

เอกสารอ้างอิง

1. สันต์ ละอองศรี. (2535). ชา. กรุงเทพฯ : ไร่เขียว เกษุ บั๊ค เซ็นเตอร์.
2. Lin , J. -K., Lin, C. -L., Liang, Y. C., Lin-Shiau, S. Y. and Juan, I. M. (1998). Survey of catechins, gallic acid and methylxanthines in green, oolong, pu-erh, and black Teas. *J. Agric. Food Chem.*, 46 : 3635-3642.
3. Fernandez, P. L., Pablos, F., Martin, M. J. and Gonzalez A. G. (2002). Antioxidative phenolic compounds isolated from almond skins (*Prunus amygdalus* batsch). *J. Agric. Food Chem.*, 50 : 1833-1839.
4. ศุภชัย ดิยวรรณนท์. (2550). เรื่องชา ตอนที่ 1. *สสวท.*, 35 : 42-44.
5. Khan, N. and Mukhtar, H. (2007). Tea polyphenols for health promotion. *Life Sci.*, 81 : 519-533.
6. Luczaj, W. and Skrzydlewska, E. (2005). Antioxidative properties of black tea. *Prev. Med.*, 40 : 910-918.
7. Bravo, L. (1998). Polyphenols: Chemistry, dietary sources, metabolism, and nutritional significance. *Nutr. Rev.*, 56 : 317-333.
8. วิวัฒน์ หวังเจริญ. (2545). บทบาทของสารประกอบฟีนอลต่อสุขภาพ. เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมเกษตรและอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
9. พนม วิทยุทอง. ชาเชียงราย : รูปแบบการผลิตสู่ประโยชน์ทางด้านสุขภาพ และการป้องกันโรค. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา www.mfu.ac.th/division/tea/know/article_tea.doc (20 ธันวาคม 2554).
10. สุริย์พร นนทชัยภูมิ. อนุกรมวิธานของชา. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.mfu.ac.th/school/tea/taxonomy.html> (20 ธันวาคม 2554).
11. ชาประโยชน์ของชา. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th/library/html/detail/char/cha13.html> (20 ธันวาคม 2554).
12. ชาและองค์ประกอบทางเคมี. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th/library/html/detail/char/cha12.html> (20 ธันวาคม 2554).

13. โอภา วัชรกุลปต์. (2549). *สารต้านอนุมูลอิสระ*. กรุงเทพฯ : พี.เอส.พรินท์.
14. แม้น อมรสิทธิ์ และอมร เพชรสม. (2535). *หลักการและเทคนิควิเคราะห์เชิงเครื่องมือ*. กรุงเทพฯ : ชวนพิมพ์.
15. Joel, S. (1997). *HPLC Practical and industrial application*. Boca Raton : CRC Press.
16. Samdie, L. (1992). *High Performance liquid chromatography*. 2nd ed. New York : John Wiley & Sons.
17. ศุภกร วนิษาขำรุ่งเรือง และณรงค์ ประไพรัชสิทธิ์. (2553). *แมสสเปกโตรเมตรี*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
18. Ardrey, R. E. (2003). *Liquid chromatography-mass spectrometry : an introduction* : West Sussex : John Wiley.
19. Hoffmann, E. D. (2007). *Mass spectrometry: principles and applications*. Chichester, West Sussex : John Wiley & Sons.
20. Vuong, Q. V., Golding, J. B., Nguyen, M. and Roach, P. D. (2010). Extraction and isolation of catechins from tea. *J. Sep. Sci.*, 33 : 3415-3428.
21. Lin, S. D., Liu, E. H. and Mau, J. L. (2008). Effect of different brewing methods on antioxidant properties of steaming green tea. *Food Sci. Technol.*, 41 : 1616-1623.
22. Friedman, M., Levin, C. E., Choi, S. H., Kozukue, E. and Kozukue, N. (2006). HPLC analysis of catechins, theaflavins, and alkaloids in commercial teas and green tea dietary supplements: comparison of water and 80% ethanol/water extracts. *J. Food Sci.*, 71 : C328-C337.
23. Pan, X., Niu, G. and Liu, H. (2003). Microwave-assisted extraction of tea polyphenols and tea caffeine from green tea leaves. *Chem. Eng. Process.*, 42 : 129-133.
24. Mandal, V., Mohan, Y. and Hemalatha, S., (2007). Microwave assisted extraction – An innovative and promising extraction tool for medicinal plant research. *Pharmacognosy Rev.*, 2007, 1 : 7-18.
25. Suzuki, M., Sano, M., Yoshida, R., Degawa, M., Miyase, T. and Maeda-Yamamoto, M. (2003). Epimerization of tea catechins and *O*-methylated derivatives of (-)-epigallocatechin-3-*O*-gallate relationship between epimerization and chemical structure. *J. Agric. Food Chem.*, 51 : 510-514.

