

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- คณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย. (2546). *ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2546*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์ (ร.ส.พ.).
- จิรวาสดี ภูวภิรมย์ และสิริ ชัยเสรี. (ม.ป.ป.). *สารระเหยในกาแฟโรบัสต้าของไทย*. เข้าถึงจาก <http://www.lib.ku.ac.th/KUCONF/KC4106016.pdf>.
- เจนจิรา จิรัมย์ และประสงค์ สีหนาม. (2554). อนุมูลอิสระและสารต้านอนุมูลอิสระ: แหล่งที่มาและกลไกการเกิดปฏิกิริยา. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏกาฬสินธุ์*. 1(1), 59-70.
- ชลทยา แหวนดวงเด่น. (2556). *เค้กแก้ว*. กรุงเทพฯ: พีเพิลมีเดีย จำกัด.
- ซัชชญา รักตะกนิษฐ, วิไลรัตน์ กรนพเกล้า และศุภพิชญ์ โภภาสวิศัลย์. (2557). *พื้นฐานการประกอบอาหารยุโรป*. กรุงเทพฯ: ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอ็ม แอนด์ เอ็ม เลเซอร์พริ้นต์.
- เขาวลิต อุปฐาก, โชตก หับจันทร์ และสุมภา เทิดขวัญชัย. (2554). *เบเกอรี่*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- บุหรัน พันธุ์สวรรค์. (2556). อนุมูลอิสระ สารต้านอนุมูลอิสระและการวิเคราะห์ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. 21(3), 275-286.
- พอใจ งามากร. (2554). *สารสกัดจากงาเป็นสารต้านออกซิเดชันในน้ำมันเมล็ดทานตะวัน*. เข้าถึงจาก http://161.246.68.253/kmitl_administrator/uploads/Download/58-file.pdf.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2545). การประเมินทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation). พิมพ์ครั้งที่ 1. เชียงใหม่: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ยศพร ปลายไธ. (2559). ฤทธิ์การป้องกันภาวะเครียดจากออกซิเดชันในเซลล์ลำไส้มนุษย์ของข้าวหมากจากข้าวเหนียวดำพันธุ์ลิ้มผิว. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. 24 (5), 813-830.
- ลัดดา เหมาะสุวรรณ. (ม.ป.ป.). ภาวะโภชนาการของเด็ก ใน: วิชัย เอกพลากร (บรรณาธิการ). *การสำรวจสุขภาพประชาชนไทยโดยการตรวจร่างกาย ครั้งที่ 4 พ.ศ. 2551-2 สุขภาพเด็ก*. ม.ป.ท.
- วิชัย เอกพลากร. (2554). *รายงานการสำรวจการบริโภคอาหารของประชาชนไทย การสำรวจสุขภาพประชาชนไทยโดยการตรวจร่างกาย ครั้งที่ 4 พ.ศ. 2551-2552*. นนทบุรี: บริษัท เดอะ กราฟิโกซิสเต็มส์ จำกัด.
- วิภากร สอนสนาม, วิวัน ละมุนเทียร, เพ็ญญา ฤทธิวงศ์, จิระประภา ศรีสารคาม ไกรทอง และ พาณียังใจยุธ. (ม.ป.ป.). *พฤติกรรมการบริโภคอาหารและระดับภาวะโภชนาการของนักเรียนระดับประถมศึกษา จังหวัดสมุทรสงคราม*. สืบค้นจาก http://www.teacher.ssru.ac.th/wipakon_so/pluginfile.php/163/block_html/content/%E0%B8%9A%E0%B8%97%E0%B8%84%E0%B8%A7%E0%B8%B2%E0%B8%A1%E0%B8%A7%E0%B8%B4%E0%B8%88%E0%B8%B1%E0%B8%A2.pdf.
- ศิริธร ศิริอมรพรรณ. (2557). *สารต้านอนุมูลอิสระในอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

