

## เอกสารอ้างอิง

- กัญญา เชื้อพันธ์. 2545. คุณภาพข้าวทางกายภาพ, คุณภาพข้าวและการตรวจสอบข้าวปนในข้าวหอมมะลิไทย. กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. หน้า 1-10.
- กรมการค้าต่างประเทศ. 2552. สถานการณ์ข้าวโลกปี 2552. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก:  
<http://www.dft.moc.go.th> (10 ตุลาคม 2552)
- งามชื่น คงเสรี. 2539. คุณภาพข้าวสารและข้าวหุงสุก. เอกสารการฝึกอบรมหลักสูตรการรักษาคุณภาพข้าวสารและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อการส่งออก. ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ. หน้า 23.
- ฉัตรแก้ว วิบูรณ์. 2550. การพัฒนาเครื่องดัดมัญญาหารสำเร็จรูปจากปลายข้าวกล้องหอมมะลิและถั่วอะซูกิ. วิทยานิพนธ์ระดับวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชาญ มงคล. 2536. ข้าว. ตำราเอกสารวิชาการฉบับที่ 63 ภาคพัฒนาตำราและเอกสารวิชาการ หน่วยศึกษานิเทศก์ กรมการฝึกครู. กรุงเทพฯ. หน้า 149.
- ดวงกมล สัมพันธ์ วิษุฒิ์ ฉันทราพรชัย และ วิชัย หลุทัยธนาสันต์. 2551. การสกัดแอนโทไซยานินจากข้าวเหนียวดำ. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ดวงจงกล สุทธิเนียม. 2550. การพัฒนาเครื่องดัดมัญญาชนิดผงจากข้าวกล้องหอมมะลิออกสำหรับผู้บริโภคสูงอายุ. วิทยานิพนธ์ระดับวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ธิดิพร มูลโพธิ์. 2547. ผลต่อสุขภาพของแอนโทไซยานิน. รายงานวิจัย คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- นิธิยา รัตนปนนท์. 2545. เคมิอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- น้ำค้าง สุขเกษม และ สุจิตรา เรืองเดชาวิวัฒน์. 2550. สกัดสารแอนโทไซยานินจากซังข้าวโพดไร่สีม่วงเพื่อเป็นสารแต่งสีอาหาร. รายงานผลงานวิจัย. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา.
- ประพาส วีระแพทย์. 2526. ความรู้เรื่องข้าว สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช, กรุงเทพฯ 108 หน้า
- พิชชา จิระธรรมกิจกุล. 2541. ผลของสภาวะการเก็บรักษาต่อคุณภาพข้าวกล้อง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. หน้า 104.

