

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กระทรวงสาธารณสุข. (2559). กลุ่มโรค NCDs. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.thaihealth.or.th/microsite /categories/5/ncds/2/173/176-กลุ่มโรค+NCDs.html>, (19 สิงหาคม 2560).
- กระทรวงสาธารณสุข. (2559). รายงานประจำปี 2558. กรุงเทพฯ : กรมควบคุมโรค.
- จักรพันธ์ เนรังซี. (2558). ผักเชียงดา พืชสมุนไพรที่ไม่ธรรมดา. *R&B Newsletter*, 22(4), 12-14.
- เจนจิรา จิรัมย์ และประสงค์ สีหานาม. (2554). *อนุมูลอิสระและสารต้านอนุมูลอิสระ*. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสนา พิทักษ์ พุทธวรชัย นภา ชันสุภา ปริญญาวัต ศรีตันทิพย์ วิritti อาพันธ์ และ พยงค์ศักดิ์ มะโนชัย. (2554). การพัฒนาคุณภาพผักเชียงดา (*Gymnema inodorum* (Lour.) Decne.) เพื่อการผลิตในระดับอุตสาหกรรม. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา.
- นันท์ชนก นันทะไชย อินทิตรา ลิจันทรพร และปาลิดา ตั้งอนุรัตน์. (2556). *ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของชาชงจากเปลือกส้มโอ*. ปทุมธานี : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิตา รัตนานพนธ์. (2559). การทำแห้ง. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0277/dehydration-การทำแห้ง>. (26 ธันวาคม 2559).
- สารานุกรมเสรี. (2559). ชา. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <https://th.wikipedia.org/wiki/ชา> (5 มิถุนายน 2559).
- สุภวรรณ ฐิระวณิชย์กุล สลิลลา ชาญเขียว และยุทธนา ฐิระวณิชย์กุล. (2013). การอบแห้งใบบวบก เพื่อผลิตใบบวบกแห้งขงดื่มด้วยการแผ่รังสีอินฟราเรด: จลนพลศาสตร์ ความชื้นเปลี่ยนแปลง และคุณภาพ. *KKU Res. J.* 18(2) : 311-324.
- อำไพศักดิ์ ทีบุญมา และศักดิ์ชัย จงจำ. (2552). การอบแห้งขิงด้วยเทคนิคสูญญากาศร่วมกับอินฟราเรด. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com/infrared-drier> (26 ธันวาคม 2559)
- MedThai. (2557). 33 สรรพคุณประโยชน์ของผักเชียงดา ! (ผักจินดา). [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <https://medthai.com/ผักเชียงดา> (2 สิงหาคม 2560).

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- AOAC. (2002). *Official methods of analysis of AOAC International*. Maryland : Gaithersburg.
- Arabshahi, D. S, and Urooj, A. (2007). Antioxidant properties of various solvent extracts of mulberry (*Morus indica* L.) leaves. *Food Chem.* 102 : 1233-1240.
- Akoh, C, and Min, D.B. (2008). Food lipids : Chemistry, nutrition and biotechnology

