

บรรณานุกรม

- กรมส่งเสริมการเกษตร. (ม.ป.ป.). **ผักพื้นบ้านในประเทศไทย**. [Online]. Available:
<http://singburi.doae.go.th/acri/index.htm>. [2555, มกราคม 15].
- กรมอนามัย. (2530). **ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม**. กรุงเทพฯ :
กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- กรรณริชา งามละม่อม. (2546). **การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในสารสกัดจากใบชาพลูและ
ใบย่านาง**. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์, สถาบันราชภัฏเพชรบุรีวิทยาการ
ในพระบรมชูปถัมภ์.
- กระบวนการดูแลสุขภาพ. (2551). [Online]. Available : www.agric-prod.mju.ac.th/web-veg/plantlist/pak.htm. [2557, กุมภาพันธ์ 20].
- ขวัญดาว แจ่มแจ้ง รัชนี นิชากร ไพโรจน์ เอกอุฬาร ปรัชญา ชะอุ่มผล บุญยกฤต รัตนพันธุ์ วชิระ สิงห์คง มณฑา
หมีไพรพฤษณ์ นพรัตน์ ไชยวิโน และกิตติศักดิ์ พะยะ. (2555). **รายงานการวิจัยเรื่องสารอาหารจากพืชผักพื้นบ้านตามวิธีเศรษฐกิจพอเพียงจังหวัดกำแพงเพชร**. มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร.
- จรรยา แสงอรุณ, ยุทธนา สมิตะสิริ และสุพัตร์ พ่วงบางโพ. (2544). **รายงานการวิจัยเรื่อง
การทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในกวาวเครือ**. สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้า
หลวง.
- จักรพงษ์ ไพบูลย์. (2554). **สารต้านอนุมูลอิสระ(antioxidant)**. [Online]. Available :
<http://www.thaiclinic.com/antioxidant.htm> มีลิขสิทธิ์ . [2557, มีนาคม 20].
- เจนจิรา จิรมย์ และประสงค์ สีหามาม. (2554). **อนุมูลอิสระและสารต้านอนุมูลอิสระ: แหล่งที่มาและกลไกการ
เกิดปฏิกิริยา**. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏกาฬสินธุ์, 1(1): 59-70.
- ชนิดา หันสวัสดิ์ และคณะ. (2548). **ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและการยอมรับทางประสาทสัมผัสของข้าว
หอมมะลิเสริมสมุนไพร**. วารสารอาหารและยา. 2548:28-36
- นิธิยา รัตนปนนท์ และ ดนัย บุญเกียรติ. (2548). **การปฏิบัติการภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้**.
กรุงเทพมหานคร: โอเดียนสโตร์.
- นันทน์ภัส เตมวงศ์. (2551). **ปริมาณรวมของสารต้านอนุมูลอิสระ สารประกอบฟีนอลิก และวิตามินซีในผัก
และสมุนไพร**. ก้าวทันโลกวิทยาศาสตร์. 8(1):41-48
- นันทนา ศรีพันธุ์. (2547). **รายงานการวิจัยเรื่อง การทดสอบฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของสารสกัด
จากผักในเขตเทศบาลเมืองนครปฐม**. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.

- ประดิษฐ์ ประดับศรี. (2549). การศึกษาหาสารต้านอนุมูลอิสระจากพืชสมุนไพรและผัก
พื้นบ้านโดยเทคนิค UV-VIS spectrophotometry. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เคมี)
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร.
- ปรีชาลักษณ์ โคหนองบัว. (2551). ผลของความหนักในการออกกำลังกายแบบแอโรบิกที่มีต่อระดับของสารต้าน
อนุมูลอิสระ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การกีฬา), บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พรทิพย์ วิรัชวงศ์. (ม.ป.ป.). อนุมูลอิสระ(Free Radicals)/สารต้านอนุมูลอิสระ(Antioxidations). [Online].
Available: <http://www.gpo.or.th/rdi/html/antioxidants.html>. [2555, พฤษภาคม 16].
- พิชญ์ อโหมสุทธิสกุล. (ม.ป.ป.). ผลของเวลาที่มีต่อการสกัดสารประกอบฟีนอลิกในใบตัว
ใบกระโดนบก และใบผักหวาน.[Online]. สืบค้น จาก:http://utcc2.utcc.ac.th/www/divisions/academicaffairs/journals/23rd/May_Aug/theme5th.htm. [2555, ตุลาคม 10].
- มณฑา หมีไพรพฤกษ์ ขวัญดาว แจ่มแจ้ง และ นพรัตน์ ไชยวโน. (2554). ศึกษาชนิดของพืชผักพื้นบ้าน จังหวัด
กำแพงเพชรที่เหมาะสมในการผลิตข้าวเสริมธาตุเหล็กและการนำไปบริโภค. สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร.
- วัฒนธรรมจังหวัดกำแพงเพชร, สำนักงาน. (ม.ป.ป.). ความเป็มาของจังหวัดกำแพงเพชร. [Online]. Available:
http://province.m-culture.go.th/kamphangphet/page/geo_kp.htm. [2555, เมษายน 5].
- วันเพ็ญ บุญสวัสดิ์. (2550). พืชผักผลไม้ที่มีคุณสมบัติในการต่อต้านหรือป้องกันการเกิดมะเร็ง. [Online].
Available: <http://www.redcross.or.th/>. [2557, กุมภาพันธ์ 2].
- วิจัยข้าวอุบลราชธานี,ศูนย์. (2554). ข้าวและประโยชน์จากเมล็ดข้าว. [Online]. Available: www.agricprod.mju.ac.th/web-veg/plantlist/pak.htm. [2557, กุมภาพันธ์ 1].
- วิจัยและพัฒนาข้าว,สำนัก กรมการข้าว. (ม.ป.ป.). วิทยาการก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว
[online]. สืบค้นจาก: <http://www.brrd.in.th/rkb2/postharvest/index.php-file=content.php&id=6.htm>. [2556, ตุลาคม 10].
- วิทยาศาสตร์ข้าว,ศูนย์. (2552). ข้าวต้านอนุมูลอิสระ: Riceberry. [Online]. Available: www.agricprod.mju.ac.th/web-veg/plantlist/pak.htm. [2557, กุมภาพันธ์ 2].
- สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์. (2540). ผักพื้นบ้าน: ความหมายและภูมิปัญญา
ของสามัญชนไทย. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพมหานคร : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกสถาบัน
การแพทย์แผนไทย.
- สุเชตร์ ศรีบุญเรือง. (2548). องค์ประกอบทางเคมีและการออกฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของน้ำมันหอมระเหยและ
สารสกัดจากใบหนาดใหญ่และใบสาบแร้งกา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัย
มหาสารคาม.

