

เอกสารอ้างอิง

เกษม ปราบริบูรณ์. 2521. การทำแห้ง. ใน การทำงานเป็นหน่วยในกระบวนการผลิตอาหาร. หน้า 155-185. มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ขอนแก่น.

คณะกรรมการอาหารและยา (ออนไลน์). 2549. สืบค้นจาก
<http://www.fda.moph.go.th/fda/html> (8 กุมภาพันธ์ 2550)

คำรณ พิทักษ์, กลางเดือน โพชนา, หทัย ถิ่นธารา, วิโรจน์ ชูรวงศ์, จริญญา บุญกาญจน์, ศิริกุล วิสุทธิเมธางกูร, เจริญยุทธ เดชวายุกุล และ กิตติยาภรณ์ สิ้นสุกเสวต. 2546. โครงการการส่งเสริมการสร้างสรค์นวัตกรรมเพื่อ SMEs เรื่อง เครื่องดื่มสมุนไพร. คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.

จินดาพร ฐิพัฒน์วณิช. 2545. การเตรียมวัตถุดิบสมุนไพรในรูปแบบสารสกัด. ใน การพัฒนาคุณภาพวัตถุดิบสมุนไพร. พิมพ์ครั้งที่ 1. หน้า 44-57. ภาควิชาเภสัชเวทและเภสัชพฤกษศาสตร์ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.

จริงแท้ สิริพานิช. 2541. องค์ประกอบทางเคมีและการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยว. ใน สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 2. หน้า 92. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

แลลัม มาสุวรรณ, สุรพงษ์ เจริญรัต, ชัยรัตน์ ดุลยพัชร และ ปัญญา เอกมหาชัย. 2545. กระเจี๊ยบแดงพืชสมุนไพร. กสิกร. 75 :16-19.

เซเรบอส. 2550. เบอริ์สกัดเข้มข้นและพรุณสกัดเข้มข้น (ออนไลน์). สืบค้นจาก :
<http://www.brandsworld.co.th/cms.www/main.html>. (9 เมษายน 2550)

ณรงค์ เหล่าโชติและเนาวรัตน์ เสริมศรี. 2530. การปลูกกระเจี๊ยบแดง. กสิกร. 60: 221-224.

ทนง ภัครษ์พันธุ์. 2543ก. อุตสาหกรรมเครื่องดื่ม. ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. (คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, บรรณาธิการ). หน้า 405-418. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

ทนง ภัครษ์พันธุ์. 2543ข. การถนอมอาหารโดยใช้ความร้อน. ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. (คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, บรรณาธิการ). หน้า 115-130. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

ทบวงมหาวิทยาลัย. 2523. เคมี1. พิมพ์ครั้งที่ 2. หน้า 225-289. อักษรเจริญทัศน์. กรุงเทพมหานคร.

นันทวัน บุญยะประกัศร และอรนุช โชคชัยเจริญพร. 2541. กระเจี๊ยบแดง. ใน สมุนไพรไม้พุ่มบ้าน. หน้า 14-16. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพมหานคร.

นัยวิท เฉลิมนนท์. 2538. การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตและการใช้สีแดงธรรมชาติจากกลีบดอกกระเจี๊ยบแดง. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

นิธิยา รัตนাপนนท์. 2545ก. รงควัตถุ. ใน เคมีอาหาร. หน้า 421-428. โอเดียนสโตร์. กรุงเทพมหานคร.

นิธิยา รัตนापนนท์. 2545ข. คาร์โบไฮเดรต. ใน เคมีอาหาร. หน้า 137-188. โอเดียนสโตร์. กรุงเทพมหานคร.

นิธิยา รัตนापนนท์. 2545ค. วิตามิน. ใน เคมีอาหาร. หน้า 335-384. โอเดียนสโตร์.

กรุงเทพมหานคร.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข. 2543. มาตรฐานเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ออนไลน์).

สืบค้น จาก : <http://www.fda.moph.go.th/fdanet/html> (3 เมษายน 2548)

ปิติ เลาหบุรณะกิจ. 2540. Antioxidant Vitamins. ว.คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.

10: 21-24.

ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. บรรจุภัณฑ์อาหาร. ใน บรรจุภัณฑ์อาหาร.

พิมพ์ครั้งที่ 1. หน้า 19-68. ซีเอ็ดยูเคชั่น. กรุงเทพมหานคร.

พรทิพย์ วิรัชวงศ์. 2546. อนุมูลอิสระ/สารต้านอนุมูลอิสระ. สมุนไพรสาธารณสุขมูลฐาน องค์การ

เภสัชกรรม. กรุงเทพมหานคร.