- 4th Edition. New York : CRC Press.
- Asgard, R., Rytter, E., Basu, S., Abramsson-Zetterberg, L., Moller, L., and Vessby, B. (2007). High intake of fruit and vegetables is related to low oxidative stress and inflammation in a group of patients with type 2 diabetes. *Scand J Food Nutr.* 51(1) : 49-58.
- Balentine, D. A., Wiseman, S. A., and Bouwens, L. C. M. (1997). The chemistry of tea flavonoids. *CRC Reviews in Food Sciences and Nutrition.* 37 : 693–704.
- Benzie, I.F.F, and Strain, J.J. (1996). The Ferric reducing ability of plasma (FRAP) as a measure of antioxidant power : the FRAP assay. *Anal Biochem.* 239 : 6-70.
- Borek, C. (2004). Dietary antioxidants and human cancer, *Integr Canc Ther.* 3(4) : 41-333.
- Boyce, M.C. (1999). Simultaneous determination of antioxidants, preservatives and sweeteners permitted as additives in food by mixed micellar electrokinetic chromatography. *J Chrom.* 847(1-2) : 369-375.
- Bureau, G., Longpre, F, and Martinoli, M.G. (2008). Resveratrol and quercetin, two natural polyphenols, reduce apoptotic neuronal cell death induced by neuroinflammation. *J Neurosci Res.* 86 : 403-410.
- Cabrera, C., Artacho, R, and Gimenez, R. (2006). Beneficial effects of green tea-a review. *J Am Coll Nutr.* 25(2) : 79–99.
- Chhajer, B. (2006). *Antioxidants : the wonder food.* New Delhi : Fusion Books.
- Croce, C.M. (2008). Oncogenes and cancer. *New Engl J Med.* 358(5) : 502-511.
- Cushnie, T.P.T, and Lamb, A.J. (2005). Antimicrobial activity of flavonoids. *Int J Antimicrob Agents.* 26 : 343-356.
- Czernichow, S., Vergnaud, A.C., Galan, P., Arnaud, J., Favier, A, and Faure, H. (2009). Effects of long-term antioxidant supplementation and association of serum antioxidant concentrations with risk of metabolic syndrome in adults. *Am J Clin Nut.* 90 : 329-335.
- Dauchet, L., Amouyel, P., Hercberg, S, and Dallongeville, J. (2006). Fruit and vegetable consumption and risk of coronary heart disease: a meta-analysis of cohort studies. *J Nutr.* 136 : 2588-2593.
- De Whalley, C., Rankin, S.M., Houct, J.R.S., Jessup, W, and Leake, D.S. (1990). Flavonoids inhibit the oxidative modification of low-density lipoproteins by macrophages. *Biochem Pharmacol.* 39 : 1743-1750.
- Duarte, L.V., Krautter, M, and Soares, A.F. (2001). Bioconstruções à spongiaires siliceux dans le Lias terminal du Bassin lusitanien (Portugal): stratigraphie,

- sédimentologie et signification paléogéographique. *Bull Soc Geol Fr.* 172(5) : 637-646.
- Elias, R.J., Kellerby, S.S, and Decker, E.A. (2008). Antioxidant activity of proteins and peptides. *Crit Rev Food Sci Nutr.* 48 : 430-441.
- Fang, Y., Yang, S, and Wu, G. (2002). Free radicals antioxidants and nutrition. *Nutritio.* 18(10) : 872-879.
- Fukino, Y., Ikeda, A., Maruyama, K., Aoki, N., Okubo, T, and Iso, H. (2008). Randomized controlled trial for an effect of green tea-extract powder supplementation on glucose abnormalities. *Eur J Clin Nutr.* 62(8) : 953-960.
- Guo, Q., Zhao, B., Li, M., Shen, S, and Xin, W. (1996). Studies on protective mechanisms of four components of green tea polyphenols against lipid peroxidation in synaptosomes. *Biophys Biochim Acta-Lipid Metab.* 1304(3) : 210-222.
- Ghiselli, A., Serafini, M., Maiani, G., Azzini, E, and Ferro-Luzzi, A. (1995). A fluorescence-based method for measuring total plasma antioxidant capability. *Free Radic Biol Med.* 18 : 29-36.
- Hennekens, C.H., Buring, J.E., Manson, J.E., Stampfer, M., Rosner, B, and Cook, N.R. (1996). Lack of effect of long-term supplementation with beta carotene on the incidence of malignant neoplasms and cardiovascular disease. *New Engl J Med.* 334 : 1145-1149.
- Hongkai, Z., Yang, Y., Huafeng, H, and Chunwang, D. (2017). Evaluation of green tea sensory quality via process characteristics and image information. *Food Bioprod Process.* 102 : 116-122.
- Huang, D., O.u, B, and Prior, R.L. (2005). The chemistry behind antioxidant capacity assays. *J Agr Food Chem.* 53 : 1841-1856.
- Jin, L., Li, X.B., Tian, D.Q., Fang, X.P., Yu, Y.M., Zhu, H.Q., Ge, Y.Y., Ma, G.Y., Wang, W.Y., Xiao, W.F, and Li, M. (2016). Antioxidant properties and color parameters of herbal teas in China. *Ind Crops Prod.* 87 : 198-209.
- Kaysube, T., Imawawaka, N., Kawano, Y., Yamazaki, Y., Shiwaku, K, and Yamane, Y. (2006). Antioxidant flavonol glycosides in mulberry (*M. alba L.*) leaves isolated based on LDL antioxidant activity. *Food Chem.* 97 : 25-31.
- Kim, S.Y., Gao, J.J., Lee, W.C., Ryu, K.S, and Kim, Y.C. (1999). Antioxidative flavonoids from the leaves of *Morus alba*. *Arch Pharm Res.* 1 : 81-85.
- Kraujalyte, V., Pelvan, E, and Alasalvar, C. (2016). Volatile compounds and sensory characteristics of various instant teas produced from black tea. *Food Chem.* 194 : 864-872.

