

เอกสารอ้างอิง

- กิตติ โพธิ์ปัทมะ, ไพรินทร์ กปิลานนท์ และ สมโภชน์ น้อยจินดา. 2539. การผลิต
แคโรทีนอยด์ด้วยวิธีการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินา (*Spirulina sp.*) แบบต่างๆ.
ว.วิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ 6(6) : 4-10.
- เกสร พะลัง. 2539. เคมีอินทรีย์เบื้องต้น. ไทยวัฒนาพานิชย์. กรุงเทพฯ.
- ทิพย์ บุญล้ำ. 2537. การสกัดและสมบัติของแคโรทีนอยด์จากเนื้อตาลโตนดสุก.
รายงานสัมมนาภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะบัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัย
สงขลานครินทร์.
- พิศมัย เจนวนิชปัญจกุล. 2537. น้ำมันปาล์มเป็นแหล่งใหม่สำหรับการผลิตคาโรทีน.
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 3(2) : 39-44.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำมันปาล์ม. 2521. กระทรวงอุตสาหกรรม.
กรุงเทพฯ.
- รัชณี ตัมพะพานิชกุล. 2541. เคมีอาหาร. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย
รามคำแหง. กรุงเทพฯ.
- ศศิเกษม ทองยงค์ และ พรรณี เฉลิมคำแหง. 2530. เคมีอาหารเบื้องต้น. กรุงเทพฯ
โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- ศักดิ์ศิลป์ โชติสกุล, วินาภรณ์ กุฎีรัตน์ และ กิจจาร์กษ วงษ์กุลเถาะ. 2541. ปาล์มน้ำมัน.
กองส่งเสริมพืชไร่ กรมส่งเสริมการเกษตร. กรุงเทพฯ.
- ศิวาพร ศิวเวชช. 2529. วัตถุเจือปนในอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
อาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- สุมาลัย ศรีกำไลทอง, พิศมัย เจนวนิชปัญจกุล, สมนึก อาษา และ สุภัทรา มั่นสกุล.
2532. การพัฒนาเทคโนโลยีการแยกส่วนน้ำมันปาล์ม. วิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยี 4(2) : 5-22.
- เสาวลักษณ์ วนิชสุวรรณ. 2540. แคโรทีนอยด์จากวัสดุเศษเหลือจำพวกกุ้งและปู :
การจำแนกคุณสมบัติและการสกัด. รายงานสัมมนาภาควิชาเทคโนโลยี
อาหาร คณะบัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

- อุดม กาญจนปกรณ์ชัย และ ทวีวรรณ รางแดง. 2524. สารสีอาหาร. อาหาร 13(4) : 231-239.
- Astorg, P. 1997. Food carotenoids and cancer prevention : an overview of current research. Trends in Food Sci. and Technol. 8 : 406-412.
- Baharin, B.S., Abdul, R.K., Abdul, K.M.I., Oyaizu, T., Tanaka, K. and Takagi, S. 1998. Separation of palm carotene from crude palm oil by adsorption chromatography with a synthetic polymer adsorbent. JAOCS. 75 : 399-404.
- Bauernfeind, J.C. 1981. Carotenoids are Colorants and Vitamin A Precursor. Academic Press. New York.
- Belitz, H.D. and Grosch, W. 1999. Food Chemistry. Springer-Verlag Berlin Heidelberg. Germany.
- Bendich, A. and Shipiro, S.S. 1986. Effect of beta-carotene and canthoxanthin on the immune responses of the rat. J.Nutr. 116 : 2254-2262.
- Bradley, R.L. 1980. Effect of light on alteration of nutritional value and flavor of milk. J.Food Protection. 43 : 314-320.
- Braumann, T. and Grimme, L.H. 1981. Reversed-phase high-performance liquid chromatography of chlorophylls and carotenoids. Biochim. Biophys. Acta. 637.
- Braverman, J.B.S. 1963. Introduction to Biochemistry of Foods. Elsevier Publishing Company. USA.
- Chen, B.H., Peng, H.Y. and Chen, H.E. 1995. Changes of carotenoids, color, and vitamin A contents during processing of carrot juice. J.Agric. Food Chem. 43 : 1912-1918.
- Chen, B.H. and Tang, Y.C. 1998. Processing and stability of carotenoid powder from carrot pulp waste. J.Agric. Food Chem. 46 : 2312-2318.

- Chin, A.H.G. and Tan, B.K. 1977. The quality of solvent extracted palm oil. *In* The Proceedings of the Malaysian International Symposium on Palm Oil Processing and Marketing. Malaysia. 17-19 June 1976. p.169-186.
- Choo, Y.M., Yap, S.C., Ooi, C.K., Ma, A.N., Goh, S.H. and Ong, A.S.H. 1996. Recovered oil from palm – pressed fiber : A good source of natural carotenoids, vitamin E and sterols. *JAOCS*. 73 : 599-602.
- Choo, Y.M. 2000. Specialty products : carotenoids. *In* Advances in Oil Palm Research. Vol. II. (Yusof, B., Jalani, B.S. and Chen, K.W., eds.) p. 1036-1060. Smart Print & Stationsdn. Bhd. Malaysian Palm Oil Board. Malaysia.
- Clement, G. 1975. Producing *Spirulina* with CO₂ in Single-cell Protein II. The MIT Press London : 467-474.
- Coultate, T.P. 1989. Foods : The Chemistry of Its Components. Whitstable Litho Ltd. London.
- DeMan, J.M. 1990. Principles of Food Chemistry. 2nd ed. Van Nostrand Reinhold. New York.
- DeMan, J.M. 1999. Principles of Food Chemistry. 3rd ed. Aspan Publishers, Inc. USA.
- Deli, J., Matus, Z. and Toth, G. 2000. Carotenoid composition in the fruits of *Asparagus Officinalis*. *J.Agric. Food Chem.* 48 : 2793-2796.
- Fakourelis, N., Lee, E.C. and Min, D.B. 1997. Effect of chlorophyll and β -carotene on the oxidation stability of olive oil. *J.Food Sci.* 52 : 234-235.
- Fox, H.M. and Vevers, G. 1960. The Nature of Animal Colours. London : Sidgwick and Jackson Limited.
- Galvez, A.P., Fernandez, J.G. and Mosquera, I.M. 1999. Participation of seed in the stability of paprika carotenoids. *JAOCS*. 76 : 1449-1454.

- George, W.F. and Morten, I. 1988. Thin-layer chromatography of carotenoids with tertiary alcohol-petroleum ether solutions as developing solvents. *J.Food Sci.* 53 : 979- 980.
- Goulson, M.J. and Warthesen, J.J. 1999. Stability and antioxidant activity of beta carotene in conventional and high oleic canola oil. *J.Food Sci.* 64 : 996-999.
- Gross, J. 1987. Carotenoids Pigment in Fruit. 3rd Ed. Academic Press Inc (London) LTD. London.
- Hendry, G.A.F. and Houghton, J.D. 1996. Natural Food Colorants. Blackie Academic & Professional. London.
- Hof, K.H., Gartner, C., Wiersma, A., Tijburg, L.B.M. and Weststrate, J.A. 1999. Comparison of the bioavailability of natural palm oil carotenoids and synthetic β -carotene in humans. *J.Agric. Food Chem.* 47 : 1582-1586.
- Honero, M.D. and Minguez, M.M.I. 2000. Carotenoid pigments in *Rosa mosqueta* Hips, an alternative carotenoids source for foods. 48 : 825-828.
- Hui, Y.H. 1996. Bailey's Industrial Oil and Fat Products. Vol. II. A Wiley- Interscience Publication. Canada.
- Hyoung, S.L. 2001. Characterization of carotenoids in juice of red navel orange (Cara Cara). *J.Agric. Food Chem.* 49 : 2563-2568.
- Hyoung, S.L. and Gary, A.C. 2002. Characterization of color fade during frozen storage of red grapefruit juice concentrates. *J.Agric. Food Chem.* 50 : 3988-3991.
- Jyonouchi, H., Mill, R.J., Tomita, Y. and Good, R.A.G. 1991. Studies of immunomodulating actions of carotenoids. *Nutr. Cancer.* 16 : 93-105.
- Kearsley, M.W. and Rodriguaz. 1981. The stability and use of natural colours in food : Anthocyanin, β -carotene and riboflavin. *J.Food Technol.* 16 : 421-431.

- Klaui, H. and Bauernfeind, J.C. 1981. Carotenoids as food color. *In* Carotenoids as Colorants and Vitamin A Precursors. (Christopher, J. ed.). p. 48-292. Academic Press. New York.
- Kurmaly, K. and Latscha, T. 1993. Health and nutrition complete with astaxanthin. *Roche Aquaculture News*. 1 : 1-4.
- Leonardi, C., Ambrosino, P., Esposito, F. and Fogliano, V. 2000. Antioxidative activity and carotenoid and tomatine contents in different typologies of fresh consumption tomatoes. *J.Agric.Food Chem.* 48 : 4723-4727.
- Leola, K.H., Ni Luh, P.N., Manuel, J.G., Breeman, R.B.V., Catignani, G.L. and Schwartz, S.J. 2000. Effect of ozone and oxygen on the degradation of carotenoids in an aqueous model system. *J.Agric.Food Chem.* 48. 5008-5013.
- Liebler, D.C. and McClure, T.D. 1996. Antioxidant reactions of β - carotene : identification of carotenoid-radical adducts. *Chem.Res.Toxicol.* 9 : 8-11.
- Lietz, G. and Henry, C.J.K. 1997. Modified method to minimise losses of carotenoids and tocopherols during HPLC analysis of red palm oil. *J. Chromatography.* 109-117.
- Liew, K. Y., Nordin, M.R. and Goh, L.S. 1994. Reaction of carotenoids in palm oil with acid. *JAOCs.* 71 : 303-306.
- Lin, S.W. 2000. Enhancement of oil quality. *In* Advances in Oil Palm Research. (Yusof, B., Jalani, B.S. and Chen, K.W., eds.). p. 900-945. Smart Print & Stationer Sdn. Malaysia.
- Macrae, R. 1988. HPLC in Food Analysis. Cambridge University Press, Great Britain.
- Manuel Jarén-Galán and Isabel Minguez-Mosquera. 1999. Quantitative and quanlitative changes associated with heat treatments in the carotenoid content of paprika oleoresins. *J.Agric.Food Chem.* 47 : 4379-4383.

