



## บรรณานุกรม

- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2543). การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตหม่อน. กรุงเทพฯ: พันนี้.
- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2535). คุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. กรุงเทพฯ: กองโภชนาการ.
- กรรณิกา เนื่องภา, ปรากรม ประยูรรัตน์ และ แสงมณี ชิงดวง. (2548). ประสิทธิภาพสมุนไพรบางชนิดที่มีผลยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อ *Colletotrichum gloeosporioides* และ *Fusarium* sp. ชลบุรี: ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- จิราพร รุ่งเลิศเกียรติกร และ ดวงเดือน วารวินิช. (2545). ผลิตภัณฑ์ปลาผลิตบรรจุในภาชนะปิดสนิท. กรุงเทพฯ: ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิรวัดน์ ยงสวัสดิกุล. (2547). เทคโนโลยีการผลิตลูกชิ้นและไส้กรอกปลาน้ำจืด. นครราชสีมา: สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- ดวงรัตน์ เชี่ยวชาญวิทย์. (2544). สมุนไพรน้ำรู้: หม่อน. ชีวจิต, 3(69), 70-71.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2545). เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นวลศรี รักอริยธรรม และ อัญญา เจนวิถีสุข. (2546). แอนติออกซิเดนท์: สารต้านมะเร็งในผักสมุนไพรไทย. (พิมพ์ครั้งที่ 2). เชียงใหม่: ศูนย์รวมชาติวิทยาต๋อยสุเทพเฉลิมพระเกียรติฯ และหน่วยงานห้องวิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นวัตกรรมใหม่ ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง. (ไม่ปรากฏวันที่ เดือน ปีที่เผยแพร่). นวัตกรรมใหม่ ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง. สืบค้นเมื่อ 29 ธันวาคม 2547, จาก <http://webdb.dmsc.moph.go.th>.
- เนตรนรินทร์ ชุนสูงเนิน. (2546). การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเนื้อปลานิลซึ่งเก็บรักษาภายใต้การปรับเปลี่ยนบรรยากาศ. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี, นครราชสีมา.
- บุษกร อุตรักษาติ. (2545). จุลชีววิทยาทางอาหาร. สงขลา: ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ.

- ปัทมกร พรหมจรรย์ และก่องกาญจน์ กิจรุ่งโรจน์. (2548). การลดค่าวอเตอร์เอกติวิตีผลิตภัณฑ์ปลาข้างเหลือง (*Selaroides leptolepis*) กึ่งแห้ง. วารสารสงขลานครินทร์, 27(3), 617-631.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาสิก. (2532). กรรมวิธีการแปรรู้อาหาร. กรุงเทพฯ: โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮ้าส์.
- พนมพร ภาณุทัต และ สาวิตรี วัฑฒญไพศาล. (2546). ผลของสารสกัดจากเครื่องเทศและสมุนไพรบางชนิดในการยับยั้งแบคทีเรีย *Escherichia coli* และ *Staphylococcus aureus*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- พาขวัญ ทองรักษ์. (2546). การยืดอายุการเก็บรักษาปลาหมึกแช่แข็งโดยวิธีการจุ่มน้ำร้อนและกรดแล็กติก. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
- ภาราได พืชตะกะ. (2543). การผลิตและอายุเก็บรักษาปลาผองเพื่อใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เกิดเจล. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- มัทนา แสงจินดาวงษ์. (2545). ผลิตภัณฑ์ประมงไทย. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ยุพินท์ วิวัฒน์ชัยเศรษฐ์ และ อาภรณ์ ภูนิยม. (2547). การเลี้ยงปลาสด. กรุงเทพฯ: กองส่งเสริมการประมง กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- รัตติยา สํารายสกุล. (2544). ปริมาณสารโพลีฟีนอลและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันโดยรวมของใบหม่อนและชาใบหม่อนจากบางแหล่งในประเทศไทย. วิทยานิพนธ์ ภ.ม., จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- วิโรจน์ แก้วเรือง. (2538ก). พืชผักพื้นบ้าน: หม่อนและไหมพืชและสัตว์สารพัดประโยชน์. เทคโนโลยีชาวบ้าน, 7(118), 53.
- วิโรจน์ แก้วเรือง. (2538ข). พืชผักพื้นบ้าน: หม่อนและไหมพืชและสัตว์สารพัดประโยชน์. เทคโนโลยีชาวบ้าน, 7(119), 56-57.
- วชิรา กะต็องงาน. (2546). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาสดบรรจุกระป๋อง. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- วารุณี สุวรรณจงสถิต. (2546). การปรับปรุงวิธีการทอดและอายุการเก็บรักษาของปลาสดเค็มทอดกรอบ. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- วัชรีย์ สภาอินทร์. (2545). การตรวจหาสารที่มีฤทธิ์ยับยั้งเชื้อแบคทีเรียในพืชสมุนไพร 12 ชนิด. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

