

**รายชื่อเอกสารอ้างอิง
น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์
(Virgin coconut oils)**

หน้า

- กันทิมา สิริรัชฎกิจ และ วิมลนารถ ประดับเวทย์. บทบาทของน้ำมันมะพร้าวต่อสุขภาพและความงาม. 2548. พฤศจิกายน 30; กลุ่มงานพัฒนาวิชาการฯ สถาบันการแพทย์แผนไทย : กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก. 2548. 13 หน้า **A1**
- คมสัน หุตะแพทย์. การสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์. วารสารเกษตรกรรมธรรมชาติ, 2547, ฉบับที่ 2, หน้า 1-5. **A2**
- ณรงค์ โฉมเฉลา. มหัศจรรย์น้ำมันมะพร้าว. เอกสารวิชาการฉบับที่ 1/2550. ชมรมอนุรักษ์และพัฒนาน้ำมันมะพร้าวแห่งประเทศไทย, กรุงเทพฯ, 32 หน้า. **A3**
- ธวัชชัย รูปแก้ว, สงบทิพย์ พงศ์สถาปดี และ ธราพงษ์ วิทิตสานต์. การสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์จากกระบวนการหีบเย็น. [ออนไลน์] [อ้างถึง 10 กุมภาพันธ์ 2553] เข้าถึงได้จาก <http://www.intania.com/upload/EX06.pdf> **A4**
- ลลิตา อัดนโธ. การผลิตน้ำมันมะพร้าวบีบเย็นคุณภาพสูง. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, เมษายน-มิถุนายน, 2548, ปีที่ 20, ฉบับที่ 2, หน้า 67-72. **A5**
- Asian and Pacific Coconut Community. APCC standards for virgin coconut oil. [Online] [cited 1 February 2010] Available from internet : <http://www.apccsec.org/document/VCNO.PDF> **A6**
- Bawalan, DD., and Chapman, KR. **Virgin coconut oil production manual for micro and village-scale processing.** Bangkok FAO: Regional Office for Asia and the Pacific, 2006, p. 1-2, 10-23, 31-34, 85-90, 103-109. **A7**

- Codex alimentarius commission. **Report of the seventeenth session of the CODEX committee on fats and oils.** 2001. Feb. 19-23; London: United Kingdom. 2001, p. 22-23, 29-35. **A8**
- Dayrit, FM., et al. Analysis of monoglycerides, Diglycerides, sterols, and fatty acids in coconut (*Cocos nucifera* L.) oil by ^{31}P NMR spectroscopy. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 2008, vol. 56, no. 14, p. 5766-5769. **A9**
- Ghazali, HM., et al. Oxidative stability of virgin coconut oil compared with RBD palm olein in deep-fat frying of fish crackers. **Journal of Food, Agriculture & Environment**, July-October, 2009, vol. 7, no. 3&4, p. 23-27. **A10**
- Henna Lu, FS. and Tan, PP. A comparative study of storage stability in virgin coconut oil and extra virgin olive oil upon thermal treatment. **International Food Research Journal**, 2009, vol. 16, p. 343-354. **A11**
- Marina, AM., Che Man, YB. and Amin, I. Virgin coconut oil: emerging functional food oil. **Trends in Food Science & Technology**, 2009, vol. 20, no. 10, p. 481-487. **A12**
- Marina, AM., Che Man, YB. and Nazimah, SAH. Chemical properties of virgin coconut oil. **J Am Oil Chem Soc**, 2009, vol. 86, no. 4, p. 301-307. **A13**
- Nevin, KG. and Rajamohan, T. Virgin coconut oil supplemented diet increases the antioxidant status in rats. **Food Chemistry**, 2006, vol. 99, p. 260-266. **A14**
- Nour, AH., et al. Demulsification of virgin coconut oil by centrifugation method. **International Journal of Chemical Technology**, 2009, vol. 1, no. 2, p. 59-64. **A15**
- Nutiva. Coconut oil processing chart. **[Online]** [cited 1 February 2010] Available from internet : http://www.nutiva/graphics/misc/coco_oil_process_chart.pdf **A16**

Tenda, ET., Tulato, MA. and Novarianto, H. Diversity of oil and medium fatty acid content of local coconut cultivars grown on different altitudes. **Indonesia Journal of Agriculture**, 2009, vol. 2, no. 1, p. 6-10. **A17**

The Paleo Diet. Nutritional tools. **[Online]** [cited 16 March 2010] Available from internet :
http://www.thepaleodiet.com/nutritional_tools/fats.shtml **A18**