- ไพศาล สังโกลี. 2543. ข้าวไทยจากนาธรรมชาติสู่ข้าวปลอดสารเคมี. มุลนิธิศูนย์สื่อเพื่อการพัฒนา, กรุงเทพฯ. หน้า 158.
- ภัทรารักษ์ แผงนคร. 2545. ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนสีของกระเจี๊ยบ. ปรินญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ยุพาพร ผลาจรศักดิ์. 2547. การสกัดและความคงตัวของแอนโทไซยานินที่สกัดได้จากเปลือกมังคุด. สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- รักษ์ วิมุขชาติ. 2548. V-fit นำนมข้าวยากุ บริสุทธิ์จากธรรมชาติ ผลผลิตจากภูมิปัญญาข้าวไทย. เกษตรแปรรูป. หน้า 14-17.
- รัตนา รุจิรวนิช และ ระมน เสรีววิทย์กุล. 2532. การสกัดแอนโทไซยานินจากดอกกระเจี๊ยบแดงแห้ง. สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง. 2550. คู่มือข้อมูลพันธุ์ข้าวไทย. สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร. 44 หน้า.
- สัจชัย ขอดมณี. 2552. คุณภาพของข้าวพื้นเมืองมีสีภาคใต้ของประเทศไทย. วิทยานิพนธ์ระดับวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สิรินาด ตันตเกษม. 2545. การศึกษาสมบัติและความคงตัวของรงควัตถุแอนโทไซยานินจากดอกกระเจี๊ยบแดงในเฮลตี้. อาหาร. 32(2): 123-130.
- สำริง แซ่ตัน. 2547. ข้าวพันธุ์พื้นเมืองภาคใต้ เล่ม 1. ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง, สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว. กรมการข้าว.
- สุพัตรา เลิศวณิชย์วัฒนา. 2546. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากข้าวงอก. วิทยานิพนธ์ระดับวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุพิศา สมโต. 2547. คุณลักษณะทางกายภาพ เคมี และความคงตัวของข้าวไทยที่มีรงควัตถุ. วิทยานิพนธ์ระดับมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- สุภาพรรณ ดุลยพิรุฬหศิลป์ และ อรไท สุขเจริญ. 2529. การสกัดแอนโทไซยานินจากเปลือกมังคุด. สาขาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สงกรานต์ จิตรากร. 2544. ข้าวกับวิถีชีวิตคนไทย. ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับข้าวไทย, ฝ่ายนิเทศสัมพันธ์ ศูนย์พันธุ์วิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ, กรุงเทพฯ, หน้า 13-28.

- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2532. เคมีทางโภชนาการ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ  
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. หน้า 148.
- A.O.A.C. 2000. Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists. 17<sup>th</sup> ed. The  
Association of Official Analytical Chemists. Gaithersburg, Maryland, USA.
- Aguilar-Garcia, C., Gavino, G., Baragoño-Mosqueda, M., Hevia, P. and Gavino, V.C. 2007.  
Correlation of tocopherol, tocotrienol,  $\gamma$ -oryzanol and total polyphenol content in  
rice bran with different antioxidant capacity assays. Food Chemistry. 120: 1228-  
1232.
- Amen, B.N. 1983. Dietary carcinogens and anticarcinogens. Oxygen radicals and degenerative  
Diseases. Journal of Science. 221, 1256-1264.
- Bridle, P. and Timberlake, C.F. 1996. Antocyanins as natural food colors-selected aspects. Food  
Chemistry. 58: 103-109.
- Bennett, R.W. and Lantette, G.A. 1998. Bacteriological Analytical Manual. Laboratory Methods.  
(online). Available <http://www.fda.gov.com> (22 October 2010)
- Belay, N., Shah, D.B. and Bennett, R. 1998. Bacteriological Analytical Manual. Laboratory  
Methods. (online). Available <http://www.fda.gov.com> (22 October 2010)
- Brenes, C.H., Pozo-Insfran, D.D. and Tlcott, S.T. 2005. Stability of Copigmented Anthocyanins  
and Ascorbic Acid in a Graps Juice Model System. Journal of Agricultural and  
Food Chemistry. 53: 49-56.
- Brownmiller, C., Howard, L.R. and Prior, R.L. 2008. Processing and storage effects on  
monomeric anthocyanins, percent polymeric colour, and antioxidant capacity of  
processed blueberry products. Journal of Food Science. 5(73): 72-79.
- Bronnum-Hansen, K. and Flink, J.M. 1986. Anthocyanin colourants from elderberry (*Sambucus  
nigra* L.) IV. Further studies on production of the liquid extract, concentrates and  
freeze dried powder. Journal of Food Technology. 21: 605-614.
- Brouillard, R. 1982. Chemical structure of anthocyanins In Anthocyanins as food colors. P.  
Markakis, ed. New York. Academic Press : 1-40.
- Brouillard, R. and Delaporte, B. 1977. Chemistry of anthocyanin Pigments. Kinetic and  
Thermodynamic Study of Proton transfer, Hydration and Tautomeric reactions of  
Malvidin-3-glucoside. Food Chemistry. 99: 8461-8468.

