

เอกสารอ้างอิง

- กัลยา โภชนะวานิชย์. (2536). การใช้เอ็นไซม์เพคตินเอสในการสกัดน้ำละมุด. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสยาม.
- เกียรติศักดิ์ ดวงมัลย์. (2535). การสกัดแอนโทไซยานินจากดอกอัญชัน (*Clitoria ternatea* L.). วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- จินตนาภรณ์ วัฒนธร, วิภาวี บุญกว้าง, สุภาพร มัชฌิมะประ, วิโรจน์ แก้วเรือง, สถาพร วงศ์เจริญวานกิจ และธนศ จันทน์เทศ. (2551). สัณทียภาพของผลหม่อนในการป้องกัน ลดการทำลายของเซลล์ประสาท และความบกพร่องของความจำใน Alzheimer's Disease. รายงานผลงานวิจัยหม่อนไหม สถาบันหม่อนไหมแห่งชาติเฉลิมพระเกียรติ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- ธิดิพันธ์ จันทพิมพ์. (2549). การเก็บรักษาหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (*Morus alba* var. Chiangmai). การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนปนนท์. (2545). เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข. (2543). เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท. กระทรวงสาธารณสุข.
- ปัทมาภรณ์ สุขบุญพันธ์. (2546). ดัชนีการเก็บเกี่ยวของหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (*Morus alba* var. Chiangmai) ในและนอกฤดูการเก็บเกี่ยว. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปราณี อ่านเป็ร้อง. (2547). เอนไซม์ทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ
- พจนัน สนิทอินทร์. (2545). "ผลไม้รักษาโรค." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.Schol.net.th> (20 กรกฎาคม 2545).
- ไพโรจน์ วิริยาริ. (2535). เครื่องดื่ม. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- มลศิริ วิโรทัย. (2540). ส่วนประกอบของอาหารเพื่อสุขภาพชนิดใหม่ๆ. *วารสารวิทยาศาสตร์*, 13, 67-75.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2544). *วิศวกรรมแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ไอ. เอส. พรินติ้งเฮาส์.
- รุจิรา ภัทรกุลวณิชช์. (2542). การทำน้ำสาตีไออัดก๊าซ (พินธุ์ Pathanak). วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี กรุงเทพมหานคร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วสันต์ กั้นระมูล. (2550). “การทำให้เข้มข้นโดยการแช่แข็ง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://202.44.47.77/tam/SubjectsbyWASAN/673352%20FoodProcessingII/freeze%20concentration.pdf> (10 มกราคม 2551).
- วสันต์ น้อยภิรมย์. (2546). *หม่อนรับประทานผลและการแปรรูป*. เชียงใหม่ : สถาบันวิจัยหม่อนใหม่ กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สันติ ทิพย์ยางค์. (2534). *แอนโทไซยานินสีผสมอาหาร*. คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุภาพร มัชฌิมะปุระ, จินตนาภรณ์ วัฒนธร, นันทพร พันชโก, โกวิท ไชยสีวามงคล, วิโรจน์ แก้วเรือง, สถาพร วงศ์เจริญวนกิจ และธเนศ จันทน์เทศ. (2551). ฤทธิ์ผลหม่อนในการป้องกันการตายของเซลล์ประสาทจากพิษสุรา. รายงานผลงานวิจัยหม่อนใหม่ สถาบันหม่อนใหม่แห่งชาติเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สุมาลี เหลืองสกุล. (2541). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ชัยเจริญ.
- สุรินทร์ บุญทราย. (2548). ผลของสายพันธุ์หม่อน ระยะความสุก และสายพันธุ์ยีสต์ ต่อคุณภาพของไวน์หม่อน. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุวลี โลวีรกรณ์. (2549). อาหารต้านอนุมูลอิสระกับสุขภาพ. *วารสารศูนย์บริการวิชาการ*, 3, 18.
- สงกรานต์ เรือนคำ. (2551). ผลของกระบวนการแปรรูปด้วยความร้อนต่อสารแอนติออกซิแดนต์ของผลหม่อนในน้ำเชื่อม ในบรรจุภัณฑ์ทนร้อนชนิดอ่อนตัว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี กรุงเทพมหานคร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

