

## บรรณานุกรม

นิตยสาร KU e-Magazine Online. 2550. “น้ำดอกอัญชัน,” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

<http://www.ku.ac.th/e-magazine/may49/know/flower.htm>

พรพรรณ พัวไพบูลย์. 2549. การศึกษาปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระในใบหินที่ผลิตจากเปลือกและแกนผลไม้. มหาสารคาม : สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.  
ภญ.ดร.จ.ไตรพิทัย หวังสินทวีกุล. 2545. สีจากดอกอัญชัน. ภาควิชาเภสัชเวทและเภสัชพฤกษศาสตร์ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

<http://pcog.pharmacy.psu.ac.th/thi/Article/Article2545.asp>

โรงพยาบาลกรุงเทพ. 2550. “ถุงค่าดอกอัญชัน,” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

[http://www.rayonghospital.com/menu1.php?id=152&sub\\_id=153&status=add](http://www.rayonghospital.com/menu1.php?id=152&sub_id=153&status=add)

มนธิดา กาวิชัย. 2549. การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ อ.สันติราย จ.เชียงใหม่ [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://coursewares.mju.ac.th/ft461/index/lesson124.htm>  
ไมตรี สุทธิจิตต์ และคณะ. 2543. ความสามารถของสารระสำคัญในการต่อต้านสมุนไพร.  
เชียงใหม่ : คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศศิน แสงทองดีและคณะ. 2549. การวิจัยและพัฒนาสารสกัดจากดอกอัญชันเพื่อทำเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับผู้ป่วยด้วยตา. กรุงเทพ : คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยคริสต์กิรินทร์วิโรฒ  
ศาลา คุปตภาร. 2542. จุลทรรศน์วิทยาทางอาหาร. สงขลา ; คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
สถาบันราชภัฏสงขลา  
เอมอร วสันติวิสุทธ. 2538. อนุมูลอิสระ (Free radical) โภชนาการและการส่งเสริมสุขภาพ.  
กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.

Mohamed KS, Ohtani K, Kasai R, Yamasaki K 1994. Dolabellane diterpene glucosides from

*Chrozophora obliqua*. *Phytochemistry* 37: 495-500.

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.