

บรรณานุกรม

กรมส่งเสริมการเกษตร. (2560). **กล้วยน้ำว้า**. เข้าถึงเมื่อวันที่ 25 ตุลาคม 2561 จาก <http://www.agriinfo.doae.go.th/year60/plant/rortor/fruit1/banana3.pdf>

จิรพร สวัสดิการ และสาวิณี แก้วเกตุ. (2558). **การพัฒนาเครื่องตีผสมนไฟรฟางเสริมคอลลาเจน**. การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ “สร้างสรรค์และพัฒนาเพื่อก้าวหน้าสู่ประชาคมอาเซียน” ครั้งที่ 2 วันที่ 18-19 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยนครราชสีมา อำเภอเมือง, นครราชสีมา: ภาคโปสเตอร์.

ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง. (2559). **การพัฒนาเครื่องตีสารสกัดจากอัญชันและกระเจี๊ยบแดง**. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. กรุงเทพมหานคร.

ทง ภัทร์พันธุ์. (2546). **อุตสาหกรรมเครื่องตี** ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

ทง ภัทร์พันธุ์ และโชคชัย ธีรกุลเกียรติ. (2560). **อุตสาหกรรมเครื่องตีที่ไม่มีแอลกอฮอล์** ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เล่ม 2. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

นิดดา หงส์วิวัฒน์ และทวีทอง หงส์วิวัฒน์. (2550). **คุณค่าอาหารและการกิน**. ใน ผลไม้ 111 ชนิด. สำนักพิมพ์แสงแดด. กรุงเทพมหานคร.

นันทราภรณ์ มงคล. (2546). **น้ำผักผลไม้เพื่อสุขภาพ**. สำนักพิมพ์ไพลินบุ๊กเน็ต. กรุงเทพฯ.

เบญจมาศ ศิลาชัย. (2538). **กล้วย**. ภาควิชาพืชสวน. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. นครปฐม.

เบญจมาศ ศิลาชัย. (2545). **กล้วย**. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

ปรรัตน์ ศุภมิตรโยธิน. (2556). **เทคโนโลยีผักและผลไม้**. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพมหานคร.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข. (2556). **เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท**.

ประสงค์สม ปุณยอุปพัทธ์. (2555). **การผลิตเครื่องดื่มและเครื่องดื่มแอลกอฮอล์**. สำนักพิมพ์แห่ง
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพมหานคร.

พิชานันท์ ลีแก้ว . (ม.ป.ป.). **"อัญชัน" ประโยชน์ที่ควรรู้**. สำนักงานข้อมูลสมุนไพร คณะเภสัชศาสตร์
มหาวิทยาลัยมหิดล. เข้าถึงเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2559 จาก
[http://www.pharmacy.mahidol.ac.th/th/knowledge/article/226/อัญชัน-ประโยชน์
ที่ควรรู้/](http://www.pharmacy.mahidol.ac.th/th/knowledge/article/226/อัญชัน-ประโยชน์ที่ควรรู้/)

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธยา รัตนาปนนท์. (ม.ป.ป.). **Functional food / อาหารฟังก์ชัน**.
เข้าถึงเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2559 จาก
[http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0878/functional-food
-อาหารฟังก์ชันนัล](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0878/functional-food-อาหารฟังก์ชันนัล)

พัชรินทร์ เตชะมโนกุล. (2541). **ผลของสารให้ความคงตัวต่อคุณภาพเครื่องดื่มจากกล้วย**.
วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

เมตไทย. (ม.ป.). **ใบเตย สรรพคุณและประโยชน์ของใบเตยหอม 22 ข้อ**. เข้าถึงเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม
2559 จาก <https://medthai.com/ใบเตย>

มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด, รัชมี สุภศรี และเนื่อทอง วนานูวัจ. (2548). **กล้วยอบเนย. วารสารอาหาร**.
35(2): 104-112

รัชนี คงคาฉุย และริญ เจริญศิริ. (2558). **โภชนาการกับผลไม้ไทย**. สถาบันโภชนาการ
มหาวิทยาลัยมหิดล. สำนักพิมพ์มสารคดี. กรุงเทพมหานคร.

