

# สารบัญ

	หน้า
คำนำ	i
รายชื่อเอกสารอ้างอิง แอนโทไซยานิน (Anthocyanin)	iii

รายชื่อเอกสารอ้างอิง  
แอนโทไซยานิน  
(Anthocyanin)

หน้า

นารีรัตน์ อนุธรรมเมธิ. Natural Blue Coloring นวัตกรรมสีจากธรรมชาติ. [ออนไลน์] [อ้างถึง 3 มิถุนายน 2553] เข้าถึงได้จาก: <http://fic.nfi.or.th/upload/innovation/media/9319.pdf>

A1

พิมพ์อร สีตคุณรัตน์. ข้าวกล้องงอก ราชาแห่งข้าว สูดยอคอาหารเพื่อสุขภาพ และความงาม. กรุงเทพฯ : ฐานบัณฑิต, 2552, หน้า 154-155.

A2

สัมพันธ์ คัมภีรานนท์. แอนโทไซยานิน สีส้นเพื่อโลกสวย. UPDATE, กุมภาพันธ์, 2546, ปีที่ 18, ฉบับที่ 186, หน้า 53-56.

A3

Anderson, OM., and Markham, KR. **Flavonoids : Chemistry, Biochemistry and Applications.** Boca Raton, Fla. : CRC Press / Taylor & Francis, 2006, p. 472-478, 508-515

A4

Changlian, P., et al. The anti-photooxidation of anthocyanins-rich leaves of a purple rice cultivar. **Science in China Series C : Life Sciences**, 2006, vol. 49, no. 6, p. 543-551.

A5

Duan, X., et al. Antioxidant properties of anthocyanins extracted from litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) fruit pericarp tissues in relation to their role in the pericarp browning. **Food Chemistry**, 2007, vol. 101, p. 1365-1371.

A6

Einbond, LS., et al. Anthocyanin antioxidants from edible fruits. **Food Chemistry**, 2004, vol. 84, p. 23-28.

A7

Francis, FJ. Food colorings. In MacDougall, DB. **Colour in food : improving quality.** Boca Raton, Fla. : CRC Press ; Cambridge, : Woodhead Pub., 2002, p. 310-314, 331, 336.

A8

- Giusti, MM., and Jing, P. Analysis of Anthocyanins. In Socaciu, C. **Food Colorants Chemical and Functional Properties**. Boca Raton, Fla. : CRC Press, 2008, p. 479-497. **A9**
- Hiemori, M., Koh, E., and Mitchell, AE. Influence of Cooking on Anthocyanins in Black Rice (*Oryza sativa* L. *japonica* var. SBR). **J. Agric. Food Chem**, 2009, vol. 57, p. 1908-1914. **A10**
- Kidmose, U., et al. Colour stability in vegetables. In MacDougall, DB. **Colour in food : improving quality**. Boca Raton, Fla. : CRC Press ; Cambridge, : Woodhead Pub., 2002, p. 145-150, 179-180, 186-187, 196-197, 217, 248, 265-266, 270-271. **A11**
- Kim, MK., et al. Identification and quantification of anthocyanin pigments in colored rice. **Nutrition Research and Practice**, 2008, vol. 2, no. 1, p. 46-49. **A12**
- Mazza, GJ. Anthocyanins and heart health. **Ann Ist Super Sanita**, 2007, vol. 43, no. 4, p. 369-374. **A13**
- Mazza, GJ., and Brouillard, R. Color stability and structural transformations of cyanidin 3,5-diglucoside and four 3-deoxyanthocyanins in aqueous solutions. **J. Agric. Food Chem**, 1987, vol. 35, p. 422-426. **A14**
- Mercadante, AZ., and Bobbio, FO. Anthocyanins in Foods: Occurrence and Physicochemical Properties. In Socaciu, C. **Food Colorants Chemical and Functional Properties**. Boca Raton, Fla. : CRC Press, 2008, p. 241-268. **A15**
- Mori, K., et al. Loss of anthocyanins in red-wine grape under high temperature. **Journal of Experimental Botany**, April, 2007, vol. 58, no. 8, p. 1935-1945. **A16**
- Nollet, LML. **Handbook of Food Analysis**. 2<sup>nd</sup> ed. New York : Marcel Dekker, 1996, p. 833-850. **A17**

Sikorski, ZE. **Chemical and Functional Properties of Food Components**. 2<sup>nd</sup> ed. Boca Raton, Fla. : CRC Press, 2007, p. 260-265. **A18**

Zhao, CL., et al. Pharmacological and nutritional activities of potato anthocyanins. **African Journal of Pharmacy and Pharmacology**, January, 2009, vol. 2, no. 10, p. 463-468. **A19**