26. Xia, T., Shi, S. and Wan, X. (2006). Impact of ultrasonic-assisted extraction on the chemical and sensory quality of tea infusion. *J. Food Eng.*, 74 : 557-560.
27. Jun, X., Shuo, Z., Bingbing, L., Rui, Z., Ye, L., Deji, S. and Guofeng, Z. (2010). Separation of major catechins from green tea by ultrahigh pressure extraction. *Int. J. Pharm.*, 386 : 229-231.
28. Dalluge, J. J. and Nelson, B. C. (2000). Review: determination of tea catechins. *J. Chromatogr. A*, 881 : 411-424.
29. Yang, X. R., Ye, C. X., Xu, J. K. and Jiang, Y. M. (2007). Simultaneous analysis of purine alkaloids and catechins in *Camellia sinensis*, *Camellia ptilophylla* and *Camellia assamica* var. *kucha* by HPLC. *Food Chem.*, 100 : 1132-1136.
30. Nishitani, E. and Sagesaka, Y. M. (2004). Simultaneous determination of catechins, caffeine and other phenolic compounds in tea using new HPLC method. *J. food Compos. Anal.*, 17 : 675-685.
31. Peng, L., Song, X., Shi, X., Li, J. and Ye, C. (2008). An improved HPLC method for simultaneous determination of phenolic compounds, purine alkaloids and theanine in *Camellia* species. *J. food Compos. Anal.*, 21 : 559-563.
32. Lin, L., Chin, P. and Hernly, J. M. (2008). New phenolic components and chromatographic profiles of green and fermented teas. *J. Agric. Food Chem.*, 56 : 8130-8140.
33. Cordero, C., Canale, F., Rio, D. D. and Bicchi, C. (2009). Identification, quantitation, and method validation for flavan-3-ols in fermented ready-to-drink teas from the Italian market using HPLC-UV/DAD and LC-MS/MS. *J. Sep. Sci.*, 32 : 3543-3651.
34. เบญจภรณ์ ปาวัน. (2551). การเปรียบเทียบความเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ และองค์ประกอบหลักทางเคมีในชาเมี่ยงกับชาชงบางชนิด. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเคมี มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่.
35. Miller, J. C. and Miller, J. N. (1993). *Statistics for Analytical Chemistry*. 3rd ed., New York : Ellis Horwood PTR Prentice Hall.
36. Nuengchamnon, N. and Ingkaninan K. (2010). On-line HPLC-MS-DPPH assay for the analysis of phenolic antioxidant compounds in fruit wine: *Antidesma thwaitesianum* Muell. *Food Chem.*, 118 : 147-152.

37. Jia-Li, L., Dong-Me, W., Xiang-Gang, S., De-Po, Y., Xin-Qiang, Z. and Chuang-Xing, Y. (2009). Determination of purine alkaloids and catechins in different parts of *Camellia assamica* var. *kucha* by HPLC-DAD/ESI-MS/MS. *J. Sci. Food Agric.*, 89 : 2024-2029.
38. Tomlins, K. I. and Mashingaidze, A. (1997). Influence of withering, including leaf handling, on the manufacturing and quality of black teas – a review. *Food Chem.*, 60 : 573-580.