วนิดา โอศิริพันธ์. (2559). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำกล้วยหอมอัดก๊าซ. วารสารวิจัยรามคำแหง
(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)**. 19 (1): 40-53.

- วีรยา ศักดิ์คำดวง, นันทิยา วงศ์แสงตา และ อรุณศรี ปรีเปรม. (2552). สารจากดอกอัญชัน: องค์ประกอบทางเคมีและฤทธิ์. *วารสารศูนย์บริการวิชาการ*. 17(1-4): 10-15.
- วลัย หุตะโกวิท, บุชรา สร้อยระย้า, ชมพูนุช เผื่อนพิภพ และดวงกมล ตั้งสถิตพร. (2553). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสำเร็จรูปจากแป้งกล้วยด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทราซัน*. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. กรุงเทพมหานคร.
- เว็บเพื่อพืชเกษตรไทย. (ม.ป.ป.). *เตย/ใบเตย สรรพคุณ และการปลูกเตย*. เข้าถึงเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2559 จาก <http://puechkaset.com/เตย/>
- ศุภฤชชญา เหมะธูลิน สุภาพร โสภารจร และอินฉิลา ศรีพันธ์มัย. (2558). ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชนิดเข้มข้นเพื่อสุขภาพจากดอกไม้หลากสี. *แก่นเกษตร*. 43 (ฉบับพิเศษ 1): 305-310.
- ศิวพันธ์ุ รัตปฏิพันธ์ุ. (2552). *การศึกษาวัสดุพอลิเมอร์เสริมองค์ประกอบด้วยอลูมิเนียมซิลิเกตสีธรรมชาติเพื่อเป็นตัววัดค่าความเป็นกรดต่าง*. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยศิลปากร. นครปฐม.
- สมชาย วงศ์สุริยศักดิ์ และสุวิทย์ โชตินันท์. (2556). *การพัฒนาเครื่องดื่มสมุนไพรจากดอกอัญชันและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์*. (ออนไลน์). เข้าถึงเมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม 2559 จาก <http://j-com-dev-and-life-euaoop.cmu.ac.th/uploads/file/bcdfkpru1269.pdf>
- สมรัฐ ทิ้งสังวาลย์. (2554). *การพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพสำหรับผู้ชาย*. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.
- สายลม สัมพันธ์เวชโสภา อภิรดี อุทัยรัตนกิจ และ วิทวัสมีงวานิช. (2559). *รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วย*. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพมหานคร.
- สุธาทิพ ภมรประวัตติ. (2551). *กระเจี๊ยบแดง*. บทความสุขภาพน่ารู้. เข้าถึงเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2559 จาก <https://www.doctor.or.th/article/detail/1187>

สุรวิทย์ นันทการรัตน์, ภาณุภัทร ตางาม, อนัญญา ไทยบุญนาค, บุญชัย ดั่งสวัสดิ์ และสุวรรณา รุ่งเรือง. (2559). การผลิตผงสีจากวัสดุธรรมชาติ เพื่อผลิตภัณฑ์อาหาร. รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ. กรุงเทพมหานคร.

สุวรรณา สุภิมารส. (2543). เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อกโกแลต. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพมหานคร.

เอนก หาลี และบุญยกฤต รัตนพันธุ์. (2560). การศึกษาประสิทธิภาพในการต้านอนุมูลอิสระจากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน 15 ชนิด . วารสารวิจัยและพัฒนา มจร. 40: 283-293.

อภิสิทธิ์ วิริยานนท์. (2543). กล้วย : ช่วยกู้ฐานะเร็วไวผลไม้แห่งนักปราชญ์. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์น้ำฝน. กรุงเทพมหานคร.

