

บรรณานุกรม

- กัญจน์ ศิลป์ประสิทธิ์. (2547). การโคลนและการแสดงออกของ *map30* จากมะระขี้นก *Momordica charantia* Linn. ใน *Escherichia coli*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาชีวเคมี, คณะวิทยาศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. (2547). สารานุกรมผัก. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- ธวัช ลวะเปารยะ. (2543). มะระจีนและมะระขี้นก. *ชีวจิต*, 2(33), 80-81.
- นวลศรี รักอริยะธรรม และ อัญชญา เจนวิถีสุข. (2545). แอนติออกซิเดนท์; สารต้านมะเร็งในผัก-สมุนไพรไทย (พิมพ์ครั้งที่ 1). เชียงใหม่: นพบุรีการพิมพ์.
- นิตดา หงษ์วิวัฒน์, ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ และสุภาพรรณ เขียมชัยภูมิ. (2548). ผัก 333 ชนิด คุณค่าอาหารและการกิน. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- ประพันธ์ ปันศิริโรคม และวันทนีย์ ช้างน้อย. (2545). การเปรียบเทียบปริมาณสารประกอบฟีนอลทั้งหมด และศักยภาพการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชันของสารสกัดจากเมล็ดพืชตระกูลส้มสายพันธุ์ต่างๆที่ปลูกในประเทศไทย. *อาหาร*, 32(4), 300-307.
- ปัทมา สุนทรสารทูล. (2541). มะระขี้นก. *อุตสาหกรรมสมุนไพร*, 15(2), 6-10.
- ภัทรพร ตั้งสุขฤทัย. (2547). มะระขี้นกกับเบาหวาน. *หมอออนไลน์*, 13(6), 35-38.
- ไมตรี สุทธจิตต์, อุดมกัญช์ ขาสสุวรรณ, ศิริวรรณ สุทธจิตต์, ปกฤษฎาพงศ์ แก้วสุริยะ และภัทสิริสิน ไชยกิจ. (2543). ความสามารถของสารสำคัญในการต่อต้านออกซิเดชันของสมุนไพรไทย ใน *รายงานการวิจัยแพทย์แผนไทยฉบับสมบูรณ์* (หน้า 1-21). เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วัลลภ วิษะรังสรรค์ และ ปราณิต โอปณะโสภิต. (2547). ภาพรวมของอนุมูลอิสระและการทดสอบฤทธิ์ด้านอนุมูลอิสระในสารสกัดจากพืชในหลอดทดลอง. *SWU J Pharm Sci*, 9(1), 73-79.
- วิวัฒน์ หวังเจริญ. (2545). บทบาทของสารประกอบฟีนอลต่อสุขภาพ. *อาหาร*, 32(4), 245-253.
- วิมา เชิดบุญชาติ และวชิรพงศ์ หวลบุตตา. (2543). *ปลูกผักไทยได้ทั้งอาหารและยา*. กรุงเทพฯ: บ้านและสวน.
- สุธาทิพ ภมรประวัติ. (2550). มะระด้านเบาหวาน. *หมอชาวบ้าน*, 28(336), 35-37.
- อรสา สุริยาพันธ์. (ม.ป.ป.). *สารต้านอนุมูลในธรรมชาติที่ได้จากส่วนเหลือใช้และผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมเกษตร*. ชลบุรี: มหาวิทยาลัยบูรพา. เอกสารประกอบการสอนวิชา Waste Utilization by Microorganism.

- อรุณี ฉัตรชนะกุล. (2535). การศึกษาสารที่เป็นองค์ประกอบของมะระขี้นก. ปัญหาพิเศษการศึกษา
วิทยาศาสตร์บัณฑิต, สาขาเคมี, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- โอภา วัชรกุลป์ต์, ปรีชา บุญจุง, จันทนา บุญขะรัตน์ และมาลีรักษ์ อัดด์สินทอง. (2549). สารต้าน
อนุมูลอิสระ (*Radical scavenging agents*) (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ: พี.เอส.พริ้นท์.
- Adelberg, J.W., Zhang, X.P & Rhodes, B.B. (1997). Micropropagation of *Citrullus lanatus*
(Thumb.). *Biotechnology in Agriculture and Forestry*. 39, 61-75.
- 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
- Amic, D., Amic, D. D, Beslo, D., & Trinajstić N. (2003). Structure-Radical Scavenging Activity
Relationships of flavonoids. *Original Scientific paper*, 76, 55-61.
- Angelova, Y., Petkova, S., Zozikova, E., Kotseva, E., & Iliev, L. (2001). Effect of kinetin and
4PU-30 on the growth and the content of polyphenols in Tobacco callus tissue. *Bulg. J.*
Plant Physiol, 27(1-2), 36-42.
- AOAC. (1990). *Official method of analysis of the association of official analytical chemists*
(15th edition). Arlington Virginia.
- Beecher Gary R. (1999). Flavonoids in foods. In Lester Packer, Midori Hiramatsu & Toshikazu
Yoshikawa, *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.
- Cherdshewasart, W., Sompornpailin, K. & Recharoen, S. (2003). Biotechnology of
phytoestrogen-rich; *P. mirifica*: XVI. Micro-propagation and field trails. Proc. 29th
Congress on Science and technology of Thailand, Khon Kaen, Thailand, Oct.20-22,
2003.
- Collin, H.A. & Edwards, S. (1998). *Plant Cell Culture*. First Edition. Guildford: BIOS Scientific
Publishers Limited.

- Compton, M.E. & Gray, D.J. (1993). Shoot organogenesis and plant regeneration from cotyledons of diploid, triploid and tetraploid watermelon. Cited by Adelberg, J.W. Zhang, X.P. & Rhodes, B.B. (1997). Micropropagation of *Citrullus lanatus* (Thumb.). *Biotechnology in Agriculture and Forestry*, 39, 61-75.
- 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*.
- Dodds, J.H. & Roberts, L.W. (1985). Experiments in Plant Tissue Culture. Second edition. London: Cambridge University Press.
- 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.
- Fedoreyev, S. A., Pokushalova, T. V., Veselova, M. V., Glebko, L. I., Kulesh, N. I., Muzarok, T. I., Seletskaya, L. D., Bulgakov, V. P., & Zhuravlev, Yu. N. (2000). Isoflavonoid production by callus cultures of *Maackia amurensis*. *Fitoterapia*, 71, 365-372
- 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.
- Huter, C.F. (1993). In Vitro Cultivation of Plant Cells. First edition. Kilbide: Butterworth-Heinemann.
- 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.
- Kim, Y-C., Jun, M., Jeong W-S. & Chung, S-K. (2005). Antioxidant properties of flavone o-glycosides from *Atractylodes japonica* leaves in human low-density lipoprotein oxidation. *Journal of Food Science*, 70(9), S575-S580.
- Kiwipedia (2008). *Catechin*. Retrieved June 25, 2008, from http://en.wikipedia.org/wiki/Catechin?Catechin.2C_epicatechin.2C_gallocatechin.2C_epigallocatechin.2C_and_the_gallates
- Kubola, J. & Siriamornpun, S. (2008). Phenolic contents and antioxidant activities of bitter melon (*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.
- 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.
- Lee-Huang, S., Huang, P.L., Chen, H-C., Huang, P.L., Bourinbaiar, 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.
- 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.
- Petersen, K.K. (1997). Callus induction and plant regeneration in *Miscanthus x ogiformis* Honda 'Giganteus' as influenced by benzyladenine. *Plant Cell. Tissue and Organ Culture.*, 49, 137-140.
- 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, *Antioxidant food supplements in human health* (pp. 239-253). California: Academic Press.

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.

Semiz, A., & Sen, A. (2007). Antioxidant and chemoprotective properties of *Momordica charantia* L. (bitter melon) fruit extract. *African Journal of Biotechnology*, 6(3), 273-277.

Shahidi, F. (1997). Natural antioxidants: An overview. In Nakatani, N., *Natural antioxidants: Chemistry, health effects, and application* (pp. 1-11). Canada: Newfoundland.

Tanaka, N., Shimomura, K., & Ishimaru, K. (1995). Tannin production in callus cultures of *Quercus Acutissima*. *Phytochemistry*, 40(4), 1151-1154.

Thahani, M.B., Patel, V.H., & Subhash, R. (2007). In vitro antioxidant activities of *Stevia rebaudiana* leaves and callus. *Journal of Food Composition and Analysis*, 20, 323-329.

Thanonkeo, S., & Panichajakul, S. (2006). Production of isoflavones, daidzein and genistein in callus cultures of *Pueraria candollei* Wall. ex Benth. var. *mirifica*. *Songklanakarinn J. Sci. Technol*, 28(Suppl.1), 45-53.

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.

Yanishlieva-Maslarova, V.N., Heinson, M.I. (2001). Sources of natural antioxidants: vegetables,

fruits, herbs, spices and teas. In Pokorny, J., Yanishlieva, N., & Gordon, M.
Antioxidants in food Practical applications (pp. 210-263). Florida: CRC Press.

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.

มหาวิทยาลัยบูรพา
Burapha University