

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กุลยา จันทร์อรุณ. (2545). *กรรมวิธีการผลิตชาสมุนไพร*. พิษณุโลก : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม.
- เกรียงไกร ศิวเดชสกุล กำพล บุญธิ และชยานนท์ บุญชริกบุตร. (2554). *การพัฒนาตู้อบแห้งหญ้าหวานโดยใช้แหล่งความร้อนจากก๊าซหุงต้มหรือพลังงานแสงอาทิตย์*. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ภาควิชาพืชเชียงใหม่.
- เกรียงศักดิ์ นักผูก และชวนชื่น เตียววิไล. 2555. *การพัฒนาและประเมินผลตู้อบแห้งชาเขียวลมร้อน*. การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 13 4-5 เมษายน 2555 จังหวัดเชียงใหม่.
- เจนจิรา จิรัมย์ และประสงค์ สีหานาม. (2554). *อนุมูลอิสระและสารต้านอนุมูลอิสระ: แหล่งที่มาและกลไกการเกิดปฏิกิริยา*. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏกาฬสินธุ์*. 1(1) : 1-12.
- ฐานข้อมูลสมุนไพร. (2555). *สมุนไพรไทย*. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <https://www.samunpri.com/gallery/> (25 มีนาคม 2560).
- นิธิยา รัตนปนนท์. (2545). *เคมีอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นันท์ชนก นันทะไชย อินทิตรา ลีจันทร์พร และปาลิดา ตั้งอนุรัตน์. (2556). *ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของชาชงเปลือกส้มโอ*. คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- นฤฤทธิ์ วาดเขียน ญัฐรดา จำปามี วิภาวดี พันธุ์หนองหว่า และรัชิกา วัชรรัตน์. (2557). *ชาเขียวจากใบอ่อนข้าวหอมมะลิอินทรีย์*. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์. คณะเกษตรศาสตร์และเทคโนโลยี. สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร.
- ธนพล กิจพจน์ ญัฐมา เหล่ากุลติก บรรณนิสา ทิพย์วิชัย และนิรมล อุตมอ่าง. (2550). *ผลของการชงชาต่อคุณภาพของสีและการยอมรับของผู้บริโภคของชาเขียวและชาสมุนไพรเขียวกู่หลาน*. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์.
- บงกช บุปผา. (2553). *การปลูกและขยายพันธุ์ตะไคร้*. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา <https://th.wikipedia.org/wiki> (18 กรกฎาคม 2560).
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนปนนท์. (2559). *การทำแห้ง*. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0277/dehydration-การทำแห้ง>. (26 ธันวาคม 2559).
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และสาทิป รัตนภาสกร. (2555). *การพัฒนากระบวนการผลิตต้นแบบชาสมุนไพรคุณภาพสูง ในระดับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม*. ภาควิชาวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- พนิดา จำหมาย วรธรรณา รัตนวงศ์ สุธิดา แผงเขียน และสถาพร คำชมภู. (2555). *โครงการสำรวจพืชสมุนไพรในท้องถิ่น*. บึงกาฬ : โรงเรียนนาสวรรค์พิทยาคม.

- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน. (2557). *พฤติกรรมการณ์ที่ชาวเขียวพร้อมดื่ม*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เมตไทย. (2558). *สรรพคุณของตะไคร้*. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <https://medthai.com> (12 กรกฎาคม 2560).
- วิไล ไชยมาศ วุฒิเดช ศรีมงคล และอนุธิตา พายพันธ์. (2550). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรจาก ผักหวานบ้าน.. *การเกษตรราชภัฏ*. 6(2) : 30-38.
- วรรณิ ขวัญเกื้อ. (2551). พันธุ์ไม้ในท้องถิ่น. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : http://taqservices.net/wannee/subjectunit_stdtext.php?ksid=12 (12 กรกฎาคม 2560).
- สถาบันอาหาร. (2560). *ตลาดชาในประเทศไทย*. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://fic.nfi.or.th/MarketOverviewDomesticDetail.php?id=80> (19 สิงหาคม 2560).
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2558). *ชา*. กรุงเทพฯ : มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน.
- สุนันทา คะเนนอก. (2556). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเปลือกกล้วยน้ำหว่าเพื่อสุขภาพ*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.
- อำไพศักดิ์ ทีบุญญา และ ศักชัย จงจำ. (2552). *การอบแห้งซึ่งด้วยเทคนิคสูญญากาศร่วมกับอินฟราเรด*. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3006/infrared-drier>. (26 ธันวาคม 2559).
- อรพิน นิยมญาติ (2545). *ชาสมุนไพร*. เพชรบูรณ์ : มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.