ไพบุลย์ ธรรมรัตน์वासิก, ไพศาล วุฒิจำนงค์, เสาวลักษณ์ จิตรบรรเจิดกุล, พรชัย ศรีไพบุลย์,

สุรสิทธิ์ ประสารปราน และปิยรัตน์ หนูสุก. 2541. รายงานวิจัยโครงการวิจัยและพัฒนาประสิทธิภาพตู้อบเมล็ดโกโก้และการใช้ประโยชน์ของผลพลอยได้. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. การทดสอบความชอบหรือการยอมรับรวมของผู้บริโภค. ใน การประเมิน

ทางประสาทสัมผัส ฉบับที่ 2. หน้า 208-242. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

ภาคภูมิ พาณิชยุปการนันท์. 2545. การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบสมุนไพร. ใน การพัฒนาคุณภาพวัตถุดิบ

สมุนไพร. พิมพ์ครั้งที่ 1. หน้า 44-57. ภาควิชาเภสัชเวทและเภสัชพฤกษศาสตร์ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.

มลศิริ วีโรทัย. 2545. สารผสมอาหาร. ใน เทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ. พิมพ์ครั้งที่

1. หน้า 48-108. พัฒนาคุณภาพวิชาการ. กรุงเทพมหานคร.

มอก. 2542. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำองุ่น (มอก. 101) สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.

รัชณี ตัณฑะพานิชกุล. 2526. เคมีอาหาร. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง. กรุงเทพมหานคร.

วรรณงค์ ทองสมบัติ. 2549. การผลิตโยอาหารและน้ำฝรั่งพร้อมดื่มเติมโยอาหารจากผลฝรั่ง. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

วันดี กฤษณพันธ์, เอมอร โสมนะพันธ์ และเสาวณี สุริยาภานนท์. 2541. กระจับแดง. ใน สมุนไพรในสวนครัว. พิมพ์ครั้งที่ 1. หน้า 43-45. เมดิคัล มีเดีย. กรุงเทพฯ.

วิวัฒน์ หวังเจริญ. 2545. บทบาทของสารประกอบฟีนอลต่อสุขภาพ. ว. อาหาร. 32: 245-253.

สมบัติ ขอทวิวัฒนา. 2535. เทคโนโลยีการระเหยน้ำ. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

สิรินาด ตันตเกษม. 2545. การศึกษาสมบัติและความคงตัวของรงควัตถุแอนโทไซยานินจากดอก กระจับแดงในเซลล์. ว. อาหาร 32: 124-130.

สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2543. กระบวนการทำแห้งอาหาร. ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. (คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, บรรณาธิการ). หน้า 164-172. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

สุจิตตา เรืองรัมย์. 2546. Inulin และ Oligofructose เส้นใยอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย. ว. อาหาร. 33: 94-98.

สุมณฑา วัฒนสินสินธุ์. 2550. รู้จักสารเคมีจากพืชเพื่อนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ. รายงานการสัมมนาการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์จากพืชสมุนไพรไทย. ณ โรงแรมมิราเคิลแกรนด์ บางเขน. 23-24 มกราคม 2550. หน้า 1-40.

สุมาลี เหลืองสกุล. 2539. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. กรุงเทพมหานคร.

Aina, J.O. and Shodipe, A. A. 2006. Colour stability and vitamin C retention of roselle juice (*Hibiscus sabdariffa* L.) in different packaging materials. J. Nutr. Food Sci. 36: 90-95.

Al-Kahtani, H. and Hassan, B.H. 1990. Spray drying of roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) extract. J. Food Sci. 55: 1073-1076.

Ancos, B.D., Ibanez, E., Reglero, G. and Cano, M.P. 2000. Frozen storage effects on anthocyanins and volatile compounds of raspberry fruit. J. Agric. Food Chem. 48: 873-879.

A.O.A.C. 2000. Official Method of Analysis. 15th ed. The Association of Official Analysis Chemists. Inc, Arlington.

Asen, S., Stewart, R. N. and Norris, K. H. 1972. Co-pigmentation of anthocyanins in plant tissues and its effect on color. Phytochem. 11: 1139-1144.

Beyer, P. L., Caviar, E. M. and Mccallum, R. 2005. Fructose intake at current levels in the United States may cause gastrointestinal distress in normal adults. J. Am. Diet. Assoc. 105: 1559-1566.

Bridle, P. and Timberlake, C. F. 1997. Anthocyanins as natural food colours-selected aspects. Food Chem. 58: 103-109.

- Caro, A. D., Piga, A., Vacca, V. and Agabbio, M. 2004. Changes of flavonoids vitamin C and antioxidant capacity in minimally processed citrus segments and juices during storage. *Food Chem.* 84: 99-105.
- Chirunthorn, R., Pinsuwan, S., Ungphaiboon, S., Sirichote, A., Ratanasuwan, P. and Itharat A. 2004. Antioxidant and Cytotoxicity Activity Against Cancer Cells of *Hibiscus sabdariffa*. Abstract book. *In The 10th World Congress on Clinical Nutrition*. Phuket Thailand. November 30-December 2004. p. 188.
- Counsell, J.N. 1981. *Natural Colours for Food and Other Uses*. p.167. Applied Science Publishers Ltd., London.
- Crittenden, R. G. and Playne, M. S. 1996. Production, properties and applications of food-grade oligosaccharides. *J. Trends Food Sci. Technol.* 7: 353-361.
- Demian, J.M. 1990. *Principles of Food Chemistry*. 2nd ed. p. 203-241. Van nostrand Reinhold. New York.
- Du, C.T. and Francis, F.J. 1973. Anthocyanins of roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) *J. Food Sci.* 38: 818.
- Ebeling, P.W., Jamet, A.A., Porras, L.G.H. and Malo, A.L. 1996. Preservation factors and processing effects on anthocyanin pigments in plums. *Food Chem.* 57: 399-403.
- Eskin, N. A. M. 1979. Plant pigments, Flavor and Textures. *In The Chemistry and Biochemistry of Selected Compounds*. p. 219. Academic Press, Inc., New York.

- Fasoyiro, S. B., Babalola, S. O. and Owasibo, T. 2005. Chemical composition and sensory quality of fruit-flavoured roselle (*Hibiscus sabdariffa*) drinks. *World J. Agric. Sci.* 1: 161-164.
- Francis, F.J. 1975. Anthocyanins as Food Colors. *J. Food Technol.* 5: 52-54.
- Francis, F.J. 1985. Pigments and Other Colorants. *In Food Chemistry*. 2nd ed. (Fennema, O. R., Ed.). p. 545-584. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Franworth, E. R., Lagace, M., Couture, R., Yaylayan, V. and Stewart, B. 2001. Thermal processing storage conditions and the composition and physical properties of orange juice. *Food Res Int.* 34: 25-30.
- Fuleki, T. and Francis, F.J. 1968. Quantitative methods for anthocyanins. Extraction and determination of total anthocyanin in cranberries. *J. Food Sci.* 33: 72-77.
- Gama, J. J. T. and Sylos, C. M. D. 2007. Effect of thermal pasteurization and concentration on carotenoid composition of Brazilian Valencia orange juice. *Food Chem.* 100: 1686-1690.
- Grazon, G. A. and Wrolstad, R. E. 2002. Comparison of the stability of pelargonidin-base anthocyanins in strawberry juice and concentrate. *J. Food Sci.* 67: 1288-1299.
- Harborne, J. B. 1988. The Flavonoids: Recent advances. *In Plant Pigments* (Goodwin, T. W. Eds). P.299-343. Academic Press. New York.
- Henry, N. and Badrie, N. 2007. Utilization of sorrel/roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) nectar in stirred yoghurts: physicochemical and sensory quality. *J. Food Technol.* 5: 55-61.
- Heureux-Calix, F. D. and Badrie, N. 2004. Consumer acceptance and physicochemical quality of processed red sorrel/roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) sauces from enzymatic extracted calyces. *J. Food Service Technol.* 4: 141-148.

