

## บรรณานุกรม

- กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2527). ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทย (*Nutrient composition table of Thai foods*). กรุงเทพฯ.
- กัญจน์ ศิลป์ประสิทธิ์. (2547). การโคลนและการแสดงออกของ *map30* จากมะระจีน *Momordica charantia* Linn. ใน *Escherichia coli*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาชีวเคมี, คณะวิทยาศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- คณะกรรมการกลุ่มผลิตชุดวิชาการถนอมและการแปรรูปอาหาร. (2539). การถนอมและการแปรรูปอาหาร หน่วยที่ 8-15. พิมพ์ครั้งที่ 1. นนทบุรี: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. เอกสารการสอนชุดวิชาการถนอมและการแปรรูปอาหาร.
- ชนาธิป ลอยกุลนันท์. (2541). การผลิตเครื่องดื่มเลียนแบบนมจากเมล็ดข้าวโพด. วันที่ค้นข้อมูล 27 มิถุนายน 2551. เข้าถึงได้จาก [http://www.nfi.or.th/stat/Abstract/rd\\_detail.asp?id=150](http://www.nfi.or.th/stat/Abstract/rd_detail.asp?id=150)
- ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. (2547). สารานุกรมผัก. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- ธวัช ภาวะเปราะ. (2543). มะระจีนและมะระจีนก. ชีวจิต, 2(33), 80-81.
- นวลศรี รังกริยะธรรม และอัญญา เจนวิถีสุข. (2545). แอนติออกซิเดนท์: สารต้านมะเร็งในผักสมุนไพรไทย. เชียงใหม่: นพบุรีการพิมพ์.
- นันทิยา ปุคละนันท์. (2544). การผลิตเครื่องดื่มจากเมล็ดข้าวโพดหวานเสริมโปรตีนถั่วเหลืองสกัด. ปัญหาพิเศษภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- นิตดา หงษ์วิวัฒน์, ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ และสุภาพรณ เข็มชัยภูมิ. (2548). ผัก 333 ชนิด คุณค่าอาหารและการกิน. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- นิธิยา รัตนापนนท์. (2545). เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์
- ประพันธ์ ปิ่นศิริโรคม และวันทนี ช้างน้อย. (2545). การเปรียบเทียบปริมาณสารประกอบโพลีฟีนอลทั้งหมด และศักยภาพการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชันของสารสกัดจากเมล็ดพืชตระกูลส้มสายพันธุ์ต่าง ๆ ที่ปลูกในประเทศไทย. อาหาร, 32(4), 300-307.
- ปัทมา สุนทรสารทูล. (2541). มะระจีนก. จุลสารข้อมูลสมุนไพร, 15(2), 6-10.
- พิชญ์อร ไหมสุทธิสกุล. (2548). การสกัดและการวิเคราะห์หาปริมาณสารประกอบฟีนอลิกในสมุนไพร และผักพื้นบ้านของไทยบางชนิด. วันที่ค้นข้อมูล 5 มกราคม 2510, เข้าถึงได้จาก <http://department.utcc.ac.th/research/dbresearch/2009-03-30-08-48-26/112-r2548/363-research4805004.html>.

ภัทรพร ตั้งสุขฤทัย. (2547). มะระจีนกับเบาหวาน. *หมออนามัย*, 13(6), 35-38.

ไมตรี สุทธจิตต์, อุดมกัญชา ขาลสุวรรณ, ศิริวรรณ สุทธจิตต์, ปกฤษฎาภรณ์ แก้วสุริยะ และภักดิ์สิริ สิ้นไชยกิจ. (2543). ความสามารถของสารสำคัญในการต่อต้านออกซิเดชันของสมุนไพรไทย. ใน *รายงานการวิจัยแพทย์แผนไทยฉบับสมบูรณ์* (หน้า 1-21). เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วัลลภ วีระรังสรรค์ และปราณีต โอปนะโสภิต. (2547). ภาพรวมของอนุมูลอิสระ และการทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในสารสกัดจากพืชในหลอดทดลอง. *SWUJ Pharm Sci*, 9(1), 73-79.

วิไล รังสาทอง. (2546). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร* (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: เท็กซ์ แอนด์เจอร์นัล พับลิเคชั่น.

วิวัฒน์ หวังเจริญ. (2545). บทบาทของสารประกอบฟีนอลต่อสุขภาพ. *อาหาร*, 32(4), 245-253.

วีณา เชิดบุญชาติ และวชิรพงศ์ หวลบุตตา. (2543). *ปลูกผักไทยได้ทั้งอาหารและยา*. กรุงเทพฯ: บ้านและสวน.

ศิวพร ศิวเวช. (2529). *วัตถุเจือปนอาหาร* (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน.

สุชาติภพ ภูมิประวดี. (2550). มะระต้นเบาหวาน. *หมอชาวบ้าน*, 28(336), 35-37.

อนุพงศ์ ศิริเมืองมูล, ฤดีวรรณ สุขใจ, นภาพร ศิริวัฒนาวงศ์ และวชิระ จิระรัตนรังษี. (2549). ผลของการแปรรูปโดยใช้ความร้อนต่อคุณสมบัติของสารต้านอนุมูลอิสระในน้ำมะเขีง. ใน *เอกสารการประชุมสัมมนาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตรครั้งที่ 8 วันที่ 14-17 มิถุนายน 2549*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อรสา สุริยาพันธ์. (ม.ป.ป.). *สารต้านอนุมูลในธรรมชาติที่ได้จากส่วนเหลือใช้และผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมเกษตร*. ชลบุรี: มหาวิทยาลัยบูรพา. เอกสารประกอบการสอนวิชา Waste Utilization by Microorganism.

อรุณี นักร้องนกุล. (2535). *การศึกษาสารที่เป็นองค์ประกอบของมะระจีนก*. ปัญหาพิเศษการศึกษาวิทยาศาสตร์บัณฑิต, สาขาเคมี, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เอกดนัย กอกิมพงษ์. (2549). Freeze Dryer เครื่องทำแห้งแบบเยือกแข็ง. *แล็บทูเดย์*, 5 (30). วันที่ค้นข้อมูล 11 กรกฎาคม 2550, เข้าถึงได้จาก [http://www.thaiscience.com/lab\\_vol/p30/freeze%20dryer.asp](http://www.thaiscience.com/lab_vol/p30/freeze%20dryer.asp).

โอภา วัชรคุปต์, ปรีชา บุญจุง, จันทนา บุญยะรัตน์ และมาลีรักษ์ อัดด์สินทอง. (2549). สารต้านอนุมูลอิสระ (Radical scavenging agents). กรุงเทพฯ: พี.เอส.พรินท์.

- Ambika, A., Singh, P.P., & Chauhan, S.M.S. (2009). Activity guided isolation of antioxidants from the leaves of *Ricinus communis* L. *Food Chemistry*, 114(3), 1069-1072.
- Amin, I., Norasaidah, Y., & Emmy Hainida, K.I. (2006). Antioxidant activity and phenolic content of raw and blanched *Amaranthus* species. *Food Chemistry*, 94, 47-52.
- AOAC. (1990). *Official method of analysis of the association of official analytical chemists* (15<sup>th</sup> ed.). Arlington Virginia.
- Beecher Gary, R. (1999). Flavonoids in foods. In Lester Packer, Midori Hiramatsu, & Toshikazu Yoshikawa (Eds.), *Antioxidant food supplement in human health* (pp. 269-281). California: Academic Press.
- Bourinbaiar, A.S., & Lee-Huang, S. (1995). Potentiation of anti-HIV activity of anti-inflammatory drugs, dexamethasone and indomethacin, by MAP30, the antiviral agent from bitter melon. *Biochemical and Biophysical Research Communication*, 208(2), 779-785.
- Budrat, P., & Shotipruk, A. (2008). Extraction of phenolic compounds from fruits of bitter melon (*Momordica charantia*) with subcritical water extraction and antioxidant activities of these extracts. *Chiang Mai Journal of food science*, 35(1), 123-130.
- Chuah, A.M., Lee, Y.-C., Yamaguchi, T., Takamura, H., Yin, L.-J., & Matoba, T. (2008). Effect of cooking on the antioxidant properties of coloured peppers. *Food Chemistry*, 111, 20-28.
- Chung, Y.-C., Chien, C.-T., Teng, K.-Y., & Chou, S.-T. (2006). Antioxidative and mutagenic properties of *Zanthoxylum ailanthoides* Sieb & Zucc. *Food chemistry*, 97, 418-425.
- Deepa, N., Kaur Charanjit, George Binoy, Singh Balraj, & Kapoor, H.C. (2005). Antioxidant constituents in some sweet pepper (*Capsicum annuum* L.) genotypes during maturity. *Swiss Society of Food Science and Technology*, 40(1), 121-129.
- Dewanto, V., Wu, X., Adom, K.K., & Liu, R.H. (2002). Thermal processing enhances the nutritional value of tomatoes by increasing total antioxidant activity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 3010-3014.
- Doğan, S., & Salman, Ü. (2007). Partial characterization of lettuce (*Lactuca sativa* L.) polyphenol oxidase. *Eur Food Res Technol*, 226, 93-103.
- Dorman, H.J.D., & Hiltunen, R. (2004). Fe (III) reductive and free radical-scavenging properties of summer savory (*Satureja hortensis* L.) extract and subfractions. *Food Chemistry*, 88, 193-199.