- ศศิธร วุฒิมิวนิชย์ และ สุพจน์ ศุภนันทร. (2549). การแยกส่วนสารสกัดจากเปลือกผลทับทิมและผลสมอพิเภกและทดสอบประสิทธิภาพในการยับยั้งการเจริญของ *Ralstonia solanacearum* สาเหตุโรคเหี่ยวของมะเขือเทศ. วารสารวิทยาศาสตร์กำแพงแสน, 4(1), 15-26.
- ศรวณีย์ รอดเที่ยง. (2542). ผลของกรดต่อคุณภาพและอายุการเก็บปลาสลิดเค็ม. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ศิริโฉม ทุงแก้ว. (2543). ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร. ชลบุรี: ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ศักดิ์ชัย แซ่เฮ้ง. (7 เมษายน 2541). แคลเซียมในทางประสาทศัลยศาสตร์. สืบค้นเมื่อ 20 พฤศจิกายน 2547, จาก <http://medinfo.psu.ac.th/smj2/162/Smj3.htm>.
- สมชาติ ไหมชู, ธีรนุช เจริญกิจ, พาวิน มะโนชัย, และ สุจิตรา รัตนะมโน. (2549). ผลของการห่อผลต่อองค์ประกอบทางเคมีในเปลือกผลลำไยพันธุ์อีดอ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 37(5), 116-119.
- สถาบันวิจัยหม่อนไหม. (2539). การปลูกหม่อนเลี้ยงไหม. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยหม่อนไหม กรมวิชาการเกษตรการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สถาบันวิจัยหม่อนไหม. (2541). ซาหม่อน (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยหม่อนไหม กรมวิชาการเกษตรการเกษตร; กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สถาบันการแพทย์แผนไทย. (ไม่ปรากฏวันที่ เดือน ปีที่เผยแพร่). หม่อน. สืบค้นเมื่อ 11 ธันวาคม 2547, จาก <http://www.hort.purdue.edu>.
- สุภาเพ็ญ นุชเฉย, ลูติกัลยา ผ่องลำเจียก, วรวิมล เข็มขันต์, ศิริจรรยา เขาประเสริฐ, สาโรจน์ เนียมพุ่มพวง และ สิทธานต์ ดีสัน. (2547). การคัดเลือกวัสดุภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ปลาสลิดเค็มตากแห้งแดดเดียว. พิษณุโลก: คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- สุทธิวัฒน์ เบญจกุล. (2549). เคมีและคุณภาพสดรน้ำ. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2549). ปลาดแดดเดียว มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน หมายเลข 298/2549. กรุงเทพฯ: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน.

- หยาดรุ้ง สุวรรณรัตน์. (2544). **ประสิทธิภาพของพืชสมุนไพรบางชนิดในการยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคในกุ้งกุลาดำแช่เยือกแข็ง**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- องค์การสะพานปลา. (19 กุมภาพันธ์ 2551). **สถิติสัตว์น้ำ สะพานปลากรุงเทพฯ**. สืบค้นเมื่อ 19 กุมภาพันธ์ 2551, จาก <http://www.fishmarket.co.th>.
- อัญชลี ชมพู. (2546). **พฤกษเคมีของพลาโวนอยด์จากใบหม่อน**. วิทยานิพนธ์ ภ.ม., มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- อิทธิพล หนูน้ำคำ. (2545). **ผลของนมผึ้งต่อการเจริญของเชื้อแบคทีเรียบางชนิด**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- Association of Official Analytical Chemists. (1990). **Official method of analysis of A.O.A.C. vol.1. (17<sup>th</sup>ed.)**. Washington, DC.: Association of Official Analytical Chemists.
- Belitz, H.D. and Grosch, W. (1999). **Food chemistry. (2<sup>nd</sup> ed.)**. New York: Spriner-Verlag Berlin Heidelberg.
- Chacha, M., Moleta, G.B., and Majinda, R.R.T. (2005). **Antimicrobial and radical scavenging flavonoid from the stem wood of Erythrina latissima. Phytochemistry, (66), 99-104.**
- Chang, W.C., Sei, C.K., Soon, S.H., Bong, K.C., Hye, J.A., Min, Y.L., et. al. (2002). **Antioxidant activity and free radical scavenging capacity between Korean medicinal plants and flavonoids by assay-guided comparison, Plant Science., (163), 116-1168.**
- Changjiang, G., Jijun, Y., Jingyu, W., Yunfeng, L., Jing, X., and Yugang, J. (2003). **Antioxidant activities of peel, pulp and seed fractions of common fruits as determined by FPAP assay. Nutrition Research, (23), 1719-1726.**
- Chung, H.L. (2005). **Relative antioxidant activity of soybean isoflavones and their Glycosides. Food Chemistry, (90), 735-741.**
- Decker, E., Faustman, C., and Lopez-Bote, C.J. (2000). **Antioxidants in muscle foods nutritional strategies to improve quality**. New York: A John Wiley and Sons.
- Demian, J.M. (1999). **Principles of Food Chemistry. (3<sup>th</sup> ed.)**. Maryland: Aspen.

- Heim, K.E., Tagliaferro ,A.R., and Bobilya, D.J. (2002). Flavonoid antioxidants: chemistry, metabolism and structure–activity relationships. *Journal Nutritional Biochemistry*, (13), 572–584.
- Iseyg, Z., Sugiura, s., and Saeki, H. (1998). Procedure for mechanical assessment of textural change in dried fish meat. *Fisheries Science*, (66), 772-775.
- James, A.D. (1983). *Morus alba* L. N.P.: Handbook of Energy Crops.
- Kahkonen, M.P., Hopia, A.I., Vuorela, H. J., Rauha, J.P., Pihlaja, K., Hujala, T.S., et. al. (1999). Antioxidant Activity of Plant Extracts Containing Phenolic. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 47(10), 3954-3962.
- Katsube, T., Imawaka, N., Kawano, Y., Yamazaki, Y., Shiwaku, K., and Yamane, Y. (2005). Antioxidant flavonol glycosides in mulberry (*Morus alba* L.) leaves isolated based on LDL antioxidant activity. *Food Chemistry*, 5(11),25-31.
- Kim, J.W., Kim, S.U., Lee, H.S., Kim, I., Ahn, M.Y., and Ryu, K.S. (2003). Determination of 1-deoxynojirimycin in *Morus alba* L. leaves by derivatization with 9-fluorenylmethyl chloroformate followed by reversed-phase high-performance liquid chromatography, *Journal of Chromatography A*, 1(2), 93-99.
- Kitamura, Y., Nishikawa, A., Furukawa.,F., Nakamura, H., Okazaki, K., Umemura, et. al. (2003). A subchronic toxicity study of shea nut color in Wistar rats. *Food and Chemical Toxicology*, (41), 1537–1542.
- Li, C.T., Wick. M., and Min, D.B. (2001). Spectrophotometric Determination of Lamb Tissue Peroxide Value. *Extension Research*. 183(2), 11.
- Liu, J.X. (2001). Effects of mulberry leaves to replace rapeseed meal on performane of sheep feeding on ammoniated rice straw diet. *Small ruminant Research*, (39), 131–36.
- McCarthy, T.L, Kerry, J.P., Kerry, J.F., Lynch, P.B., and Buckley, D.J. (2001). Evaluation of the antioxidant potential of natural food/plant extracts as compared with synthetic antioxidants and vitamin E in raw and cooked pork patties. *Meat Science*, (57), 45–52.

- Meilgaard, M., Civille, G.V., and Carr, B.T. (1999). *Sensory evaluation techniques*. Boca Raton: CRC Press.
- Meda, A., Charles, E.L., Marco, R., Jeanne, M., and Odile, G.N. (2005). Determination of total phenolic, flavonoid and proline contents in Burkina Fasan honey, as well as their radical scavending activity. *Food Chemistry*, (91), 571–577.
- Ogden, S.K., Taylor, A.J., Dodd, C.E.R., Guerrero, I., Escalona, H., and Gallardo, F. (1995). Changes in Odour, Colour and Texture during the Storage of Acid Preservative Meat. *Lebensmittel-Wissenschaftund-Technologie*, (28), 521–527.
- Orban, E., Sinesio, F., and Paoletti F. (1997). The functional properties of the proteins, texture and the sensory characteristics of frozen sea bream fillets (*Sparus aurata*) from different farming systems. *Lebensmittel-Wissenschaftund-Technologie*, (30), 214–217.
- Pacheco-Aguilar, R., Lugo-Sanchez, M.E. and Robles-Burgueno, M.R. (2000). Postmortem biochemical and functional characteristic of Monterey sardine muscle stored at 0 °C. *Journal Food Science*, (65), 40-47.
- Park, K.M., You, J.S., Lee, H.Y., Baek, N.I. and Hwang, J.K. (2003). Kuwanon G: an antibacterial agent from the root bark of *Morus alba* against oral pathogens. *Journal of Ethno pharmacology*, (84), 181-185.
- Pazos, M., Gallardo, J.M., Torres, J.L., and Meduna, I. (2005). Activity of grape polyphenols as inhibitors of the oxidation of fish lipids and frozen fish muscle. *Food Chemistry*, (92), 547-557.
- Peng, W.I., and Kuo, S.I. (2003). Flavonoid structure affects the inhibition of lipid peroxidation in caco-2 intestinal cells at physiological concentrations. *American Society for Nutritional Sciences*, (133), 2184–2187.
- Peterson, J., Dwyer, J., Jacques, P., Rand, W., Prior, R., and Chui, K. (2004). Tea variety and brewing techniques influence flavonoid content of black tea. *Food Composition and Analysis*, (17), 397-405.
- Pigott, G.M., and Tucker, B.W. (1990). *Seafood: Effects of technology on nutrition*. New York: New York Press.

- Rauha, J.P., Remes, S., Heinonen, M., Hopia, A., Kahkonen, M., Kujala, T., et. al. (2000). Antimicrobial effect of finnish plant extracts containing flavonoids and other phenolic compounds. *International Journal of Food Microbiology*, (56), 3-12.
- Requixo, C. (1998). Evaluation of suitable chemical methods for seafood products in mozambique. (pp.27-28). Iceland: Fisheries Training Programme The United Nations university.
- Sakanaka, S., Tachibana, Y., and Okada, Y. (2005). Preparation and antioxidant properties of extracts of Japanese persimmon leaf tea (kakinoha-cha). *Food Chemistry*, (89), 596–575.
- Silva, J.R., Tomic, G., Cavieres, E., Mansilla, A. and Oviedo, P. (2005). Study of the Effect of Ante *Mortem* Rest Time upon pH, Water Holding Capacity and Muscle Color. *Ciencia e Investigacion Agraria*, 32(2), 101-108.
- Siripongvutikorn, S., Thummaratwasik, P., and Huang, Y. (2005). Antimicrobial and antioxidation effect of seasoning, *Tom-Yum*. *Lebensmittel-Wissenschaftund-Technologie*, (38), 347-352.
- Sohn, H.Y., Son, K.H., Kwon, C.S, Kwon, G.S., and Kang, S.S. (2004). Antimicrobial and cytotoxic activity of 18 prenylated flavonoids isolated from medicinal plants: *Morus alba* L., *Morus mongolica* Schneider, *Broussonetia papyrifera* (L.) Vent, *Sophora flavescens* Ait and *Echinosophora koreensis* Nakai. *Phytomedicine*, (11), 666–672.
- Tsimogiannis, D.I., and Oreopoulou, V. (2004). Free radical scavenging and antioxidant activity of 5, 7, 3',4'-hydroxy-substituted flavonoids. *Journal Innovative Food Science and Emerging Technologies*, (5), 523–528.
- Zhishen, J., mengcheng, T., and Jianming, W. (1999). The determination of flavonoid contents in mulberry and their scavenging effects on super oxide radicals. *Food Chemistry*, (64), 555-559.