- ศิริพร ตลภักนิยมกุลม. (2552). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์เต้าหู้จากกากงาขาวผสมลูกเดี๋ยย*. (วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร.
- สุขุม พันธุ์ณรงค์ และพิมลพรรณ บุญยะเสนา. (2554). การส่งเสริมการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม การบริโภคของเด็กวัยเรียน. *วารสารศรีนครินทร์วิโรฒวิจัยและพัฒนา (สาขามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์)*. 3(5), 159-171.
- สุรเกียรติ อาษา-นานูภาพ. (2558). *อยากรูสุขภาพดี ต้องมี 3อ. : สำหรับเด็กเล็ก*. กรุงเทพฯ: มูลนิธิ หมอชาวบ้าน.
- สุวรรณา เชียงขุนทด, ชนิดา มัททวางกูร, กุลธิดา จันทร์เจริญ, เนตร หงษ์ไกรเลิศ, นารี รมย์นุกูล, ฐิติมา อุดมศรี และสมหญิง เหง้ามูล. (ม.ป.ป.). *ความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนอาชีพเจริญ*. สืบค้นจาก http://rcfcd.com/wp-content/uploads/2014/03/9_%E0%B8%AA%E0%B8%B8%E0%B8%A7%E0%B8%A3%E0%B8%A3%E0%B8%93%E0%B8%B2_%E0%B8%A3%E0%B8%A7%E0%B8%A1%E0%B9%80%E0%B8%A5%E0%B9%88%E0%B8%A1.pdf.
- อบเชย วงศ์ทอง. (2557). *โภชนศาสตร์ครอบครัว*. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์.
- โสภา วัชรคุปต์. (2550). *สารต้านอนุมูลอิสระ*. กรุงเทพฯ: นิวไทยมิตรการพิมพ์.

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- Abdel-Aal, E-S.M., & Hucl, P. (1999). A rapid method for quantifying total anthocyanins in blue aleurone and purple pericarp wheats. *Cereal Chemistry*. 76, 350-354.
- Abdelazim, A. A., Mahmoud, A., & Ramadan-Hassanien, M. F. (2013). Oxidative stability of vegetable oils as affected by sesame extracts during accelerated oxidative storage. *Journal of Food Science & Technology*. 50(5), 868-878.
- Adams, R. P. (2007). *Identification of Essential Oil Components by Gas Chromatography/Mass Spectrometry*. Illinois: Allured Publishing Corporation-Carol Stream.
- Afify, A. E. M. R., Shalaby, E. A., & El-Beltagi, H. S. (2011). Antioxidant activity of aqueous extracts of different caffeine products. *Journal of Medicinal Plants Research*. 5(20), 5071-5078.
- Algarra, M., Fernandes, A., Mateus, N., de Freitas, V., da Silva, J. C. G. E., & Casado, J. (2014). Anthocyanin profile and antioxidant capacity of black carrots (*Daucus carota* L. ssp. *sativus* var. *atrorubens* Alef.) from Cuevas Bajas, Spain. *Journal of Food Composition and Analysis*. 33, 71-76.

- Amarowicz, R., Pegg, R. B., Rahimi-Moghaddam, P., Barl, B., & Weil, J. A. (2004). Free-radical scavenging capacity and antioxidant activity of selected plant species from the *Canadian prairies*. *Food Chemistry*. 84, 551-562.
- Anderson, O. M., & Markham, K. R. (2006). *Flavonoids: Chemistry, Biochemistry and Applications*. Boca Raton, Fla.: CRC Press / Taylor & Francis.
- AOAC. (2000). *Official methods of Analysis of the Association of Office Analytical Chemists*. Washington, D.C.
- Apichartsrangkoon, A., Chaikham, P. & Srisajjalertwaja, S. (2014). Storage stability of aroma volatiles in ultra-high pressure and thermally treated Thai green-chili pastes (*Nam Prig Nhum*). *Food Bioscience*. 5, 91-100.
- Belitz, H. D., Grosch, W., & Schieberle P. (2009). *Food Chemistry*. 4th edition. Springer-Verlag. Berlin, Heidelberg.
- Bligh, E. G., & Dyer, W. J. (1959). A rapid method of total lipid extraction and purification. *Canadian Journal of Biochemistry and Physiology*. 37, 911-917.
- Burton G. W., & Traber M. G. (1990). Vitamin E antioxidant activity biokinetics and bioavailability. *Annual Review of Nutrition*. 10, 357-382.
- Dawilai, S., Muangnoi, C., Praengamthanachoti, P., & Tuntipopipat S. (2013). Anti-inflammatory activity of bioaccessible fraction from *eryngium foetidum* leaves. *BioMed Research International*. 2013, 1-8.
- Dresow, J. F., & Böhm, F. (2009). The influence of volatile compounds of the flavour of raw, boiled and baked potatoes: Impact of agricultural measures on the volatile components. *Landbauforschung-vTI Agriculture and Forestry Research*, 4(59), 309-338.
- Ferruzzi, M. G., Lumpkin, J. L., Schwartz, S. J., & Failla, M. (2006). Digestive stability, micellarization, and uptake of beta-carotene isomers by caco-2 human intestinal cells. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 54(7), 2780-2785.
- Fukumoto, L. R., & Mazza, G. (2000). Assessing antioxidant and pro-oxidant activity of phenolic compounds. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 48(8), 3597-3604.
- Gao, S., Chen, T., Choi, M-Y., Liang, Y., Xue, J., & Wonga, Y-S. (2013). Cyanidin reverses cisplatin-induced apoptosis in HK-2 proximal tubular cells through inhibition of ROS-mediated DNA damage and modulation of the ERK and AKT pathways. *Cancer Letters*. 333, 36-46.
- Garrett, D. A., Failla, M. L., Sarama, R. J., & Craft. N. (1999). Development of an *in vitro* digestion method to assess carotenoid bioavailability from meals. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 47(10), 4301-4309.

- Griffin, S. P., & Bhagooli, R. (2004). Measuring antioxidant potential in corals using the FRAP assay. *Journal of Experimental Marine Biology and Ecology*. 302, 201-211.
- Hou, R. C., Huang, H. M., Tzen, J. T., & Jeng, K. C. (2003). Protective Effects of Sesamin and Sesamol on Hypoxic Neuronal and PC12 Cells. *Journal of Neuroscience Research*. 74, 123–133.
- Hou, R. C., Wu, C. C., Huang, J. R., Chen, Y. S. & Jeng, K. C. (2005). Oxidative toxicity in BV-2 microglia cells: sesamol neuroprotection of H₂O₂ injury involving activation of p38 mitogen-activated protein kinase. *Annals of the New York Academy of Sciences*. 1042, 279-85.
- Houghton, P., Fang, R., Techatanawat, I., Steventon, G., Hylands, P. J., & Lee C. C. (2007). The sulphorhodamine (SRB) assay and other approaches to testing plant extracts and derived compounds for activities related to reputed anticancer activity. *Methods*. 42(4), 377-387.
- Huang, D., Ou, B., Hampsch-Woodill, M., Flanagan, J. A., & Prior, R. L. (2002). High throughput assay of oxygen radical absorbance capacity (ORAC) using a multichannel liquid handling system coupled with a microplate fluorescence reader in 96-well format. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 50(16), 4437–4444.
- Jhin, C., & Hwang, K. T. (2014). Prediction of radical scavenging activities of anthocyanins applying adaptive neuro-fuzzy inference system (ANFIS) with quantum chemical descriptors. *International Journal of Molecular Sciences*. 15, 14715-14727.
- Kanu, P. J., Bahsoon, J. Z., Kanu, J. B., & Kandeh, J. B. A. (2010). Nutraceutical importance of sesame seed and oil: A review of the contribution of their lignans. *Sierra Leone Journal of Biomedical Research*. 2 (1), 4 -16.
- Kanu, P. J. (2011). Biochemical analysis of black and white sesame seeds from china. *American Journal of Biochemistry And Molecular Biology*. 1, 145-157.
- Katayama, S., & Mine, Y. (2007). Antioxidant activity of amino acids on tissue oxidative stress in human intestinal epithelial cell model. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 55, 8458-8464.
- Kenari, R. E., Mohsenzadeh, F., & Amiri, Z. R. (2014). Antioxidant activity and total phenolic compounds of Dezful sesame cake extracts obtained by classical and ultrasound-assisted extraction methods. *Food Science & Nutrition*. 2(4), 426–435.

