

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กนกวรรณ จารุกำจร, วิไลดา สินทร์ และชรินญา พิมพ์สอ. (2557). ความสัมพันธ์ของภาวะเครียด ออกซิเดชันและภาวะไขมันในเลือดสูง. *วารสารพิษวิทยาไทย*. 29(1-2), 57-69.
- เจนจิรา จิรัมย์ และประสงค์ สีหนาม. (2554). อนุมูลอิสระและสารต้านอนุมูลอิสระ: แหล่งที่มาและ กลไกการเกิดปฏิกิริยา. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏกาฬสินธุ์*. 1(1), 59-70.
- เจริญ เจริญชัย. (2548). *บทบาทของยีสต์และราจากลูกแป้งในการหมักข้าว*. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- ฉัตรชัย สังข์ผุด และจิราภรณ์ สังข์ผุด. (2557) *เทคโนโลยีกล้าเชื้อลูกแป้งยีสต์และกระบวนการหมัก น้ำตาลจากสำหรับผลิตสุราขาว*. สืบค้นเมื่อ 2 กุมภาพันธ์ 2557. สืบค้นจาก <http://mua.wu.ac.th/mua/pdf/file-181.pdf>.
- ไชยวัฒน์ ไชยสุด. (2556). *โพรไบโอติก: จุลินทรีย์ทางเลือกเพื่อสุขภาพ*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์สำนักงาน พระพุทธศาสนาแห่งชาติ.
- นัยนา บุญทวีวัฒน์. (2553). *ชีวเคมีทางโภชนาการ*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: เจริญดีมั่นคง การพิมพ์.
- นิธิยา รัตนปานนท์. (2553). *เคมีอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- บุญดิษฐ์ วรินทร์รักษ์. (2549). *เทคโนโลยีการผลิตข้าวจากปอนิกาในประเทศไทย. ฉบับปรับปรุง ครั้งที่ 2*. ศูนย์วิจัยข้าวเชียงราย สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว กระทรวงเกษตรและ สหกรณ์.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนปานนท์. (2558). *ลูกแป้ง*. สืบค้นเมื่อ 27 มิถุนายน 2558 สืบค้นจาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2888>
- ไพบุลย์ ด่านวิรุฬห์ และพัฒนา เหล่าไพบุลย์. (2548). *ไวน์ผลไม้และสาโทผลิตด้วยความมั่นใจได้ อย่างไร*. ขอนแก่น: ศูนย์วิจัยการหมักเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คณะ เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ภคินี อัครเวสสะพงศ์, สุนันทา วงศ์ปิยชน, กัญญา เชื้อพันธุ์, วัชรีย์ สุขวิวัฒน์, ปราณี มณีนิล และ อังศุธรย์ วสุสิทธิ์. (2557). การศึกษาปริมาณสารแกมมาออริซานอลในข้าวกล้องและข้าว กล้องงอกในพันธุ์ข้าวไทย. *การประชุมวิชาการข้าวและธัญพืชเมืองหนาว ครั้งที่ 31 พ.ศ. 2557*. สืบค้นเมื่อ 7 มิถุนายน 2558. สืบค้นจาก http://www.brrd.in.th/main/images/pdf/new_18062014_b/21.angsutorn_final%20487-488.pdf.
- สมาคมเพื่อการวิจัยอนุมูลอิสระไทย (สวอ.). (2555). *อนุมูลอิสระและสารต้านอนุมูลอิสระ*. เชียงใหม่: สมาร์ท โคตติง แอนด์ เซอร์วิส.
- สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน). (2558). *ประวัติความเป็นมาของข้าว*. สืบค้น เมื่อ 11 มกราคม 2558. สืบค้นจาก <http://www.arda.or.th/kasetinfo/rice/rice-histories.html>.

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ข้าวหอมก.* (2549). สืบค้นเมื่อ 22 มิถุนายน 2557 สืบค้นจาก http://tcps.tisi.go.th/pub/tcps162_46.pdf.
- สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว, กรมการข้าว. (2555). *ข้าวลิ้มผิว...มรดกของแผ่นดิน.* สืบค้นเมื่อ 7 มิถุนายน 2557. สืบค้นจาก <http://psl.brrd.in.th/web/index.php/2015-04-02-04-39-44/65-7>.
- สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว, กรมการข้าว. (2558). *องค์ความรู้เรื่องข้าว: พันธุ์ข้าว.* สืบค้นเมื่อ 27 มิถุนายน 2558 สืบค้นจาก <http://www.brrd.in.th/rkb/varieties/index.php-file=content.php&id=132.htm>
- สุรพันธุ์ คุณอมรพงศ์. (2558). *การอักเสบและการซ่อมแซม (inflammation and repair).* สืบค้นเมื่อ 27 มิถุนายน 2558 สืบค้นจาก <http://www.med.cmu.ac.th/dept/patho/Lecture/07-09-inflammation&repair-text.pdf>
- อภิชาติ เนินพลับ, อัจฉรา ณ ลำปาง เนินพลับ, พจน์ วัจนะภูมิ และพงศา สุขเสริม. 2553. ข้าวเหนียว พันธุ์“ลิ้มผิว”พันธุ์กรรมข้าว อนุรักษ์เพื่อคุณค่าทางโภชนาการ. น. 187-197, ใน *การสัมมนาวิชาการ กลุ่มศูนย์วิจัยข้าวภาคเหนือตอนบนและภาคกลางตอนล่าง ประจำปี 2553.* 9-10 มีนาคม 2553. ณ โรงแรมอมรินทร์ลา구나 อ.เมือง จ.พิษณุโลก, สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว, กรมการข้าว.
- โสภา วัชรคุปต์. (2550). *สารต้านอนุมูลอิสระ.* กรุงเทพฯ: นิวไทยมิตรการพิมพ์.

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- Abd El Baky, H.H., & El-Baroty, G.S. (2013). Healthy Benefit of Microalgal Bioactive Substances. *Journal of Aquatic Science.* 1(1), 11-23.
- Abd Razak, D.L., Abd Rashid, N.Y., Jamaluddin, A., Sharifudin, S.A. & Long, K. (2015). Enhancement of phenolic acid content and antioxidant activity of rice bran fermented with *Rhizopus oligosporus* and *Monascus purpureus*. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology.* 4, 33-38.
- 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.
- Aidoo, K.E., Nout, M.J.R., & Sarkar, P.K. (2006). Occurrence and function of yeasts in Asian indigenous fermented foods. *FEMS Yeast Research.* 6, 30-39.
- Akiyama, Y., Hori, K., Takahashi, T., & Yoshiki, Y. (2005). Free radical scavenging activities of γ -oryzanol constituents. *Food Science and Technology Research.* 11(3), 295-197.
- 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.

- Badhan, A., Jin, L., Wang, Y., Han, S., Kowalczyk, K., Brown, D.C.W., Ayala, C.J., Latoszek-Green, M., Miki, B., Tsang, A. & McAllister, T. (2014). Expression of a fungal ferulic acid esterase in alfalfa modifies cell wall digestibility. *Biotechnology for Biofuels*. 7, 39.
- Baysal, T., & Demirdöven, A. (2007). Lipoxygenase in fruits and vegetables: A review. *Enzyme and Microbial Technology*. 40(4), 491-496.
- Bhanja Dey, T. & Kuhad, R.C. (2014). Upgrading the antioxidant potential of cereals by their fungal fermentation under solid-state cultivation conditions. *Letters in Applied Microbiology*. 59(5), 493-499.
- Bhatt, A., & Patel, V. (2013). Antioxidant activity of garlic using conventional extraction and *in vitro* gastrointestinal digestion. *Free Radical Research*. 3, 30-34.
- Buglass, A.J. (2011). Alcoholic fermentation, pp. 73-74. In Buglass AJ (ed.), *Handbook of alcoholic beverages: technical, analytical and nutritional aspects*. NJ: John Wiley and Sons.
- Burton, G.W., & Traber, M.G. (1990). Vitamin E antioxidant activity biokinetics and bioavailability. *Annual Review of Nutrition*. 10, 357-382.
- Cassidy, A., Mukamal, K.J., Liu, L., Franz, M., Eliassen, A.H., & Rimm, E.B. (2013). High anthocyanin intake is associated with a reduced risk of myocardial infarction in young and middle-aged women. *Circulation*. 127, 188-196.
- Chen, G.L., Chen, S.G., Chen, F., Xie, Y.Q., Han, M.D., Luo, C.X., Zhao, Y.Y., & Gao, Y.Q. (2016). Nutraceutical potential and antioxidant benefits of selected fruit seeds subjected to an *in vitro* digestion. *Journal of Functional Foods*. 20, 317-331.
- Chohan, M., Naughton, D.P., Jones, L., & Opara, E.I. (2012). An investigation of the relationship between the anti-inflammatory activity, polyphenolic content, and antioxidant activities of cooked and *in vitro* digested culinary herbs. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*. 2012, 1-9.
- Chung H. (2009). Characterization of antioxidant activities of soybeans and assessment of their bioaccessibility after *in vitro* digestion. Retrieved 2016, February 1 from http://scholar.lib.vt.edu/theses/available/etd-11172009-120942/unrestricted/chung_hyun_d_2009.pdf.
- Cicero, A.F.G., & Gaddi, A. (2001). Rice bran oil and γ -oryzanol in the treatment of hyperlipoproteinemias and other conditions. *Phytotherapy Research*. 15, 277-289.
- Correa-Betanzo, J., Allen-Vercoe, E., McDonald, J., Schroeter, K., Corredig, M., & Paliyath, G. (2014). Stability and biological activity of wild blueberry (*Vaccinium*

