

บรรณานุกรม

1. www.anamai.moph.go.th/main.php.
2. นุชนากู กิจเจริญ. อาหารสมุนไพรยาระบาย: ยาอาหาร(Herbal Food Laxative: Dietary Fiber).(2006) Thai Pharm Health Sci J 2006;1(2): 153-158.
3. หนังสือสารานุกรมสมุนไพรไทย-จีนที่ใช้บ่อยในประเทศไทย.(วิทยา บุญวรพัฒน์). “พุงทะลาย”. หน้า 390.
4. หนังสือสมุนไพรสวนสิริรุกขชาติ.(คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล). “สำรอง”. หน้า 184.
5. เมนูเพื่อสุขภาพ, ศูนย์อนามัยที่ 9 พิษณุโลก. “สำรอง พุงทะลาย”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้ จาก: hpc9.anamai.moph.go.th/kk/htm/kk48/5_2/5.pdf.[04 พ.ค. 2014].
6. มูลนิธิหมอชาวบ้าน. นิตยสารหมอชาวบ้าน เล่มที่ 335 คอลัมน์: เรื่องเด่นจากปก.(ภาณุ.ดร. สุภารรณ์ ปิติพร). “สำรอง”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: www.doctor.or.th. [04 พ.ค. 2014].
7. Zhao WH, Zhao CY, Gao LF, Feng FF, Gao W, Chen ZL, et al.(2008) The novel inhibitory effect of Pangdhai on fatty acid syntheses. IUBMB Life.60: 189-194.
8. Pittler MH, Emst E.(2004). REVIEW ARTICLE. Dietary supplements for body-weight reduction: a systematic review. Am J Chin Nutr.79: 529-36.
9. Mather JR, Raaiz SK, Thomus W, Slavin JL. (2009). Effect of fenugreek fiber on satiety, blood glucose and insulin response and energy intake in obese subjects. Phytother Res. 23(11):1543-1548.
10. Siriarchavatana P, Suthumnatpong S, Limpanasithikul W, Phoonsisi C.Preliminary.(2007) Study of Immunomodulatory Activity of *Scaphium scaphigerum* Fruits in Mice. KKU.Vet. J; 17(3), 12-22.
11. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจาหพุงทะลายปรับภูมิคุ้มกันร่างกาย ศูนย์การบริการข้อมูลสารสนเทศ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.[ออนไลน์] 10 มิถุนายน 2552[อ้าง เมื่อ 18 ตุลาคม 2552]. จาก <http://www.tistr.or.th/callcenter/index.phy?Option.com>.
12. Mara S, Lopes S, Grigio M, Bruna F,etal. (2016) Chemical characterization and prebiotic activity of fructo-oligosaccharides from Stevia rebaudiana (Bertoni) roots and in vitro adventitious root cultures. Carbohydrate Polymers 152, 718–725.

13. Gardana C, Scaglianti M, Simonetti P.(2010) Evaluation of steviol and its glycosides in Stevia rebaudiana leaves and commercial sweetener by ultra-high-performance liquid chromatography-mass spectrometry. *Journal of Chromatography A*, 12(17), 1463–1470.
14. Michalik A, Hollinshead J, Jones L, Fleet WJG, et al. (2010). Steviamine, a new indolizidine alkaloid from Stevia rebaudiana. *Phytochemistry Letters*, 3,136–138.
15. Kim IS, Yang M, Lee OH, Kang SN. (2011). The antioxidant activity and the bioactive compound content of Stevia rebaudiana water extracts. *LWT- Food Science and Technology* 44,1328e1332.
16. Abou-Arab AE, Abou-Arab AA, Abu-Salem MF. (2010), Physico-chemical Assessment of Natural Sweeteners Steviosides Produced from *Stevia rebaudiana* Bertoni Plant, *African Journal of Food Science*, 4(5): 269- 281.
17. Misra H, Soni M, Silawat N, Mehta D, Mehta BK & Jain DC. (2011). Antidiabetic Activity of Medium-polar Extract from the Leaves of *Stevia rebaudiana* Bert. (Bertoni) on Alloxan-induced Diabetic Rats, *Journal of Pharmacy and Bioallied Sciences*, 3(2): 242–248
18. Shukla S., Mehta, A. Mehta P, Bajpai VK. (2012).Antioxidant ability and total phenolic content of aqueous leaf extract of Stevia rebaudiana Bert. *Experimental and Toxicologic Pathology* 64; 807–811.
19. Shukla S, MehtaArchana, Mehta P, Bajpai VK.(2012). Antioxidant ability and total phenolic content of aqueous leaf extract of Stevia rebaudiana Bert *Experimental and Toxicologic Pathology* 64 (2012) 807–811.
20. Bhatnagar D, Soran H & Durrington, PN.(2008). Hypercholesterolaemia and it management. *British Medicinal Journal*, 337, 503-508.
21. Duangjai A, Ingkaninan K & Limpeanchob N.(2011).Potential mechanisms of hypocholes- terolaemic effect of Thai spices/dietary extracts.*Natural Product research*, 25, 341-352.
22. Morten C. Meilgaard, B. Thomas Carr, Gail Vance Civille. (2006). *Sensory Evaluation Tech niques*,4th Edition CRC Press.ISBN 9780849338397 - CAT# 3839.