- Miki, W. 1991. Biological functions and activities of animal carotenoids. *Pure Appl. Chem.* 63 : 141-146.
- Mishyn, L. and Zalashko M. 2000. Separation and Spectrophotometric Studies of *Laetiporus Sulphureus* (Bull : FR) Murr. Carotenoids Problems of Microbiology and Biotechnology. Institute of Microbiology. Belarus.
- Okai, Y. and Higashi, O.K. 1996. Possible immunomodulating activities of carotenoids in *in vitro* cell culture experiments. *J. Immunopharmacol.* 18 : 753-758.
- Ong, A.S.H. and Tee, E.S. 1992. Natural source of carotenoids from plants and oils. *In Methods in Enzymology*. Vol. 213. (Packer, L. ed.). p. 142-167. Academic Press. USA.
- Ooi, C.K., Choo, Y.M., Yap, S.C., Basiron, Y. and Ong, A.S.H. 1994. Recovery of carotenoids from palm oil. *JAOCS.* 71 : 423-426.
- Palozza, D.I. and Krinsky, N.I. 1992. Astaxanthin and canthaxanthin are potent antioxidants in a membrane model. *Arch. Biochem. Biophys.* 297 : 291-295.
- Parker, R.S. 1996. Absorption, metabolism and transport of carotenoids. *J. FASEB.* 10 : 542-551.
- Philip, T. and Chen, T.S. 1988. Development of a method for the quantitative estimation of provitamin A carotenoids in some fruits. *J. Food Sci.* 53 : 1703-1706.
- Ritter, E.De. and Purcell, A.E. 1981. Carotenoid analytical methods. *In Carotenoids as Colorants and Vitamin A Precursors.* p.815-833.
- Schoefs, B. 2003. Chlorophyll and carotenoid analysis in food products : A practical case-by-case view. *Trends in Anal. Chem.* 22. 335-339.
- Schwartz, S.J. and Von Elbe, J.H. 1996. Colorants. *In Food Chemistry.* (Fennema, O.R.,ed.). p.673-681. MerceL Dekker, Inc. USA.

- Seshadri, C.V., Umesh, B.V. and Manoharan, R. 1991. Beta-carotene studies in *Spirulina*, recent advances in algal biotechnology. *Bioresource Technology*. 38 : 111-113.
- Simson, B.K. and Haard, N.F. 1985. The use of proteolytic enzymes to extract carotenoproteins from shrimp wastes. *J. Appl. Biochem.* 7 : 212-222.
- Simson, K.L., Tsou, S.C.S. and Chichester, C.O. 1985. Carotenoids. *In Methods of Vitamin Assay*. 4th. (Augustin, J., Klein, B.P., Becker, D.A. and Venugopal, P.B.). p. 185-220. John Wiley & Sons, Inc. USA.
- Tan, B. 1987. Oil palm / palm oil. *In Proceedings of International Oil Palm / Palm Oil*. Malaysia. 23-26 June 1987. p.370-376.
- Tan, B. 1988. Analytical and preparative chromatography of tomato paste carotenoids. *J. Food Sci.* 53 : 954-959.
- Terao, J. 1989. Antioxidant activity of β -carotene-related carotenoids in solution. *Lipids*. 24 : 659-661.
- Tony, K. and Gary, D.A. 2001. Color in fruit of the genus *Actinidia* : carotenoid and chlorophyll compositions. *J. Agric. Food Chem.* 50 : 117-121.
- Yousry, M.A.N. 2000. Antioxidant activities of astaxanthin and related carotenoids. *J. Agric. Food Chem.* 48 : 1150-1154.
- Yusoff, M.S.A. 2000. Refining and modification of palm and palm kernel oil. *In Advances in Oil Palm Research*. (Yusof, B., Jalani, B.S. and Chen, K.W., eds.). p. 783-790. Smart Print & Stationer Sdn. Malaysia.