บรรณานุกรม

กนิษฐา หมู่งูเหลือม. 2551. **ทัศนคติและพฤติกรรมของผู้บริโภคต่ออาหารสร้างสุขภาพ.** วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต สาขาวิชาการการโฆษณา คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

กฤษณ์ สงวนพวก เฉลิมชัย วงษ์อารี มัณฑนา บัวหนอง และชัยรัตน์ เตชวุฒิพร. 2555. **ปริมาณสารสำคัญและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของผลมะม่วงดิบในประเทศไทย.** กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ.

กิตติศักดิ์ ลิขิตวิทยาวุฒิ และธาตรี ผดุงเจริญ. 2539. **สารต้านมาลาเรียจากเปลือกต้นชะมวง.** กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

กิตยาภรณ์ ลำลึก. 2558. **ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการซื้อเครื่องดื่มชาสมุนไพรพร้อมดื่มของผู้บริโภคในจังหวัดปทุมธานี.** เอกสารวิจัย ปริญญาบริหารธุรกิจบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.

กัญจนา ดีวิเศษ. 2542. **ผักพื้นบ้านภาคใต้.** กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. 2558. **วิธีมาตรฐานสำหรับการวิเคราะห์อาหาร เล่มที่ 1.** กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ.

กานต์ชนา สิทธิ์เหล่าถาวร และมนัสวี เดชกล้า. 2559. **การศึกษาประสิทธิภาพของสารสกัดจากสมุนไพรในการยับยั้งแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคท้องเสียและการประยุกต์ใช้แก่นตะวันเป็นพรีไบโอติกในการผลิตโยเกิร์ต.** เอกสารวิจัย ทุนสนับสนุนวิจัยจากงบประมาณรายได้มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.

ก่องกานดา ชยามฤต. 2540. **สมุนไพรไทย.** กรุงเทพฯ : ส่วนพฤกศาสตร์ป่าไม้ สำนักวิชาการป่าไม้ กรมป่าไม้.

จารุวรรณ ภูฆัง และขวัญดาว แจ่มแจ้ง. 2559. **การผลิตชาต้านอนุมูลอิสระจากรางจืดและใบย่านาง.** เอกสารวิจัย การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ครั้งที่ 3 (ฉบับที่ 1).

จตุพร ประทุมเทศ จักรกฤษณ์ สุรสอน และทิพยมนตร์ เปาป่า.2562.**สารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของชาดอกไม้ 3ชนิดในจังหวัดสกลนคร.** วารสารวิชาการสาธารณสุข ปีที่ 28 ฉบับที่ 6.

จิราภัทร จันทมาลี. 2559. **เอกสารประกอบการสอนรายปฏิบัติการจุลชีววิทยา.** คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

ชมพูนุท สินธุพิบูลยกิจ ณัฐติญา กลั่นวาร ธัญรัศม์ ศรีวิศาลจรัส ชนันท์พร เดชขุน และพูนภัทร จันทร์แช่มช้อย. 2557. **ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรชนิดปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคและชนิดอบแห้งบรรจุซองพร้อมชง.** วารสารบทคัดย่อกลุ่มวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ครั้งที่ 6.

สงวนลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ชุติโชติ ปัทมดิลก จตุพล เหลี่ยงสกุล สุพจนา สิทธิกูล และ รุทธ์ สุทธิศร. 2562. **องค์ประกอบทางเคมีของชะมวง (*Garcinia cowa* Roxb. ex DC.) และความเป็นพิษต่อเซลล์มะเร็ง**. วารสารวิชาการ ปขมท. 8(2): 99–108.

ณชกนก เมธาอัครเดชา และอนงค์ ศรีโสภา. 2562. **ปริมาณฟีนอลิกและฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระในชาใบหม่อนและชาผงใบหม่อนชนิดละลายน้ำ.** วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เล่มที่ 9 ฉบับที่ 2.

ดวงเพ็ญ ปัทมดิลก สมจิตร์ เนียมสกุล นันทีทิพ ลิ้มเพียรชอบ กรกนก อิงคนินันท์ และประไพ วงศ์สินคงมั่น. 2553. **องค์ประกอบทางเคมีและฤทธิ์ลดไขมันของใบชะมวง.** วารสารการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก (นิพนธ์ต้นฉบับ).

เต็ม สมิตินันท์. 2544. **ชื่อพรรณไม้แห่งประเทศไทย ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ.2544**. กรุงเทพฯ : สำนักวิชาการป่าไม้ กรมป่าไม้.

ถาวรีย์ วิบูลย์วัฒน์ และพนิดา แสนประกอบ. 2561**. การประเมินฤทธิ์ทางชีวภาพที่สำคัญของเครื่องเคียงไทยบางชนิด.** การประชุมวิชาการระดับชาติ วลัยลักษณ์ ครั้งที่ 11.

ธนกิจ ถาหมี และพิไลรัก อินธิปัญญา. 2559. **การพัฒนาสูตรชาชงใบหม่อนผสมผลหม่อนโดยใช้การทดลองออกแบบส่วนผสม Recipe Development of Mixed Tea from Mulberry Leaf and Fruit by Mixture Design.** วารสารเกษตร. 32(2) : 235 – 245.

ธนวัฒน์ ทองจีน สิริกาญจน์ ธนอริยโรจน์ นุจรี ศรีสนาม สมจิตร เนียมสกุล ศักดิ์วิชัย อ่อนทอง และณุฉัตรา จันทร์สุวานิชย์, 2555. **คุณภาพทางเคมีของใบชะมวง.** สถาบันวิจัยสมุนไพร กรมวิทยาศาสตร์.

นันทวัน บุณยะประภัศร และอรนุช โชคชัยเจริญพร. 2539. **สมุนไพร ไม้พื้นบ้าน (1).** กรุงเทพฯ : บริษัท ประชาชน จำกัด.

นันธิดา ลิ่มเสฎโฐ. 2557. **สารต้านอนุมูลอิสระในผลิตภัณฑ์จากใบชา ใบหม่อน ใบมะรุม.** เอกสารวิจัยทุนอุดหนุนการวิจัยจากงบประมาณกองทุนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา.

นพวัฒน์ เพ็งคำศรี จัตุพล กันทะมูล ภัทราภรณ์ โตวัฒนกิจ วชิรวิทย์ วงศ์ษารัฐ วนิดา ใจหมั่น นิภาพร เมืองจันทร์ และภารัตน์ จันทร์เหลือง. 2554. **Antioxidative Effect of Alpinia Conchigera Rhizome Extracts – ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดเหง้าข่า-ลิง**. วารสารไทยเภสัชศาสตร์และวิทยาการสุขภาพ. ปีที่ 6 : 195-201.

นิรนาม. 2547. **พืชสมุนไพร.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://mylesson.swu.ac.th/bi456/Plant%20hormone/Index/Index.html . 16 ตุลาคม 2463.

บุหรัน พันธุสวรรค์. 2556. **อนุมูลอิสระสารตานอนมูลอิสระ และการวิเคราะหฤทธิ์ตานอนุมูลอิสระ Free radicals, Antioxidants and Antioxidant Activity Determination.** วารสารวิทยาศาสตรและเทคโนโลยี ปที่ 21 ฉบับที่ 3.

ประนอม สุขเกื้อ. 2556. **การสกัดสารประกอบฟีนอลิกจากพืชไข่เน่าและศึกษาการต้านอนุมูล-อิสระ.** เอกสารวิจัย ทุนสนับสนุนจากกองทุนส่งเสริมงานวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ.

ปริยะนุช อินรอด. 2551. **ฤทธิ์ตานออกซิเดชัน และปริมาณสารประกอบฟนอลรวมของสวนสกัดจากตนเรวหอมและวานสาวหลง.** เอกสารวิจัย ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.

พงศ์ยุทธ นวลบุญเรือง รุ่งนภา ช่างเจรจา และนิอร โฉมศรี. 2557. **การผลิตชาผสมกลีบดอกจำปี.** วารสารแก่นเกษตร 42 ฉบับพิเศษ 3.

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2558. [1] **สารประกอบฟีนอลิก**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2585/phenolic compounds. 27 มีนาคม 2563.

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2558. [2] **การตรวจสอบปริมาณจุลินทรีย์ด้วยวิธีที่รวดเร็ว.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.foodnetworksolution.com. 27 กันยายน. 2565.

ภัชชัญญาณ์ กฤษศิริพงศ์กุล. 2562. **การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอสิ ระของชามะรุม.** สารนิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์.

วชิระ จิระรัตนรังษี และปิยะพร บุตรพรหม. 2560. **ผลของกระบวนการแปรรูปที่แตกต่างกันต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิก ปริมาณแอนโธไซยานิน ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ และการยอมรับจากผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์ชาใบข้าวก่ำ.** วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี) ปีที่ 9 ฉบับที่ 17.

ศูนย์วิจัยและพัฒนานวัตกรรมอุทยานแห่งชาติ จังหวัดสุราษฎร์ธานี. ม.ป.ป. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.npic-surat.com. 18 พฤษภาคม 2562.

ศิริลักษณ์ ผกามาศ เสาวภา โชกระโทก จิรายุส วรรัตน์โภคา และศศิธร อินทร์นอก. 2561. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาย่านางผสมสมุนไพร Development of Yanang Mixed Herb Tea Products.** วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. ปีที่ 23 ฉบับที่ 3.

ศศิธร แท่นทอง. 2551.**ชาข้าวงอก.** คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ศิริพรรณ สุขขัง สมนึก พรมแดง และสายน้ำอ้อย สว่างเมฆ. 2560. **ผักพื้นบ้านรสเปรี้ยวในการเป็นแหล่งของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ.**การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 55.

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง(องค์กรมหาชน). 2559. **ชาและการแฟ.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www2.hrdi.or.th. 25 มิถุนายน 2563.

สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง. 2558. **ประโยชน์ของชาต่อสุขภาพ**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://web2.mfu.ac.th. 25 มิถุนายน 2563.

สมาคมวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์. 2559. **ไอศกรีมสมุนไพรตะไคร้มะนาว.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.scisoc.or.th. 25 มิถุนายน 2563.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กองควบคุมอาหาร. 2549.**ชาสมุนไพร.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://food.fda.moph.go.th. 25 มิถุนายน 2563.

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ. 2556.**การเก็บรวบรวมพันธุ์ชาของประเทศไทย.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.nstda.or.th. 25 มีนาคม 2563

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. 2522. **ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับปรับปรุง 2562) (ฉบับที่196) พ.ศ.2543 เกี่ยวกับเรื่องชา.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.fda.moph.go.th/sites/food/law1/food_law.pdf. 11 กันนยายน 2562.

สาโรจน์ ศิริศันสนียกุล ภาวินี ซื้อเจริญชัย และวิรัตน์ วาณีชย์ศรีรัตนา. 2551. **การศึกษาเบื้องตนของการหมักชายูนนาน.** วารสารวิจัยและพัฒนา มจธ. ปที่ 31 ฉบับที่ 2.

สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. 2555. **เครื่องดื่มในงานบริการ.** กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สิปราง เจริญผล. 2556. **กระบวนการแปรรูปชาสู่การออกแบบศูนย์การเรียนรู้ชา ดอยแม่สลอง จังหวัดเชียงราย.** วิทยานิพนธ์ปริญญาบัณฑิตศิลปมหาวิทยาลัยบัณฑิต มหาวิทยลัยศิลปากร.

สุนันทา คะเนนอก. 2556. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเปลือกกล้วยน้ำว้าเพื่อสุขภาพ.** เอกสารวิจัยทุนอุดหนุนการวิจัยจากกองทุนวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.

สุรชัย อุตมอ่าง นิรมล อุตมอ่าง และรัฐนันท์ พงศ์วิริทธิ์ธร. 2558. **การยอมรับและพฤติกรรมของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรไทย.** วารสารศรีนครินทรวิโรฒวิจัยและพัฒนา สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ปีที่ 7 ฉบับที่ 13.

สุชาดา ชัยช่อฟ้า และณัฐณิชา เจริญกิจสัมพันธ์. 2558. **การใช้สารฟีนอลิกจากดอกชมจันทร์ในการผลิตนมพาสเจอไรซ์.** เอกสารวิจัย โครงงานพิเศษของการศึกษาตามหลักสูตรวิทยา-ศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

อร่าม อรรถเจดีย์. 2550. **พืชพื้นบ้าน-อาหารจันทบูร.** จันทบุรี :โรงพิมพ์ต้นฉบับ.

ไทยเกษตรศาสตร์. 2556. **ชะมวง.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : https://www.thaikasetsart.com 25 สิงหาคม 2562.

AOAC. 2000. Official methods of analysis of AOAC international (18thed.). New York : Author.

Joseph, G. S., Jayprakasha, G. K., Selvi, A. T., Jena, B. S. and Sakariah, K.K. 2005. Antiaflatoxigenic and antioxidant activities of Garcinia extracts. Int, J. **Food Microb**, 101, 153-160.

Jena, B. S., Jayaprakasha, G. K. & Sakariah, K. K. 2002. Organic acids from leaves, fruit and rind of *Garcinia cowa*. J. Agric. **Food Chem**, 50, 3431-3434

Likhitwitayawuid, K., Phadungcharoen, T., Mahidol, C. & Ruchirawat, S. (1997). 7-O Methylgarcinone E from *Garcinia cowa*. **Phytochemistry**, 45, 1299-1301.

Pandey, K.B. and S.I. Rizvi. 2009. Plant polyphenols as dietary antioxidants in human health and disease. Oxid. **Med. Cell. Longev.** 2 (5): 270-278.

Rains, T.M., Agarwal, S. and Maki, K.C. 2011. Antiobesity effects of green tea catechins: a mechanistic review. **Journal of Nutritional Biochemistry.** lnt.22: 1-7.

Shoji, Y. and Nakashima, H. 2006. Glucose-lowering effect of powder formulation of African black tea extract in KK-A(y)/TaJcl diabetic mouse. **Archives of Pharmacal Research.** lnt.29: 786-794.

Sagar, A. 2019. Spread Plate Technique- Principle, Procedure, Advantages. (Online). Retrieved December 1, 2020. from https://microbenotes.com/spread-plate-technique.

Tsai, T.H., Tsai, P.J. and Ho, S.C. 2005. Antioxidant and Anti-Inflammatory Activities of Several Commonly Species. **Journal of Food Science.** lnt. 70(1): 93 – 97.

Yuan, J.M., Sun, C., and Butler, L.M. 2011. Tea and cancer prevention: Epidemiological studies. **Pharmacological Research.** lnt.64: 123-135.

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี