

**บรรณานุกรม**

## บรรณานุกรม

- ควบคุมมลพิษ, กรม. (2552). **ศูนย์ข้อมูลวัตถุอันตรายและเคมีภัณฑ์Chroloform.**  
เข้าถึงได้จาก: <http://msds.pcd.go.th/searchName.asp?VID=26>. (วันที่ค้นข้อมูล  
วันที่: 14 ธันวาคม 2552).
- ชาติรี ชื่นบาน. (2551). **อ้วนลงพุง-เอวหาย มรดกจากนิสัยตามใจปาก.** เข้าถึงได้จาก:  
[http://www.sichon-hospital.com/webboard/view.php?category=sichon&wb\\_id=9](http://www.sichon-hospital.com/webboard/view.php?category=sichon&wb_id=9)  
(วันที่ค้นข้อมูล: 29 กรกฎาคม 2551).
- ทิพวรรณ นิ่งน้อย. (2549) **แนวทางการทดสอบความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์ทางเคมี  
โดยห้องปฏิบัติการเดียว.** กรุงเทพฯ : กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวง  
สาธารณสุข.
- นนท์ดวงดี. (2551). **สารต้านอนุมูลอิสระโครงการเคมี.** เข้าถึงได้จาก:  
[http://www.dss.go.th/dssweb/st-articles/files/cp\\_2\\_2551\\_Antioxidant.pdf](http://www.dss.go.th/dssweb/st-articles/files/cp_2_2551_Antioxidant.pdf)  
(วันที่ค้นข้อมูล 30 กรกฎาคม 2551).
- นิทรา เนื่องจำนงค์ และกรรณก อิงคินันท์. (2548, พฤษภาคม-สิงหาคม). การประเมินฤทธิ์  
ต้านอนุมูลอิสระในเครื่องดื่มสมุนไพรและไวน์ไทย. **วารสารอาหารและยา.** 12(2).
- นิทรา เนื่องจำนงค์. (2549, มีนาคม-เมษายน). สารเคมีและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในเครื่องดื่ม  
ชาเขียวพร้อมบริโภค. **วารสารการสาธารณสุข.** 15(2) : 233-242.
- พวงแก้วลัคคนทีนพร. (2539). **Liquid Chromatography ในงานวิเคราะห์.** กรุงเทพฯ :  
คณะเภสัชศาสตร์มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สาธารณสุข, กระทรวง. (2543). **ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 197 (พ.ศ. 2543).**  
**เรื่อง กาแฟ.**
- ราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไปเล่มที่ 118, ตอนพิเศษ 6 ง. **พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.  
2522.** (ลงวันที่ 24 มกราคม 2544).
- ยุพา ฉันทปัญญารัตน์ และวีรพร แจ่มศรี. (2541, ตุลาคม - ธันวาคม). การพัฒนาวิธีวิเคราะห์  
ปริมาณกรดเบนโซอิก แอสปาเทมและแคเฟอีนในเครื่องดื่มโดยวิธีไดโวลซิสและ  
เอชพีแอลซี. **วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์.** 40(4) : 401-410.
- วรวิภา เจริญศิริ. (2551). **เครื่องดื่มผสมคาเฟอีน.** เข้าถึงได้จาก:  
[http://www.bankokhealth.com/durgs\\_htdoc/durgs\\_health\\_detail.asp?Numbe...](http://www.bankokhealth.com/durgs_htdoc/durgs_health_detail.asp?Numbe...)  
(วันที่ค้นข้อมูล: 1 กรกฎาคม 2551).

- สุพรรณิการ์กิจสวัสดิ์ไพบูลย์. (2551). คาเฟอีนในเครื่องดื่มใกล้ตัว. เข้าถึงได้จาก:  
[http://www.pharmacy.cmu.ac.th/dic/newsletter/newpdf/newsletter10\\_4/cafein.pdf](http://www.pharmacy.cmu.ac.th/dic/newsletter/newpdf/newsletter10_4/cafein.pdf) (วันที่ค้นข้อมูล: 1 กรกฎาคม 2551).
- สุวรรณี ธีรภาพธรรมกุลและวีระพร แจ่มศรี. (2541, กรกฎาคม - กันยายน). การวิเคราะห์หาปริมาณคาเฟอีนในกาแฟปรุงสำเร็จพร้อมดื่มโดยวิธี HPLC. วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 40(3) : 317-325.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของควบคุมอาหาร. (2552). เข้าถึงได้จาก:  
[http://www.fda.moph.go.th/fda-net/html/service/news\\_hot/may/coffee.htm](http://www.fda.moph.go.th/fda-net/html/service/news_hot/may/coffee.htm) (วันที่ค้นข้อมูล: 21 ตุลาคม 2552).
- อัจจิมา สุวรรณจินดา. (2552). กาแฟต้านอนุมูลอิสระได้จริงหรือ. เข้าถึงได้จาก:  
<http://www.thaihealth.info/nutrition84.htm> (วันที่ค้นข้อมูล: 7 เมษายน 2552).
- อังคณา อัญญมณี. (2549). **Caffeine Addiction**. เข้าถึงได้จาก:  
<http://www.ramamental.com> (วันที่ค้นข้อมูล: 21 ตุลาคม 2552).
- อวยพร อภิรักษ์ธอรั่มวง. (2548, เมษายน). การบริโภคกาแฟกับความเสี่ยงต่อเบาหวานชนิดที่ 2. วารสารไทยโภชนาการ. 2 (4) : 11-21.
- โอภาส วัชรคุปต์ (2549). สารต้านอนุมูลอิสระจากกาแฟ : พี.เอส.พี.รีนัท.
- Fujioka K, Shibamoto T. (2008). Chlorogenic acid and caffeine contents in various commercial brewed coffees. **Food Chemistry**. (106) : 217-221.
- J.C. Miller and J.N. Miller. (1993). **Statistic for Analytical Chemistry**. (3rded). London : Prentice Hall.
- Li H., Liu Y., Zhang Z., Liao H., Nie and L., Yao S. (2005). Separation and purification of chlorogenic acid by molecularly imprinted polymer monolithic stationary phase. **Journal of Chromatography A**. (1098) : 66-74.
- Montgomery D.C. (2001). **Design and Analysis of Experiments**. (5thed). New York : Hamilton.
- Nuengchamnon N. (1998). **Simultaneous analysis of some food additive by HPLC after sample pretreatment using dialysis**. Thesis submitted to the graduate school. Chiang Mai University.
- Nuengchamnon N., Kritasilp K. and Ingkaninan K. (2009). Rapid screening and identification in aqueous extracts of Houttyniacorkata using LC-MS/MS coupled with DPPH assay. **Food Chemistry**. (117) : 750-756.

- Parras P., Martinez-Tome M., Jimenez A.M. and Murcia M.A. (2007). Antioxidant capacity of Caffeine of several origins brewed following three different procedures. **Food Chemistry**. (102): 582-592.
- Rivelli D. P. and other. (2007). Simultaneous determination of chlorogenic acid, caffeic acid and caffeine in hydroalcoholic and aqueous extracts of *Ilex paraguariensis* by HPLC and correlation with antioxidant capacity of the extracts by DPPH reaction. **Journal of Pharmaceutical Science**. 43(2) : 215 -222.
- Zhu X. and other.(2004). Simultaneous analysis of theanine, chlorogenic acid, purine alkaloids and catechins in tea samples with the help of multi-dimension information of online High performance liquid chromatography / electrospray - mass spectrometry. **Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis**. 34 : 695-704.