

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กนกภรณ์ พยาขรินทร์กูร. (2548). *สารต้านออกซิเดชันจากรากต้นพีพวนน้อย*. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. วิทยาศาสตร์ (เทคโนโลยีชีวภาพ). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. บัณฑิตวิทยาลัย.
- กรมป่าไม้. (2544). *ชื่อพรรณไม้แห่งประเทศไทย เต็ม สมิตินันท์*. กรุงเทพฯ: ส่วนพฤกษศาสตร์ป่าไม้ สำนักวิชาการป่าไม้. 56-57 น.
- จุไรรัตน์ รัตนพันธ์ (2547). *ฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของสารสกัดจากลำต้นชะลูด*. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. วิทยาศาสตร์ (เทคโนโลยีชีวภาพ). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. บัณฑิตวิทยาลัย.
- ชัยรัตน์ พึ่งเพียร. (2552). *สมบัติและกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดหยาบจากชิงที่สกัดด้วยคาร์บอนไดออกไซด์เหนือวิกฤติและการประยุกต์ใช้สารสกัดในไอศกรีม*. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา. 49-60 น.
- ฐานิสร์ โรจนดิลก (2544). *การเปรียบเทียบประสิทธิผลของไลซันทำให้ผิวขาวในอาสาสมัคร* วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. เกษศาสตร์ (เภสัชกรรม). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. บัณฑิตวิทยาลัย.
- ทิพรัตน์ หงส์ภัทรศิริ. (2548). *รายงานวิจัย เรื่องการศึกษาและพัฒนาคุณสมบัติในกำจัดอนุมูลอิสระของผลิตภัณฑ์ไวน์ผลไม้โดยใช้สมุนไพรและเครื่องเทศ*. กรมโรงงานอุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม.
- ธัญลักษณ์ เมืองมัน. (2548). *การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากผักเชียงดาต่อการป้องกันการแตกตัวของเม็ดเลือดแดงและการเสียหายของดีเอ็นเอในเซลล์เม็ดเลือดขาวมนุษย์ชนิด*. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. วิทยาศาสตร์ (โภชนศาสตร์). มหาวิทยาลัยมหิดล. บัณฑิตวิทยาลัย. 67 หน้า.
- นันทนัช มัทธอนโกโคย. (2546). *การเตรียมและการประเมินครีมสารสกัดมะขามป้อม*. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. เกษศาสตร์ (เภสัชกรรม). มหาวิทยาลัยมหิดล. บัณฑิตวิทยาลัย.
- นันทวัน บุญยะประภัศร และ อรุณช โขชัยเจริญพร. (2542). *สมุนไพรพื้นบ้าน (1-4)*. กรุงเทพฯ ฯ: ประชาชน. 724-726 น.
- นิตยา ศรีวิภาสสถิตย์ และสุกานดา สิบพันทา. (2549). *การศึกษาสารต้านอนุมูลอิสระและผลิตภัณฑ์ไลซันจากมะเขือเทศ*. ภาคนิพนธ์ปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเคมี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. กรุงเทพฯ.
- ปณัฐฐา ไชยมุติ. (2547). *การทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของพืชสมุนไพร 7 ชนิด*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา. 1-13 น.
- ปรีชา บุญจุง. (2549). *สารต้านอนุมูลอิสระ*. พิมพ์ครั้งที่ 1. นนทบุรี: พี เอส พรินท์. 124-127 น.
- ปวิชนันท์ รักษ์สัจ. (2546). *การสกัดสารแอนติออกซิแดนท์จากเปลือกถั่วเขียว*. สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พรสุข จิตรถเวช. (2548). *ฤทธิ์ต้านออกซิเดชัน ฤทธิ์ต้านคอลลาจีเนส และฤทธิ์ต้านไทโรซิเนสของสารสกัดมะขามป้อมที่ปลูกในประเทศไทยสำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง*. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. เกษศาสตร์ (เทคโนโลยีเภสัชกรรม). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย บัณฑิตวิทยาลัย
- พิมพ์พร ลีลาพรพิสิฐ. (2547). *เครื่องสำอางผลิตภัณฑ์สำหรับผิวหน้า*. คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- มลศิริ วีโรทัย. (2545). *เทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ*. กรุงเทพฯ: บริษัทพัฒนาคุณภาพวิชาการ จำกัด.
- วัลยา เนาวรัตน์วัฒนา และพัชรี บุญศิริ. (2542). *โปรออกซิแดนซ์: อีกโฉมหน้าของแอนติออกซิ-แดนซ์*. วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 53(3),196-198.
- วัลยา เนาวรัตน์วัฒนา และ พชรี บุญศิริ. (2542). *โปรออกซิแดนซ์: อีกโฉมหน้าของแอนติออกซิแดนซ์*. วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 53(3), 196-198 น.
- วิจิตร เอื้อประเสริฐ และคณะ. (2548). *คู่มือปฏิบัติการเคมีอินทรีย์*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 51-61 น.
- วิทย์ เทียงบูรณธรรม. (2542). *พจนานุกรมสมุนไพรไทย*. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ ฯ รวมสาส์น (1977) จำกัด. 643-644 น.
- สุเชตร์ ศรีบุญเรือง. (2548). *องค์ประกอบทางเคมีและการออกฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของน้ำมันหอมระเหยและสารสกัดจากใบหนาดใหญ่และใบสาบแร้งสาบกา*. วิทยานิพนธ์, มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. มหาสารคาม. 19-23 น.
- สุภามาส อินทฤทธิ. (2547). *สารแอนติออกซิแดนซ์*. วิทยาศาสตร์. 58(3); พฤษภาคม-มิถุนายน. 156-163 น.
- เสาวนีย์ เหลืองธนะผล. (2545). *การศึกษาการสกัดสารแอนติออกซิแดนซ์จากเปลือกเมล็ดมะขาม วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต*. วิศวกรรมศาสตร์ (วิศวกรรมเคมี). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. บัณฑิตวิทยาลัย
- อรัญ หอสิริ, รัตมารินทร์ แวงโสธรณ์, สมชัยยา สุริฉันท.(2009). *ฤทธิ์ต้านราก่อโรคของสมุนไพรไทย*.โครงการพิเศษ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย คณะเภสัชศาสตร์2000
- โอภา วัชรคุปต์. 2549. *สารต้านอนุมูลอิสระ*. พิมพ์ครั้งที่ 2. บริษัทนิวไทยมิตรการพิมพ์ (1996) จำกัด.
- โอภา วัชรคุปต์ และมาลีรักษ์ อัดต์สินทอง. (2549). *สารต้านอนุมูลอิสระ*. พิมพ์ครั้งที่ 1. พี เอส พรินท์. นนทบุรี. 75-76 น.

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- Anima, P. and S.P. Bhatnagar. (2009) *Preliminary phytochemical screening and antimicrobial studies on Artocapus lakoocha Roxb*. Ancient Science of Life.
- Basu, T.K., Temple, N. J. and Garg, M. L. (1999). *Antioxidants in Human Health and Disease*. UK. CABI Publishing.
- Cadenas, E. and Packer, L. (1996). *Handbook of Antioxidant*. USA. Mercel Dekker, Inc.
- Chaovanalikit, A. 2004. Anthocyanins, total phenolics, and antioxidant capacity of bluehoneysuckles. In *Abstracts and A CD articles of The 30th Congress on Science and Technology of Thailand*, October 19-21, 2004. Impact Exhibition and Convention Center, Muang Thang Thani, Bangkok, Thailand.

- Kondo, C., Senoo, M., Takayama, A., Shimura, T., Hayashi, A., Kondo, T. (1998). *External active oxygen scavenging agent and antimicrobial agent containing plant extracts*. Patent Information: Apr 04, 2000, JP 2000095663, A.
- Likhitwitayawuid, K., Sornsute, A., Sritularak, B., Ploypredith, P. (2006). Chemical transformations of oxyresveratrol (*trans*-2,4,3',5'-tetrahydroxy-stilbene) into a potent tyrosinase inhibitor and a strong cytotoxic agent. *Bioorg. Med. Chem. Lett*, 16, 5650-5653.
- Long, Z. P., Park, H. R., Park, Y. K. Lee, J. H., Park, J. H. Park, M. K. (2002). Mushroom tyrosinase inhibition activity of some chromones. *J. Food & Drug Anal*, 14(2), 190-193.
- Meyer, A. S., Suhr, K. I., Nielsen, P., Holm, F. (2002). *Natural Food Preservative*. In Minimal Processing Technologies in Food Industry. Cambridge. Woodhead Publishing. 124-174.
- Nguyen, C. B., Nguyen, T. H. A., Tran, V. S. (2010). Study on chemical constituents of *Artocarpus lakoocha* Roxb. I. Lupanes. *Tap Chi Hoa Hoc*, 48 (4), 507-510.
- Nguyen, C. B., Nguyen, T. H. A., Tran, V. S. (2011). Study on chemical constituents of *Artocarpus lakoocha* Roxb. II. Triterpene, steroid and a monoglyceride. *Tap Chi Hoa Hoc*, 48 (6), 754-757.
- Perez-Jimenez, J., Saura-Calixto, F. (2006). Effect of solvent and certain food constituents on different antioxidant capacity assays. *Int. J. Food Res*, 39, 791-800.
- Povichit, N., Phrutivorapongkul, A., Suttajit, M., Leelapornpisid, P. (2010). Antiglycation and antioxidant activities of oxyresveratrol extracted from the heartwood of *Artocarpus lakoocha* Roxb. *Maejo Int. J. Sci. Technol*, 4(3), 454-461.
- Prashith Kekuda, T. R.; Raghavendra, H. L.; Mallikarjun, N.; Venugopal, T. M.; Anil Kumar, H. S. (2012). Elemental composition, anticariogenic, pancreatic lipase inhibitory and cytotoxic activity of *Artocarpus lakoocha* Roxb. pericarp *Int. J. Drug Dev. & Res*, 4(1), 330-336.
- Prior, R. L., Wu, X., Schaich, K. (2005). Standardized methods for the determination of antioxidant capacity and phenolics in food and dietary supplements. *J. Agric. Food Chem*, 53, 4290-4302.
- Singhatong, S., Leelarungrayub, D., Chaiyasut, C. (2010). Antioxidant and toxicity activities of *Artocarpus lakoocha* Roxb. heartwood extract. *J. Med. Plants Res*, 4(10), 947-953.
- Singleton, V. L., Orthofer, R., Lamuela-Raventos, R. M. (1999). Analysis of total phenols and other oxidation substrates and antioxidants by means of Folin-Ciocalteu Reagent. *Methods in Enzymology*, 299, 152-178.
- Sritularak, B., Tantrakarnsakul, K., Likhitwitayawuid, K., Lipipun, V. (2010). New 2-arylbenzofurans from the root bark of *Artocarpus lakoocha*. *Molecules*, 15, 6548-6558.
- Stratil, P., Klejdus, B., Kuban, V. (2006). Determination of total content of phenolic compounds and their antioxidant activity in vegetables-evaluation of spectrophotometric methods. *J. Agric. Food Chem*, 54, 607-616.

- Tengamnuay, P., Pengrungruangwong, K., Pheansri, I., Likhitwitayawuid, K. (2006). *Artocarpus lakoocha* heartwood extract as a novel cosmetic ingredient: evaluation of the in vitro anti-tyrosinase and in vivo skin whitening activities. *Int. J. Cos. Sci*, 28(4), 269-76.
- Toshio, F., Kazue, S., Taro, N., Hiroshi, S. (2003). Antinephritis and radical scavenging activity of prenylflavonoids. *Fitoterapia*, 74, 720-740.
- Uma P., Cheng Hwee M. and Theanmalar M. 2008. *Rind of the rambutan, Nephelium lappaceum, a potential source of natural antioxidants*. *Food Chem.*; 109: 54-63.
- Wei, B. L., Weng, J. R., Chiu, P. H., Hung, C. F., Wang, J. P., Lin, C. N. (2005). Anti-inflammatory flavonoids from *Artocarpus heterophyllus* and *Artocarpus communis*. *J. Agric. Food Chem*, 53, 3867-3871.