sitters, J.; Markides, A. and Bruer, N. 2000. Techniques for Chemical Analysis and Quality Monitoring during Winemaking. Australia : Tony Kitchener Printing Pty Ltd.
- James, A.D. 1983. "*Morus alba L.*" Handbook of Energy Crops. [Online]. Available <http://www.hort.purdue.edu/nescrop/Morus.alba.html>. (21 march 2005).
- Kawamura, Y. 2000. Filling and Sealing System for Retort Pouch. Training Course in Technology of Flexible Container for Process Food. National Food Institute at Marauy Garden hotel. 3-4, July.
- Kim, S.Y. 1999. Antioxidative Flavonoids from the Leaves of *Morus alba*. Arch Pharm Res. 22(1): 81-85.
- Manzocco, L.; Calligaris, S.; Mastrocola, D.; Nicoli, M.C. and Lericci, C.R. 2001. Review of non-enzymatic browning and antioxidant capacity in processed foods. Trends in *Food Sci and Tech*. 11: 340-346.
- Mazza, G., and Miniati, E. 1993. Anthocyanins in Fruits, Vegetables, and Grains. CRC Press. Boca Raton, Florida.
- Middleton, J.R. and Kandaswami, C. 1994. Potential health-promoting properties of citrus flavonoids. *Food Tech*. 23: 115-119.
- Moskowitz, A.H., and Hrazdina, G. 1981. Vacuolar contents of fruit subepidermal cells from *Vitis* species. Plant Physiol. 68: 686-692.
- Mulberry Tree. 2003. "Sycamine Mulberry tree." [Online]. Available http://www.illustratedbible.com/mulberry_tree.htm. (21 march 2005).
- Nicoli, M. C.; Anese, M. and Parpinel M. 1999. Influence of processing on the antioxidant properties of fruit and vegetables. Trends in *Food Sci. and Tech*. 10: 94-100.
- Nutrition Update. 2007. "Quercetin." [Online]. Available <http://jn.nutrition.org/cgi/content/abstract/137/11/2405?etoc>. (19 january 2008).

- Packer, L.; Hiramatsu, M. and Yoshikawa, T. 1999. Antioxidant Food Supplements in Human Health. Academic Press. U.S.A.
- Patricia, A. and Dan, E. 1978. Phenolic antioxidants of dried soybeans, *J. Food Sci.* 43: 556-559.
- Peschel, W.; Sanchez-Rabaneda, F.; Diekmann, W.; Plescher, A.; Gartzia, I.; Jimenez, D.; Lamuela, R. and Codina, C. 2006. An industrial approach in the search of natural antioxidants from vegetable and fruit wastes. *Food Chem.* 97: 137-150.
- Pietta, P. and Simonetti, P. 1999. Dietary Flavonoids and Interaction with Physiologic Antioxidant, Antioxidant Food Supplements in Human Health. 283-308
- Pokorny, J.; Yanishlieva, N. and Gordon, M. 2001. Antioxidants in Food. Boca Raton Boston New York Washington, DC. Woodhead Publishing Limited.
- Ranganna, S. 1986. Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products. New Delhi. Tata McGraw-Hill Publishing Company Inc.
- Rice, C.A. and Miller, N.J. 1996. Antioxidant Activities of Flavonoids as Bioactive Compound of Food. *Biochem Soc.* 24(3): 790-795.
- Roberfroid, M.B. and Calderon, P.B. 1995. Free Radicals and Oxidation Phenomena in Biological Systems. New York, Marcel Dekker, Inc. U.S.A.
- Soong, Y. Y., and Barlow, P. J. 2005. Isoation and structure elucidation of phenolic compounds from longan (*Dimocarpus longan* Lour.) seed by high-performance liquid chromatography-electrospray ionization mass spectrometry. *J. of Chromatography*, 1085: 270-277.
- Steven, I.B. and Harry, S. 1997. Oxidants, Antioxidants and Free Radicals. Taylor & Francis. Washington, DC.
- Waterman, P. G. and Mole, S. 1994. Analysis of Phenolic Plant Metabolites. Oxford : Blackwell Scientific Publications.
- Whiteman, M. and Guan, T. 2003. Antioxidant actives of some tropical fruits. Department of Biochemmistry, Faculty of Medicine, National University of Singapore.
- Xueming, Y.; Liu, X.; Xiao, G.; Chen, W. and Wu, J. 2004. Quantification and purification of mulberry anthocyanins with macroporous resins. *J. of Biomedicine and Biotechnology.* 5: 362-331.

Yen, G.C. and Hsieh, G.L. 1997. Antioxidant effects on dopamine and related compounds.

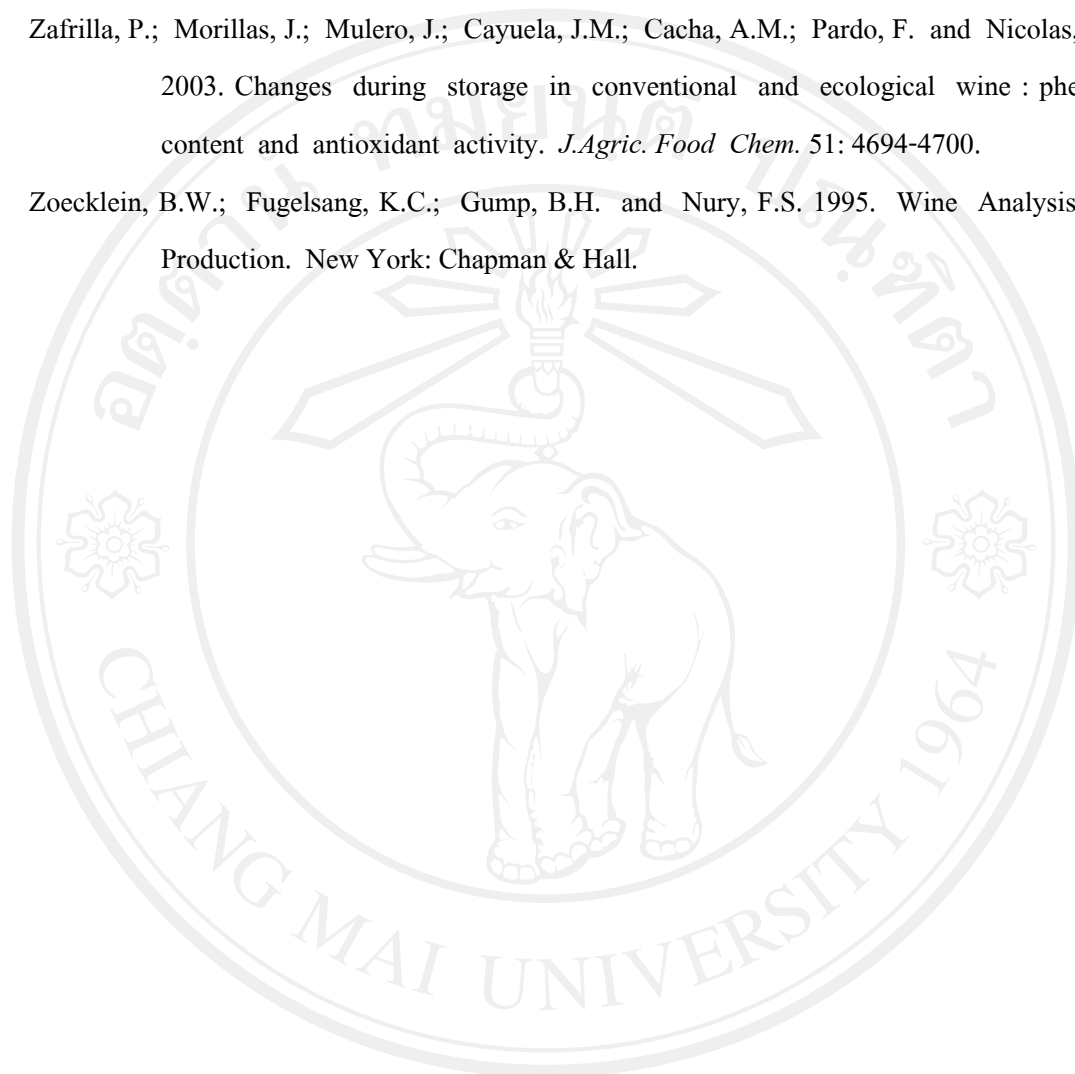
Biosci. Biotech. Biochem. 61: 1646-1649.

Zafrilla, P.; Morillas, J.; Mulero, J.; Cayuela, J.M.; Cacha, A.M.; Pardo, F. and Nicolas, J.M.

2003. Changes during storage in conventional and ecological wine : phenolic content and antioxidant activity. *J.Agric. Food Chem.* 51: 4694-4700.

Zoecklein, B.W.; Fugelsang, K.C.; Gump, B.H. and Nury, F.S. 1995. Wine Analysis and

Production. New York: Chapman & Hall.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved