

บรรณานุกรม

- กรมวิชาการเกษตร. (2555). การปลูกสละ. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : www.eto.ku.ac.th/neweto/e-book/plant/tree_fruit/sara. 17 มีนาคม 2559.
- กล่าวขวัญ ศรีสุข, ปรีดาวรรณ สาลี, เยาวลักษณ์ เจริญสุข และ เอกรัฐ ศรีสุข. (2553). ฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระและยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนสของส่วนสกัดจากเหง้าของว่านสาวหลง. วารสารพฤกษศาสตร์ไทย, 2 (ฉบับพิเศษ), หน้า 143-150.
- กัลยาภรณ์ จันทร์. (2558). การตั้งตำรับสูตรเครื่องสำอางที่ทำให้ผิวขาวจากสารสกัดมะหาด. วารสารวิจัย มสค สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 8(1), หน้า 1-23.
- กิตติสาร. (2553). ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ การยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนสสมบัติทางกายภาพและเคมีบางประการของผงโปรตีนไหมพันธุ์โนนถาซีที่เตรียมโดยการสกัดวิธีต่างๆ. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2-5.
- จันทิมา หอมกลีบ, สุพนิดา วินิจฉัย, หทัยรัตน์ ริมศิริ, นคร เหลืองประเสริฐ และวิชัย หฤทัยธนาสันดี. จากเปลือกต้นพีชวงศ์อบเชย. สำนักวิจัยการจัดการป่าไม้และผลิตผลป่าไม้. กรมป่าไม้. 12-13.
- จินดาพร คงเดช. (2551). การผลิตสารยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนสและสารต้านอนุมูลอิสระจากพีชเพื่อใช้ในเครื่องสำอาง. คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 17-19.
- เจนจิรา จิรัมย์ และประสงค์ สีหนาม. (2554). อนุมูลอิสระและสารต้านอนุมูลอิสระ : แหล่งที่มาและกลไกการเกิดปฏิกิริยา. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏกาฬสินธุ์ ปีที่ 1 ฉบับที่ 1. 59-70.
- ณพัทธ์อร บัวฉวน และ ปิยะพัฒน์ สุนทรศาสตร์. (2558). การพัฒนาโลชั่นจากสารสกัดหยาบชะเอมไทยที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์, 10(2), หน้า 97-106.

- ทินกร เหล่าออง, กนกวรรณ จารุกำจร และวรัญญา จตุพรประเสริฐ. (2556). ผลกระทบของระบบ
ด้านอนุมูลอิสระและภาวะเครียดออกซิเดชันต่อพัฒนาการของภาวะเบาหวาน. ว. เกษัช
ศาสตร์อีสาน.
- ธีระพงษ์ ชันทเจริญ, อรพิน เกิดชูชื่น และ ญัฐฐา เลาทกุลจิตต์. (2553). **ประสิทธิภาพการเป็นสาร**
นพมาศ สุนทรเจริญนนท์. (2557). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพรบำรุงผิวทำให้
นุตติยา วีระวัชรชัย และ ระวีวรรณ แก้วอมตวงศ์. (2555). ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและฤทธิ์ยับยั้งไทโร
ซิเนสของฟลาโวนอยด์จากกระดังงาจีน. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, 14(1), หน้า 23-29.
- บังอร วงศ์รักษ์ และศศิลักษณ์ ปิยะสุวรรณ. (2549). **ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของผักพื้นบ้าน. คณะ**
เภสัชศาสตร์. มหาวิทยาลัยมหิดล. 3-6.
- บ้านเมือง. (2557). ดัน “สละ” พืชเศรษฐกิจตัวใหม่เมืองลุง. (ออนไลน์). แหล่งที่มา:
<http://www.banmuang.co.th>. 4 ตุลาคม 2559.
- บุปผาชาติ พตด้วง และมณีนรัตน์ มีพลอย, (2554). **การทดสอบฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนสของเถา**
บุหรัน พันธุ์สุวรรณ. (2556). อนุมูลอิสระ สารต้านอนุมูลอิสระและการวิเคราะห์ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ.
วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 21, หน้า 275-286.
- ปฎิวิทย์ ลอยพิมาย, ทิพวรรณ ผาสกุล, และราตรี มงคลไทย. (2554). **เปรียบเทียบฤทธิ์การต้าน**
อนุมูลอิสระ และสารประกอบฟีนอลรวมของเปลือกผลไม้. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จ
เจ้าพระยา.
- ปฐมา ไพรจน์ศักดิ์ และปณณมี สัจจกมล. (2554). **การประเมินวัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์สละลอย**
แก้วในจันทบุรี. ภาควิชาอุตสาหกรรม. คณะวิศวกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ประไพรัตน์ สีพลไกร. (2555). **สารอินโดลอัลคาลอยด์และฤทธิ์ทางชีวภาพของต้นพญาสัตบรรณ.**
- ปริยานุช อินทร์รอด. (2551). **ฤทธิ์ต้านออกซิเดชัน และปริมาณสารประกอบฟีนอลรวมของส่วน**
ปานทิพย์ บุญส่ง และ วัลภา เนตรดวงตา. (2557). ความสามารถในการกำจัดอนุมูลอิสระและ
ผิวกระจ่างใส. คณะเภสัชศาสตร์. มหาวิทยาลัยมหิดล. แหล่งที่มา : [http://www. Phar](http://www.Pharmacy.mahidol.ac.th/th/researchknowledge/article/22/.3)
macy.mahidol.ac.th/th/researchknowledge/article/22/.3 เมษายน 2559.
- ผู้จัดการออนไลน์. (2557). **โรร้องสือ พ่อค้าแม่ค้ามักง่ายทิ้งเปลือกผลไม้ข้างทาง ส่งกลิ่นเหม็นคุ้ง.**
(ออนไลน์). แหล่งที่มา:

<http://www.manager.co.th/Local/ViewNews.aspx?NewsID=9570000076297.4>
ตุลาคม 2559.

ผู้จัดการออนไลน์. (2559). เกษตรกรควนโดนปลูก “สละอินโด” แซมพืชเศรษฐกิจ สร้างรายได้งามตลอดครึ่งปี. (ออนไลน์). แหล่งที่มา:

<http://www.manager.co.th/South/ViewNews.aspx?NewsID=959000006597.4>
ตุลาคม 2559.

พรรณณี เต๋นรุ่งเรือง, ศศิธร สุขสบาย และศศิชล กลสุวรรณ์. (2550). การตรวจสอบทางพฤกษเคมีเภสัชศาสตร์บัณฑิต. คณะเภสัชศาสตร์. มหาวิทยาลัยมหิดล. 5-9.

มนตรี กล้าชาย. (2555). สวนสละในเมืองจันทบุรี. กรมส่งเสริมการเกษตร. (ออนไลน์). แหล่งที่มา :
<https://www.edoae.doae.go.th/article.21> มีนาคม 2559.

มนสิชา ขวัญเอกพันธ์, อาภา จิมไธสง และไฉน น้อยแสง. (2552) ฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนสของรสนูา เหล่าเรื่องธนา. (2552). Basic Concepts of Skin Science. คณะแพทยศาสตร์. มหาวิทยาลัยนเรศวร. 2-6.

วรวรรณ ทิพย์วาริรมย์. (2552). การประเมินระบบผิวหนัง. คณะพยาบาลศาสตร์. มหาวิทยาลัยนเรศวร. 2-4.

วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. 55-56.

วิสูตร แก้วมหา. (2556). การศึกษาเชื้อจุลินทรีย์ย่อยแป้งให้ได้ผลผลิตที่มีค่า DP จำเพาะ และการแยกบริสุทธิ์เอนไซม์อะไมเลสจากเชื้อ. สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ศศมล ผาสุข และฉัตร เจนชัย. (2554). การพัฒนาครีมทาผิวจากสารสกัดเปลือกสีเสียดเทศที่มีฤทธิ์ยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ไทโรซิเนส. ในการประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น การพัฒนาอนาคตชนบทไทย : ฐานรากที่มั่นคงเพื่อการพัฒนาประเทศไทยอย่างยั่งยืน วันที่ 27-29 มกราคม พ.ศ. 2554. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ศศิธร แท่นทอง ปรียาภรณ์ มาลารักษ์ และนิชาภัทร ลิ้มสุข. (2554). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ประทินผิวจากมะขาม. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์. 65 หน้า.

สกัดจากต้นเร่วหอมและว่านสาวหลง. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยบูรพา. 7-9.

สร้อยรัตน์ พ่วงบริสุทธิ์, สุพนิดา วินิจฉัย, ทศรัตน์ ริมศิริ, วิชัย หฤทัยนาสันดี และสุคันธรส ธาดา สารสกัดจากส่วนเถาชะเอมไทย. สำนักวิชาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง. มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง.

- สาวิตรี ตาสุดิน. (2550). การทดสอบหาสารสกัดจากพืชสมุนไพรเพื่อยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนส. สำนักงานเกษตรจังหวัดจันทบุรี. (2556). สถิติการเพาะปลูกสละ ปีการเพาะปลูก 2543-2556. (ออนไลน์). แหล่งที่มา: http://www.chanthaburi.doae.go.th/data1/static_planting5.htm. 22 สิงหาคม 2558.
- สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัดจันทบุรี. (2555). เกษตรกรชาวสวนเงาะประท้วงปิดถนน. (ออนไลน์). แหล่งที่มา: http://pr.prd.go.th/chanthaburi/ewt_news.php?nid=700. 4 ตุลาคม 2559.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2556). **มาตรฐานสินค้าเกษตร**. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ.
- สิรินธรวัลลี**. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 69-77.
- สุพัตรา บุตรราช และ สุธาสินี ทัพพสารพงศ์. 2555. ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและการยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนสของไหมเชริชินพันธุ์ UB1 X UB5 โดยเปรียบเทียบกับไหมเชริชินที่มีจำหน่ายทางการค้า. ใน **การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานระดับชาติ The 4th Annual Northeast Pharmacy Research Conference of 2012** วันที่ 11-12 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2555. ขอนแก่น: คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สุพัตรา ม่วงงาม ศศมล ผาสุข และ ปิณณ์รภัส ถกถกติกดี. (2556). ประสิทธิภาพของสารสกัดหยาบพญายาและลูกเดือยที่มีฤทธิ์ยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ไทโรซิเนส. **วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร**, ฉบับพิเศษ, หน้า 261-268.
- สุพัตรา ม่วงงาม, (2555). **ประสิทธิภาพของสารสกัดหยาบพญายาและลูกเดือยที่มีฤทธิ์ยับยั้งการเสาวนีย์ กระสานตีสุข และหทัยชนก รุณรงค์**. (2549). **การพัฒนาตำรับโลชั่นบำรุงผิว**. โครงการพิเศษปริญญาเภสัชศาสตรบัณฑิต คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. 60 หน้า.
- องค์ประกอบทางพฤกษเคมีของใบพืชไม้ผลเขตร้อนบางชนิด**. วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. ฉบับที่ 3. 627-629.
- อโนมา ดงแสนสุข, สนั่น จอกลอย (2557). **กิจกรรมเอนไซม์ซูเปอร์ออกไซด์ ดิสมิวเทสในหัวแก่นตะวัน สายพันธุ์ต่างๆ**. แก่นเกษตร 42 ฉบับพิเศษ 1. ภาควิชาพืชศาสตร์และทรัพยากรการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น 40002

อรุณวรรณ กิ่งเกษมศรี. (2555). ปริมาณสารโพลีฟีนอล และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ของเปลือกและเมล็ดของผลไม้ไทย. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยศิลปากร

Ames, B. N., Shigenaga, M. K. and Hagen, T. M. (1993). Oxidants, antioxidants, and the degenerative disease of aging. **Proc. Natl. Acad. Sci. USA**, 90, pp. 7915-7922.

and ascorbic acid content in fresh and cooked longan (*Dimocarpus longan* Lour.), nutmeg (*Myristica fragrans*) and Snake fruit (*Salacca edulis* Reins.) seeds. **Food science and technology**. 23(1). 1-47.

Aralas, S., Mohamed, M. and Fadzelly Abu Bakar, M.. (2009) “Antioxidant properties of selected salak (*Salacca zalacca*) varieties in Sabah, Malaysia” **Nutrition & Food Science**. 39, 243-250.

Binti Mohamed Wazir, F. . (2012). “Determination of total flavonoids, total phenolic and ascorbic acid content in fresh and cooked longan (*Dimocarpus longan* Lour.), nutmeg (*Myristica fragrans*) and Snake fruit (*Salacca edulis* Reins.) SEEDS,” **Food science and technology**.

Boonmee, A., Srisomsap ,C., Karnchanatat, A., Sangvanich, P. (2011). An antioxidant protein in *Curcuma comosa* Roxb. Rhizomes. **Food Chemistry**, 124, pp. 476–480.

Carillon, J., Daniele Del Rio, Pierre-Louis Teissdre, Jean-Paul Cristol, Dominique Lacan, Jean-Max Rouanet. (2012) “Antioxidant capacity and angiotensin I converting enzyme inhibitory activity of A melon concentrate rich in superoxide dismutase” **Food Chemistry**.135,1298–1302.

Carillon, J., Del Rio, D. Teissdre, P. L., Cristol, J. P., Lacan, D., Rouanet, J. M. (2012). Antioxidant capacity and angiotensin I converting enzyme inhibitory activity of a melon concentrate rich in superoxide dismutase. **Food Chemistry**, 135, pp. 1298–1302.

Charoensiri, R., Kongkachuichai, R., Suknicom, S. and Sungpuag, P. (2009). Beta-carotene, lycopene, and alpha-tocopherol contents of selected Thai fruits. **Food chemistry**, 113, pp. 202-207.

effects of water extract of Flos Inulae on mutation and tyrosinase. **Food Chemistry**. 139. 1015–1020.

Farhana Binti Mohamed Wazir. (2012). Determination of total flavonoids, total phenolic
Gorinstein, S., Haruenkit, R., Poovarodom, S., Yong-Seo Park, S. Vearasilp, M. Suhaj,

Kyung- Sik Ham, Buk-Gu Heo, Ja-Yong Cho and Hong Gi Jang. (2009). “The comparative characteristics of snake and kiwi fruits” **Food and Chemical Toxicology**. 47, 1884–1891.

Gorinstein, S., Haruenkit, R., Poovarodom, S., Park, Y. S., Vearasilp, S., Suhaj, M., Ham, K. S., Heo, B. G., Cho, J.Y. and Jang, H. G. (2009). The comparative characteristics of snake and kiwi fruits. **Food and Chemical Toxicology**, 47, pp. 1884–1891.

Haruenkit, R., Poovarodom, S., Lentowicz, H., Lentowicz, M., Sajewicz, M., Kowalska, T., Delgado-Licon, E., Rocha-Guzman, N.E., Gallegos-Infante, J. A., Trakhtenberg, S. and Gorinstein, S. (2007). Comparative study of health properties and nutritional value of Durian, Mangosteen, and Snake fruit: Experiments in vitro and in vivo. **Journal of agricultural and food chemistry**, 55, pp. 5842-5849.

Isabelle, M., Lee, B. L., Lim, M. T., Koh, W. P. and Huang, D. (2010). Antioxidant activity and profiles of common fruits in Singapore. **Food Chemistry**, 123, pp. 77 - 84.

Kanlayavattanakul, M., Lourith, N., Ospondant, D., Ruktanonchai, U., Pongpunyayuen, S. and Chansriniyom, C.. (2013). “Salak plum peel extraction as a safe and efficient appraisal for cosmetic” **Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry**, 77, 1068-1074.

Kanlayavattanakul, M., Lourith, N., Ospondant, D., Ruktanonchai, U., Pongpunyayuen, S. and Chansriniyom, C. (2013). Salak plum peel extract as a safe and efficient antioxidant appraisal for cosmetics. **Bioscience Biotechnology and biochemistry**, 77, pp. 1068-1074.

Khonkarn, R., Okonogi, S., Ampasavate, C., Anuchapreeda, S. (2010). Investigation of fruit peel extracts as sources for compounds with antioxidant and

antiproliferative activities against human cell lines. **Food and Chemical Toxicology**, 48, pp. 2122–2129.

- Leontowicz, H., Leontowicz, M., Drzewiecki, J., Haruenkit, R., Poovarodom, S., Park, Y. S., Jung, S. T., Kang, S. G., Trakhtenberg, S. and Gorinstein, S. (2006). Bioactive properties of Snake fruit (*Salacca edulis* Reinw) and Mangosteen (*Garcinia mangostana*) and their influence on plasma lipid profile and antioxidant activity in rats fed cholesterol. **European Food Research and Technology**, 223, pp. 697-703.
- Mayuree Kanlayavattanakul, Nattaya Lourith, Dusadee Ospondpant, Uracha Ruktanonchal, Siriluck Pongpunyayuen and Chaisak Chansriniyom. (2013).
- Ming-Hsing Huang, Huo-Mu Tai, Bor-Sen Wangb and Lee-Wen Chang. (2013). Inhibitory
- Moonrungsee, N., Shimamura, T., Kashiwagi, T., Jakmunee, J., Higuchi K., Ukeda, H. (2012). Sequential Injection Spectrophotometric System for Evaluation of Mushroom Tyrosinase-Inhibitory Activity. **Talanta**, 101, pp. 233-239.
- Niyomploy, P., Srisomsap, C., Chokchaichamnankit, D., Vinayavekhin, N., Karnchanatd, A., Sangvanich, P. (2014). Superoxide dismutase isozyme detection using two-dimensional gel electrophoresis zymograms. **Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis**, 90, pp.72– 77.
- Niyomploya, P., Srisomsapb, C., Chokchaichamnankitb, D., Vinayavekhinc, N., Karnchanatd, A., Sangvanichc, P. (2014). “Superoxide dismutase isozyme detection using two-dimensional gel electrophoresis zymograms” **Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis**. 90, 72– 77.
- Pheng Ong, S. and Chung Lim Law. “Extraction of Antioxidant Phenolic Compounds from Salak Fruit” **Department of Chemical and Environmental Engineering**. University of Nottingham Malaysia Campus.
- pounds from Salak fruit. **Department of Chemical and Environmental Engineering**. 31(2). 1-16.
- Priyatno, L.H.A., Sukandar, E. Y., Ibrahim, S., and Adnyana, K. (2007). Xanthine Oxidase inhibitor activity of terpenoid and pyrrole compounds isolated from Snake

fruit (*Salacca edulis* Reinw) cv. Bangkok. **Journal of applied science**, 7, pp. 3127-3130.

Properties of selected salak (*Salacca zalacca*) varieties in Sabah, Malaysia. **Nutrition & Food Science**. 39(3). 243-250.

Salak Plum peel extract as a safe and efficient antioxidant appraisal for cosmetics. **Biosci Biotechnol Biochem**. 77(5). 1068-1074.

Sitti Aralas, Maryati Mohamed and Mohd Fadzelly Abu Bakar. (2011). Antioxidant

Suhardi, S., Suzuki, M., Yoshida, K., Muto, T. and Fujita, A., and Watanabe, N. (2002).

Changes in the volatile compounds and in the chemical and physical properties of Snake fruit (*Salacca edulis* Reinw) Cv. *Pondoh* during maturation.

Journal of agricultural and food chemistry, 50, pp. 7627-7633.

Sze Pheng Ong and Chung Lim Law. (2009). Extraction of antioxidant phenolic com

Wang, S., B. Shao, S. Liu, X. Ye and P. Rao. (2012). "Purification and characterization of Cu, Zn-superoxide dismutase from black soybean" **Food Research International**. 47, 374-379

Wazir, F. B. M. (2012). Determination of total flavonoids, total phenolic and ascorbic acid content in fresh and cooked Longan (*Dimocarpus longan* Lour.), Nutmeg (*Myristica fragrans*) and Snake fruit (*Salacca edulis* Reinw.) seeds. Universiti Teknologi MaRa.

Wijaya, C. H., Ulrich, D., Lestari, R., Schippel, K. and Ebert, G. (2005). Identification of potent odorants in different cultivars of snake fruit [*Salacca zalacca* (Gaert.) Voss] using gas chromatography-olfactometry. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 53, pp. 1637-1641.

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี