



เอกสารและสิ่งอ้างอิง

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

- กนกพร สังขรักษ์ และเจนจิรา โตะแบ. (2552). เพกตินจากเศษผักกาดขาวและการประยุกต์ใช้. วิทยานิพนธ์ วท.ม (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). สงขลา : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- กิตติพงษ์ ห่วงรักษ์. (2536). เอกสารประกอบการเรียนผัก และผลไม้. กรุงเทพฯ : ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ขนิษฐา คงยอด. (2553). ผลการต้านแบคทีเรียและอนุมูลอิสระของสารสกัดสำหรับยาแก้ปวดท้อง. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (ชีววิทยา). เชียงใหม่ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ขนิษฐา เลิกชัยภูมิ. (2545). การสกัดเพกตินจากส้มมะงั่วและการใช้ประโยชน์ในระบบอาหาร. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (เทคโนโลยี). ขอนแก่น : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- จักรพงษ์ ไพบูรณ์. (2548). สารต้านอนุมูลอิสระ Antioxidant. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://siamdentel.com/antioxidant.html>. 10 สิงหาคม 2559.
- จิตโสภณ กะสงค์. (2543). การสกัดเพกตินจากมะขามหวานในจังหวัดเพชรบูรณ์. รายงานโครงการวิจัยวิทยาศาสตร์บัณฑิต. เพชรบูรณ์ : สถาบันราชภัฏเพชรบูรณ์.
- ฉัตรชัย สังข์ผุด จิราภรณ์ สังข์ผุด และนพรัตน์ ผาสุก. (2548). คุณสมบัติทางเคมีและกายภาพของเพกตินที่สกัดจากผลส้มโอ. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). เชียงใหม่ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เฉลียว หมดอีว. (2554). การยับยั้งแบคทีเรียของสีธรรมชาติบางชนิดบนผ้าฝ้าย. วิทยานิพนธ์ ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชวนัญฐ์ สิทธิศิลป์, พิลานี ไวนอมสตัย, วราพร เชื้อกุล และปรีศนา สิริอาษา. (2548). การผลิตเพกตินจากเปลือกและกากผลส้มเหลือง. การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 43 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร.
- ชินานาฏ วิทยาประภากร และสมัชญ์ ทวีเกษมสมบัติ. (2556). การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดเพกตินจากวัสดุทางการเกษตร. วารสารวิชาการและวิจัย. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ.
- ณรงค์ ศิริรัมย์. (2546). การสกัดและการหาลักษณะเฉพาะของเพกตินที่ได้จากกากฝรั่ง. วิทยานิพนธ์ วท.ม (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). เชียงใหม่ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ณรงค์พันธุ์ รัตนปนัดดา. (2558). การสกัดเพคตินจากเศษผักและผลไม้หลากชนิด. รายงานการวิจัย.

กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

ทรงพล สมศรี. (2551). **ทุเรียนไทยและการปรับปรุงพันธุ์ : กรณีศึกษาพันธุ์จันทบุรี 1 จันทบุรี 2**

จันทบุรี 3. กรุงเทพฯ : กรมวิชาการเกษตร.

ทวีป รื่นรัมย์ และภาวนา อัสวะประภา. (2534). **ทุเรียนภาคตะวันออก.** ระยอง :

สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคตะวันออก.

ชนาวรรณ สุขเกษม. (2556). การสกัดเพคตินจากกะหล่ำปลี (*Brassica oleracea L. var. capitata L.*)

ภูทับเบิก ตำบลวังบาล อำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์. เพชรบูรณ์ : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.

ธานี ตระกูลอินทร์. (2533). **ผลของโซเดียมเอ็กซามเตตาฟอสเฟตและเอทิลีนไดเอมีนเตตราอะ**

ซิดิกแอซิดต่อการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มโอ. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (วิทยาศาสตร์อาหาร).

กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ธนาวัฒน์ ลาภตันสุขผล ปฎิมา ทองขวัญ และศิริลักษณ์ สรงพรหมทิพย์. (2556). “การสกัดเพคติน

จากเปลือกผัก และผลไม้,” วารสารวิทยาศาสตร์. 44 (2) (พิเศษ) : 433 - 436.

นงลักษณ์ สุวรรณพินิจ และปรีชา สุวรรณพินิจ. (2544). **จุลชีววิทยาทั่วไป.** พิมพ์ครั้งที่ 3.

กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

นวลศรี รักอริยะธรรม และอัญชนา เจนวิถีสุข. (2545). **แอนติออกซิเจนที่สารต้านมะเร็งในผัก-**

สมุนไพรไทย. เชียงใหม่ : นพบุรีการพิมพ์.

นิธิยา รัตนปนนท์. (2545). **เคมีอาหาร.** เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นิภาพร ขลสวัสดิ์ มณฑินี ชีรารักษ์ และจำริญ เล้าสินวัฒนา. (2557). “การประเมินความสามารถ

ในการกำจัดอนุมูลอิสระ และการจับโลหะและปริมาณฟีนอลิกจากใบทุเรียน 10 พันธุ์,”

วารสารแก่นเกษตร. 42 (3)

นิรนาม. (2535). **สถิติสินค้าส่งออกแยกตามชนิดสินค้าประจำปี พ.ศ. 2535.** การส่งเสริม

การส่งออก กระทรวงพาณิชย์.

บัวใส ศรีไชย. (2552). **การศึกษาสารต้านอนุมูลอิสระจากไวน์มะหาดและน้ำลำดอน.**

วิทยานิพนธ์วท.ม. (วิทยาศาสตร์ศึกษา). อุบลราชธานี : บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี.

- ปาริษา ทองสุข ศิริพร เพชรมูล สุวิมล ประสม วีรยุทธ บุญไทย และปทุมทริกา รัตนตรียวงศ์. (2551). “กรรมวิธีการสกัดและการเพิ่มประสิทธิภาพการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มโอ เพื่อประโยชน์เชิงพาณิชย์,” วารสารวิทยาศาสตร์การเกษตร. 39(3)(พิเศษ) : 571 – 577.
- ฝ่ายข้อมูลวารสารเคหการเกษตร. (2537). การทำสวนทุเรียน-เงาะ และเทคนิคต่างๆ เกี่ยวกับการทำสวนทุเรียน-เงาะ. กรุงเทพฯ : เจริญรัฐการพิมพ์.
- พรทิพย์ วิรัชวงศ์. (2548). อนุมูลอิสระ (Free Radicals)/สารต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidants). (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.Gpo.or.th/sdi/html/antioxidants.html>. 18 สิงหาคม 2559.
- พรพรรณ พัวไพบูลย์. (2549). การศึกษาปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระในไวน์ที่ผลิตจากเปลือกและแกนผลไม้. รายงานวิจัย. มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.
- พชันีวรรณ อ่อนสัมฤทธิ์. (2559). อุทธียับยั้งแบคทีเรีย Staphylococcus Aureus และ Escherichia Coli จากผักกระดัง (Peperomia Pellucid) และผักแพว (Peticaria Odorata). รายงานการวิจัยสถาบันวิจัยและพัฒนา. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม.
- พันธุ์เลิศ พรหมสาขา ณ สกลนคร, อนุวัตร แจ่มชัด และกมลวรรณ แจ่มชัด. (2554). การพัฒนากระบวนการผลิตเพคตินจากใบเครือหมาน้อย. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49. กรุงเทพฯ : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์และนิธิยา รัตนานนท์. (2553). เพคติน. ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร. (ออนไลน์) แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0430/pectin>. 25 เมษายน 2559.
- มาริษา ไชยโอสถ. (2549). การสกัดเพคตินจากของเหลือทิ้งของขนุน. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม). ชลบุรี : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยบูรพา.
- รัชฎา ตั้งวงศ์ไชย, เกษม นันทชัย, ขนิษฐา เลิกชัยภูมิ และธนกร โรจนกร. (2544). การสกัดเพคตินจากส้มมะจั่วและแนวทางการใช้ประโยชน์ในระบบอาหารเชิงพาณิชย์. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร). ขอนแก่น : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- รัชนี ตันตะพานิชกุล. (2547). เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- เรืองทอง กิจเจริญปัญญา. (2543). วิทยาแบคทีเรีย. ขอนแก่น : คณะสัตวแพทยศาสตร์. มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

- วัลลภ พิรพรพิศาล และประณีต โอปณะโสภิต. (2547). “ภาพรวมของอนุมูลอิสระและการทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในสารสกัดจากพืชในหลอดทดลอง,” **SWU Journal Pharm Science**. 9 : 73 - 80.
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (2560). **Escherichia Coli**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา. http://th.wikipedia.org/wiki/Escherichia_coli. 15 กันยายน 2560.
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (2560). **Staphylococcus Aureus**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา. http://th.wikipedia.org/wiki/Staphylococcus_aureus. 15 กันยายน 2560.
- วิภาดา ศุภจรรยา และปราณี อานเปื้อง. (2537). “การสกัดหัตถ์น้ำเชื้อทุเรียนโดยใช้เอนไซม์เพคตินาส เซลลูเลส และอะไมเลส ภายใต้ภาวะปฏิกิริยาแบบต่อเนื่องและแบบตามลำดับ,” **วารสารอาหาร (Food)**. 24(3) : 173 – 180.
- สมฤทัย จิตภักดีดินทร์ และอมราวดี จางวาง. (2552). **เพคตินจากเปลือกมะนาว**. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (เทคโนโลยีเกษตรกรรม). ปัตตานี : มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สมศักดิ์ วรรณศิริ. (2530). **ทุเรียน**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม.
- สำนักงานเศรษฐกิจเกษตร. (2560). **สารสนเทศเศรษฐกิจการเกษตรรายสินค้า ปี 2559**. กรุงเทพฯ : กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- _____. (2560). **สถิติการเกษตรของประเทศไทย ปี 2559**. หน้า 79. กรุงเทพฯ : กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคตะวันออก. (2534). **ทุเรียนภาคตะวันออก**. ระยอง : ฝ่ายฝึกอบรมและเผยแพร่ สำนักสำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคตะวันออก.
- สุธิดา ทองคำ และพูนศิริ ทิพย์เนตร. (2555). **การสกัดเพคตินจากจาวตาล**. วารสารวิทยาศาสตร์ แห่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี.
- แสงสวัสดิ์ เจริญตระกูล. (2553). **ผลของกรดและด่างต่อสารประกอบเพคตินในน้ำส้ม**. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- แสวง ภูศิริ. (2527). **เรื่องทุเรียน**. ตรัง : วิทยาลัยเกษตรกรรมตรัง.
- องอาจ เต็ดดวง. (2553). **การเปรียบเทียบเพคตินสกัดจากฝรั่งสามชนิดกับเพคตินมาตรฐาน**. สารนิพนธ์ กศ.ม. (เคมี). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- Askar, A. and Treptow, H. (1993). **Quality Assurance in Tropical Fruit Processing**. Berlin : Springer Laboratory Germany.

- Baskin, S.I. and Salem, H. (1997). **Oxidants, Antioxidants, and Free Radical**. Washigton D.C.: Taylor & Francis.
- Frankel, E.N. and Meyer, A.S., (2000). "The Problems of Using one Dimensional Methods to Evaluate Multifunction Food and Biological Antioxidants," **Journal of the Science of Food and Agriculture**. 80 : 1925 - 1941.
- Ingredients/Pectin/What-pectin.
- Kertesz, Z. I. (1951). **The Pectic Substances**. New York : Interscience Publishers, Inc.
- Koubala B.B., Kansci G., Mbome L.I., Crepeau M.-J., Thibault J.-F. & Ralet M.-C. (2008). "Effect of Extraction Conditions on Some Physicochemical Characteristics of Pectins from "Ameliorée" and "Mango" Mango Peels," **Journal of Food Hydrocolloids**. 22 : 1345 - 1355.
- Koubala B.B., Mbome L.I., Crepeau M.-J., Thibault J.-F. and Ralet M.-C. (2008).
- Mollea C., Chiampo F. and Conti R. (2008). "Extraction and Characterization of Pectins from Cocoa Husks : A Preliminary Study," **Journal of Food Chemistry**. 107 : 1353 - 1356.
- Physicochemical Properties of Pectins from Ambarella Peels (*Spondias Cytherea*) Obtained using Different Extraction Conditions. **Journal of Food Chemistry**. 106 : 1202 - 1214.
- Ranganna, S. (1986). **Handbook of Analysis and Quality Control for Fruits and Vegetables Products**. Tata McGraw - Hill Publishing Company Limited, New Delhi.
- Sahari, M. A., Akbarian M.A., and Hamed, M. (2003). Effect of Variety and Acid Washing Method on Extraction Yield and Quality of Sunflower Head Pectin. **Food Chemistry**. 83 : 43 - 47.
- Shan, B., Cai YZ., Brooks ID., and Carke H. (2007). "The in vitro Antibacterial Activity of Dietary Spice and Medicinal Herb Extracts," **International Journal of Food Microbiology**. 117 : 112 - 119.
- Silvateam. (2011). **What is Pectin : A Natural Ingredient for Every Application Needs What is Pectin**. (Online). Available : <http://en.silvateam.com/Products-Services/Food->
- Singhatong, S., Leelarungrayub, D. and Chaiyasut, C. (2010). "Antioxidant and Toxicity Activities of Artocarpus Lakoocha Roxb. Heartwood Eartract," **Journal of Medicinal Plants Research**. 4(10) : 947 - 953.

Sirivasan, V., B.E. Gillespie, M.J. Lewis, L.T. Nguyen, S.I. Headrick, Y.H. Schukken and S.P.

Oliver. (2007). **Phenotypic and Genotypic Antimicrobial Resistance Patterns of *Escherichia coli* Isolated from Dairy Cows with Mastitis**. Vet. Microbiol.

The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. (1984). **Anticaking Agent,**

Buffering Agent, Salt, Emulsifiers, Enzyme, Extracted Solvents, Flavouring Agent and Miscellaneous Food Additives. Compendium of Food additive specifications. FAO Food and Nutrition 1984; 32.

Wai, W.W.; Alkarkhi, A.F.M. and Easa, A.M. (2010). “Effect of Extraction Conditions on Yield and Degree of Esterification of Durian Rind Pectin : An Experimental Design,” **Food and Bioproducts Processing**. 88 : 209 - 214.

Yapo B.M. (2008). “Pectin Quantily Composition and Physicochemical Behavior as Influenced by the Purification Process,” **Food Reseach International**. 42 : 1197 - 1202.