

เอกสารอ้างอิง

- กลุ่มงานเภสัชกรรม โรงพยาบาลสกลนคร. (2551). “ผลของบัวบกต่อเซลล์ประสาทสมอง.”
[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
http://spharma.110mb.com/phama_news/ph1year5v5n11_27aug2007.pdf
(27 สิงหาคม 2551).
- ธีรพร กงบังเกิด. (2550). *กระบวนการให้ความร้อนแบบโอห์มิก*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร
คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- ธัญญรัตน์ ทวีนุด. (2550). *คุณภาพทางกายภาพและเคมีของเครื่องดื่มบัวบกผงที่เตรียมโดยวิธีการทำ
แห้งแบบแช่เยือกแข็ง*. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นวพร ล้าเลิศกุล. (2549). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- นิตดา หงส์วิวัฒน์ ทวีทอง หงส์วิวัฒน์ และสุภาพรณ เยี่ยมชัยภูมิ.(2550). *ผัก 333 ชนิด คุณค่า
อาหารและการกิน*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด.
- นิธิยา รัตนাপนนท์. (2543). *ผลของกระบวนการแปรรูปต่ออาหารและสารอาหาร*. ภาควิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนापนนท์. (2544). *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนापนนท์. (2549). *เคมีอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- บริษัท กู๊ดเฮลท์ ประเทศไทย จำกัด. (2549). “ใบบัวบก.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
http://www.goodhealth.co.th/new_page_98.htm. (11 พฤศจิกายน 2549).
- บุษกร อุดรภิชาดิ. (2550). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 3. สงขลา : ภาควิชาชีววิทยา
คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ปนิชต์ถ์ พลายชุม. (2545). *การให้ความร้อนโดยวิธีโอห์มิกเพื่อการพาสเจอร์ไรซ์นมเปรี้ยวพร้อมดื่ม
ผสมเนื้อสับประรด*. บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ปิยะมาศ จานนอก. (2550). *ผลของความดันสูงยิ่งต่อคุณภาพด้านกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยาของ
น้ำใบบัวบก*. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พรพล รมย์นุกูล. (2545). *การถนอมอาหาร*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

- เพยาวี เหมือนวงษ์ญาติ. (2537). *สมุนไพรก้าวใหม่ : แก้ไขปรับปรุงใหม่จากวิชาวิทยาศาสตร์สมุนไพร*. กรุงเทพฯ : บริษัท ที. พี. พรินส์ จำกัด.
- ไพศาล วุฒิจำนงและรุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2550). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ยุวดี จอมพิทักษ์. (2540). *เครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์หอสมุดกลาง 09.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2535). *วิศวกรรมการแปรรูปอาหาร: การถนอมอาหาร*. กรุงเทพฯ : โอ.เอส.พรินต์ติ้ง เฮาส์.
- รูปแบบการเจริญของแบคทีเรีย (growth curve). (2005). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.microvet.arizona.edu/Courses/MIC205/Exams/05Exams/05Ex2key.htm> (1 พฤศจิกายน 2552).
- รังสิณี โสธรวิทย์. (2550). *เคมีและจุลชีววิทยาเบื้องต้นของอาหาร*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รัชนก เรียบร้อยและวัชร ประดิษฐ์วิทยา. (2540). *ไอศกรีมใบบัวบก. ปริญาเภสัชศาสตรบัณฑิต คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล*.
- วรารุฒ ครุส่ง. (2538). *จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- วิไล รังสาดทอง. (2543). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร Food Processing Technology*. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- วิไล รังสาดทอง. (2546). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 3 กรุงเทพฯ : บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอนัล พับลิเคชั่น จำกัด.
- สถาบันการแพทย์แผนไทย. (2543). *ศึกษาฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาของต้นบัวบกและผักหวานคราดหัวแหวน*. รมบทคัดย่องานวิจัย การแพทย์แผนไทยและทิศทางการวิจัยในอนาคต.
- สมพร ภูதியานันต์. (2542). *ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแพทย์แผนไทย*. โครงการพัฒนาตำรา สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. (2550). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สรศักดิ์ เหลี้ยวไชยพันธุ์. (2531). *ตำราเภสัชเวท พฤษชาติ : ไกลโคไซด์*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. (2549). *ตำราจุลชีววิทยาทางอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