- Kongkachuichai, R., Charoensiri, R., Yakoh, K., Kringkasemsee, A., & Insung, P. (2015). Nutrients value and antioxidant content of indigenous vegetables from Southern Thailand. *Food Chemistry*. 173, 838–846.
- Kumar, C. M., & Singh, S. A., (2015). Bioactive lignans from sesame (*Sesamum indicum* L.): evaluation of their antioxidant and antibacterial effects for food applications. *Journal of Food Science and Technology*. 52(5), 2934–2941.
- Lee, C-C., Liu, K-J., Wu, Y-C., Lin, S-J., Chang, C-C., & Huang, T-S. (2011). Sesamin inhibits macrophage-induced vascular endothelial growth factor and matrix metalloproteinase-9 expression and proangiogenic activity in breast cancer cells. *Inflammation*. 34(3), 209-211.
- Leffingwell, J. C. (1998). Flavor-Base '98. *Flavor-Base Database*, Version Date July 01, 1998.
- Lieu, H. K. & Dang, T. Q. (2015). Effect of black and white sesame cake extracts on retarding lipid oxidation in catfish fat. *Journal of Food and Nutrition Sciences*. 3(1-2), 39-44.
- Maga, J. A. (1988). *Smoke in food processing*. Boca Raton, FL: CRC Press.
- Makinde, F. M. & Akinoso, R. (2011). Nutrient composition and effect of processing treatments on antinutritional factors of Nigerian sesame (*Sesamum indicum* Linn) cultivars. *International Food Research Journal*. 20(5), 2293-2300.
- Megat Rusydi, M. R., & Azrina, A. (2012). Effect of germination on total phenolic, tannin and phytic acid contents in soy bean and peanut. *International Food Research Journal*. 19(2), 673-677.
- Mekhora, C., Muangnoi, C., Chingsuwanrote, P., Dawilai, S., Svasti, S., Chasri, K., & Tuntipopipat, S. (2012). *Eryngium foetidum* suppresses inflammatory mediators produced by macrophages. *Asian Pacific Journal of Cancer Prevention*. 13, 653-664.
- Min, D. B., Lee, S., & Lee, E. C. (1989). Singlet oxygen oxidation of vegetable oils. In Min, D. B. & Smouse, T. H. (Eds.). *Flavor Chemistry of Lipid Foods*. Champaign, IL: AOCS.
- Moongngarm, A., & Saetung, N. (2010). Comparison of chemical compositions and bioactive compounds of germinated rough rice and brown rice. *Food Chemistry*. 122, 782-788.
- Nadeem, M., Situ, C., Mahmud, A., Khalique, A., Imran, M., Rahman, F., & Khan, S. (2014). Antioxidant activity of sesame (*Sesamum indicum* L.) cake extract for the stabilization of olein based butter. *Journal of the American Oil Chemists'*. 91, 967–977.

- Nakamura, S., Nishimura, O., Masuda H., & Mihara, S. (1989). Identification of volatile flavor components of the oil from roasted sesame seeds. *Agricultural and biological chemistry*. 53 (7), 1891-1899.
- Nam, D. C., Hah, Y. S., Nam, J. B., Kim, R. J., & Park, H. B. (2016). Cytoprotective mechanism of cyanidin and delphinidin against oxidative stress-induced tenofibroblast death. *Biomolecules & Therapeutics*. 24(4), 426-432.
- Nimse, S. B., & Pal, D. (2015). Free radicals, natural antioxidants, and their reaction mechanisms. *RSC Advances*. 5, 27986–28006.
- NIST/EPA/NIH Mass Spectral Library. (2005). National Institute of Standards and Technology, Gaithersburg, MD, USA.
- Nzikou, J. M., Matos, L., Bouanga-Kalou, G., Ndangui, C. B., Pambou-Tobi, N. P. G., Kimbonguila, A., Silou, Th., Linder, M., & Desobry, S. (2009). Chemical composition on the seeds and oil of sesame (*Sesamum indicum* L.) grown in congo-brazzaville. *Advance Journal of Food Science and Technology*. 1(1), 6-11.
- Oancea, S., & Oprean, L., (2011). Anthocyanins, from biosynthesis in plants to human health benefits. *Acta Universitatis Cibiniensis. Series E: Food Technology*. 15(1), 1-16.
- Olabode, O. O., & Arueya, G.L. (2016). Analysis and identification of the volatile compounds in melon-bitter leaf soup. *African Journal of Food Science*. 10(11), 302-312.
- Puviprom, J., & Chaiseri, S. (2012). Contribution of roasted grains and seeds in aroma of oleang (Thai coffee drink). *International Food Research Journal*. 19(2): 583-588.
- Rangkadilok, N. S., Pholphana, N., Mahidol, C., Wongyai, W., Saengsooksee, K., Nookabkaew, S. & Satayavivad. J. (2010). Variation of sesamin, sesamol and tocopherols in sesame (*Sesamum indicum* L.) seeds and oil products in Thailand. *Food Chemistry*. 122, 724-730.
- Saeed, F., Qamar, A., Nadeem, M. T., Ahmed, R. S., Arshad, M. S. & Afzaal, M. (2015). Nutritional composition and fatty acid profile of some promising sesame cultivars. *Pakistan Journal of Food Sciences*. 25(2), 98-103.
- Sanz, C., Ansorena, D., Bello, J., & Cid C. (2001). Optimizing headspace temperature and time sampling for identification of volatile compounds in ground roasted arabica coffee. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49, 1364-1369.