- สุภาพร พาเจริญ, กมลวรรณ แจ่มชัด, อนุวัตร แจ่มชัด และ พัชรี ตั้งตระกูล. (2552). สภาวะที่เหมาะสม สำหรับการสกัดสารสกัดจากเปลือกมะนาว และ อบเชย. **เรื่องเติมการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร**. กรุงเทพฯ : 416-422.
- สุธยา พิมพ์พิไล. (2551). **ข้าวกล้องไทยกับเทคโนโลยีการแปรรูป**. [Online]. Available: http://www.trf.or.th/index.php?option=com_content&view=article&id=1004:2013-12-07-02-48-44&catid=22&Itemid=217. [2557, กุมภาพันธ์ 2].
- อรดี วิชาสงศ์. (2547). การสกัดและทดสอบผลการเป็นสารต้านการออกซิเดชันในพืช **สมุนไพรบางชนิด**. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์ศึกษา) มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ.
- อาคม ปะหลามานิต. (2552) **วิจัยการใช้เทคนิคการอบแห้งแบบฟลูอิดซ์เบดเพื่อผลิตข้าวเคลือบสารต้านอนุมูลอิสระ**. วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
- อัญชนา เจนวิสุทธิ. (2544). การตรวจหาและป่งชี้ชนิดสารต้านอนุมูลอิสระจากผักพื้นบ้านและสมุนไพรไทย. สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อุบลลักษณ์ วงษ์ชื่น. (2547). การศึกษากระบวนการผลิตข้าวเสริมวิตามิน. วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ
- AOAC. (2000). **Official Methods of Analysis of AOAC International**. 17th ed., Maryland, USA.
- Furter, M.F., & Lauter, W.M. (1949). Firtifying grain products. **In U.S. Patent No. 2,475,133**.
- Huang, M-T., Ho, C-T. and Lee, C.Y. (1992). **ACS Symposium Series 507**. American Chemical Society, Washington, DC.
- Hudson, B. J. F. (1990). **Food antioxidants**. Elsevier science publisher Ltd. England.
- Joseph, D., Petsko, G.A., and Karplus, M. (1990). Anatomy of a conformational change: hinged "lid" motion of the triosephosphate isomerase loop. **Science** **249**, 1425-1428.
- Kasuga, A., Aoyagi, Y. and Sugahara, T. (1995). Antioxidant Activity of Fungus *Suillus bovinus* (L:Fr.) O. Kuntze. **J. Food Sci.** 60(5): 1113-1115, 1142.
- Miranda, S.M., Cintra, G.R., Barros, M.B.S. and Mancini-Filho, J. (1998). Antioxidant Activity of The Microalgae *Spirulina Maxima*. Braz. **J. Med Biol.** 31(8): 1075-1079.
- Paganga, G., Miller, N. and Rice- Evanc, C.A. (1999). The Polyphenolic Content of Fruits and Vegetables and Their Antioxidant Activities. What Does a-Serving Constitute?. **Free Radic Res.** 30(2): 153-162.

- Roberfroid, M. B. and Calderon, P. B. 1995. **Free radicals and oxidation phenomena in biological systems**. Marcel Dekker. Inc. New York., U.S.A.
- Skerget M, Kotnik P, Hadolin M, Hras AR, Simoncic M, Knez Z. (2005). Phenols, proanthocyanidins, flavones and flavonols in some plant materials and their antioxidant activities. **Food Chemistry**, 89(2), 191-198.
- Wang SY, Jiao H. (2000). Scavenging capacity of berry crops on superoxide radicals, hydrogen peroxide, hydroxyl radicals, and singlet oxygen. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 48, 5672-5676.
- Zielinski H., Kozłowska H. (2000) Antioxidant activity and total phenolics in selected cereal grains and their different morphological fractions. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 48:2008-2016

ภาคผนวก
ภาพกิจกรรม