- แสงไทย เล้าภูไทย. (2548). เจาะลึกผลวิจัยสมุนไพรยอดนิยม. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ปรีรามิด.
- อย.เดือน “น้ำผักผลไม้-น้ำสมุนไพร” มีจุลินทรีย์ปนเปื้อน. (2551). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thaihealth.or.th> (1 ตุลาคม 2551).
- อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล. (2551). หลักวิศวกรรมอาหาร 1 (Food Engineering Operation I). เชียงใหม่ : หน่วยพิมพ์และผลิตเอกสาร สำนักงานเลขานุการ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรุณี อภิชาติสร่างกุล. (2550). เอกสารประกอบคำบรรยายวิชาการวิเคราะห์อาหารขั้นสูง. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Ahmed, J. and Shivhare, U.S. (2006). Thermal Processing of Vegetables. *Thermal Food Processing : New Technologies and Quality Issues*. London : Taylor & Francis Group, 393-394.
- Bansal, B. and Chen, X.D. (2006). Effect of temperature and power frequency on milk fouling in an ohmic heater. *Food and Bioproducts Processing*, 84, 286 – 291.
- Bennett, R.W. and Lancette, G.A. (2001). *Staphylococcus aureus*. Bacteriological Analytical Manual (BAM) [online] .Available:<http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/ucm071429.htm> [2009, May 29].
- Bozkurt, H. and Icier, F. (2010). Ohmic cooking of ground beef : effect on quality. *Journal of food engineering*, 96, 481 – 490.
- Castro, I., Teixeira, J.A. and Vicente, A.A. (2003). The influence of field strength, sugar and solid content on electrical conductivity of strawberry products. *Journal of Food Process Engineering*, 26, 17–29.
- Castro, I., Teixeira, J.A., Salengke, S., Sastry, S.K. and Vicente, A.A. (2004). Ohmic heating of strawberry products : Electrical conductivity measurements and ascorbic acid degradation kinetics. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 5, 27–36.
- Cho, H.Y., Sastry, S. K., and Yousef, A. E. (1996). Growth kinetics of *Lactobacillus acidophilus* under ohmic heating. *Biotechnology and Bioengineering*, 49(3), 334–340.
- Evan, F.D. and Curran, H.R. (1943). The accelerating effect of sublethal heat on spore germination on mesophilic aerobic bacteria. Division of Dairy Research Laboratories, Bureau of Dairy Industry, Agricultural Research Administration, U. S. Department of Agriculture. 513 – 523.

- Feng, P., Weagent, S.D. and Grant, M.A. (2002). Enumeration of *Escherichia coli* and the Coliform Bacteria. Bacteriological Analytical Manual (BAM) [online]. Available: <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/ucm064948.htm> [2009, May 29].
- Fennema, O.R. 1976. Principle of food science Part 1. *Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc. New York. 347-461
- 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.
- Icier, F. and Ilicali, C. (2005). Temperature dependent electrical conductivities of fruit purees during ohmic heating. *Food Research International*, 38, 1135–1142.
- Icier, F., Yildiz, H. and Baysal, T. (2006). Peroxidase inactivation and colour changes during Ohmic blanching of pea puree. *Journal of Food Engineering*, 74, 424–429.
- Icier, F., Yildiz, H. and Baysal, T. (2008). Polyphenoloxidase deactivation kinetics during ohmic heating of grape juice. *Journal of Food Engineering*, 85, 410–417.
- Imai, T., Uemura, K., Ishida, N., Yoshizaki, S. and Noguchi. (1995). Ohmic heating of Japanese white raddish *Rhaphanus sativus* L. *International Journal of Food Science Technology*, 30, 46.
- Lima, M. and Sastry, S. (1999). The effects of ohmic heating frequency on hot-air drying rate and juice yield. *Journal of Food Engineering*, 41, 115–119.
- Lima, M. (2007). *Food Preservation Aspects of Ohmic Heating*. Handbook of Food Preservation, Second edition, London : CRC Press, 744 – 748.
- Lakkakula, N.R., Lima, M. and Walker, T. (2004). Rice bran stabilization and rice bran oil extraction using ohmic heating. *Bioresource Technology*, 92, 157–161.
- Mizrahi, S. (1996). Leaching of soluble solids during blanching of vegetables by ohmic heating. *Journal of Food Engineering*, 29, 153-166.
- Mizrahi, S., Kopelman, I.J. and Perlman, J. (1975). Blanching by electroconductive heating. *International Journal of Food Science Technology*, 10, 281.

- Maturin, L.J. and Peeler, J.T. (2001). *Aerobic Plate Count*. Bacteriological Analytical Manual (BAM)[online]. Available: <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/ucm063346.htm> [2009, May 29].
- Ozkan, N., Ho, I., and Farid, M. (2004). Combined ohmic and plate heating of hamburger patties : Quality of cooked patties. *Journal of Food Engineering*, 63, 141–145.
- Piette, G. and Brodeur, C. (2001). Ohmic cooking for meat products: the heat is on. *Le Monde Alimentaire*, 5, 22–24
- Rahman, M.S. (1999). Preserving Foods With Electricity : Ohmic Heating. *Handbook of food Preservation*. New York : Marcel Dekker, Inc., 526 – 529.
- Ramaswamy, H. and Marcort, M. (2006). Thermal Processing. *Food Processing : Principles and Application*. London : Taylor & Francis Group, 69 – 72.
- Ruan, R., Ye, X., Chen, P., Doona, C. and Taub, I. (2002). *Ohmic heating*. Nutrition Handbook for Food Processors.: Chapter 19. London : CRC Press.
- Rhodehamel, E.J. and Harmon, S.M. (2001). *Clostridium perfringens*. Bacteriological Analytical Manual (BAM) [online]. Available: <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/ucm070878.htm> [2009, May 29].
- Sarang, S., Sastry, S.K. and Knipe, L. (2008). Electrical conductivity of fruits and meats during ohmic heating. *Journal of Food Engineering*, 87, 351–356.
- Sastry, S.K. (1994). Ohmic heating, Minimal processing of foods and Process Optimization : An Interface. London : CRC Press, 17.
- Schreier, P.J.R., Reid, D.G. and Fryer, P.J. (1993). Enhanced diffusion during electrical heating of food. *International Journal of Food Science Technology*, 28, 249.
- Sensoy, I. and Sastry, S. (2004). Ohmic blanching of mushrooms. *Journal of Food Process Engineering*, 27, 1–15.
- Shirsat, N., Lyng, J.G., Brunton, N.P. and McKenna, B. (2004). Ohmic processing : Electrical conductivities of pork cuts. *Meat Science*, 67, 507–514.

- Tournas, V., Stack, M.E., Mislivec, P.B. Koch, H.A. and Bandler, R. (2001). *Yeasts Molds and Mycotoxins*. Bacteriological Analytical Manual (BAM) [online]. Available : <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/ucm070878.htm> [2009, May 29].
- Vicente, A.A., Castro, I. and Teixeira, J.A. (2006). Ohmic Heating for Food Processing. *Thermal Food Processing : New Technologies and Quality Issues*. London : Taylor & Francis Group, 426 - 458.
- Wang, W. and Sastry, S. (2000). Effects of thermal and electrothermal pretreatments on hot air drying rate of vegetable tissue. *Journal of Food Process Engineering*, 23(4), 299–319.
- Wang, W. and Sastry, S. (2002). Effects of moderate electrothermal treatments on juice yield from cellular tissue. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 3, 371–377.
- Wang, W. and Chu, C. (2003). Study of vacuum evaporation by using ohmic heating. Abstract No. 92B-59. 1999 IFT Annual Meeting. Chicago. IL. July 12–16.
- Yongsawatdigul, J., Park, J.W., Kolbe, E., Dagga, Y.A. and Morrissey, M.T. (1995). Ohmic heating maximizes gel functionality of Pacific whiting surimi. *Journal of Food Science*, 60, 10.
- Zainol, M.K., Abd-Hamid, A., Yusof, S., and Muse, R. (2003). Antioxidative activity and total phenolic compounds of leaf, root and petiole of four accessions of *Centella asiatica* (L.) urban. *Food Chemistry*, 81, 575-581.
- Zhong, T. and Lima, M. (2003). The effect of ohmic heating on vacuum drying rate of sweet potato tissue. *Bioresource Technology*, 87, 215–220.