- Butler, L.G. 1982. Relative degree of polymerization of sorghum tannin during seed development and maturation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 30: 1090-1094.
- Cabrita, L., Fossen, T. and Oyvind, M. 2000. Colour and stability of the six common anthocyanidin-3-glucosides in aqueous solutions. *Food Chemistry*. 68: 101-107.
- Camire, M.E., Dougherty, M.P. and Briggs, J.L. 2007. Functionality of fruit powders in extruded corn breakfast cereals. *Food Chemistry*. 101: 765-770.
- Chang, A.C. 2005. Study of ultrasonic wave treatments for accelerating the aging process in a rice alcoholic beverage. *Food Chemistry*. 92: 337-342.
- Castaneda-Ovando, A., Pacheco-Hernandez, L., Paez-Hernandez, E., Rodriguez, J. and Galan-Vidal, C.A. 2009. Chemical studies of anthocyanins. *Food Chemistry*. 113: 859-871.
- Cavalcanti, R.N., Santos, D.T. and Meireles, A.A. 2011. Non-thermal stabilization mechanisms of anthocyanins in model and food systems-An overview. *Food Research International*. 44: 499-509.
- Chiriboga, C. and Francis, F.J. 1970. An anthocyanin recovery system from cranberry pomace. *Journal American Science*. 95: 233-236.
- Choi, M.H., Kim, G.H. and Lee, H.S. 2002. Effect of ascorbic acid retention on juice color and pigment stability in blood orange (*Citrus sinensis*) juice during refrigerated storage. *Food Research International*. 35: 753-759.
- Choi, Y., Jeong, H.S., and Lee, J. 2007. Antioxidant activity of methanolic extracts from some Grains consumed in Korea. *Food Chemistry*. 103: 130-138.
- Chung, H.S. and Shin, J.C. 2007. Characterization of antioxidant alkaloids and phenolic acids from anthocyanin-pigmented rice (*Oryza sativa* cv. Heuginjubyeo). *Food Chemistry*. 104(4): 1670-1677.
- Chumsri, P., Sirichote, A. and Itharat, A. 2008. Studies on the optimum conditions for the extraction and concentration of roselle (*Hibiscus sabdariffa* Linn.) extract. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*. 30: 133-139.
- Chotimarkorn, C., Benjakul, S. and Silalai, N. 2008. Antioxidant components and properties of five long-grained rice bran extracts from commercial available cultivars in Thailand. *Food Chemistry*. 111: 636-641.

- Dlamini, N.R., Tavor, R.N. and Roonev, L.W. 2007. The effect of sorghum type and processing on the antioxidant properties of African sorghum-based foods. *Food Chemistry*. 105: 1412-1419.
- Dung, N.T.P., Rombouts, F.M. and Nout, M.J.R. 2006. Functionality of selected strains of moulds and yeasts from Vietnamese rice wine starters. *Food Microbiology*. 23: 311-340.
- Escribano-Bailon, M.T., Buelga, C.S. and Rivas-Gonzalo, J.C. 2004. Anthocyanins in cereals. *Journal of Chromatography A*. 1054: 129-141.
- Espin, J.C., Soler-Rivas, C., Wichers, H.J. and Garcia-Viguera, C. 2000. Anthocyanin-based natural colorants: a new source of antiradical activity for foodstuff. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 48(5): 1588-1592.
- Feng, P., Weagant, S.D. and Grant, M.A. 1998. *Bacteriological Analytical Manual. Laboratory Methods*. (online). Available <http://www.fda.gov.com> (22 October 2010).
- Finocchiaro, F., Ferrari, B. and Gianinetti, A. 2010. A study of biodiversity of flavonoid content in the rice caryopsis evidencing simultaneous accumulation of anthocyanins and proanthocyanidins in a black-grained genotype. *Journal of Cereal Science*. 51: 28-34.
- Fossen, T., Cabrita, L. and Anderson, Q.M. 1998. Colour and stability of pure anthocyanins influenced by pH including the alkaline region. *Food Chemistry*. 63: 435-440.
- Garcia- Viguera, C. and Bridle, P. 1999. Influence of structure on colour stability of anthocyanins and Flavylium salts with ascorbic acid. *Food Chemistry*. 64: 21-26.
- Hager, A., Howard, L.R., Prior, R.L. and Brownmiller, C. 2008. Processing and Storage effects on monomeric anthocyanins, percent polymeric color, and antioxidant capacity of processed black raspberry products. *Journal of Food Science*. 73: 139-143.
- Harborne, J.B. and Grayer, R.J. 1988. The anthocyanins, pp. 1-20. *In* J.B. Harborne (ed.). *The Flavonoids: Advances in Research Since 1980*. Chapman and Hall, London.
- Hendry, B.S. 1996. Natural Food Colours, *In* G.A.F. Hendry and J.D. Houghton. 2<sup>nd</sup> ed. *Natural Food Colourants*. Blackie, Glasgow. Pp. 40-117.
- Ishihara, K. and Hirano, T. 2002. IL-6 in autoimmune disease and chronic inflammatory proliferative disease. *Cytokine and Growth Factor Reviews*. 13: 357-368.

- Ichikawa, H. 2001. Antioxidant activity of anthocyanin extract from purple black rice. *Journal of Mechanical Food*. 4: 211-218.
- Iqbal, S., Blianger, M.I. and Anwar, F. 2005. Antioxidant properties and components of some commercially available varieties of rice bran in Pakistan. *Food Chemistry*. 93: 265-272.
- ISO, 1988. Sorghum. Determination of tannin content. International Organization for Standardization ISO. 9648: 1988.
- Jackman, R.L. and Smith, J.L. 1996. Anthocyanins and betalainins. *In* G.A.F. Hendry and J.D. Houghton, 2<sup>nd</sup> ed. *Natural Food Colorants*. Blackie, Glasgow. pp. 244-250.
- Ju, Z.Y. and Howard, L.R. 2003. Effects of Solvent and Temperature on Pressurized Liquid Extraction of Anthocyanins and Total Phenolics from Dried Red Grape Skin. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 51: 5207-5213.
- Kaluza, W.Z., McGrath, R.M., Roberts, T.C. and Schroder, H.H. 1980. Separation of phenolics of *Sorghum bicolor* (L.) Moench grain. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 28: 1191-1196.
- Klauning, J.E. and Kamendulis, L.M. 2004. The role of oxidative stress in carcinogenesis. *Annual Reviews of Pharmacology and Toxicology*. 44: 239-267.
- Keneda, I., Kubo, F. and Sakurai, H. 2006. Antioxidative compounds in the extracts of black rice brans. *Journal of Health Science*. 52(5): 459-511.
- Kirca, A., Ozkan, M. and Cemeroglu, B. 2007. Effects of temperature, solid content and pH on the stability of black carrot anthocyanins. *Food Chemistry*. 101: 212-218.
- Koh, H.J., Won, Y.J., Cha, G.W. and Heu, M.H. 1996. Varietal variation of pigmentation and some nutritive characteristics of colored rices. *Korean Journal of Crop Science*. 41(5): 600-607.
- Lamberts, L., Bie, E.D., Vandeputte, G.E., Veraverbeke, W.S., Derycke, V., Man, W.D. and Delcour, J.A. 2007. Effect of milling on color and nutritional properties of rice. *Food Chemistry*. 100, 1496-1503.
- Li, W., Mark, D. and Beta, T. 2007. Effect of thermal processing on antioxidant properties of purple wheat bran. *Food Chemistry*. 104: 1080-1086.

- Ling, W.H., Cheng, Q.X., Ma, J. and Wang, T. 2001. Red and black rice decrease atherosclerotic plaque formation and increase antioxidant status in rabbits. *Journal of Nutrition*. 135(5): 1421-1426.
- Lorenz, K.J. and Kulp, K. 1991. *Handbook of Cereal Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc., New York. 470 p.
- Luengprasert, K., Uthaibutra, J. and Saengnil, K. 2010. The Effects of Sugar Application on the Concentrations of Anthocyanin and Flavonol of 'Mahajanaka' Mango (*Mangifera indica* Linn. Cv. Mahajanaka) Fruit. *Journal of Food Science*. 37(2): 355-362.
- Maccarone, E., Maccarrone, A. and Rapisarda, P. 1985. Stability of Anthocyanins of Blood Orange Fruit Juice. *Journal of Food Science*. 50: 901-904.
- Maturin, L. and Peeler, J.T. 1998. *Bacteriological Analytical Manual. Laboratory Methods*. (online). Available <http://www.fda.gov.com> (22 October 2010)
- Maxson, E.D., Rooney, L.W. 1972. Evaluation of methods for tannin analysis in sorghum grain. *Cereal Chemistry*. 49: 719-729.
- Metivier, P.P., Francis, F.J. and Clydesdale, F.M. 1980. Solvent extraction of anthocyanins from wine pomace. *Journal of Food Science*. 45: 1099-1100.
- Morais, H., Romos, C., Forgacs, E., Cserhati, T. and Oliviera, J. 2002. Influence of storage conditions on stability of monomeric anthocyanin studied by reversed-phase high-performance liquid chromatography. *Journal of Chromatography*. 770: 297-301.
- Nip, W.K. and Burns, E.E. 1971. Pigment characterization in grain sorghum. *Cereal Chemistry*. 48: 74-80.
- Oszmianski, J., Wojdyto, A. and Kolniak, J. 2009. Effect of L-ascorbic acid, sugar, pectin and freeze-thaw treatment on polyphenol content of frozen strawberries. *LWT-Food Science and Technology*. 42: 581-586.
- Palamidis, N. and Markakis, P. 1975. Stability of grape anthocyanin in carbonated beverage. *Journal of Food Science*. 40: 1047-1049.
- Palou, E., Lopez-malo, A., Barbosa-Canovas, G.V., Welti-Chanes, J. and Swanson, B.G. 1999. Polyphenoloxidase activity and color of branched and high hydrostatic pressure treated banana puree. *Journal of Food Science*. 64 : 42-45.

- Patras, A., Brunton, N.P., Donnell, C. and Tiwari, B.K. 2009. Effect of thermal processing on anthocyanin stability in foods; mechanisms and kinetics of degradation. *Food Science and Technology*. 1-9.
- Pirie, A. and Mullins, M.G. 1976. Changes in Anthocyanin and Phenolics Content of Grapevine Leaf and Fruit Tissues Treated with Sucrose, Nitrate, and Abscisic Acid. *Plant Physiology*. 58: 468-472.
- Porter, L.J., Hrstich, L.N. and Chan, B.G. 1986. The conversion of procyanidins and prodelphinidins to cyanidin and delphinidin. *Phytochemistry*. 25: 223-230.
- Pozo-Insfran, D.D., Hrenes, C.H., Saldivar, S.S. and Talcott, S.T. 2006. Polyphenolic and antioxidant content of white and blue corn (*Zea mays* L.) products. *Food Research International*. 39: 696-703.
- Price, M.L., Butler, L.G., Rogler, J.C. and Featherston, W.R. 1979. Overcoming the nutritionally harmful effects of tannin in sorghum grain by treatment with inexpensive chemicals. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 27: 441-445.
- Rababah, T.M., Ereifej, K.I. and Howard, L. 2005. Effect of Ascorbic acid and Dehydration on Concentrations of Total Phenolics, Antioxidant Capacity, Anthocyanins, and Color in Fruits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53: 4444-4447.
- Rivero-Perez, M.D., Muniz, P. and Gonzalez-Sanjose, M.L. 2008. Contribution of anthocyanin fraction to the antioxidant properties of wine. *Food and Chemical Toxicology*. 46: 2815-2822.
- Rhodehamel, E.J. and Harmon, S.M. 1998. *Bacteriological Analytical Manual*. Laboratory Methods. (online). Available <http://www.fda.gov.com> (22 October 2010)
- Ryu, S.N., Park, S.Z. and Ho, C.T. 1998. High performance liquid chromatographic determination of anthocyanin pigments in some variety of black rice. *Journal of Food and Drug Analysis*. 6(4): 729-736.
- Shen, Y., Jin, L., Xiao, P., Lu, Y. and Bao, J. 2008. Total phenolics, flavonoids, antioxidant capacity in rice grain and their relations to grain color, size and weight. *Journal of Cereal Science*. 25: 1-6
- Skrede, G., Wrolstad, R.E., Lea, P. and Enersen, G. 1992. Color stability of strawberry and blackcurrant syrups. *Journal of Food Science*. 57(1): 172-177.



- Starr, M.S. and Francis, F.J. 1968. Oxygen and ascorbic acid effect on the relative stability of four anthocyanin pigments in cranberry juice. *Food Technology*. 22: 91-93.
- Sweeny, J.G., Wilkinson, M.M. and Lacobucci, G.A. 1981. Effect of flavonoid sulfonates on the photobleaching of anthocyanins in acid solution. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 29: 563-567
- Tamura, H. and Yamakami, A. 1994. Anthocyanin activity of monoacylated anthocyanins isolated from Muscat bailey a grape. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 42: 1612-1615.
- Tournas, V., Stack, M.E., Mislivec, P.B., Koch, H.A. and Bandler, R. 1998. Bacteriological Analytical Manual. Laboratory Methods. (online). Available <http://www.fda.gov.com> (22 October 2010)
- Varnam, A.H. and Sutherland, J.P. 1994. *Beverages: Technology, Chemistry and Microbiology*. pp. 1-296.
- Volden, J., Grethe, I., Borge, A., Gunnar, B., Magnor, B. And Ingrid, H. 2008. Effect of thermal treatment on glucosinolates and antioxidant-related parameters in red cabbage (*Brassica oleracea* L. ssp. capitata f. rubra). *Food Chemistry*. 109(3): 595-605.
- Wachtel-Galor, S., Wong, K.W. and Benzie, I.F.F. 2008. The effect of cooking on *Brassica* vegetables. *Food Chemistry*. 110: 706-710.
- Wang, H., Cao, G. and Prior, R.L. 1997. Oxygen radical absorbing capacity of anthocyanins. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 45(2): 304-309.
- Wang, H., Nair, M.G., Strasberg, G.M., Chang, Y.C., Booren, A.M., Gray, I.J. and Dewitt, D.L. 1999. Antioxidant and anti-inflammatory activities of anthocyanins and their aglycone, cyaniding, from tart cherries. *Journal of Natural Products*. 62: 294-296.
- Yawadio, R., Tanimon, S. and Morita, N. 2007. Identification of phenolic compounds isolated from pigmented rices and their aldose reductase inhibitory activities. *Food Chemistry*. 101(4): 1616-1625.
- Zhang, D. and Hamauzu, Y. 2004. Phenolic, ascorbic acid, carotenoids and antioxidant activity of broccoli and their changes during conventional and microwave cooking. *Food Chemistry*. 88: 503-509.

Zhang, M.W., Guo, B.J., Zhang, R.F., Chi, J.W., Wei, Z.C., Xu, Z.H., Zhang, Y. and Tang, X.J. 2006. Separation, Purification and Identification of Antioxidant Compositions in Black Rice. *Agricultural Science in China*. 5, 431-440.

Zigoneanu, I.G., Williams, L., Xu, Z. and Sablir, C.M. 2007. Determination of antioxidant components in rice bran oil extracted by microwave-assisted method. *Bioresource Technology*.

Prince of Songkla University  
Pattani Campus