สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
บทที่ 1 : บทนำ	1
สีสังเคราะห์แบ่งตามสูตรโครงสร้างทางเคมี	3
สีเอโซ สีแอนธราควิโนน สีอินดิกอยด์ สีควิโนลีน สีไตรฟีนิลมีเทน	
สีไพราโซโลน สีแซนธีน สีไนโตร สีอื่นๆ	
สีสังเคราะห์ผสมในพลาสติก :	6
สีละลาย	6
สีอินทรีย์	7
สีพิเศษ : สีประกายมุก, สีเรืองแสง	7
อันตรายจากสีสังเคราะห์ผสมอาหาร :	8
ชนิดละลายในน้ำ	8
ชนิดละลายในน้ำมัน	9
อันตรายจากสารปนเปื้อนในสีสังเคราะห์	10
ข้อกำหนดมาตรฐานการใช้สีผสมอาหาร	12
ข้อกำหนดปริมาณการใช้สีสังเคราะห์ผสมอาหาร	12
บทที่ 2 : สมุนไพรแต่งสี	15
การจัดจำแนกกลุ่มของสี : สีอินทรีย์ สีอนินทรีย์ สีธรรมชาติ	15
สีธรรมชาติ :	15
สีสมุนไพรแต่งอาหารแบ่งตามชนิดของสี	15
สีเหลือง : กรรณิการ์ ขมิ้นชัน ขมิ้นอ้อย คำฝอย แครอท หญ้าฝรั่น	15
ดาวเรือง ตาล พริกเหลือง พุด ฟักทอง โสน	
สีแดง : ครั่ง ข้าวแดงเมืองจีน มะเขือเทศสุก พริกแดง มะละกอสุก	19
กระเจี๊ยบแดง คำแสด ผักกาดแดง ฝาง	
สีม่วง : อัญชัน ข้าวเหนียวดำ ถั่วดำ ผักปลังสุก มันเลือดนก	23

สีดำ : ข้าวเหนียวดำ ถ่านกาบมะพร้าว ดอกดิน ถั่วดำ 24
สีน้ำเงิน : อัญชัน 25
สีเขียว : เตยหอม ย่านาง พริก มะตูม 25
สีน้ำตาล : โกโก้ น้ำตาลไหม้ 26

สีแต่งอาหารแบ่งตามสารองค์ประกอบสำคัญ 27
แอนโธไซยานิน: กระเจี๊ยบแดง ผักกาดแดง ผักปลังสุก ข้าวเหนียวดำ 27
ถั่วดำ อัญชัน เตยหอม
แคโรทีนอยด์ : กรรณิการ์ โสน ตาลสุก ฟักทอง มะเขือเทศสุก ดอกดาวเรือง 28
สีแคโรทีนอยด์แบ่งตามสารองค์ประกอบ : 28
แอนแนตโต เบตา-แคโรทีน เบตา-อะโป-8'-แคโรทีนาล 28
แคนธาแซนธีน แซฟฟรอน เทอร์เมอริค ปาปริกา คาราเมล
คาร์มีน ไตเตเนียมไดออกไซด์

สีย้อมธรรมชาติจากสมุนไพรแบ่งตามชนิดสี : 31
สีเหลือง : แกแล ขนุน หม่อน 31
สีส้ม : ยอ กรรณิการ์ คำฝอย เทียนกิ่ง 32
สีแดง : ฝาง ครั่ง คำแสด 33
สีดำ : มะเกลือ 34
สีน้ำเงิน : คราม 34
สีน้ำตาล : มะพูด ทับทิม 35
สีเขียว : ทับทิม มะพูด แกแลผสมคราม หูกวาง สมอพิเภก 35

สีธรรมชาติจากแร่ธาตุ : 36
สารส้ม 36

สรุปสมุนไพรแต่งสีเหลือง อาหารและยา 37
สรุปสมุนไพรแต่งสีแดง อาหารและยา 37
สรุปสมุนไพรแต่งสีม่วง อาหารและยา 38
สรุปสมุนไพรแต่งสีดำ น้ำเงิน น้ำตาลและเขียว อาหารและยา 38

เอกลักษณ์สมุนไพรแต่งสี 40
กระเจี๊ยบแดง 40
กรรณิการ์ 46
ขมิ้นชัน 49
ขมิ้นอ้อย 58
ข้าวเหนียวดำ 59
ครั่ง (สัตว์สมุนไพร) 60
คำฝอย 61
คำแสด 65
เทียนกิ่ง 68
หญ้าฝรั่น 71
ดาวเรือง 74
ตาล 80
เตยหอม 85
บัวบก 89
ผักกาดแดง 98
ผักปลัง 100
ฝาง 103
พุด 107
ฟักทอง 110
มะเขือเทศ 115
ย่านาง 121
อัญชัน 124

บทที่ 3 : สมุนไพรแต่งกลิ่น 128
กระดังงาไทย 131
กระชาย 134
กระเทียม 141
กระวานไทย 149
กะทือ 154

กะเพรา	156
กานพลู	161
การบูร	168
ข่า	171
ขิง	176
ชะพลู	184
ชะอม	191
ดีปลี	193
ตะไคร้	197
เตยหอม	202
น้อยหน่า	205
ผักชี	208
ฝรั่ง	214
พริก	218
พริกไทย	224
พลู	229
ไพล	237
มะกรูด	242
มะตูม	247
มังคุด	250
มัสตาร์ด	253
มินท์	256
แมงลัก	261
เร่ว	265
วานิลลา	268
สะระแหน่	273
สับปะรด	276
โหระพา	280
อบเชย	284

บทที่ 4 : สมุนไพรแต่งรส 288
สมุนไพรแต่งรสอาหารและยา ประโยชน์ โทษต่อสุขภาพ 288
สมุนไพรที่ใช้แต่งรสหลักของอาหารและยาจากธรรมชาติ 290
รสเค็ม: เกลือ 291
รสมัน: ถั่วเหลือง 295
ผักเชียงดา 300
มะพร้าว 303
รสเปรี้ยว: น้ำส้มสายชูจากน้ำมะพร้าว 306
มะขาม 308
มะขามป้อม 313
มะนาว 317
รสเผ็ดร้อน: แคปไซซินจากพริก 322
รสหวาน:น้ำผึ้ง 328
ตาล 334
อ้อยแดง 338
สารรสหวานจากธรรมชาติและจากการแตกตัวของคาร์โบเดรท 340
ไซคลาเมท 342
แซกคารีน 342
ดัลซิน 342
แอสปาร์เทม 343
อะเซสซัลเฟม-เค 343
นีโอเฮสเพอริดีน ดีซี 343
ซูคราโลส 343
อะลิเทม 344
ผงชูรส 344
รสจืด: ข้าว 347
เดือย 356
ตำลึง 361
ผักกูดขาว 367
รสฝาด, หวาน : กล้วย 370

สมุนไพรรสขม
มะระขี้นก 376
ยอ 387
สะเดาบ้าน 397

บทที่ 5 : บทสรุป
สมุนไพรแต่งสี กลิ่น รส 403
ตัวอย่างอาหารพื้นเมืองเหนือของไทยที่ปรุงแต่งสี กลิ่น รสด้วยสมุนไพร
แกงแค 404
แกงขนุนอ่อน 408
แกงหน่อไม้ใบย่านาง 411
แกงฮังเล 414
แกงโฮะ 417
ไก่ต้มขมิ้น 421
ไส้อั่ว 424
ซุปหน่อไม้ 427
น้ำพริกอ่อง 430
น้ำพริกหนุ่ม 433
ส้มตำ : สลัดไทย 436

ตัวอย่างอาหารแถบตะวันตกที่ปรุงแต่งกลิ่น รส ด้วยสมุนไพร 443
ไก่กระเทียม 443
ขนมปังกระเทียม 443
กะหรี่ปลาแบบมัดราส 444
หอมใหญ่หวานอบ 445
หอมใหญ่กับแอปเปิ้ล 445
หอมใหญ่ยัดไส้ 446
ซุปหอยนางรม 446
รัมพั้นซ์ 447

เอกสารอ้างอิง 448
ดรรชนีสมุนไพร 457
ดรรชนีชื่อไทย 457
ดรรชนีชื่อพฤกษศาสตร์ 465
ดรรชนีชื่อวงศ์ 470
ประวัติย่อผู้แต่ง 471
ผลงานทางวิชาการของผู้แต่ง 483
ข้อมูลนักวิจัย 495

ซื้อ
4 ม.ค. 51

สมุนไพรใกล้ตัว เล่มที่ 13

ว่าด้วย

สมุนไพรแต่งสี กลิ่น รส

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ
1110002175

เลขหมู่ 581-63
ส 16
2551
เลขทะเบียน 15241
วันที่ 8 มิ.ย. 2551
96330.

โดย

รองศาสตราจารย์ สมพร ภูติยานันต์
สายวิชาวิทยาศาสตร์เภสัชกรรม คณะเภสัชศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่ 50200

ISBN 974-565-623-2

สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์แห่งชาติ