

เอกสารอ้างอิง

กฤษฎา โกวิทะวงศ์. (2548). อิทธิพลของกระบวนการผลิตชาที่มีต่อสารต้านอนุมูลอิสระในชาเขียว. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (วิศวกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

กลุ่มงานเภสัชกรรม โรงพยาบาลสกลนคร. (2551). “ผลของบัวบกต่อเซลล์ประสาทสมอง.”
[ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา http://spharma.110mb.com/phama_news/ph1year5v5n11_27aug2007.pdf
(27 สิงหาคม 2551).

กุลยา จันทอรุณ. (2540). กรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง. รายงานวิจัย ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม พิษณุโลก.

นฤมล น้อยหอย และศศิธร จันทนวางกูร . (2550). ผลกระทบของการแปรรูปต่อคุณสมบัติการต้านออกซิเดชันในบัวบก. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นวลศรี รักอริยะธรรม และอัญชญา เจนวิไลสุข. (2545). สารต้านมะเร็งในผัก-สมุนไพรไทย. นพบุรีการพิมพ์, เชียงใหม่.

นิธยา รัตนาปนนท์. (2549). เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. บวรโชคผู้พัฒนา. (2551). “การอบสมุนไพรด้วยเตาอบอินฟราเรดกึ่งสุญญากาศ.”

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.kmutt.ac.th/rippc/html/outst46.pdf> (30 พฤศจิกายน 2551).

“บัวบก.” (2552). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://th.wikipedia.org> (10 ธันวาคม 2552)

“บัวบก บำรุงสมอง.” (2552). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.yourhealthyguide.com/index.htm> (25 ธันวาคม 2552)

ประชาชน รักปรางค์. (2539). การอบแห้งผลไม้โดยใช้ป้ความร้อน. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีพลังงาน) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

ปิยะมาศ จานนอก. (2550). ผลของความดันสูงยิ่งต่อคุณภาพด้านกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยาของ น้ำใบบัวบก. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่.

พรศิกานัฐ ใจบุญ, อติศักดิ์ นาถกรณกุล และสมชาย โสภณธรรมฤทธิ์. (2549). การอบแห้งลำไยด้วย ปุ่มความร้อนร่วมกับรังสีอินฟราเรดไกล . การประชุมวิชาการเครือข่ายพลังงานแห่งประเทศไทยครั้งที่ 2 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี นครราชสีมา.

พัตสลา ใจดำรงค์. (2552). การผลิตน้ำส้มผงด้วยเครื่องอบแห้งสุญญากาศแบบอินฟราเรดหลัง ผ่านกรรมวิธีโฟมเมต . วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่.

พันธ์ลพ สีนชญา. (2552). การแปรรูปลิ้นจี่ผงโดยการอบแห้งแบบอินฟราเรดภายใต้สภาวะ สุญญากาศ . การค้นคว้าอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่.

พิสมัย เหล่าภัทรเกษม. (2552). “บทบาทของผลิตภัณฑ์ธรรมชาติในการป้องกันและรักษามะเร็ง” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

http://www.smj.ejnal.com/e-journal/showdetail/?show_detail=T&art_id=281

พีระพงษ์ บัวโทน และนัฏฐกัญญา น้อยเจริญ. (2550). การอบแห้งสมุนไพรด้วยเครื่องอบแห้ง สุญญากาศร่วมกับรังสีอินฟราเรดไกล. งานวิจัยสาขาวิศวกรรมหลังการเก็บเกี่ยว และแปรรูป - สภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตบางพระ, ชลบุรี.

ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาสิก. (2532). *กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.

ไพโรจน์ วิริยจารี, ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และฉัญญา คนชื้อ. (2544). การพัฒนากระบวนการผลิต มะม่วงแก้วอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์และเครื่องอบแห้ง แบบสุญญากาศ. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2535). *วิศวกรรมแปรรูปอาหาร: การถนอมอาหาร*. สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ

วรวิมล เจริญศิริ. (2551). “อาหารเพื่อผู้บริโภคใบบัวบก.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.oknation.net/blog/ION/2008/07/10/entry-1> (17 มิถุนายน 2551).