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.
- 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.
- Borek, C. (2004). Dietary antioxidants and human cancer. *Integr Canc Ther*. 3(4), 41-333.
- 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.
- Bureau, G., Longpre, F., and Martinoli, MG. (2008). Resveratrol and quercetin, two natural polyphenols, reduce apoptotic neuronal cell death induced by neuroinflammation. *J Neurosci Res*, 86, 10-403.
- Cabrera, C., Artacho, R., and Gimenez, R. (2006). Beneficial effects of green tea-a review. *J Am Coll Nutr*, 25 (2) : 79 – 99.

- Cushnie, T.P.T., and Lamb, A.J. (2005). Antimicrobial activity of flavonoids. *Int J Antimicrob Agents*, 26 : 56-343.
- Chhajer, B. (2006). *Antioxidants : the wonder food*. New Delhi : Fusion Books.
- 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 : 50-1743.
- Elias, R.J., Kellerby, S.S., and Decker, E.A. (2008). Antioxidant activity of proteins and peptides. *Crit Rev Food Sci Nutr*, 48 : 41-430.
- Fang, Y., Yang, S., and Wu, G. (2002). Free radicals, antioxidants, and nutrition. *Nutrition*, 18(10) : 9-872.
- 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 : 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.
- Huang, D., Ou, B., and Prior, R.L. (2005). The chemistry behind antioxidant capacity assays. *J Agr Food Chem*, 53 : 56-1841.
- Katsube, T., Imawaka, 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.
- Loypimai, P., Moongngam, A. and Chottanom, P., (2009). Effects of Ohmic Heating on Lipase Activity, Bioactive Compounds and Antioxidant Activity of Rice Bran. *AJBAS*, 3(4) : 3642-3652.
- 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.
- Lou, M., and Robert, J. (2010). The story of tea: a cultural history and drinking guide. *Ten Speed Pr, 2007. Retrieved Oct. 23* : 215-254.
- 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 : 12-407.

- Nenadis, N., and Tsimidou, MZ. (2010). Assessing the activity of natural food antioxidants. Abington Cambridge : Woodhead Publishing.
- 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 : 919-25.
- Pokorny, J., Yanishlieva, N., and Gordon, M. (2008). Antioxidant in food. Cambridge : Woodhead Publishing.
- Prior, RL., 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 : 302-4290.
- Rajalakshmi, D., and Narasimhan, S. (1996). *Food antioxidants: technological, toxicological, and health perspectives*. New York: Marcel Dekker.
- Serio, K.J., Mao, J.T., Nie, W.X., Tsu, I.H., Jin, Y.S., Rao, J.Y., Lu, Q.Y., Simon, J.E., Chadiwick, 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, DM., and Pell, AN. (2001). Analysis of condensed tannins: A review. *Anim Feed Sci Tech*, 91 : 21-40.
- Singleton, V.L., R. Orthofer, R.M. Lamuela-Raventós, and P. Lester. (1999). Analysis of total phenols and other oxidation substrates and antioxidants by means of Folin-ciocalteu reagent. *Methods Enzymol*, 299: 152-178.
- Vaya, J., and Auiranm, M. (2001). Nutritional antioxidants: mechanism of action, analysis of activities and medical applications. *Curr Med Chem-Imm Endoc and Metab Agents*, 1 : 99 - 117.
- 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.

- 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.
- Zhou, K., and Yu, L. (2006). Total phenolic contents and antioxidant properties of commonly consumed vegetables grown in Colorado. *LWT*, 39 : 62-1155.
- Zulueta, A., Esteve, M.J., Frasquet, I., and Frigola, A. (2007). Vitamin C, vitamin A, phenolic compounds and total antioxidant capacity of new fruit juice and skim milk mixture beverages marketed in Spain. *Food Chem*, 103(4) : 74-1365.
- 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 Prev Res*, 3 : 1132 – 1140