- Kubola, J., and Siriamornpun, S. (2008). Phenolic contents and antioxidant activities of bitter gourd (*Momordica charantia* L.) leaf, stem and fruit fraction extracts in vitro. *Food Chem.* 110 : 881-890.
- Kumin, A., Huber, C., Rulicke, T., Wolf, E, and Werner, S. (2006). Peroxiredoxin 6 is a potent cytoprotective enzyme in the epidermis. *Am J Patho.* 169(4) : 1194-1205.
- Lakenbrink, C., Lapczynski, S., Maiwald, B, and Engelhart, U. H., (2000). Flavonoids and other polyphenols in consumer brews of tea and other caffeinated beverages. *J Agric Food Chem.* 48 : 2848–2852.
- Lee, B.L, and Ong, C.N. (2000). Comparative analysis of tea catechins and theaflavins by high performance liquid chromatography and capillary electrophoresis. *J Chrom.* 881(1-2) : 439-447.
- Liu, J.Y., Chen, X.X., Sydney, Tang, S.C.W., Lao, L.X., Sze, S.C.W., Lee, K.F, and Zhang, K.Y.B. (2015). Edible plants from traditional Chinese medicine is a promising alternative for the management of diabetic nephropathy. *J Funct Foods.* 14 : 12-22.
- Lou, M, and Robert, J. (2010). The story of tea: a cultural history and drinking guide. *Ten Speed Pr.* 23 : 215-254.
- Loypimai, P., Pasakul, T, and Mongkolthai, R. (2010). Comparisons of antioxidant activities and total phenolic content of fruit peels. *J Agric Sci.* 42 : 385-388.
- Miller, N.J., Diplock, A.T., Rice-Evans, C., Davies, M.J., Gopinathan, V, and Milner, A. (1993). A novel method for measuring antioxidant capacity and its application to monitoring the antioxidant status in premature neonates. *Clin Sci.* 84 : 407-412.
- Nenadis, N, and Tsimidou, M.Z. (2010). Assessing the activity of natural food antioxidants. In: Decker EA, Elias RJ, McClements DJ, editors. Oxidation in foods and beverages and antioxidant applications. Abington Cambridge (UK): Woodhead Publishing.
- Oh, J., Jo, H., Cho, A.R., Kim, S.J, and Han, J. (2013). Antioxidant and antimicrobial activities of various leafy herbal teas. *Food Control.* 31(2) : 403-409.
- Orsolich, N., Knezevic, A.H., Sver, L., Terzic, S, and Basic, I. (2004). Immunomodulatory and antimetastatic action of propolis and related polyphenolic compounds. *J Ethnopharmacol.* 94 : 307-315.
- Peterson, J., Dwyer, J., Bhagwat, S., Haytowitz, D., Holden, J., Eldridge, A.L., Beecher, G, and Aladesanmi, J. (2005). Major flavonoids in dry tea. *Food Comp Anal.* 18 : 487–501.

- Perez-Vizcaino, F., Bishop-Bailley, D., Lodi, F., Duarte, J., Cogolludo, A, and Moreno, L. (2006). The flavonoid quercetin induces apoptosis and inhibits JNK activation in intimal vascular smooth muscle cells. *Biochem Biophys Res Comm.* 346 : 919-925.
- Pokorny, J., Yanishlieva, N, and Gordon, M. (2008). *Antioxidant in food*. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Pokorny, J., Yanishlieva, N, and Gordon, M. (2008). *Antioxidants in food: practical applications*. Cambridge : Woodhead Publishing.
- Prior, R.L., Wu, X, and Schaich, K. (2005). Standardized methods for the determination of antioxidant capacity and phenolics in foods and dietary supplements. *J Agr Food Chem.* 53 : 290-302.
- Rajalakshmi, D., and Narasimhan, S. (1996). Food antioxidants: Sources and methods of evaluation. In: *Madhavi DL, Deshpande SS, Salunkhe DK, editors. Food antioxidants: technological, toxicological, and health perspectives*. New York : Marcel Dekker.
- Read, M.A. (1995). Flavonoids: naturally occurring anti-inflammatory agents. *Am J Pathol.* 147(2) : 235-237.
- Serio, K.J., Mao, J.T., Nie, W.X., Tsu, I.H., Jin, Y.S., Rao, J.Y., Lu, Q.Y., Zhang, Z. F, and Go, V.L. (2010). White tea extract induces apoptosis in non-small cell lung cancer cells: the role of peroxisome proliferator-activated receptor- γ and 15-lipoxygenases. *Cancer Prevention Research.* 3 : 1132–1140
- Simon, J.E., Chaeiwick, A.F, and Craker, L.E. (1984). *Herbs: An indexed bibliography 1971-1980, the scientific literature on selected herbs, aromatic and medicinal plants of temperate zone*. Hamden Archo Books.
- Schofield, P., Mbugua, D.M, and Pell, A.N. (2001). Analysis of condensed tannins: A review. *Anim Feed Sci Tech.* 91 : 21-40.
- Vaya, J, and Airanm, M. (2001). Nutritional antioxidants: mechanism of action, analysis of activities and medical applications. *Curr Med Chem-Imm Endoc and Metab Agents.* 1 : 99-117.
- WHO (World Health Organization). (2015). Global Health Observatory (GHO) data. [Online]. Available from : http://www.who.int/gho/ncd/mortality_morbidity. (8 August 2017).
- Wanyo, P., Siriamornpun, S., and Meeso, N. (2011). Improvement of quality and antioxidant properties of dried mulberry leaves with combined far-infrared radiation and air convection in Thai tea process. *Food Bioprod Process.* 89 : 22-30.

- Wanyo, P., Sirithon, S, and Naret, M. (2011). Improvement of quality and antioxidant properties of dried mulberry leaves with combined far-infrared radiation and air convection in Thai tea process. *Food Bioprod Process.* 89(1) : 22-30.
- Waters, D.J., Chiang, E.C, and Bostwick, D.G. (2008). The art of casting nets: Fishing for the prize of personalized cancer prevention. *Nutr Canc.* 60(1) : 1-6.
- Westerterp-Plantenga, M., Diepvens, K., Joosen, A., Bérubé-Parent, S, and Tremblay, A. (2006). Metabolic effects of spices, teas and caffeine. *Physiol Behav.* 89 : 85–91.
- Wildman, R.E.C. (2001). *Handbook of nutraceuticals and functional foods.* New York : CRC Press.
- Xiu-Qin, L., Chao, J., Yan-Yan, S., Min-Li, Y, and Xiao-Gang, C. (2009). Analysis of synthetic antioxidants and preservatives in edible vegetable oil by HPLC/TOF-MS. *Food Chem.*113 : 692-700.
- Zhang, B,H., Liu, F., Yao, C,B, and Wang, K,B. (2000). Recent progress in cotton biotechnology and genetic engineering in China. *Curr Sci.* 79 : 37-44.
- Zhou, K, and Yu, L. (2006). Total phenolic contents and antioxidant properties of commonly consumed vegetables grown in Colorado. *LWT.* 39 : 1155-1162.
- Zulueta, A., Esteve, M,J., Frasquet, I, and Frigola, A. (2007). VitaminC vitaminA phenolic compounds and total antioxidant capacity of new fruit juice and skim milk mixture beverages marketed in Spain. *Food Chem.* 103(4) : 1365-1374.