- Shahidi F. (2001). Lipids in flavor formation. In: S.J., Ho, C.T. (Eds) *Flavour Chemistry: Industrial and Academic Research*, Risch, American Chemical Society, Washington DC, USA.
- Shimoda, M., Shiratsuchi, H., Nakada, Y., Wu, Y., & Osajima Y. (1996). Identification and sensory characterization of volatile flavor compounds in sesame seed oil. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 44, 3909-3912.
- Silvia, V., Angela, A., & Stefano, M. (2004). The antioxidants and pro-antioxidants network: an overview. *Current Pharmaceutical Design*. 10(14), 1677-1694.
- Suja, K. P., Abraham, J. T., Thamizh, S. N., Jayalekshmy, A., & Arumughan, C. (2004). Antioxidant efficacy of sesame cake extract in vegetable oil protection. *Food Chemistry*. 84, 393-400.
- Suja, K. P., Jayalekshmy, A., & Arumughan, C. (2005a). *In vitro* studies on antioxidant activity of lignans isolated from sesame cake extract. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 85, 1779-1783.
- Suja, K. P., Jayalekshmy, A., & Arumughan, C. (2005b). Antioxidant activity of sesame cake extract. *Food Chemistry*. 91, 213-219.
- Swick, R. (2001). Considerations in using protein meals for poultry. *Poultry Fortune*. 2(10), 30-38.
- Taylor, M. A., McDougall, G. J., & Stewart, D. (2007) Potato flavour and texture. In: Vreugdenhil, D., Bradshaw, J. E., Gebhardt, C. (Eds). *Potato Biology and Biotechnology: Advances and Perspectives*. Amsterdam: Elsevier.
- Thammapat, P., Raviyan, P., & Siriamornpun, S. (2010). Proximate and fatty acids composition of the muscles and viscera of Asian catfish (*Pangasius bocourti*). *Food Chemistry*. 122, 223-227.
- Ti, H., Zhang, R., Li, Q., Wei, Z., & Zhang, M. (2015). Effects of cooking and *in vitro* digestion of rice on phenolic profiles and antioxidant activity. *Food Research International*. 76, 813-820.
- Wang, L., Gao, S., Jiang, W., Luo, C., Xu, M., Bohlin, L., Rosendahl, M., & Huang, W. (2014). Antioxidative dietary compounds modulate gene expression associated with apoptosis, DNA repair, inhibition of cell proliferation and migration. *International Journal of Molecular Sciences*. 15, 16226-16245.
- Wootton-Beard, P. C., & Ryan, L. (2011). A beetroot juice shot is a significant and convenient source of bioaccessible antioxidants. *Journal of Functional Foods*. 3(4), 329-334.

- Wu, S., Gaob, J., Dinh, Q. T., Chend, C., & Fimmel, S. (2008). IL-8 production and AP-1 transactivation induced by UVA in human keratinocytes: Roles of D- α -tocopherol. *Molecular Immunology*. 45, 2288–2296.
- Yang, L. F., Sirithon, S., & Li, D. (2006). Polyunsaturated fatty acid content of edible insects in Thailand. *Journal of Food Lipids*. 13(3), 277–285.
- Youssef, M. K .E., Eshak, N. S., & Hana, R. S. (2013). Physicochemical characteristics, nutrient content and fatty acid composition of *Nigella sativa* oil and sesame oil. *Food and Public Health*. 3(6), 309-314.
- Zhang, Z., Kou, X., Fugal, K., & McLaughlin, J. (2004). Comparison of HPLC methods for determination of anthocyanins and anthocyanidins in bilberry extracts. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 52(4), 688–691.