

บรรณานุกรม

## บรรณานุกรม

- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2550. "มหัศจรรย์ผลไม้ไทย," [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :  
<http://www.moac.go.th/builder/fruit/index.php?page=463&clicksub=463>
- งานยาเสพติดและสุขภาพจิต. 2550. "สธ.ยัน'แก้วมังกร'กินได้ไม่เป็นมะเร็ง," [ออนไลน์].  
เข้าถึงได้จาก : [http://www.narcotic.lo.moph.go.th/index.php?option=com\\_mamboboard  
&Itemid=3&func=view&view=threaded&id=87&catid=2](http://www.narcotic.lo.moph.go.th/index.php?option=com_mamboboard&Itemid=3&func=view&view=threaded&id=87&catid=2)
- "ซาลาเปาทับทึบ 7 สี สายรุ้ง," เทคโนโลยีชาวบ้าน. 18(382) : 17-18 ; พฤษภาคม, 2549.
- ทองสุข พลละมา. 2546. เอกสารประกอบการสอนรายวิชาปฏิบัติการชีวเคมี 1. มหาสารคาม :  
โปรแกรมวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏมหาสารคาม.
- ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน. 2542. เรียนรู้การทำไวน์ผลไม้ด้วยตนเอง. ลำปาง : ศิลปการพิมพ์.
- ปราณี อานเปื้อง. 2547. หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์  
แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- "ผลวิจัยชี้ไวน์ยืดอายุผู้ดื่ม," ไทยรัฐ. 3 มีนาคม 2550. หน้า 32.
- ผู้จัดการออนไลน์. 2548. "เปลือกผลไม้เหลือทิ้ง อารูที่ใช่สยบความแก่," [ออนไลน์]. เข้าถึง  
ได้จาก : <http://www.manager.co.th/Science/ViewNews.aspx?NewsID=9480000150198>
- มยุรกาญจน์ เดชกฤษกร. 2549. "ผลการสกัดจากพืชสมุนไพรไทยต่อการยับยั้งการเจริญของ  
*Saccharomyces cerevisiae*," วารสารอาหาร. 36(3) : 222-226 ; กรกฎาคม-กันยายน.
- ไมตรี สุทธิจิตต์ และคณะ. 2543. ความสามารถของสารสำคัญในการต่อต้านสมุนไพร.  
เชียงใหม่ : คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- โรงพยาบาลวังโป่ง. 2550. "คุณค่าจากสับปะรด," [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :  
<http://hospital.moph.go.th/wangpong/ph5.htm>
- ศุภชัย สมบัติโต. ม.ป.ป. คู่มือการสอนวิชา ทช 341 จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม.  
มหาสารคาม : คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดนครราชสีมา (พืชสวน). 2550. "การปลูกแก้ว  
มังกร," [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://aopdh06.doae.go.th/dagonfood5.htm>
- สารานุกรมกับสมุนไพรไทย. 2550. "มังกร," [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :  
<http://www.samunpai.com/samunpai/show.php?cat=1&id=108>
- สิริพันธุ์ จุรงค์กะ. 21541. โภชนศาสตร์เบื้องต้น. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สามารถ พรหมศิริ. 2533. การทำไวน์. กรุงเทพฯ : โครงการหนังสือเกษตรชุมชน.
- สุภาพ อัจฉริยศรีพงษ์ศ์ และไพพรรณ บุตกะ. ม.ป.ป. การพัฒนาอาชีพชุมชนด้านการผลิตเมรัย.  
กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.

- เอมอร วสันตวิสุทธิ. 2538. อนุมูลอิสระ (Free radical) โภชนาการและการส่งเสริมสุขภาพ.  
กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- อำพรพรณ ชัยกุลเสวีวัฒน์ และปิยมาศ วงษ์ประยูร. 2549 “การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ไวน์  
มะม่วง,” วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม. 2(1) : 28-35 ; พฤษภาคม.
- ฮอลิเดย์ปาร์ตรีสอร์ทเขาใหญ่. 2550. “แก้วมังกร,” 2550 : [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :  
<http://www.centerresort.com/index.php?lay=show&ac=article&Id=329687>
- Beecher, G.R. and others. 2003. “Flavonoids in Food,” Antioxidant Food Supplement in  
Human Health, USA : Academic Press. 269-281.
- Erasto, P. and others. 2004. “Antimicrobial and Antioxidant Flavonoids from the Root  
Wood of *Bolusathus specius.*,” Phytochemistry. 65 : 875-880 ; February.
- Fernandez-Pachon, M.S and others. 2006. “Determination of the Phenolic Composition of  
Sherry and Table White Wines by Liquid chromatography and Their Relation  
Antioxidant Activity,” Anlytica Chimica Acta. 563(1-2) : 101-108 ; March.
- Gordon, .M.H.. 1990. “The Mechanism of Antioxidant Action in Vitro,” In B.J.F.  
Hudson (ed). Food Antioxidant. 1-18.
- Lachman, J., M. Sulc and M. Schilla. 2007. “Comparison of the Total Antioxidant  
Status of Bohemian Wine During the Wine-Making Process,” Food Chemistry.  
103(3) : 802-807.
- NaiK, G.H. and others. 2003. “Comparative Antioxidant Activity of Individual Herbal  
Components Used in Ayuverdic Medicine,” Phytochemistry. 63 : 97-104.
- Punchard, N.A. and F.J. Kelly. 1996. Oxidants, Antioxidant, and Free Radicals.  
Washington. DC. : Taylor and Francis.
- Rice-Evans, C. 1999. “Screening of Phenolics and Flavonoids for Antioxidant Activity,”  
Antioxidant Food Supplements in Human Health. 239-253.
- Vasanthha Rupasinghe, H.P. and S. Clegg. 2007. “Total Antioxidant Capacity, Total  
Phenolic Content, Mineral Elements, and Histamine concentrations in Wine of  
Different Fruit Sources,” Journal of Food Composition and Analysis. 20(2) : 133-  
137 ; March.