บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

ชัยรัตน์ พึ่งเพียร. (2552). *สมบัติและกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดหยาบจากขิงที่สกัดด้วยคาร์บอนไดออกไซด์เหนือวิกฤตและการประยุกต์ใช้สารสกัดในไอศกรีม.* วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยสงขลานลินทร์.

ณัตฐาวุฒิ ฐิติปราโมทย์ และคณะ. (2555). ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของโปรแอนโทไซยานิดินและแอนโทไซยานินจากข้าวมีสี 4 ชนิด, น. 557-560. *ใน รายงานการประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ* ครั้งที่ 2. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ดวงกมล ลีมจันทร์ . (2550). *การพัฒนาสีธรรมชาติจากข้าวเหนียวดำ*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต.มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ทรงศิริ วงษ์จิตตภิญโญ, ชนิดา โชติรสเวคิน และศศิธร ตรงจิตภักดี, (2552). *ผลของชนิดตัวทำละลายที่ใช้สกัดต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด ฟลาโวนอยด์ทั้งหมด แอนโทไซยานินทั้งหมดและสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของเปลือกและเมล็ดองุ่น*. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร 17-20 มี.ค. 2552 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 760-767. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นเรศ บางศิริ. (2557). *สารพฤกษเคมีและผลของสภาวะการเก็บรักษาต่อการเจริญและการสร้างสารพิษเชื้อราของ Aspergillus flavus ในข้าวกล้องและข้าวสี.* วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร).

นิพัทธา ชาติสุวรรณ และวริพัสย์ อารีกุล. (2553). *พารามิเตอร์สี ปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดและปริมาณแอนโธไซยานินในข้าวสายพันธุ์ต่างๆ*. การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร, น. 252-260.

พรหล้า ขาวเธียร. (2549). *ไอศกรีมโฮมเมด.* เอกสารประกอบการอบรมหลักสูตรไอศกรีมโฮมเมด. โรงเรียนสอนทำไอศกรีม Miss Ice Cream. กรุงเทพฯ.

สุพัฒน์ ใต้เวชศาสตร์. (2546). *ผลของอิมัลซิไฟเออร์และสารให้ความคงตัว ที่มีต่อคุณภาพของไอศกรีมถั่วเหลือง.* วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศุทธินี ลีลาเหมรัตน์. (2556). *การศึกษาสารประกอบฟีนอลิก คุณสมบัติการต้านออกซิเดชันและความคงตัวของแอนโธไซยานินส์ในสารสกัดกากลูกหม่อน*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

AOAC. (2007). *Official Method of Analysis*. (18th Ed). Association of Official Analytical Chemists. Washington, DC, USA.

Bellido, G.G.and Beta,T. (2009). Anthocyanin Composition and Oxygen Radical Scavenging Capacity (ORAC) of Milled and Pearled Purple, Black, and Common Barley. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* . 57:22-28.

Cacace, J.E. and Mazza. G. (2003) Optimization of ex- traction of anthocyanins from black currants with aqueous ethanol. *Journal of Food Science*. 68, 240-248.

Chandrasekhar, J., M.C. Madhusudhan and K.S.M.S. Raghavarao. (2012). Extraction of anthocyanins from red cabbage and purification using adsorption. *Food and Bioproducts Processing*. 90(4): 615-623.

Duangmal, K., B. Saicheua and S. Sueeprasan. (2008). Colour Evaluation of Freeze-dried Roselle Extract as a Natural Food Folorant in a Model System of a Drink. *Food Science and Technology*. 41 : 1437-1445.

Frank, T.C., J.R. Downey, S.K. Gupta. (1999). Quickly screen solvents for organic solids. *Chemical Engineering Progress*. 95: 41-61.

Goff, H.D., Freslon, B., Sahagian, M.E., Hauber, T.D., Stone, A.P., Stanley, D.W. (1995). Structural development in ice cream B dynamic rheological measurements. *Journal of Texture Studies*, 26 , 517–536.

Guo, H. and others. (2007). Effect of Anthocyanin-Rich Extract from Black Rice (*Oryza sativa* L.*indica*) on Hyperlipidemia and Insulin Resistance in Fructose-Fed Rats. *Plant Foods for Human Nutrition*. 62 : 1-6.

Kwok, B.H.L., C. Hu, T. Durance and D.D. Kitts. (2004). Dehydration techniques affects phytochemical contents and free radical scavenging activities of Saskatoon berries (*Amelanchier alnifolia* Nutt.). *Journal of Food Science*. 69(3): 122-126.

Maizura, M., Aminah, A. and Wan Aida, W. M. (2011). Total phenolic content and antioxidant activity of kesum (Polygonum minus), ginger (Zingiber officinale) and turmeric (Curcuma longa) extract. *International Food Research Journal,* 18, 529-534.

Marshall, R.T. and Arbuckle, W.S. (1996). *Ice cream* (5th ed) . New York : Chapman Hall.

Nam, S. and others. (2006). Antioxidative Activities of Bran Extracts from Twenty one Pigmented Rice Cultivars. *Food Chemistry*. 94 : 613-620.

Pérez-Jiménez, J. and Saura-Calixto, F. 2006. Effect of solvent and certain food constituents on different antioxidant capacity assays. *Food Res. Int*. 39: 791-800.

Rizk, E, M., El-Kady, A, T. and El-Bialy, A, R. (2014). Charactrization of carotenoids (lyco-red) extracted from tomato peels and its uses as natural colorants and antioxidants of ice cream. *Annals of Agricultural Sciences.* 59(1), 53–61.

Shen, Y.,Jin, L., Xiao, P., Lu, Y.and Bao, Y. 2009. Total Phenolics, Flavonoids, Antioxidant Capacity in Rice Grain and Their Relations to Grain Color, Size and Weight. *Cereal Science.* 49: 106–111.

Stratil, P., Klejdus, B. and Kubáň, 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.

Ting Sun and Chi Tang Ho. 2005. Antioxidant activities of buckwheat extracts. *Food Chemistry.* 90(4) : 743-749.

Yilmaz Y. and Toledo RT. (2004). Major flavonoids in grape seeds and skins: antioxidant capacity of catechin, epicatechin, and gallic acid. *J Agric Food Chem*. 52(2) : 255-60.

Xia, X. and others. (2006). An Anthocyanin–rich Extract from Black Rice Enhances Atherosclerotic Plaque Stabilization in Apolipoprotein E-deficient Mice. *Nutrition*. 136 : 2220-2225.

Zhao, B and Hall, CA. (2008). Composition and antioxidant activity of raisin extracts obtained from various solvents. *Food Chem*. 108(2) : 511-8.