- วริพัทธ์ อารีกุล และนราพร พรหมไกรวร. (2551). การเปลี่ยนแปลงปริมาณสารประกอบ
คาพิซินและความสามารถในการต้านออกซิเดชันของชาเบญจก้านชั้นในระหว่างกระบวนการ
ผลิต. โครงการคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร
ลาดกระบัง กรุงเทพฯ.
- วิไล รังสาดทอง. (2545). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร
คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, กรุงเทพฯ.
- วิวัฒน์ ตัฒตะพานิชกุล. 2548. เทคโนโลยีอบแห้งในอุตสาหกรรมอาหาร. กรุงเทพมหานคร:
สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น)
- ศรีมา แจ้คำ. (2546). การอบแห้งผลไม้ และสมุนไพรโดยใช้บีมความร้อนร่วมกับอินฟราเรดไกล
วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีพลังงาน) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมจิตร วงศ์กำชัย. (2544). ผลของการใช้คลื่นเหนือเสียงต่อการสกัดสาระสำคัญจากบัวบก.
วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สมชาติ โสภณธฤทธิ์. (2540). การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท. พิมพ์ครั้งที่ 7.
กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2547). “ชาสมุนไพร..ดื่มให้ดีมีประโยชน์”
[ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา http://www.oryor.com/oryor/admin/module/fda_info/file/f_33_1171706801.pdf
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2549). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนชาใบหม่อน,
มผช.30/2546.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2549). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนชา,
มผช.120/2549.
- สำนักสารนิเทศ ฝ่ายข่าวและสื่อมวลชนสัมพันธ์ กลุ่มสารนิเทศ. (2551). “ผลวิจัยพบเครื่องดื่ม
สมุนไพรไทยมีสารชะลอแก่สูงถึง 80%.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
http://www.moph.go.th/show_hotnew.php?idHot_new=61441 (17 มิถุนายน 2551).
- สิริลักษณ์ สำราญบำรุง. (2548). ผลของสารสกัดบัวบกต่อเชื้อ *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*
Anatum และเชื้อแบคทีเรียแลคติก(บางชนิด)ที่เกี่ยวข้องกับอาหารหมัก.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร
ลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.

- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. (2539). กระบวนการทำแห้งอาหาร ในวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- สุจินดา ศรีวัฒนะ และอิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. (2547). การศึกษาการผลิตชาใบบัวบกผงชนิดซอง. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. (2545). จุลชีววิทยาทางอาหาร. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- อรรณู หันพงศ์กิตติกุล. (2530). จุลชีววิทยาอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรุณี อภิชาติสรางกูร. (2551). รายงานฉบับสมบูรณ์น้ำผักและผลไม้ผงคุณภาพสูงเพื่อเสริมสุขภาพ. หน่วยวิจัยผลิตภัณฑ์อาหารจากธรรมชาติ สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรุณี อภิชาติสรางกูร. (2552). เอกสารประกอบการสอนเรื่องสารสีในอาหาร: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่.
- Adams, M.R., and Moss. (1995). Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge.
- AOAC. (2000). Official Method of Analysis of AOAC Association. 17th ed. The International of Official Analytical Chemists, Washington D.C., U.S.A.
- Aziz, Z.A., Davey, M.R., Power, J.B., Anthony, P., Smith, R.M. and Lowe, K.C. (2007). Production of asiaticoside and madecassoside in *Centella asiatica* in vitro and in vivo. *Biologia Plantarum*, 51(1), 34-42.
- Baysal, T., Icier, F., Ersus, S. and Yildiz, H. (2003). Effects of microwave and infrared drying on the quality of carrot and garlic. *Food Research Technology*, 218, 68-73.
- Bazyma L.A. and Kutovoy V.A.. (2005). Vacuum drying and hybrid technologies. Stewart Postharvest Review 2005, 4:7.
- Brinkhaus, B., Lindner, M., Schuppan, D. and Hahn, E.G. (2000). Chemical, phamarcolological and clinical profile of the East Asia medical plant *Centella asiatica*. *Journal of Phytomedicine*, 7(5), 427-448.
- Britnell, P., Birchall, S., Fitz-Payne, S., Young, G., Mason, R. and Wood, A. (1994). The application of heat pump dryers in the Australian food industry. In: *Proceedings of the 9th international drying symposium*, 897-904.

- Capecka, E., Mareczek, A. and Leja, M. (2005). Antioxidant activity of fresh and dry herbs of some Lamiaceae species. *Food Chemistry*, 93, 223-226.
- Chan, E.W.C., Lim, Y.Y., Wong, S.K., Lim, K.K., Tan, S.P., Lianto, F.S. and Yong, M.Y. (2009). Effects of different drying methods on the antioxidant properties of leaves and tea of ginger species. *Food Chemistry*, 113, 166-172.
- Davey, M.W., Montagu, V.M., Inze, D., Sanmartin, M., Kanellis, A., Smimoff, N., Benzie, J.J., Strain, J.J., Favell, D. and Fletcher, J. (2000). Plant L-ascorbic acid: Chemistry, function, metabolism, bioavailability and effect of processing. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 80, 825-860.
- Diplock, T. A., Charleux, J. L., Crozier-Willi, G., Kok, F. J., Rice-Evans, C., Roberfroid, M., Stahl, W. and Vina-Ribes, J. (1998). Functional food science and defence against reactive oxidative species. *British Journal of Nutrition*, 80, 77-112.
- Gustavo, V., Barbosa, C. and Humberto, V.M. (1996) . *Dehydration of foods*. Chapman & Hall, New York, U.S.A.
- Hebber, H.U., Vishwanathan, K.H. and Ramesh, M.N. 2004. Development of combined infrared and air dryer for vegetables. *Journal of food engineering*, 65. 557-563.
- Hamid, A. Abdul., Shah, Z.M.D., Muse, R. and Mohamed ,S. (2002). Characterisation of antioxidative activities of various extracts of *Centella asiatica* (L.) urban. *Food Chemistry*, 77, 465-469.
- Harbourne, N., Marete, E., Christophe J. and Riordan, D. (2009). Effect of drying methods on the phenolic constituents of meadowsweet(*Filipendula ulmaria*) and willow (*Salix alba*). *Food Science and Technology*, 42, 1468-1473.
- Halvorsen, B.L., Holte, K., Myhrstad, M.C., Barikmo, I., Hvattum, E., Remberg, S.F., Wold, A. B., Haffner, K., Bauger, Ed. H., Andersen, L.F., Moskaug, J.E., Jacobs, D.R. and Blomhoff, R. (2002). A systematic screening of total antioxidants in dietary plants. *Journal of Nutrition*, 132, 461-471.
- Hawladar, M.N.A., Perera, C.O. and Tian, M. (2006). Properties of modified atmosphere heat pump dried foods. *Journal of Food Engineering*, 74, 392-401.

- Helena, M.P.S., Paulo, C.S., Sebastiao, C.C.B. and Raquel, M.C.D.Z. (1998). Carotenoid retention and vitamin A value in carrot (*Daucus carota* L.) prepared by food service. *Food Chemistry*, 61, 145-151.
- Hengsawas, S. (2004). Formulation, Evaluation and scale-up production of *Centella asiatica* Extract film coated tables. M.S. Thesis, Chulalongkorn University
- Inamdar, P.K., Yeole, R.D., Ghogare, A.B. and Souza, N.J. (1996). Determination of biologically active constituents in *Centella asiatica*. *Journal of Chromatography A*, 742, 127-130.
- Jagger, J. (1967). Introduction to research in ultraviolet photobiology. Prentice-Hall, Inc, Englewood Cliffs, New Jersey, 164.
- James, C.S. (1995). *Analytical chemistry of foods*. Chapman & Hall, Glasgow, U.K.
- James, J.T. and Dubery, I.A. (2009). Pentacyclic Triterpenoids from the Medicinal Herb, *Centella asiatica* (L.) Urban. *Molecules*, 14, 3922-3941.
- Kathirvan, K., Harpreet K.K., Soojin, J., Joseph, I. and Ali, D. (2008). Infrared heating in food processing: An overview. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 7, 2-13.
- Ketsa, S. and Atantee, S. (1998). Phenolics, lignin, peroxidase activity and increased firmness of damaged pericarp of mangosteen fruit after impact. *Postharvest Biology and Technology*, 14, 117-124.
- Kim, S.J., Murthya, H.N., Hahna, E.J., Lee, H.L. and Paek, K.Y. (2008). Effect of processing methods on the concentrations of bioactive components of ginseng (*Panax ginseng* C.A. Meyer) adventitious roots. *LWT*, 41, 959-964.
- Kim, W.J., Kim, J., Veriansyah, B., Kim, J.D., Lee, Y.W., Oh, S.G. and Tjandrawinata, R.R. (2009). Extraction of bioactive components from *Centella asiatica* using subcritical water. *Journal of Supercritical Fluids*, 48, 211-216.
- Kutovoy, V.A., and Bazyma, L.A. (2005). Vacuum drying and hybrid technologies. *Stewart Postharvest*, 4-7.
- Mahanom, H., Azizah, A.H. and Dzulkifly, M.H. (1999). Effect of different drying methods on concentrations of several phytochemicals in herbal preparation of 8 medicinal plants leaves. *Mal J Nutr*, 5, 47-54.

- Maharaj, V. and Sankat, C.K. (1996). Quality changes in dehydrated dasheen leaves: effects of blanching pre-treatments and drying conditions. *Food Research International*, 29, 563-568.
- Marcano, V., Matheus, P., Cedeno, C., Falcon, N. and Pru, E.P. (2005). Effects of non-carbonaceous meteoritic extracts on the germination, growth and chlorophyll content of edible plants. *Planetary and Space Science*, 53, 1263-1279.
- Mompraneet, S., Abe, T. and Tsurusaki, T. (2002). Accelerated drying of welsh onion by far infrared radiation under vacuum conditions. *Journal of Food Engineering*, 55, 147-156.
- Mujumdar, A.S. (1995a). Drying of foodstuffs. In Handbook of Industrial Drying, Volume I. *New York*. 589–626.
- Mujumdar, A.S. (2000b). *Developments in Drying Volume II*. Kasetsart University Press, Bangkok, Thailand. 95-129.
- Naithani, V., Nair, S. and Kakkar, P. (2006). Decline in antioxidant capacity of Indian herbal teas during storage and its relation to phenolic content. *Food Research International*, 39, 176–181.
- Negi, P.S. and Roy, S.K. (2001). Effect of drying conditions on quality of green leaves during long term storage. *Food Research International*, 34, 283-287.
- Nowak, D. and Lewicki, P.P. (2004). Infrared drying apple slices. *Innovative Food Science & Emerging Technology*, 5, 353-360.
- Okeibuno, B.G.I. (1991). Effect of long-term storage of processed Nigeria-grown edible leafy green vegetables on vitamin C content. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 39, 538-541.
- Onayemi, O. and Okeibuno, B.G.I. (1987). Effect of blanching and drying methods on nutritional and sensory quality of leafy vegetables. *Plant Foods for Human Nutrition*, 37, 291-298
- Pal, U.S., Khan, M.K. and Mohanty, S.N. (2008). Heat pump drying of green sweet pepper. *Drying Technology*, 26(12), 1584-1590.
- Quettier-Deleu, C., Gressier, B., Vasseur, J., Dine, T., Brunet, C., Luyckx, M., Cazin, M., Cazin, J. C., Baileul, F. and Trotin, F. (2000). Phenolic compounds and antioxidant activities of buck-wheat (*Fagopyrum esculentum* Moench) hulls and flour. *Journal of Ethnopharmacology*, 72, 35–42.

- Rahman, M.S. and Perera, C.O. (2007). Handbook of Food Preservation, Second Edition ;
Drying and Food Preservation, Taylor and Francis, 404-432.
- Ramana, S.V., Jayaraman, K.S. and Mohan Kumar, B.L. (1988). Studies on the colour of some
Dehydrated Green Leafy Vegetables. *Indian Food Packer*.
- Randriamampionona, D., Diallo, B., Rakotoniriana, F., Rabemanantsoa, C., Cheuk, K., Corbisier,
A.M., Mahillon, J., Ratsimamanga, S. and Jaziri, M.E. (2007). Comparative analysis of
active constituents in *Centella asiatica* samples from Madagascar: Application for ex situ
conservation and clonal propagation. *Fitoterapia*, 78, 482–489.
- Rao, S.B., Chetana, M. and Uma, D.P. (2005). *Centella asiatica* treatment during postnatal
period enhances learning and memory in mice. *Physiology Behavior*, 86(4), 449-457.
- Rodriguez, C.M., Garcia, F.M.S. and Simal, G.J. (2002). Control of nutritional labels in
beverages with added vitamins: screening of β -carotene and ascorbic acid contents. *Food
Chemistry*, 79, 141-144.
- Sant, A., Stringheta, P.C., Brandao, S.C.C. and Azeredo, R.M.C. (1998). Carotenoid retention
and vitamin A value in carrot (*Daucus carota* L.) prepared by food service. *Food
Chemistry*, 61, 145-151.
- Sao, P. (2004). The theoretical and experimental investigation of low temperature vacuum drying
process of agricultural materials. *Proceedings of the 14th International Drying
Symposium*, 648-655.
- Sauna. (2008). Why Infrared. [Online]. Available
<http://www.healthmatesauna.com/whyinfrared/index.html>. (25 June 2008)
- Sheela, K., Nath, G.K., Vijayalakshmi, D., Yankanchi, G.M. and Patil, T.B. (2004).
Proximate composition of underutilized green leafy vegetables in southern Karnataka.
Human Ecology, 153, 227-229.
- Sinija, V.R. and Mishra, H.N. (2008). Moisture sorption isotherms and heat of sorption of instant
(soluble) green tea powder and green tea granules. *Journal of Food Engineering*, 86,
494-500.
- Swasdisevi, T., Devahastin, S., Ngamchum, R. and Soponronnarit, S. (2007). Optimization of a
drying process using infrared vacuum drying of Cavendish banana slices. *Journal of
Food Science and Technology*, 29(3), 809-816.

- Toil, J.D. and Joubert, E. (1998). Effect of drying conditions on the quality of honeybush tea (*Cyclopia*). *Journal of food Processing Preservation*, 22, 493-507.
- Velioglu, Y.S., Mazza, G., Gao, L. and Oomach, B.D. (1998). Antioxidant activity and total phenolics in selected fruits, vegetables and grain products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46, 4113-4117.
- Venkatesh, S. (2002). A heat pump dehumidifier assisted dryer for agri-foods. Ph.D. Thesis, McGill University, Canada, 1-4.
- Wageningen University. (2010). *Chlorophyll*. [online]. Available <http://www.food-info.net/uk/colour/chlorophyll.htm> (1 February 2010)
- Wanyo, P., Siriamornpun, S. and Meeso, N. (2009). Changes in phenolic compounds, antioxidant and physical properties of mulberry tea influenced by intensity of Far-infrared radiation. *Journal Agricultural and Environment Science*, 6(4), 470-479.
- Wongfhun, P., Gordon, M.H. and Apichartsarangoon, A., (2009). Determination of biologically active constituents and antioxidant activities in leaf and petiole of pennywort (*Centella asiatica* L.) juices. *Food Chemistry*, in press.
- Wu, L., Orikasa, T., Ogawa, Y. and Tagawa, A. (2007). Vacuum drying characteristics of eggplants. *Journal of Food Engineering*, 83, 422-429.
- Zainol, M.K., Abd-Hamid, A., Yusof, S. and Muse, R. (2003a). Antioxidative activity and total phenolic compounds of leaf, root and petiole of four accessions of *Centella asiatica* (L.) urban. *Food Chemistry*, 81, 575-581.
- Zainol, N.A., Voo, S.C., Sarmidi, M.R. and Aziz, R.A. (2008b). Profiling of *Centella asiatica* (L.) Urban extract. *Journal of Analytical Sciences*, 12(2), 322 -327.
- Zainol, M.K., Abdul-Hamid, A., Abu-Bakar, F. and Pak-Dek, S. (2009c). Effect of different drying methods on the degradation of selected favonoids in *Centella asiatica*. *International Food Research Journal*, 16, 531-537.
- Zhang, D. and Hamazu, Y. (2004). Phenolics, ascorbic acid, carotenoids and antioxidant activity of broccoli and their changes during conventional and microwave cooking. *Food Chemistry*, 88, 503-509.
- Zheng, C.J. and Qin, L.P. (2007). Chemical components of *Centella asiatica* and their bioactivities. *Journal of Chinese Medicine*, 5(3), 348-351.