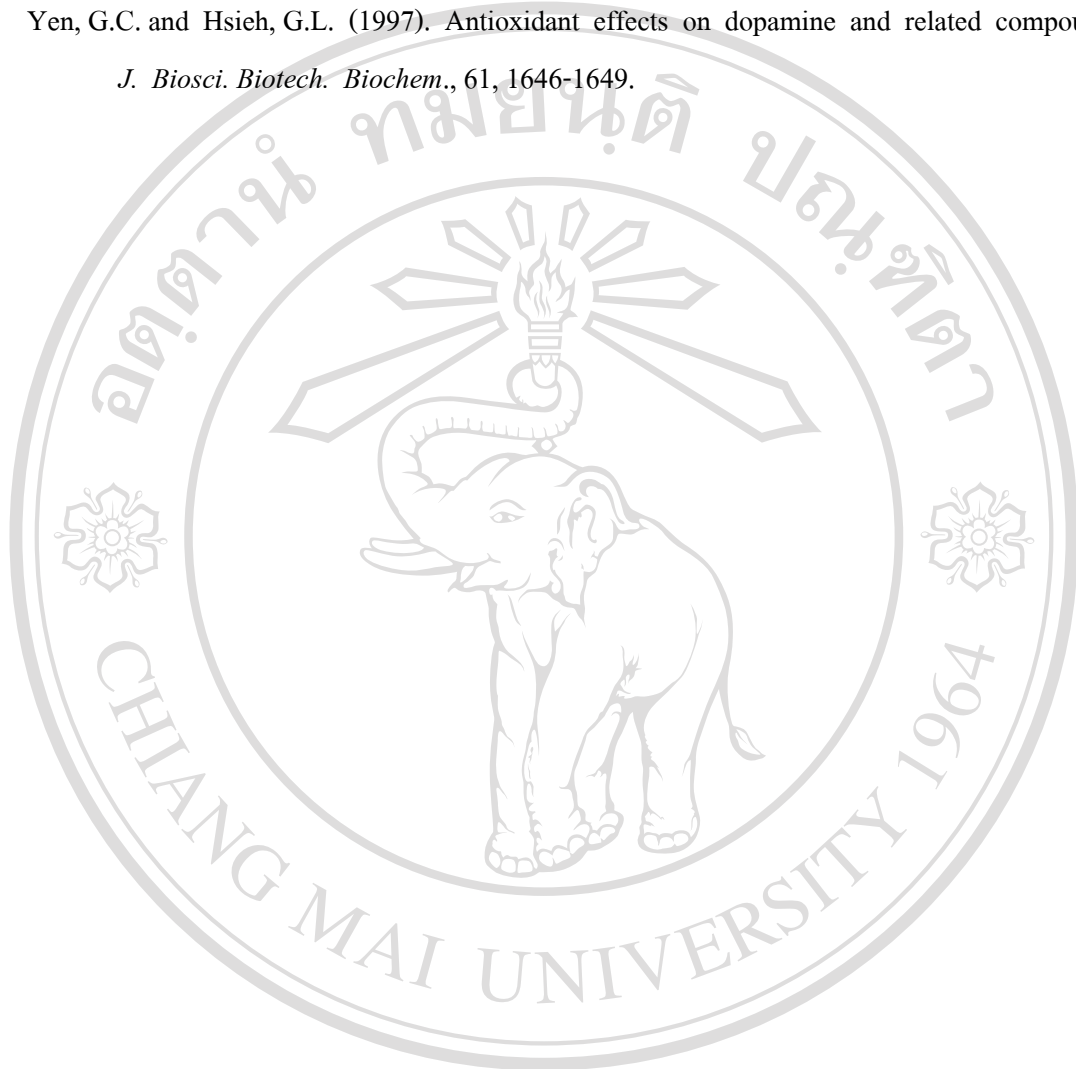
- สมชาย จอมดวง, วสันต์ นุ้ยภิรมย์, สมโภชน์ ป่านสุวรรณ, เสาวนีย์ อภิญญาวัฒน์ และหทัย กาญจน์ นำพานนท์. (2550). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลหม่อนสุกพันธุ์เชียงใหม่. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร่วมกับ ศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ เชียงใหม่ กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- อมรรัตน์ มุขประเสริฐ. (2545). การทำน้ำฝรั่งให้ใสโดยวิธีทางเคมีและชีวเคมี. *วารสารวิชาการ พระจอมเกล้าพระนครเหนือ*, 12(3), 57-64.
- อัญญา พรหมกุล และคณะ. (2545). การศึกษาการใช้เอนไซม์สกัดและใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการแยกน้ำมะม่วง. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 33(6), 98-101.
- อำนาจ คำตื้อ และวิโรจน์ แก้วเรือง. (2548). ผลหม่อนจากบ้านนาผู้สากล. *วารสารกรมวิชาการ เกษตร*, 78, 44-50.
- 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. *J. Food Chem.*, 89, 69-76.
- AOAC. (2000). Official Methods of AOAC International. 17thed. The Association of Official Analytical Chemists Inc., USA.
- Auddy, B., Ferreira, M., Blasina, F., Lafon, L., Arredondo, F., Dajas, F., Tripathi, P.C., Seal, T. and Mukherjee., B. (2003). Screening of antioxidant activity of three Indian medicinal plants, traditionally used for the management of neurodegenerative diseases. *J. Ethnopharmacol.*, 84, 131-138.
- Bacteriological Analytical Manual. (2001). U.S. Food and Drug Administration. Center for Food Safety and Applied Nutrition, USA.
- Bradock, R.J. and Marcy, J.E. (1998). Freeze concentration of pineapple juice. *J. Food Sci.*, 50, 1636-1639.
- Castaneda-Ovando, A., Pacheco-Hernandez, M., Elena, P., Jose, A. and Andres, C. (2009). Chemical studies of anthocyanins. *Food Chem.*, 113, 859-871.
- Chaiyasit, W., Elias, R.J., McClements, D.J., and Decker, E.A. (2007). Role of physical structures in bulk oils on lipid oxidation. *J. Food Sci. Nutri.*, 47, 299-317.
- Dominic, W.S. (1995). Food Enzymes; Structure and Mechanism. Chapman and Hall, UK.

- Duthie, G.G., Duthie, S.J. and Kyle, J.A.M. (2000). Plant polyphenols in cancer and heart disease: implications as nutritional antioxidants. *J. Nutri.*, 13, 79–106.
- Dzyubak, S. (2007). “Biologically active substances of several species of Goldenrod genus (Latin name Solidago)” [online]. Available <http://www.interdiscipline.org/Biochemistry/PhD.html> (September 24, 2007).
- Ercisli, S. and Orhan, E. (2007). Chemical composition of white (*Morus alba*), red (*Morus rubra*) and black (*Morus nigra*) mulberry fruits. *J. Food Chem.*, 103, 1380–1384.
- Fecka, I. and Turek, S. (2008). Determination of polyphenolic compounds in commercial herbal drugs and spices from Lamiaceae: thyme, wild thyme and sweet majoram by chromatographic techniques. *J. Food Chem.*, 108, 1039-1053.
- 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.
- Hartel, R.W. (1996). Ice crystallization during the manufacture of ice cream. *J. Food. Sci. Technol.*, 7, 315-321.
- Huang, M.T., Ho, C.T. and Lee, C.Y. (1992). ACS Symposium Series 507. Washington DC: American Chemical Society.
- Iland, P., Ewart, A., Sitters, J., Markides, A. and Bruer, N. (2000). Techniques for Chemical Analysis and Quality Monitoring During Winemaking. Campbelltown : Tony Kitchener Printing Pty Ltd.
- Kammerer, R., Schillmoller, S., Maier, O., Schieber, A., and Carle, R. (2007). Colour stability of canned strawberries using black carrot and elderberry juice concentrate as natural colourants. *J. Eur. Food Res. Technol.*, 224, 667-679.
- Landbo, A., Kaack, K., and Meyer, A. (2007). Statistically designed two step response surface optimization of enzymatic prepress treatment to increase juice yield and lower turbidity of elderberry juice. *J. Inno. Food Sci. and Emerg Technol.*, 8, 135–142.
- Lazze, M.C., Savio, M., Pizzala, R., Cazzalini, O., Perucca, P., Scovassi, A.I., Stivala, L.A., and Bianchi, L. (2004). Anthocyanins induce cell cycle perturbations and apoptosis in different human cell lines. *J. Carcinogenesis.*, 25, 1427–1433.
- Liu, L., Miyawaki, O. and Hayakawa, K. (1998). Progressive freeze-concentration of tomato juice. *J. Food. Sci. Tech. Res.*, 5, 108-112.