อรนุช นาคชาติ. วรณา เอกทอง และอรนุช คงลัก. (2557). สารประกอบฟีนอลิกและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในผงผักแขยง. วารสารวิทยาศาสตร์ คชสาลีน. 36(2): 55-64.

อันนิตา จาราแหว (2550). การพัฒนาฟิล์มบรีโกลได้จากกล้วยน้ำว้า. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

Akubor, P. I. (2003). Influence of storage on the physicochemical, microbiological and sensory properties of heat and chemically treated melon-banana beverage. **Plant Foods for Human Nutrition**. 58: 1–10.

Association of Official Analytical Chemists (AOAC International). (2000). **Official methods of analysis**. (17th ed.), Washington, D.C. USA.

Dikshit, P., Shukla, K., Tyagi, M. K., Garg, P., Gambhir, J. K., and Shukla, R. (2012). Antidiabetic and antihyperlipidemic effects of the stem of *Musa sapientum* Linn. in streptozotocin-induced diabetic rats. **Journal of Diabetes**. 4(4): 378-385.

- Englberger, L., Darnton-Hill, I., Coyne, T., Fitzgerald, M. H., and Marks, G. C. (2003). Carotenoid-rich bananas: A potential foodsource for alleviating vitamin A deficiency. **Food and Nutrition Bulletin**. 24(4): 303–318.
- Foodtravel.tv. (2555). **น้ำใบเตย**. เข้าถึงเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2559 จาก http://www.foodtravel.tv/recfoodShow_Detail.aspx?viewId=1281
- Kaufman, V.R. and Garti, N. (1984). Effect of cloudy agents on the stability and opacity of cloudy emulsions for soft drinks. **J. Food Technol.** 19: 255-261.
- Kazuma, K., N. Noda and M. Suzuki. (2003). Flavonoid composition related to petal color in different lines of *Clitoria ternatea*. **Phytochemistry**. 64: 1133–1139.
- Kumar, V., Singh, S. K., Kumar, V. and Yadav A. (2013). Development and Qualitative Evaluation of Banana and Kinnow Based RTS Beverage. **Madras Agric. J.**, 100 (7-9): 782-787.
- Lobo, V., Patil, A., Phatak, A., and Chandra, N. (2014). Free radicals, antioxidants and functional foods: Impact on human health. **Phcog Rev.** 4(8):118-26.
- Mathew, N. S. and Negi, P. S. (2017). Traditional uses, phytochemistry and pharmacology of wild banana (*Musa acuminata* Colla): a review. **Journal of Ethnopharmacology**. 196: 124–140.
- Mokbel, M.S., and Hashinaga, F. (2005). Antibacterial and antioxidant activities of banana (*Musa*, AAA cv. Cavandish) fruits peel. **American Journal of Biochemistry and Biotechnology**. 3: 125-131.
- Moneshkumar, M., P. (2001). **Development of process technology for preparation of banana beverages**. Master's Thesis, Department of Agricultural Processing and Food Engineering, Indira Gandhi Agricultural University, India.

- Ranathunga, R. A. A., Gunasekara, G. T. N. and Karunathilaka, W.A.K. (2016). Development of a ready to serve “EMBUL” Banana Beverage as a Value Added Product. **Annals of Sri Lanka Department of Agriculture** 2016. 18: 43-45.
- Shian, T., Abdullah, A., Musa, K. H., Maskat, M.Y. and Ghani, M. A. (2012). Antioxidant properties of three banana cultivars (*Musa acuminata* ‘Berangan’, ‘Mas’ and ‘Raja’) extracts. **Sains Malaysiana**. 41: 319 - 324.
- Singh, B., Singh, J. P., Kaur, A. and Singh, N. (2016). Bioactive compounds in banana and their associated health benefits – A review. **Food Chemistry**. 206: 1–11.
- Thompson, A. (1995). **Banana processing** in Bananan and Plantains. Chapman and Hall Pub. 481-492.