

บรรณานุกรม

- กรมวิชาการเกษตร. (2560). ยุทธศาสตร์การพัฒนางานวิจัยกระเจี๊ยบเขียวและหน่อไม้ฝรั่ง พ.ศ. 2559-2563. สืบค้น 20 ตุลาคม 2560, จาก <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:5H3knlXGxBcJ:www.doa.go.th/hortold/images/stories/strategyplanthort/strategyokraasparagus.doc+&cd=3&hl=th&ct=clnk&gl=th>
- กฤษฎา สัมพันธ์รักษ์. (2546). ปรับปรุงพันธุ์พืช: พื้นฐาน วิธีการ และแนวคิด. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- กฤษฎิ์ชัย จำนงค์เนียร, ภาณี ต่างวิวัฒน์, และเบญจมาศ อยู่ระเสริฐ. (4-5, กันยายน, 2555). การผลิตและการตลาดกระเจี๊ยบเขียวของเกษตรกรในจังหวัดนครปฐม. ใน การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 2
- คลินิกเทคโนโลยี. (2548). การผลิตเครื่องสำอางจากสมุนไพร. กลุ่มวิชาเคมีและเทคโนโลยีเภสัชกรรม คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี เอกสารวิชาการลำดับที่ 5. 28 น.
- จันทร์เพ็ญ โคตรภูธร. (2559). การสกัดสารพฤกษเคมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและต้านเชื้อแบคทีเรียของสารสกัดหยาบจากเพกา(วិทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). ชลบุรี: มหาวิทยาลัยบูรพา
- ชนันดา ศรีบุญไทย. (2559). ลักษณะทางสัณฐานวิทยาและสารทุติยภูมิของกระเจี๊ยบแดง (*Hibiscus sabdariffa* L.) (วិทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- ชื่นสมณ ยิ้มถิ่น, เกรียงศักดิ์ ศรีวิจิตรกมล, และสาโรจน์ ยิ้มถิ่น. (2556). การสกัดและหาปริมาณกลูตาไทโอนในผักขมหัด(รายงานผลการวิจัย). พระนครศรีอยุธยา: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ
- นิตานุช ชัมภูชนะ, ปนิตา บรรจงสินศิริ, เนาวพันธ์ ดลรุ่ง, กฤตลักษณ์ ปะสะกะวี, และพีไลวรรณวดี หุตะเมขลิน. (2563). การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและความเป็นพิษต่อเซลล์ประสาท SH-SY5Y ของสารสกัดผลกระเจี๊ยบเขียวชนิดห้าเหลี่ยม. ว. วิทย์. กษ. 51, 1(พิเศษ), 488-492 น.
- ปรีชาติ ดิษฐกิจ, ทศไนย จารุวัฒน์พันธ์, และจ่านอง โสมกุล. (2561). การประเมินลักษณะประจำสายพันธุ์และการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ทางพันธุกรรมของกระเจี๊ยบเขียวด้วยเครื่องหมายไอเอสเอสอาร์ (รายงานผลการวิจัย). นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- ปัทมา พิทยขจรวุฒิ. (2551). สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ...คุณค่าจากทรัพยากรชีวภาพของไทย. ใน ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

- ปิยนุสรณ์ น้อยด้วง, และ พัชรี โพธิ์ชัย. (2554). การใช้ผงเมือกจากกระเจี๊ยบเขียวเป็นสารให้ความคงตัวในผลิตภัณฑ์ไอศกรีมใบย่านาง. *วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม*, ปีที่ 6 ฉบับที่ 1 มิถุนายน 2553- พฤษภาคม 2554, 35 – 43 น.
- ปิยวรรณ จิตเจริญรุ่งเรือง, และ นิสากร แซ่วัน. (2560). การพัฒนาพอลิแซ็กคาไรด์จากกระเจี๊ยบเขียวเพื่อใช้ในเครื่องสำอาง. สืบค้น 11 ตุลาคม 2560, จาก <http://postgrads.mfu.ac.th/>
- พัชรีวรรณ เบ้าคำ, ตฤณลดา แสงทอง, นิชนันท์ สุขชนวิวัฒนกุล, และ มธุกร สายนาคำ. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มความชุ่มชื้นจากสารสกัดกระเจี๊ยบเขียว. *วารสารเกษตร*, 36(2), 279 – 290 น.