- Manach, C., Mazur, A., and Scalbert, A. (2005). Polyphenols and prevention of cardiovascular diseases. *J. Current Opinion in Lipido.*, 16, 77–84.
- Marcus, R. (2003). *Physical Principle of Food Preservation*. Wisconsin, USA.
- Miyawaki, O., Liu, L., Shirai, Y., Sakashita, S., Kagitani, K. (2005). Tubular ice system for scale-up of progressive freeze-concentration. *J. Food Eng.*, 69, 107-113.
- Nicoli, M. C., Anese, M. and Parpinel, M. (1999). Influence of processing on the antioxidant properties of fruit and vegetables. *J. 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> etc. (25 january 2008).
- Packer, L., Hiramatsu, M. and Yoshikawa, T. (1999). *Antioxidant Food Supplements in Human Health*. Academic Press, USA.
- Patricia, A. and Dan, E. (1978). Phenolic antioxidants of dried soybeans. *J. Food Sci.*, 43, 556-559.
- Pietta, P. and Simonetti, P. (1999). Dietary Flavonoids and Interaction with Physiologic Antioxidant. *J. Food Supple. in Human Health*, 20, 283-308.
- Pilnik, W. and Voragen, A.G.J. (1993). *Food and Science Technology, Enzymes in Food Processing*. New York: Academic Press.
- Ranganna, S. (1986). *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*. New Delhi: McGraw-Hill Publishing Company.
- Ramos, F.A., Delgado, J.L., Basutista, E., Molales, A.L. and Duque, C. (2005). Changes in volatiles with the application of progressive freeze-concentration to Andes berry (*Rubus glaucus* Benth). *J. Food Eng.*, 69, 291-297.
- Siddharth, K. (2005). Freeze concentration of sugarcane juice in a jaggery making process. *J. Appli. Ther. Engi.*, 25, 2122-2137.
- Steven, I.B. and Harry, S. (1997). *Oxidants, Antioxidants and Free Radicals*. Washington DC :Taylor & Francis.
- Tsai, P.J., Delva, L., Yu, T.Y., Huang, Y.T. and Dufosse, L. (2005). Effect of sucrose on the anthocyanin and antioxidant capacity of mulberry extract during high temperature heating. *J. Food Res. Inter.*, 38, 1059–1065.
- Uhlig, H. (1998). *Industrial enzyme and their applications*. John Wiley & Sons Inc., USA.

Waterman, P. G. and Mole, S. (1994). Analysis of Phenolic Plant Metabolites. Oxford:
Blackwell Scientific Publications.

Yen, G.C. and Hsieh, G.L. (1997). Antioxidant effects on dopamine and related compounds.
J. Biosci. Biotech. Biochem., 61, 1646-1649.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved