

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2547). เครื่องดื่มแปรรูปจากผลไม้. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.library.dip.go.th/multim/edoc> (13 ตุลาคม 2552).
- กระทรวงอุตสาหกรรม. (2552). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. น้ําใบบัวบก. (มพช.163/2552). สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ : กระทรวงอุตสาหกรรม.
- กลุ่มงานเภสัชกรรม. (2550). ผลของบัวบกต่อเซลล์ประสาทสมอง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://spharma.110mb.com/phama_news/ph1year5v5n11_27aug2007.pdf (27 สิงหาคม 2552).
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2543). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร, หน้า 289-299.
- จริงแท้ ศิริพานิช. (2542). สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, หน้า 75-98.
- จิตธนา แจ่มเมฆ. (2539). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์เท็กซ์ แอนด์เจอร์นัลพับลิเคชั่น.
- จूरिरัตน์ ลิลิตอุไร. (2549). สมุนไพรน่ารู้. วารสารเพื่อการวิจัยและพัฒนาองค์การเภสัชกรรม, 13, 16-21.
- ชนพล กิจพจน์ ศิวรักษ์ อินตะวงค์ และสุทัศน์ สุระวัง. (2549). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำเชื่อมลำไยเข้มข้น. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร (นวัตกรรมทางอาหาร) ครั้งที่ 8, ศูนย์ประชุมนานาชาติไบเทคบางนา, กรุงเทพฯ.
- ธัญญรัตน์ ทวีนุต. (2550). คุณภาพทางกายภาพและเคมีของเครื่องดื่มบัวบกผงที่เตรียมโดยวิธีการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นวพร ลำเลิศกุล. (2549). จุลชีววิทยาทางอาหาร. เชียงใหม่ : พิทักษ์การพิมพ์.

- นฤมล น้อยหอย และศศิธร จันทนวางกูร. (2550). ผลกระทบของการแปรรูปต่อคุณสมบัติการต้านออกซิเดชันในบัวบก. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45, สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2549). เคมีอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- บุษรินทร์ ประสิทธิ์โส และรัชพล พะวงศรีรัตน์. (2543). ศึกษาการประยุกต์ใช้สละในรูปของน้ำผลไม้เข้มข้น 25%. วิทยาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปิยะมาศ จานนอก. (2550). ผลของความดันสูงยิ่งต่อคุณภาพด้านกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยาของน้ำใบบัวบก. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. (2532). “น้ำตาลและสารให้ความหวานในอาหารแปรรูป”. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, หน้า 88-105.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2539). วิศวกรรมแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- เรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์. (2549). ผลของเทคนิคความร้อนและความดันสูงต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาน้ำฝรั่งแปรรูป. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รวุฒิ เจริญศิริ. (2551). อาหารสำหรับผู้บริโภคใบบัวบก. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.oknation.net/blog/ION/2008/07/10/entry-1> (17 มิถุนายน 2551).
- วิไล รังสาดทอง. (2545). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- วัชรารมณ์ เวียงอินทร์. (2549). การแปรรูปแยมฝรั่งด้วยเทคนิคความดันสูงและความร้อน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศิริลักษณ์ สิ้นทวาลัย. (2525). “ทฤษฎีอาหาร 2”. หลักการถนอมอาหาร. คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- สมชาย จอมดวง วสันต์ น้อยภิรมย์ สมโภชน์ ป่านสุวรรณ เสาวนีย์ อภิญญาวัฒน์ และหทัย กาญจน์ นำภานนท์. (2553). รายงานฉบับสมบูรณ์เรื่อง กระบวนการผลิตที่เหมาะสมของ น้ำหม่อนสกัดเข้มข้นเสริมเกสรดอกไม้จากผึ้ง. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สายวรุฬ ชัยวานิชศิริ ณรงค์ชัย ธรรมสุริยะ นิรัชรา สุนทรวิทย์ และธีรนนท์ เจนจรัสสกุล. (2543). การปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อรักษาสีของบัวบกผง (*Centella asiatica* (Linn.) Urban) สำเร็จรูป. *วารสารวิจัยวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย*, 25 : 237-243.
- สาวิตรี จันทรานุรักษ์ และอรุณรัศมี แสงศิลา. (2547). การพัฒนากรรมวิธีการผลิตและการประเมินอายุการเก็บรักษาน้ำมะนาวเข้มข้น. การประชุมทางวิชาการ, คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สุมาลี เหลืองสกุล. (2541). จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ : ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- สุวรรณ สุภิมาธ. (2543). เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อกโกแลต. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อรุณี อภิชาติสรางกูร. (2547). เอกสารประกอบการสอนเรื่อง High pressure Processing. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรุณี อภิชาติสรางกูร. (2551). รายงานฉบับสมบูรณ์เรื่อง น้ำผักและผลไม้ผงคุณภาพสูงเพื่อเสริมสุขภาพ. หน่วยวิจัยผลิตภัณฑ์อาหารจากธรรมชาติ สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรุณี อภิชาติสรางกูร. (2552). เอกสารประกอบการสอนเรื่อง สารสีในอาหาร. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรุณี อภิชาติสรางกูร แคนชัย เครื่องเงิน และเกตุการ ดาจินทา. (2553). รายงานฉบับสมบูรณ์ เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสุขภาพจากใบบัวบกที่ได้รับการคัดเลือกสายพันธุ์เพื่อการถ่ายทอดเทคโนโลยี. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรุษา เขาวนลิขิต อรัญญา มิ่งเมือง และธิดารัตน์ กิจบันลือวิทย์. (2553). ผลกระทบของ กระบวนการแปรรูปต่อคุณภาพน้ำมัจจุคแบบเข้มข้น. *วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ*, 3 : 99-107.

- อุษณีย์ วจิเจตคํานวณ. (2547). พบในบัวบกมีสารต้านมะเร็งสูง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.manager.co.th/qol/ViewNews.aspx?newsid=475961393058212> (10 ตุลาคม 2552).
- Ali, M. S. M. (2008). Analysis of phenolics and other phytochemicals in selected Malaysian traditional vegetables and their activities in vitro. PhD. Thesis. University of Glasgow.
- Anonymous. (2004). *Natural Herbs*. [online]. Available <http://www.101herbs.com> (16 June 2007).
- AOAC. (2000). Official Method of Analysis of AOAC International. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C.
- Apichartsrangkoon, A., Ledward, D. A., Bell, A. E., and Brennen, J. G. (1998). Physicochemical properties of high pressure treated wheat gluten. *Food Chemistry*, 63(2) : 215-220.
- Apichartsrangkoon, A., Wongfhun, P., and Gordon, M. H. (2009). Flavor characterization of sugar-added Pennywort (*Centella asiatica* L.) juices treated with ultra-high pressure and thermal processes. *Journal of Food Science*, 74 : 643-646.
- Bacteriological Analytical Manual. (2000). U.S. Food and Drug Administration. Center for Food Safety and Applied Nutrition.
- Barbosa, N. R., Pittella, F., and Gattaz, W. F. (2008). *Centella asiatica* water extract inhibits iPLA2 and cPLA2 activities in rat cerebellum. Minas Gerais. Federal University of Juiz de Fora (UFJF).
- Bayindirli, A., Alpas, H., Bozoglu, F., and Hizal, M. (2006). Efficiency of high pressure treatment on inactivation of pathogenic microorganisms and enzymes in apple, orange, apricot, and sour cherry juices. *Food Control*, 17 : 52-58.
- Boiteau, P., Buzas, A., Lederer, E., and Polonski, J. (1949). Derivatives of *Centella asiatica* used against leprosy : Chemical constitution of asiaticoside. *Nature*, 163 : 258.
- Brinkhaus, B., Lindner, M., Schuppan, D., and Hahn, E. G. (2000). Chemical, pharmacological and clinical profile of the East Asian medical plant *Centella asiatica* : Review Article. *Phytomedicine*, 7(5) : 427-448.

- Bull, M. K., Zerdin, K., Howe, E., Goicoechea, D., Paramanandhan, P., Stockman, R., Sellahewa, J., Szabo, E. A., Johnson, L., and Stewart, C. M. (2004). The effect of high pressure processing on microbial, physical and chemical properties of Valencia and Navel orange juice. *Innovative Food Science and Emerging Technology*, 5 : 135-149.
- Chang, S. S., Ostric-Matijasevic, B., Hseih, O. A. L., and Huang, C. L. (1977). Natural antioxidants from rosemary and sage. *Journal of Food Science*, 42 : 1102-1104.
- Chapleau, N., Ritz, M., Delepine, S., Jugiau, F., Federighi, M., and Lamballerie, M. (2006). Influence of kinetic parameters of high pressure processing on bacterial inactivation in a buffer system. *International Journal of Food Microbiology*, 106 : 324-330.
- Cheng, C. L. and Koo, M. W. L. (2000). Effects of *Centella asiatica* on ethanol induced gastric mucosal lesions in rats. *Journal of Life Science*, 67 : 2647-2653.
- Davey, M. W., Van Montagu, M., Inzé, D., Sanmartin, M., Kanellis, A., Smirnoff, N., Benzie, I. J. J., Strain, J. J., Favell, D., and Fletcher, J. (2000). Plant L-ascorbic acid, chemistry, function, metabolism, bioavailability, and effects of processing. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 80 (7) : 825-860.
- Donsi, G., Ferrari, G., and Di Matteo, M. (1996). High pressure stabilization of orange juice: evaluation of the effects of process conditions. *Journal of Food Sciences*, 2 : 99-106.
- Duthie, G. G., Duthie, S. J., and Kyle, J. A. M. (2000). Plant polyphenols in cancer and heart disease implications as nutritional antioxidants. *Journal of Food Nutrition*, 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> (24 September 2007).
- Esteve, M. J., Frigola, A., Rodrigo, C., and Rodrigo D. (2005). Effect of storage period under variable conditions on the chemical and physical composition and color of Spanish refrigerated orange juices. *Food and Chemical Toxicology*, 43 : 1413-1422.
- Fellows, P. J. (1998). "Food Processing Technology". Principle and Practice. London : Ellis Horwood, Ltd.
- Gardner, P. T., White, T. A. C., McPhail, D. B., and Duthie, G. G. (2000). The relative contributions of vitamin C, carotenoids, and phenolics to the antioxidant potential of fruit juices. *Food Chemistry*, 68 : 471-474.

- Garriga, M., Grebol, N., Amyrich, M. T., Monfort, J. M., and Hugas, M. (2004). Microbial inactivation after high pressure processing at 600 MPa in commercial meat product over its shelf life. *Innovative Food Science and Emerging Technology*, 5 : 135-149.
- Geroge, V. K. and Gnanarethinan, J. L. (1975). Free amino acids in *Centella asiatica*. *Current Science*, 44 : 790.
- Gow, C. Y., and Hsin T. L. (1996). Comparison of high pressure treatment and thermal pasteurization effects on the quality and shelf lift of guava puree. *International Journal of Food Science and Technology*, 31 : 205-213.
- Gross, J. (1987). Pigments in Fruit. California : Academic Press, 303 p.
- Gupta, S., Lakshmi, A. J., Manjunath, M. N., and Prakash, J. (1964). Analysis of nutrient and antinutrient content of underutilized green leafy vegetables. *Lebensmittel-Wissenschaft und e Technologie*, 38 : 339-345.
- Harborne, J. B. and Williams, C. A. (2000). Advances in flavonoid research since 1992. *Phytochemistry*, 55(6) : 481-504.
- Hengsawas, S. (2004). Formulation, Evaluation and scale-up production of *Centella asiatica* extract film coated tables. M.S. Thesis. Chulalongkorn University.
- Heremans, K. (1995). "High pressure effects on biomolecules". High pressure processing of foods. England : Nottingham University Press, pp. 81-97.
- Hernandez, E., Raventos, M., Auleda, J. M., and Ibarz, A. (2009). Concentration of apple and pear juices. *Journal of Food Science and Emerging Technologies*, 86 : 494-500.
- Hoover, D. G., Metrick, C., Papineau, A. M., Farkas, D. F., and Knorr, D. (1989). Biological effect of high hydrostatic pressure on food microorganisms. *Food Technology*, 43(3) : 99-107.
- Houska, M., Strohalm, J., Kocurova, K., Totusek, J., Fiedlerova, V., Holasova, M., Gabrovskaa, D., and Paulickova, I. (2006). High pressure and food-fruit/vegetable juices. *Journal of Food Engineering*, 77 : 386-398.
- Hsu, K. C., Tan, F. J., and Chi, H. Y. (2008). Evaluation of microbial inactivation and physicochemical properties of pressurized tomato juice during refrigerated storage. *Lebensmittel-Wissenschaft und e Technologie*, 41 : 367-375.

- 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.
- Jaganath, I. B. and Ng, L. T. (1999). Herbs : the green pharmacy of Malaysia. Kuala Lumpur : Vinpress.
- Jayashree, G., Kurup Muraleedhara, G., Sudarshal, S., and Jacob, V. B. (2003). Antioxidant activity of *Centella asiatica* on lymphoma-bearing mice. *Fitoterapia*, 74(5) : 431-436.
- Kaack, K. and Austed, T. (1998). Interaction of vitamin C and flavonoids in elderberry (*Sambucus nigra* L.) during juice processing. *Plant Foods for Human Nutrition*, 52 : 187-198.
- Kim, W. J., Kim, J., Veriansyah, B., Kim, J. D., Lee, Y. W., Oh, S. G., and Tjandrawinata, R. R. (2008). Extraction of bioactive components from *Centella asiatica* using subcritical water. *Journal of Supercritical Fluids*, 48 : 211-216.
- Knorr, D. (1995). "Hydrostatic pressure effect on plant derived foods". High pressure processing of food preservation. Glasgow : Blackie academic and professional, pp. 123-136.
- Kormin, S. B. (2005). The effect of heat processing on triterpene glycosides and antioxidant activity of herbal pegaga (*Centella asiatica* (L.) Urban). M.S. Thesis. Teknologi Malaysia University.
- Krebbbers, B., Matser, A. M., Hoogerwerf, S. W., Moezelaar, R., Tomassen, M. M. M., and van den Berg, R. W. (2003). Combined high-pressure and thermal treatments for processing of tomato puree evaluation of microbial inactivation and quality parameters. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 4(4) : 377-385.
- Krebbbers, B., Master, A. M., Koets, M., Bartels, P., and Van den Berg, R. (2002). Quality and storage-stability of high-pressure preserved green beans. *Journal of Food Engineering*, 54 : 27-33.
- Laboissiere, L. H. E. S., Deliza, R., Barros-Marcellini, A. M., Rosenthal, A., Camargo, L. M. A. Q., and Junqueira, R. G. (2007). Effect of high hydrostatic pressure (HHP) on sensory characteristics of yellow passion fruit juice. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 48 : 211-216.

- Labuza, T. P. and Baisier, W. M. (1992). The kinetics of nonenzymatic browning. *Physical Chemistry of Foods*, 43(3) : 99-107.
- Leadley, C. E., and Williams, A. (1997). High pressure processing of food and drink : an overview of recent developments and future potential. In : *New Technologies*. Glos : Chipping Campden.
- Ledward, D. A., Johnston, D. E., Earnshaw, R. G., and Hasting, A. P. M. (1995). High pressure processing of food. Leicestershire : Nottingham University Press.
- Lopez-Malo, A., Palou, E., Barbosa-Canovas, G. V., Welti-Chanes, J., and Swanson, B.G. (1998). Polyphenoloxidase activity and color changes during storage of high hydrostatic pressure treated avocado puree. *Food Research International*, 31 : 549- 556.
- 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. *Malaysia Journal of Nutrition*, 5 : 47-54.
- Manuel, V. and Eduardo, R. (1976). Current Therapeutic Research Clinical Experiment. *Chemical Engineering and Processing*, 19 : 121.
- Martinez, M. V., and Whitaker, J. R. (1995). The biochemistry and control of enzymatic browning. *Journal of Trends in Food Science and Technology*, 6(3) : 195-200.
- McCarthy, M. A. and Mattheus, R. H. (1994). "Nutritional quality of fruits and vegetables subjected to minimal processes". In : *Minimally processed refrigerated fruits and vegetables*. New York : Chapman & Hall, pp. 313-326.
- Miki, N. and Akatsu, K. (1970). Effect of heating sterilization on color of tomato juice. *Nippon Shokuhin Kogyo Gakkaishi*, 17(5) : 175-181.
- Nicoli, M. C., Anese, M., and Parpinel, M. T. (1999). Influence of processing on the antioxidant properties of fruit and vegetables. *Trends in Food Science and Technology*, 10(3) : 94-100.
- Nicoli, M. C., Anese, M., Parpinel, M. T., Franceschi, S., and Lericci, C. R. (1997). Loss and/or formation of antioxidants during food processing and storage. *Cancer Letters*, 114 : 71-74.

- Paris, M. E. (1998). Coliforms, *Escheria coli*, and *Salmonella serovars* associated with a citrus-processing facility impacted in salmonellosis outbreak. *Journal of Food Protection*, 61 : 280-284.
- Phua, S. T. G. and Davey, K. R. (2007). Predictive modeling of high pressure (< 700 MPa) cold pasteurization (< 25 °C) of *Escherichia coli*, *Yersinia enterocolitica*, and *Listeria monocytogenes* in three liquid foods. *Chemical Engineering and Processing*, 46 : 458-464.
- Phunchaisri, C. and Apichartsrangkoon, A. (2005). Effects of ultra-high pressure on biochemical and physical modification of lychee (*Litchi chinensis* Sonn.). *Food Chemistry*, 93 : 57-64.
- Polydera, A. C., Stoforos, N. G., and Taoukis, P. S. (2003). Comparative shelf life study and vitamin C loss kinetics in pasteurized and high pressure processed reconstituted orange juice. *Journal of Food Engineering*, 60 : 21-29.
- Prum, N., Illel, B., and Raynaud, J. (1983). Flavonoid glycosides from *Centella asiatica* L. (Umbelliferae). *Pharmazie*, 38 : 423.
- Ramteke, R. S., Singh, N. L., Rekha, M. N., and Eipeson, W. E., (1993). Method for concentration of fruit juice. *Journal of Food Science and Technology*, 30 : 391-402.
- Robards, K. (2003). Strategies for the determination of bioactive of bioactive phenols in plants, fruit and vegetables. *Journal of Chromatography*, 1000(1-2) : 657-91.
- 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.
- Roos, Y. and Karel, M. (1991). Phase transitions of amorphous sucrose and frozen of sucrose solutions. *Journal of Food Science*, 56 : 266-267.
- 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.
- Sapkoet, M. (2007). Effects of processing and storage on photochemical contents and free-radical-scarvenging activity in pennywort (*Centella asiatica* (Linn.) Urban) beverages. . M.S. Thesis. Mahidol University.

- Silva, J. L. and Weber, G. (1993). Pressure stability of proteins. *Physical Chemistry*, 44 : 89-113.
- Si-Qi, L. and Huei-fang, C. (1981). Isolation and identification of madecassoside in *Centella asiatica*. *Zhong caoyao*, 12(6) : 5-6.
- Smelt, J. P. P. M. (1998). Recent advances in microbiology of high pressure processing. *Trends in Food Science Technology*, 9 : 152-158.
- Sribusarakum, A. (1997). Chromatographic determination of active constituents of *Centella asiatica* (Linn.)Urban in Thailand. M.S. Thesis. Mahidol University.
- Tang, W. and Eisenbrand, G. (1992). Chinese drugs of plant origin. Germany : Springer-Verlag, pp. 273-276.
- Tahiri, I., Makhlouf, J., Paquin, P., and Fliss, I. (2006). Inactivation of food spoilage bacteria and *Escherichia coli* O157:H7 in phosphate buffer and orange juice using dynamic high pressure. *Food Research International*, 39 : 98-105.
- Tee, E. S., Mohd Idris, N., Mohd Nasir, A., and Khatijah, I. (1998). Nutrient composition of Malaysian foods. 4th ed. Malaysian Food Composition Database Programme, Kuala Lumpur : Medical Research Institute, 16 : 152-158.
- Tsai, T. H., Tsai, P. J., and Ho, S. C. (2005). Antioxidant and anti-inflammatory activities of several commonly used spices. *Journal of Food Science*, 70 : 43-49.
- Vogel, H. G., De Souza, N. J., and De Sa, A. (1990). Effect of terpenoids isolated from *Centella asiatica* on granuloma tissue. *Acta Therapeutica*, 16(4) : 285-298.
- Voldich, M., Dobiá, J., Tichá, L., Eovský, M., and Krátká, J. (2004). Resistance of vegetative cells and ascospores of heat resistant mould *Talaromyces avellaneus* to the high pressure treatment in apple juice. *Food Engineering*, 61(4) : 541 - 543.
- Wageningen University. (2010). Chlorophyll. [online]. Available <http://www.food-info.net/uk/colour/chlorophyll.htm> (1 February 2010).
- Wills, R. H. H. Lee, T. H., Graham, D., McGlasson, W. B., and Hall, E. G. (1998). Postharvest : An Introduction to the physiology and handling of fruits and vegetable. New South Wales University, pp. 34-58.

- 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.
- Yen, G. C. and Lin, H. T. (1996). Comparison of high pressure treatment and thermal pasteurization effects on the quality and shelf-life of guava puree. *International Journal of Food Science and Technology*, 31 : 205-213.
- Yen, G. C. and Lin, H. T. (1999). Changes in volatile flavor components of guava juice with high-pressure treatment and heat processing and during storage. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 47 : 2082-2087.
- Yudkin, J. (1971). *Sugar : chemical biological and nutritional aspects of sucrose*. London : Butterworths.