- angustifolium*) polyphenols during simulated *in vitro* gastrointestinal digestion. *Food Chemistry*. 15(165), 522-31.
- da Silveira Vargas, F., Soares, D.G., Ribeiro, A.P., Hebling, J., & De Souza Costa, C.A. (2014). Protective effect of alpha-tocopherol isomer from vitamin E against the H₂O₂ induced toxicity on dental pulp cells. *BioMed Research International*. 2014, 1-5.
- Dai J., & Mumper R.J. (2010). Plant phenolics: Extraction, analysis and their antioxidant and anticancer properties. *Molecules* 15, 7313-7352.
- 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.
- de Souza, P.M. (2005). A biotechnology perspective of fungal proteases. *Brazilian Journal of Microbiology*. 46(2), 337-346.
- DellaPenna, D. (2005). A decade of progress in understanding vitamin E synthesis in plants. *Journal of Plant Physiology*. 162(7), 729-37.
- dos Reis, B.A., Kosińska-Cagnazzo, A., Schmitt, R., & Andlauer, W. (2014). Fermentation of plant material effect on sugar content and stability of bioactive compounds. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*. 64(4), 235–241.
- Farbstein, D., Kozak-Blickstein, A., & Levy, A. (2010). Antioxidant vitamins and their use in preventing cardiovascular disease. *Molecules*. 15, 8098-8110.
- Fernandez-Orozco, R., Frias, J., Muñoz, R., Zielinski, H., Piskula, M.K., Kozłowska. H., & Vidal-Valverde C. (2007). Fermentation as a bio-process to obtain functional soybean flours. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 55(22), 8972–8979.
- 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.
- 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.
- Ghosh, K., Ray, M., Adak, A., Dey, P., Halder, S.K., Das,A., Jana, A., Parua (Mondal), S., Mohapatra, P.K.D., Pati, B.R., & Mondal, K.C. (2015). Microbial, saccharifying and antioxidant properties of an Indian rice based fermented beverage. *Food Chemistry*. 168: 196–202.

- Gopinath, S.C.B., Anbu, P., & Hilda, A. (2005). Extracellular enzymatic activity profiles in fungi isolated from oil-rich environments. *Mycoscience*. 46(2), 119–126.
- Goufo, P., & Trindade, H. (2014). Rice antioxidants: phenolic acids, flavonoids, anthocyanins, proanthocyanidins, tocopherols, tocotrienols, c-oryzanol, and phytic acid. *Food Science & Nutrition*. 2(2), 75–104.
- Granese, T., Cardinale, F., Cozzolino, A., Pepe, S., Ombra, M.N., Nazzaro, F., Coppola, F., & Fratianni, F. (2004). Variation of polyphenols, anthocyanins and antioxidant power in the strawberry grape (*Vitis labrusca*) after simulated gastro-intestinal transit and evaluation of *in vitro* antimicrobial activity. *Food and Nutrition Sciences*. 5, 60-65.
- 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.
- Halliwel B., Aeschbach R., Löliger J., & Aruoma O.I. (1995). The characterization of antioxidants. *Food and Chemical Toxicology*. 33, 601-617.
- Han, O., Failla, M.L., Hill, A.D., Morris, E.R., & Smith, J.C. Jr. (1994). Inositol phosphates inhibit uptake and transport of iron and zinc by a human intestinal cell line. *Journal of Nutrition*. 124, 580-587.
- 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, C-C.J., (2003). *Potential functionality and digestibility of oryzanol as determined using in vitro cell culture models*. (Ph.D.'s Thesis). Agricultural and Mechanical College. Louisiana State University, The United States of America,
- 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.
- Juliano, C., Cossu, M., Alamanni, M.C., & Piu, L. (2005). Antioxidant activity of gamma-oryzanol: Mechanism of action and its effect on oxidative stability of pharmaceutical oils. *International Journal of Pharmaceutics*. 299, 146-54.
- Kabel, A.M. (2014). Free radicals and antioxidants: role of enzymes and nutrition. *World Journal of Nutrition and Health*. 2(3), 35-38.

- Kamiloglu, S., Capanoglu, E., Grootaert, C., & Van Camp, J. (2015). Anthocyanin absorption and metabolism by human intestinal Caco-2 Cells-A Review. *International Journal of Molecular Sciences*. 16(9), 21555-21574.
- Kashiwagi, S., & Huang, P.L. (2014). *Cardiovascular Risk Factors*, (Gasparyan, AY, Ed). Rijeka: InTech.
- 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.
- Kim N.Y., Song E.J., Kwon D.Y., Kim H.P., & Heo M.Y. (2008). Antioxidant and antigenotoxic activities of Korean fermented soybean. *Food and Chemical Toxicology*. 46, 1184–1189.
- Kong, E.L., Lee, B.K., Michelle, Ginjom I., & Nissom, P.M. (2015). DNA damage inhibitory effect and phytochemicals of fermented red brown rice extract. *Asian Pacific Journal of Tropical Disease*. 5(9), 732-736.
- Kupski, L., Cipolatti, E., Rocha M., Oliveira, M.S., Souza-Soares, L.A., & Badiale-Furlong, E. (2012). Solid-state fermentation for the enrichment and extraction of proteins and antioxidant compounds in rice bran by *Rhizopus oryzae*. *Brazilian Archives of Biology and Technology*. 55(6), 937-942.
- Lee I.H., Hung Y.H., & Chou C.C. (2007). Total phenolic and anthocyanin contents, as well as antioxidant activity, of black bean koji fermented by *Aspergillus awamori* under different culture conditions. *Food Chemistry*. 104, 936-942.
- Lee, B.H., Lai, Y.S., & Wu, S.C. (2015). Antioxidation, angiotensin converting enzyme inhibition activity, nattokinase, and antihypertension of *Bacillus subtilis* (natto) fermented pigeon pea. *Journal of Food and Drug Analysis*. 23, 750 -757.
- Lee, J., Durst, R.W., & Wrolstad, R.E. (2005). Determination of total monomeric anthocyanin pigment content of fruit juices, beverages, natural colorants, and wines by the pH differential method: collaborative study. *Journal of AOAC INTERNATIONAL*. 88(5), 1269-1278.
- Lee, Y-S., Bak, E.J., Kim, M., Park, W., Seo, J.Y., & Yoo, Y-J. (2008). Induction of IL-8 in periodontal ligament cells by H₂O₂. *Journal of Microbiology*. 4(5), 579-584.
- Lima, M.A., Oliveira-Neto, M., Kadowaki, M.A., Rosseto, F.R., Prates, E.T., Squina, F.M., Leme, A.F., Skaf, M.S., Polikarpov, I. Lima, M.A., Oliveira-Neto, M., Kadowaki, M.A., Rosseto, F.R., Prates, E.T., Squina, F.M., Leme, A.F., Skaf, M.S., & Polikarpov, I. (2013). *Aspergillus niger* β -glucosidase has a cellulase-like tadpole molecular shape: insights into glycoside hydrolase family 3 (GH3) β -

- glucosidase structure and function. *Journal of Biological Chemistry*. 288(46), 32991–33005.
- Liyanapathirana, C., & Shahidi, F. (2004). Antioxidant activity of wheat extracts as affected by *in vitro* digestion. *BioFactors*. 21(1-4), 325-328.
- Manosroi, A., Ruksiriwanich, W., Kietthanakorn, B., Manosroi, W., & Manosroi, J. (2011). Relationship between biological activities and bioactive compounds in the fermented rice sap. *Food Research International*. 44(9), 2757-2765.
- Matsuoka, K., Isowa, N., Yoshimura, T., Liu, M., & Wada, H. (2002). Green tea polyphenol blocks H₂O₂-induced interleukin-8 production from human alveolar epithelial cells. *Cytokine*. 18(5), 266-273.
- Mol, J., Grotewold, E., & Koes, R. (1998). How genes paint flowers and seeds. *Trends in plant Science*. 3, 212-217.
- Moongngarm, A. & Saetung, N. (2010). Comparison of chemical compositions and bioactive compounds of germinated rough rice and brown rice. *Food Chemistry*. 122, 782-788.
- Muangnoi, C., Chingsuwanrote, P., Praengamthanachoti, P., Svasti, S., & Tuntipopipat S. (2012). *Moringa oleifera* pod inhibits inflammatory mediator production by lipopolysaccharide-stimulated raw 264.7 murine macrophage cell lines. *Inflammation*. 35(2), 445-455.
- 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.
- Oliveira, M.S., Cipolatti, E.P., Furlong, E.B., & Soares, L.S. (2012). Phenolic compounds and antioxidant activity in fermented rice (*Oryza sativa*) bran. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. 32(3), 531-537.
- Padayachee, A., Netzel, G., Netzel, M., Day, L., Mikkelsen, D., & Gidley, M.J. (2013). Lack of release of bound anthocyanins and phenolic acids from carrot plant cell walls and model composites during simulated gastric and small intestinal digestion. *Food & Function*. 4(6), 906-916.
- Pérez-Vicente, A., Gil-Izquierdo, A., & García-Viguera, C. (2002). *In vitro* gastrointestinal digestion study of pomegranate juice phenolic compounds, anthocyanins, and vitamin C. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50, 2308-2312.
- Plaitho, Y., Kangsadalampai, K., & Sukprasansap, M. (2013). The protective effect of Thai fermented pigmented rice on urethane induced somatic mutation and recombination in *Drosophila melanogaster*. *Journal of Medicinal Plants Research*. 7(2), 91-98.

- Rahman, T. Hosen, I., Islam, M. M. T., & Shekhar, H.U. (2012). Oxidative stress and human health. *Advances in Bioscience and Biotechnology*. 3, 997-1019.
- Rashid, N.Y.A., Razak, D.L.A., Jamaluddin, A., Sharifuddin, S.A., & Long, K. (2015). Bioactive compounds and antioxidant activity of rice bran fermented with lactic acid bacteria. *Malaysian Journal of Microbiology*. 11(2), 156-162.
- Raza, F., Raza, N.A., Hameed, U., Haq, I-U., & Mariam, I. (2011). Solid state fermentation for the production of β -glucosidase by co-culture of *Aspergillus niger* and *A. oryzae*. *Pakistan Journal of Botany*. 43(1), 75-83.
- Razak, D.L.A., Rashid, N.Y.A., Jamaluddin, A., Sharifudin, S.A., & Long, K. (2015). Enhancement of phenolic acid content and antioxidant activity of rice bran fermented with *Rhizopus oligosporus* and *Monascus purpureus*. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*. 4, 33-38.
- Rechner, A.R., & Kroner, C. (2005). Anthocyanins and colonic metabolites of dietary polyphenols inhibit platelet function. *Thrombosis Research*. 116, 327-334.
- Rizvi, S., Raza, S.T., Ahmed, F., Ahmad, A., Abbas, S., & Mahdi, F. (2014) The role of vitamin E in human health and some diseases. *Sultan Qaboos University Medical Journal*. 14(2), 157-165.
- Rojano, B., Saez, J., Schinella, G., Quijano, J., Vélez, E., Gil, A., & Notario, R. (2008). Experimental and theoretical determination of the antioxidant properties of isoespintanol (2-isopropyl-3,6-dimethoxy-5-methylphenol). *Journal of Molecular Structure*. 877, 1-6.
- Saenjum, C., Chaiyasut, C., Chansakaow, S., Suttajit, M., & Sirithunyalug, B. (2001) Antioxidant and anti-inflammatory activities of gamma-oryzanol rich extracts from Thai purple rice bran. *Journal of Medicinal Plants Research*. 6(60), 1070-1077.
- Saleem, A., & Ebrahim, M.K.H. (2014) Production of amylase by fungi isolated from legume seeds collected in Almadinah Almunawwarah, Saudi Arabia. *Journal of Taibah University for Science*. 8(2), 90-97.
- Sambuy, Y., De Angelis, I., Ranaldi, G., Scarino, M.L., Stamatii, A., & Zucco, F. (2005). The Caco-2 cell line as a model of the intestinal barrier: influence of cell and culture-related factors on Caco-2 cell functional characteristics. *Cell Biology and Toxicology*. 21(1): 1-26.
- Scheibmeir H.D., Christensen K., Whitaker S.H., Jegaethesan J., Clancy R., & Pierce J.D. (2005). A review of free radicals and antioxidants for critical care nurses. *Intensive and Critical Care Nursing*. 21(1), 24-28.