- Hirunpanich, V., Utaipat, A., Morales, N.P., Bunyaphatsara, N., Sato, H., Herunsale, A. and Suthisisang, C. 2006. Hypocholesterolemic and antioxidant effects of aqueous extracts from the dried calyx of *Hibiscus sabdariffa* L. in hypercholesterolemic rats. *J. Ethno-Pharm.* 103: 252-260.
- Ibrahim, M. E. H., Karamella, K. A. and Khattab, A.G.H. 1971. Biochemical studies on karkadi (Roselle) (*Hibiscus sabdariffa*) Sudan. *J. Food sci. Technol.* 3: 37-40.
- Jackman, R. L. and Smith, J. L. 1996. Anthocyanins and Betalains. *In* Natural Food Colorants. 2nd ed. (Hendry, G. A. F. and Houghton, J. D., Ed.) p. 244-309. Blackie Academic & Professional. Houghton.
- Kirca, A. and Cemeroglu, B. 2003. Degradation kinetics of anthocyanins in blood orange juice and concentrate. *Food Chem.* 81: 583-587.
- Kirca, A., Ozkan, M. and Cemeroglu, B. 2006. Stability of black carrot anthocyanins in various fruit juices and nectars. *Food Chem.* 97: 598-605.
- Kirca, A., Ozkan, M. and Cemeroglu, B. 2007. Effects of temperature, solid content and pH on the stability of black carrot anthocyanins. *Food Chem.* 101: 212-218.
- Klimczak, I., Malecka, M., Szlachta, M. and Swiglo, A. G. 2007. Effect of storage on the content of polyphenols, vitamin C and the antioxidant activity of orange juices. *J. Food Compos. Anal.* 20: 313-322.
- Lee, H. S. and Coates, G. A. 1999. Thermal pasteurization effects on color of red grapefruit juices. *J. Food Sci.* 64: 663-666.
- Lee, H. S. and Coates, G. A. 2003. Effect of thermal pasteurization on Valencia orange juice color and pigments. *J. Lebensm.Wiss. Technol.* 36: 153-156.

- Liyana-Pathirana, C. M., Shahidi, F. and Alasalvar, C. 2006. Antioxidant activity of cherry laurel fruit (*Laurocerasus officinalis* Roem.) and its concentrated juice. *Food Chem.* 99: 121-128.
- Mazza, G. and Miniati, E. 1993. Anthocyanins in Fruits, Vegetables, and Grains. p.1-28, 309-311. CRC Press Inc. London.
- Miliauskas, G., Venskutonis, P.R. and Van Beek, T.A. 2004. Screening of radical scavenging activity of some medical and aromatic plant extracts. *Food Chem.* 85: 231-237.
- Moreno, C. S., Plaza, L., Ancos, B. D. and Cano, M. P. 2006. Nutritional characterization of commercial traditional pasteurized tomato juice carotenoids vitamin C and radical scavenging capacity. *Food Chem.* 98: 749-756.
- Narwar, W.W. 1996. Lipid. *In* Food Chemistry. 3rd ed. (Fennema, O. R., Ed.). p. 210-243. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Nielsen, S. S. 1994. Moisture and Total Solids Analysis. *In* Introduction to the Chemical Analysis of Foods. p. 93-111. Jones and Bartlett Publishers Boston. London.
- Omemu, A. M., Edema, M. O., Atayese, A. O. and Obadina, A. O. 2006. A survey of the microflora of *Hibiscus sabdariffa* (roselle) and the resulting “Zobo” juice. *J. Biotech.* 5: 254-259.
- Osuntogun, B. and Aboaba, O. O. 2004. Microbiological and physico-chemical evaluation of some non-alcoholic beverages. *J. Nutri.* 3: 188-192.
- Pancoast, H. M. and Junk, W. R. 1980. Hand Book of Sugar. 2nd ed. p. 81-89. The AVI, Inc. New York.

- Pedrielli, P., Pedulli, G.F. and Skibsted, L.H. 2001. Antioxidant mechanism of flavonoids solvent effect on rate constant for chain-breaking reaction of quercetin and epicatechin in autoxidation of methyl linoleate. *J. Agric. Food Chem.* 49: 3034-3040.
- Pouget, M.P., Vennat, B., Lejeune, B. and Pourrat, A. 1990. Identification of anthocyanins of *Hibiscus sabdariffa* L. *Lebensm. Wiss. Technol.* 23: 101.
- Rao, V. A. 2001. The prebiotic properties of oligofructose at low intake levels. *J. Nutr Res.* 21: 843-848.
- Sankat, C.K., Basanta, A. and Maharaj, V. 2000. Light mediated red color degradation of the pomereac (*Syzygium malaccense*) in refrigerated storage. *Postharvest Biol. Technol.* 18: 253-357.
- Sato, T. and Miyata, G. 2000. The nutraceutical benefit, part III: Honey. *J. Nutr. Pharm.* 16: 468-469.
- Shrikhande, A. J. 1976. Anthocyanins in foods. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 7: 193-218.
- Skrede, G. and Wrolstad, R. E. 2002. Flavonoids from Berries and Grapes. *In Functional Foods: Biochemical and Processing Aspects. Vol. II.* (Shi, J., Mazza, G. and Maguer, M. L., Ed.). p.72-123. CRC Press. New York.
- Stintzing, F.C. and Carle, R. 2004. Functional Properties of Anthocyanins and Betalains in Plants, Food and in Human Nutrition. *J. Trends. Food Sci. Technol.* 15: 19-38.
- Su, M. S. and Silva, J. L. 2006. Antioxidant activity, anthocyanins and phenolics of rabbiteye blueberry (*Vaccinium ashei*) by-products as affected by fermentation. *Food Chem.* 97: 447-451.

- Sukhapat, N., Ungphaiboon, S., Itharat A., Puripattanavong, J. and Pinsuwan, S. 2004. Influence of pH on Antioxidant Activity of Roselle (*Hibiscus sabdariffa*) Extract in Aqueous Solutions. Abstract book. *In* The 10th World Congress on Clinical Nutrition, Phuket Thailand. November 30-December 2004. p. 184.
- Tannenbaum, S. R., Young, V. R. and Archer, M. C. 1985. Vitamins and Minerals. *In* Food Chemistry. 2nd ed. (Fennema, O. R., Ed.). p. 478-544. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Tee, P.L., Yusof, S. and Mohamed, S. 2002. Antioxidative properties of roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) in linoleic acid model system. *J. Nutr. Food Sci.* 32: 17-20.
- Tsai, P.J., McIntosh, J., Pearce, P., Camden, B. and Jordan, B.R. 2002. Anthocyanin and antioxidant capacity in roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) extract. *Food Res. Int.* 35: 351-356.
- Tsai, P. J., Hsieh, Y. Y. and Huang, T. C. 2004. Effect of sugar on anthocyanin degradation and water mobility in a roselle anthocyanin model system using ¹⁷O NMR. *J. Agric. Food Chem.* 52: 3097-3099.
- Tsai, P. J. and Huang, H. P. 2004. Effect of polymerization on the antioxidant capacity of anthocyanins in roselle. *Food Res. Int.* 37: 313-318.
- USFDA. 2001a. Examination of Canned Food *in* Bacteriological Analytical Manual (Online). Available <http://www.cfsan.fda.gov/~ebam/bam-21a.html> (2006. August 24)
- USFDA. 2001b. Aerobic Plate Count *in* Bacteriological Analytical Manual (Online). Available <http://www.cfsan.fda.gov/~ebam/bam-3.html> (2006. August 24)
- USFDA. 2001c. Yeasts, Molds and Mycotoxins *in* Bacteriological Analytical Manual (Online). Available <http://www.cfsan.fda.gov/~ebam/bam-18.html> (2006. August 24)

- USFDA. 2001d. Introduction of pathogens after pasteurization and specialized cooking processes (Online). Available <http://www.cfsan.fda.gov/~comm/haccp4r.html> (2006. February 20)
- USFDA. 2002. Enumeration of *Escherichia coli* and the Coliform Bacteria in Bacteriological Analytical Manual (Online). Available <http://www.cfsan.fda.gov/~ebam/bam-4.html> (2006. August 24)
- Umme, A., Salmah, Y., Jamilah, B. and Asbi, B. A. 1999. Microbial and enzymatic changes in natural sour soup puree during storage. *J. Food Chem.* 65: 315-322.
- Von Elbe, J.H. and Schwartz, S.J. 1996. Colorants. In *Food Chemistry*. 3rd ed. (Fennema, O. R. ed.) p. 651-722. Marcel Dekker Inc. New York.
- Wicklund, T., Rosenfeld, H.J., Martinsen, B.K., Sundfor, M.W., Lea, P., Bruum, T., Blomhoff, R. and Haffner, K. 2005. Antioxidant capacity and colour of strawberry jam as influenced by cultivar and storage conditions. *J. Lebensm. Wiss. Technol.* 38: 387-391.
- Wong, P.K., Yusof, S., Ghazali, H.M. and Man, Y.B.C. 2002. Physico-chemical characteristics of roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.). *J. Nutr. Food Sci.* 32: 68-73.
- Wrolstad, R.E. and Putnam, T. B. 1969. Isolation of strawberry anthocyanin pigments by adsorption on insoluble polyvinylpyrrolidone. *J. Food Sci.* 34: 154-155.
- Wrolstad, R.E. 1976. Color and pigment analysis in fruit products. Agricultural Experiment Station, Oregon State University. Corvallis.
- Yamasaki, k., Hashimoto, A., Kokusenya, Y., Miyamoto, T. and Sato, T. 1994. Electrochemical method for estimating the antioxidative effects of methanol extracts of crude drugs. *Chem. Pharm. Bull.* 42: 1663-1665.