- Elbe, J.H.V., & Schwartz, S.J. (1996). Colorants. In Owen R. Fennema (Ed.), *Food Chemistry* (pp. 651-718). United States of America: Marcel Dekker.
- Fan, P., & Lou, H. (2004). Effects of polyphenols from grape seeds on oxidative damage to cellular DNA. *Molecular and Cellular Biochemistry*, 267(1-2), 67-74.
- Fouad Tamer, M.D. (2005). *Free radicals, types, sources and damaging reactions*; *Types of free radicals in the human body*. Retrieved July 11, 2006, from <http://www.thedoctorslounge.net/medlounge/articles/freeradicals/freeradicals3.htm>.
- Friedman, M. (1997). Chemistry, biochemistry, and dietary role of potato polyphenols a review. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 45, 1523-1540.
- Fu, H-Y. (2004). Free radical scavenging and leukemia cell growth inhibitory properties of onion powders treated by different heating processes. *Journal of food science*, 69(1), SNQ 50-SNQ 54.
- Gliszczynska-Swigto, A., Ciska, E., Pawlak-Lemańska, K., Chmielewski, J., Borkowski, T., & Tyrakowska, B. (2006). Changes in the content of health-promoting compounds and antioxidant activity of broccoli after domestic processing. *Food Additives and Contaminants*, 23(11), 1088-1098.
- Horax, R., Hettiarachchy, N., & Islam, S. (2005). Total phenolic contents and phenolic acid constituents in 4 varieties of bitter melons (*Momordica charantia*) and antioxidant activities of their extracts. *Journal of Food Science*, 70(4), C275-C280.
- Hounsome, N., Hounsome, B., Tomos, D., & Edwards-Jones, G. (2008). Plant metabolites and nutritional quality of vegetables. *Journal of Food Science*, 73(4), R48-R65.
- Hsu, T.-Y., Sheu, S.-C., Liaw, E.-T., Wang, T.-C., & Lin, C.-C. (2005). Anti-oxidant activity and effect of *Pinus morrisonicola* Hay. on the survival of leukemia cell line U937. *Phytomedicine*, 12, 663-669.
- Huang, M.-T., Smart, R.C., Wong, C.-Q., & Conney, A.H. (1988). Inhibitory effect of curcumin, chlorogenic acid, caffeic acid, and ferulic acid on tumor promotion in mouse skin by 12-O-tetradecanoylphorbol-13-acetate. *Cancer Research*, 48, 5941-5946.
- Jiang, Y., Kusama, K., Satoh, K., Takayama, E., Watanabe, S., & Sakagami, H. (2000). Induction of cytotoxicity by chlorogenic acid in human oral tumor cell lines. *Phytomedicine*, 7(6), 483-491.

- Kawada, M., Ohno, Y., Ri, Y., Ikoma, T., Yuugetu, H., Asai, T., Watanabe, M., Yasuda, N., Akao, S., Takemura, G., Minatoguchi, S., Gotoh, K., Fujiwara, H., & Fukuda, K. (2001). Anti-tumor effect of gallic acid on LL-2 lung cancer cells transplanted in mice. *Anticancer Drugs*, 12(10), 847-852.
- Keey, R.B. (1997). The industrial drying of foods: An overview. In Christopher G.J. Baker (Ed.), *Industrial drying of foods* (p. 1-6). England: St Edmundsbury Press.
- Kim, Y-C., Jun, M., JeongW-S., & Chung, S-K. (2005). Antioxidant properties of flavone c-glycosides from *Atractylodes japonica* leaves in human low-density lipoprotein oxidation. *Journal of Food Science*, 70(9), S575-S580.
- Kubola, J., & Siriamornpun, S. (2008). Phenolic contents and antioxidant activities of bitter gourd (*Momordica charantia* L.) leaf stem and fruit fraction extracts in vitro. *Food Chemistry*, 110(4), 881-890.
- Kumaran, A., & Karunakaran, R. J. (2006). Antioxidant and free radical scavenging activity of an aqueous extract of *Coleus aromaticus*. *Journal of Food Chemistry*, 97, 109-114.
- Larson, J.R., Tingstad, J.E., & Swadesh, J.K. (2001). Introduction. In Joel K. Swadesh (Ed.), *HPLC Practical and Industrial Applications* (2<sup>nd</sup> ed.) (pp. 2-71). United States of America: CRC Press.
- Lee, K.W., Hur, H.J., Lee, H.J., & Lee, C.Y. (2005). Antiproliferative effects of dietary phenolic substances and hydrogen peroxide. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53, 1990-1995.
- Lec-Huang, S., Huang, P.L., Chen, H-C., Huang, P.L., Bourinbaier, A., Huang, H.I., & Kung, H-F. (1995). Anti-HIV and anti-tumor activities of recombinant MAP30 from bitter melon. *Gene*, 161(2), 151-156.
- Leung, S.O., Yeung, H.W., & Leung, K.N. (1987). The immunosuppressive activities of two abortifacient proteins isolated from the seeds of bitter melon (*Momordica charantia*). *Immunopharmacology*, 13(3), 159-171.
- Li, Y., Guo, C., Yang, J., Wei, J., Xu, J., & Cheng, S. (2006). Evaluation of antioxidant properties of pomegranate peel extract in comparison with pomegranate pulp extract. *Journal of Food Chemistry*, 96, 254-260.