- Schmidt, C.G., Gonçlaves, L.M., Prietto, L., Hackbart, H.S., & Furlong, E.B. (2014). Antioxidant activity and enzyme inhibition of phenolic acids from fermented rice bran with fungus *Rizhopus oryzae*. *Food Chemistry*. 146, 371–377.
- Singhania, R.R., Patel, A.K., Sukumaran, R.K., Larroche, C., & Pandey, A. (2013). Role and significance of beta-glucosidases in the hydrolysis of cellulose for bioethanol production. *Bioresource Technology*. 127, 500-507.
- Sirilun, S., Chaiyasut, C., Pengkumsri, N., Pelyuntha, W., Peerajan, S., & Sundaram Sivamaruthi, B. (2015). Production of ferulic acid from oryzanol degradation during the fermentation of black rice bran by ferulic acid esterase producing *Aspergillus oryzae* HP. *Journal of Pure and Applied Microbiology*. 9, 513-520.
- Sompong, R., Siebenhandl-Ehn, S., Linsberger-Martin, G., & Berghofer, E. (2011). Physicochemical and antioxidative properties of red and black rice varieties from Thailand, China and Sri Lanka. *Food Chemistry*. 124, 132–140.
- Stohs, S.J., & Bagchi, D. (1995). Oxidative mechanisms in the toxicity of metal ions. *Journal of Free Radicals in Biology & Medicine*. 18, 321–336.
- Subasree, S. (2014). Role of vitamin C and vitamin E in health and disease. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*. 6(1), 52-55.
- Suganya Devi, P., Saravana Kumar, M., & Mohan Das, S. (2012). DNA damage protecting activity and free radical scavenging activity of anthocyanins from red sorghum (*Sorghum bicolor*) bran. *Biotechnology Research International*. 2012, 1-9.
- Takii, Y., Ikeda, K., Sato, C., Yano, M., Sato, T., & Konno, H. (2005). Production and characterization of β -glucosidase from *Rhizopus oryzae* MIBA348. *Journal of Biological Macromolecules*. 5(1), 11-16.
- Tako, M., Farkas, E., Lung, S.Z., Krisch, J., Vagvolgyi, C.S., & Papp, T. (2010). Identification of acid- and thermotolerant extracellular β -glucosidase activities in Zygomycetes fungi. *Acta Biologica Hungarica*. 61, 101-110.
- 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.
- Tiwari S.K., Rohilla A., Rohilla S., & Kushnoor A. (2012). Reactive oxygen species: a comprehensive review. *International Journal of Current Pharmaceutical Research*. 4(2), 19-23.
- Tong, F.Y., & Meydani, M. (2001). Green tea catechins and vitamin E inhibit angiogenesis of human microvascular endothelial cells through suppression of IL-8 production. *Nutrition and Cancer*. 41(1-2), 119-25.

- Uzunović, A., & Vranić, E. (2008). Stability of anthocyanins from commercial black currant juice under simulated gastrointestinal digestion. *Bosnian Journal of Basic Medical Sciences*. 8(3), 254-258.
- 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.
- Wang, L.-S., & Stoner, G.D. (2008). Anthocyanins and their role in cancer prevention. *Cancer Letter*. 269, 281-290.
- Wijeratne, S.S., Cuppett, S.L., & Schlegel, V. (2005). Hydrogen peroxide induced oxidative stress damage and antioxidant enzyme response in Caco-2 human colon cells. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 3, 8768-8774.
- Zhai, F-H., Wang, Q., & Han, J-R. (2015). Nutritional components and antioxidant properties of seven kinds of cereals fermented by the basidiomycete *Agaricus blazei*. *Journal of Cereal Science*. 65, 202-208.
- Zhang, L., Gao, W., Chen, X., & Wang, H. (2014). The effect of bioprocessing on the phenolic acid composition and antioxidant activity of wheat bran. *Cereal Chemistry*. 91(3), 255-261.