- เพ็ญวรรณ์ พันธุ์ภัทรชัย, อัจฉรา ไชยยา และโบว์ ถิ่นโพธิ์วงศ์. (2560). สภาวะที่เหมาะสมในการสกัดเพคตินจากกระเจี๊ยบเขียว. ใน การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 18 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 10, น. 237 - 242
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, และ นิธิยา รัตนพานนท์. (2553). Okra กระเจี๊ยบเขียว. สืบค้น 19 กรกฎาคม 2564, จาก www.foodnetworksolution.com
- ภาคภูมิ พระประเสริฐ. (2550). *สรีรวิทยาของพืช*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์
- รพีพร จันทูมา, และสุรนาท ชมะณะรงค์. (2556). การพัฒนาเพื่อการแข่งขันของอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางบำรุงผิวหน้าสมุนไพร:กรณีศึกษาจังหวัดขอนแก่น. ใน การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา, น. 1638 - 1644
- วิภาดา ศิริอนุสรณ์ศักดิ์, กฤตยา เพชรผึ้ง, และศิริวัลย์ สร้อยกล่อม. (2562). การสกัดและความคงตัวของแอนโทไซยานินจากข้าวหอมมะลิสีนิล. ใน การประชุมสวนสุนันทาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 2. วันศุกร์ที่ 8 พฤศจิกายน 2562, น. 7-53 -7-59
- สรพงศ์ เบญจศรี. (2553). การประเมินผลผลิตและองค์ประกอบผลผลิตของกระเจี๊ยบเขียวในภาคใต้(รายงานผลการวิจัย). สงขลา: มหาวิทยาลัยทักษิณ
- สกุลกานต์ สิมลา, และ สรพงศ์ เบญจศรี. (2558). การประเมินลักษณะทางการเกษตรและผลผลิตของกระเจี๊ยบเขียวในจังหวัดมหาสารคาม. *แก่นเกษตร* 43 ฉบับพิเศษ 1, 894 – 899 น.
- สุชาดา โทผล, ปิยาภรณ์ วรานุสันติกุล, ศรีสุดา หาญภาคภูมิ, และนิวัฒน์ กังวานรังสรรค์. (2559). ความเป็นพิษและการตายแบบอะพอพโทซิสของเซลล์มะเร็งโดยสารสกัดหยาบจากสาบเสือ. *SDU Res. J.* 9 (2): May-Aug 2016
- สุรียา ทุดปอ, และจิตรา สิงห์ทอง. (2560). สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของแก่นตะวันที่มีอายุการเก็บเกี่ยวต่างกัน. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี*, ปีที่ 19 กันยายน - ธันวาคม 2560, 45 - 57 น.
- สุวรรณา เขียรอังกูร. (2558). การทดสอบด้านพิษวิทยาด้วยวิธีทางเลือก. *วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์*. ฉบับพิเศษ 3, 337-350 น.
- สุขสันต์ สุทธิผลไพบูลย์. (มปป.). *กระเจี๊ยบเขียวส่งออก*. จัดทำเอกสารอิเล็กทรอนิกส์โดย : สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2560). ข้อมูลการผลิตสินค้าเกษตร. สืบค้น 20 ตุลาคม 2560, จาก <http://www.oae.go.th/production.html>
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2561). กระเจี๊ยบเขียว : เนื้อที่เพาะปลูก เนื้อที่เก็บเกี่ยว ผลผลิต และผลผลิตต่อเนื้อที่ปลูก ปี 2554 - 2559. สืบค้น 10 ตุลาคม 2561, จาก <http://www.oae.go.th/view/1/ข้อมูลการผลิตสินค้าเกษตร/TH-TH>.
- อัญมณี อาวษานนท์, และ ปณาลี ภูวรกุลชัย. (2559). การประเมินความสัมพันธ์ทางพันธุกรรมของฟักทองไทย 29 สายพันธุ์ด้วยเครื่องหมายดีเอ็นเอ AFLP. *แก่นเกษตร*, 44 (2), 237 – 246 น.
- เอนก หาลี, และ บุญยกฤต รัตนพันธุ์ (2560). การศึกษาประสิทธิภาพในการต้านอนุมูลอิสระจากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน 15 ชนิด. *วารสารวิจัยและพัฒนา มจร*, ปีที่ 40 ฉบับที่ 2 เมษายน - มิถุนายน 2560, 283-293 น.
- Ahiakpa, J.K, Quartey, E.K, Amoatey, H.M, Klu, G.Y.P, Achel, D.G, Achoribo, E. & Agbenyegah, S. (2013). Total flavonoid, phenolic contents and antioxidant scavenging activity in 25 accessions of okra (*Abelmoschus spp L.*). *African Journal of Food Science and Technology*, Vol. 4(5), pp. 129-135
- Brand, W.W., Cuvelier, M., & Berset, C. (1995). Use of free radical method to evaluate antioxidant activity. *LWT Food Science and Technology*, 28, 25–30.
- Brown, F., González, J. & Monan, M. (2019). Pharmacognostic, Physicochemical and Phytochemical Analysis of Two Cultivars from *Hibiscus sabdariffa L.* in Cuba. *Open Access Library Journal*, Volume 6, 1-8 p. ISSN Online: 2333-9721
- Chaiwut, P., Pintathong, P., Thitipramote, N., & Sangthong, S. (2019). Optimization of polysaccharide extraction from Okra (*Abelmoschus esculentus*) by using response surface methodology. *Journal of Food Science and Agricultural Technology*, 5, 99-105.
- Fangbo, X., Yu, Z., Mengqiu, L., Qi, C., Yonghong, L., Xinmin, L., & Ruile, P. (2015). Antioxidant and Anti-Fatigue Constituents of Okra. *Nutrients*, 7, 8846 - 8858.
- Goutam, M., Prabir, D. K., Pranjal, D., Akhsay, S., Shymodip, K., Pintu, S., Debasmita, M., Argha, S., Tarique, N., Chandan, K., & Sangita, R. C. (2018). Authentication and Photochemical Screening of *Hibiscus Rosa Sinensis*. *IJRAR- International Journal of Research and Analytical Reviews*. V. 5 I. 4. 712 - 718 p.
- Hu, L., Yu, W., Li, Y., Prasad, N. & Tang, Z. (2014). Antioxidant Activity of Extract and Its Major Constituents from Okra Seed on Rat Hepatocytes Injured by Carbon Tetrachloride. <https://doi.org/10.1155/2014/341291>
- Jones, P., Ralph, J. C., Elaine, W. F., John, W. E., Gladys, B., Raymond, S.G., Elaine, W. G., & Bethany, J. (2009). Glutathione in foods listed in the national cancer institute's health

- habits and history food frequency questionnaire. *Nutrition and Cancer An International Journal*, 17(1), 57-75
- Jung, K. J., Sueng, U. L., Nobuyuki, K., Carol, K. E., & Mendal, F. (2011). Distribution of phenolic compounds and antioxidative activities in parts of sweet potato (*Ipomea batata* L.) plant and in home processed roots. *Journal of Food Composition and Analysis*, 24(1), 29-37
- Kawahito, S., Kitahata, H., & Oshita, S. (2009). Problems associated with glucose toxicity: Role of hyperglycemia-induced oxidative stress. *World Journal of Gastroenterol*, 15(33): 4137-4142
- Kumar, S. (2014). Physicochemical, Phytochemical and toxicity studies on gum and mucilage from plant *Abelmoschus esculentus*. *The Journal of Phytopharmacology*, 3(3): 200-203
- Li-jing, M. (2014). Study on structure analysis and cell toxicity of okra polysaccharide. *Advanced Materials Research*. ISSN: 1662-8985, Vol. 936, pp 757-762
- Oluyemisi, E. A., & Olusegun, J. O. (2011). Chemical and Antioxidant Properties of Okra (*Abelmoschus esculentus* Moench) Seed. *Nuts and Seeds in Health and Disease Prevention*, Elsevier Inc., 841 -846
- Samavati, V. (2013). Polysaccharide extraction from *Abelmoschus esculentus*: optimization by response surface methodology. *Carbohydrate Polymers* 95, p. 588 - 597
- USDA. (2018). National Nutrient Database for Standard Reference Legacy Release: Okra. สืบค้น 3 กรกฎาคม 2561, จาก <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/11278?>
- Weschawalit, S., Thongthip, S., Phutrakool, P., & Asawanonda, P. (2017). Glutathione and its antiaging and antimelanogenic effects. *Clinical, Cosmetic and Investigational dermatology*. 10:147-153.
- Wolfe, K., Wu, X., & Liu, R. H. (2003). Antioxidant activity of apple peels. *J. Agric. Food Chem.* 51: 609-614.
- Zhao-Hua, T., Miao, F. T., Zhang, X., Wang, Q. H., Lei, N., & Guo, L. C. (2015). Therapeutic effect of okra extract on gestational diabetes mellitus rats induced by streptozotocin. *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*, 8(12), 1038 - 1042.