- Lin, S.-D., Liu, E.-H., & Mau, J.-L. (2008). Effect of different brewing methods on antioxidant properties of steaming green tea. *LWT-Food Science and Technology, In Press*, 1-8.
- Navarro, J.M., Flores Pilar, Garrido Consuelo, & Martinez Vicente. (2006). Changes in the contents of antioxidant compounds in pepper fruits at different ripening stages, as affected by salinity. *Food Chemistry*, 96, 66-73.
- Oboh, G. (2005). Effect of blanching on the antioxidant properties of some tropical green leafy vegetables. *LWT-Food Science and Technology*, 38(5), 513-517.
- Pongnikorn, S., Fongmoon, D., Kasinrer, W., & Limtrakul, P.N. (2003). Effect of bitter melon (*Momordica charantia* Linn.) on level and function of natural killer cells in cervical cancer patients with radiotherapy. *J Med Assoc Thai*, 86(1), 61-68.
- Re, R., Pellegrini, N., Proteggente, A., Pannala, A., Yung, M., & Rice-Evans, C. (1999). Antioxidant activity applying an improved ABTS radical cation decolorization assay. *Free Rad Biol Med*, 26(9-10), 1231-1237.
- Rice-Evans, C. (1999). Screening of phenolics and flavonoids for antioxidant activity. In Lester Packer, Midori Hiramatsu, & Toshikazu Yoshikawa (Eds.), *Antioxidant food supplements in human health* (pp. 239-253). California: Academic Press.
- Robinson, R.W., & Decker-Walters, D.S. (1997). Cucurbits. In Juies Janick, & Robert E. Paull (Eds.), *The Encyclopedia of Fruit & Nuts*. (pp. 305-307). Cambridge: CABI.
- Sánchez-Moreno, C. (2002). Review: Methods used to evaluate the free radical scavenging activity in foods and biological systems. *Food Science and Technology International*, 8(3), 121-137.
- Saura-Calixto, F., & Goñi, I. (2006). Antioxidant capacity of the Spanish Mediterranean diet. *Food Chemistry*, 94, 442-447.
- Scartezzini, P., & Speroni, E. (2000). Review on some plants of Indian traditional medicine with antioxidant activity. *Journal of ethnopharmacology*, 71, 23-43.
- Shahidi, F. (1997). Natural antioxidants: An overview. In Nakatani, N. (Ed.), *Natural antioxidants; Chemistry, health effects, and application* (pp. 1-11). Canada: Newfoundland.

- Sun, T., Tang, J., & Powers, J.R. (2007). Antioxidant activity and quality of asparagus affected by microwave-circulated water combination and conventional sterilization. *Food Chemistry*, 100, 813–819.
- Wachtel-Galor, S., Wong, K.W., & Benzie, I.F.F. (2008). The effect of cooking on *Brassica* vegetables. *Food Chemistry*, 110(3), 706–710.
- Wang, J., & Mazza, G. (2002). Inhibitory effects of anthocyanins and other phenolic compounds on nitric oxide production in LPS/IFN- $\gamma$  -activated RAW 264.7 macrophages. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 850–857.
- Wu, S.-J., & Ng, L.T. (2008). Antioxidant and free radical scavenging activities of wild bitter melon (*Momordica charantia* Linn. var. *abbreviate* Ser.) in Taiwan. *LWT-Food Science and Technology*, 41, 323–330.
- Zhu, Z.J., Zhong, Z.C., Luo, Z.Y., & Xiao, Z.Y. (1990). Studies on the active constituents of *Momordica charantia* L. *Yao hsueh hsueh pao*, 25(12), 898–903.