

บรรณานุกรม

- จันทนา กาญจนกุล. 2559. ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ การยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนสและปริมาณสารประกอบฟีนอลิกของสารสกัดจากผลมะม่วงหาวมะนาวโห่. การประชุมสวนสุนันทาวิชาการระดับชาติด้านการวิจัยเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน ครั้งที่ 4. 2559: 225-234.
- ปพนวิณี สุทธิประสิทธิ์. 2559. การทดสอบและการประเมินคุณภาพอาหารด้วยวิธีการทางประสาทสัมผัส. สำนักพิมพ์แห่งมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 2559 (8): 1-71.
- วชิราภรณ์ ฝิว่อง, สุรศักดิ์ สัจจบุต, ศิริลักษณ์ สิงห์เพชร และ จารุรัตน์ เอี่ยมศิริ. 2556. อิทธิพลของระยะเวลาสุกต่อสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพของมะม่วงหาวมะนาวโห่. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 44(2)(พิเศษ): 337-340.
- สกุลกานต์ สิมลา, สุรศักดิ์ บุญแต่ง และพัชรี สิริตระกูลศักดิ์. 2556. การประเมินปริมาณสารพฤษเคมีบางประการและกิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระใน *Carissa carandas* L. แก่นเกษตร. 2556 (41): 603-606.
- สังคม เตชะวงศ์เสถียร. 2536. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวนคณะเกษตรศาสตร์มหาวิทยาลัยขอนแก่น : 157 หน้า.
- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการเสริมสุขภาพ (สสส.). 2559. สรรพคุณของมะม่วงหาวมะนาวโห่. สืบค้นเมื่อ 24 ตุลาคม 2559, จาก MedThai : <http://medthai.com/มะม่วงหาวมะนาวโห่>.
- อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง. 2556. ไอศกรีมมะม่วงหาวมะนาวโห่ ผลไม้โบราณสมุนไพรไทย. กรุงเทพมหานคร. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา สถาบันวิจัยและพัฒนา.
- อัจฉรา อยู่คง, กมลวรรณ กันแต่ง, รัชฎาพร สุวรรณรัตน์ และลดาวลัย จึงสมานกุล. 2558. การสำรวจคุณภาพทางจุลชีววิทยาของไอศกรีม. วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. ปีที่ 57 ฉบับที่ 1 มกราคม มีนาคม 2558.
- A.O.A.C 2000. Official methods of analysis. Association of Official Analytical Chemists International. Maryland. USA.
- Folin, O. and V. Ciocalteu. 1927. On tyrosine and tryptophan determinations in protein. J. Biol. Chem. 12: 627-650.
- Yang, Z. and W. Zhai. 2010. Identification and antioxidant activity of anthocyanins extracted from seed and cob of purple corn con (*Zea mays* L.). Innov. Food Sci. Emerg: 1466-8564.
- Yang, Z. Z. Chen, S. Yuan, W. Zhai and X. Piao. 2009. Extraction and identification anthocyanins from purple corn (*Zea mays* L.). Int. Food. Sci. Tech. 4: 2485-2492.