

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2542. การจำแนกลักษณะความแตกต่างของกระเทียมที่ปลูกบนน้ำเข้าและที่ผลิตในประเทศไทย. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ.
- กรมวิชาการเกษตร. 2559. ยกระดับ‘กระเทียมไทย’ชนสินค้าจีน เกษตราด้านนำแปลงเข้าระบบGAP-เชื่อมโยงเครือข่ายผลิต. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://m.naewna.com/view/agriculture/234044>. (14 ก.ย. 2561).
- ชนิษฐา ทานีฮิล และคณะ. 2557. โครงการวิจัยกระเทียมปลอดภัยจากสารพิษ HEALTHY GARLIKO. แขนงวิชาเคมีคลินิก.ภาควิชาเทคนิคการแพทย์.คณะเทคนิคการแพทย์.มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จันทนา โชคพาชื่น และคณะ. 2555. การพิสูจน์เอกลักษณ์ของกระเทียมจากแหล่งปลูกต่างๆ. ศูนย์วิจัยพืชสวนศรีสะเกษ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://doa.go.th/hort/download/story57title993.pdf>. (14 ก.ย. 2561).
- จันทนา ยะจา. 2553. การเปรียบเทียบผลผลิต คุณภาพ และผลตอบแทนทางเศรษฐกิจของ กระเทียมที่ผลิตโดยใช้ผลิตภัณฑ์เทคโนโลยีชีวภาพของกรมพัฒนาที่ดินในจังหวัดแม่ฮ่องสอน. สถานีพัฒนาที่ดินแม่ฮ่องสอน.[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.mlds.go.th/images/research/research2.pdf>. (14 ก.ย. 2561).
- ไฉน ยอดเพชร. 2542 . พืชผักอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: ไร่เขียว.
- ไทยเกษตร. 2560. “กระเทียม”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thaikasetsart.com/%E0%B8%81%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B9%80%E0%B8%97%E0%B8%B5%E0%B8%A2%E0%B8%A1/>. (21 ก.ย. 2560).
- ธัญญวัฒน์ รุ่งทิวาสุวรรณ. 2538. การสกัดโอเลโอเรซินส์จากกระเทียมเพื่อเตรียมเครื่องเทศผงชนิดดีสเปอร์ส. วิทยานิพนธ์. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีทางอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นิธิยา รัตนพนธ์. 2548. วิทยาศาสตร์การอาหารไขมันและน้ำมัน.พิมพ์ครั้งที่1. กรุงเทพฯ โอเดียนสโตร์.
- ปราณี จิตกรณกิจศิลป์. ศักยภาพการผลิตและการส่งออกกระเทียม. วารสารพัฒนบริหารศาสตร์ ปีที่ 31 ฉบับที่2. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://library1.nida.ac.th/nida_jour0/NJv31n2_09.pdf. (21 ก.ย. 2560)
- พรรณผกา รัตนโกศลม รัชนี ศิริยาน จันทนา โชคพาชื่น และจิรภา แสดิน. 2556. การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของกระเทียมในพื้นที่จังหวัดศรีสะเกษ. ศูนย์วิจัยพืชสวนสุโขทัย และศูนย์วิจัยพืชสวนศรีสะเกษ. หน้า 364. รายงานผลงานวิจัยปี 2556.
- พิษณุ สุขแก้ว. 2555. ผลของธาตุอาหาร อายุเก็บเกี่ยวและสภาพการเก็บรักษาต่อปริมาณอัลลิซินในกระเทียม. วิทยานิพนธ์. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- ภัทรา เกรียงเกษตร. 2552. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคกระเทียมไทยในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์. ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาอาชีวศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2533. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกระเทียมผง. กระทรวงอุตสาหกรรมกรุงเทพมหานคร.
- รัชนี ศิริยาน ศุจิรัตน์ สงวนรังศิริกุล จันทนา โชคพาชื่น เสาวณี เขตสกุล รุกขพันธ์ และจิรภา ออสติน. (2559). การจำแนกสายพันธุ์หอมแดงและกระเทียมด้วยเครื่องหมายโมเลกุล Molecular Markers for

- Identification of Shallot and Garlic.วารสารพืชศาสตร์สงขลานครินทร์ ปีที่ 3 ฉบับพิเศษ (III): M03/1-11. ศูนย์วิจัยพืชสวนศรีสะเกษ และ ศูนย์วิจัยพืชสวนขอนแก่น.
- วลัยภรณ์ ภัสสรศิริ และคณะ. 2540. ศึกษาอายุการเก็บเกี่ยวและวิธีการเก็บรักษาที่เหมาะสมเพื่อยืดอายุการเก็บรักษากระเทียมจีน. ศูนย์วิจัยพืชสวนเชียงราย สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, เชียงราย. [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา: <http://www.phtnet.org/downloads/> (14 ก.ย. 2561).
- ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรแม่ฮ่องสอน. 2557. เร่งผลักดันผลิตกระเทียมคุณภาพรับเออีซี. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.komchadluek.net/news/lifestyle/176120>. (20 ก.ย. 2560).
- องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ .2552. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.fao.org/faostat/en/>. (21ก.ย. 2560).
- อดุลย์ศักดิ์ ไชยราช. (2558) “กระเทียมขำบูน” แห่งน้ำปาด อุดรดิตถ์ คุณภาพหนึ่งเดียวที่ดังาม. ประชาชาติธุรกิจออนไลน์ .[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา https://www.prachachat.net/news_detail.php?newsid=1431246273. (26 กย. 2560).
- Amagase,H. Brenda,L. Petesch,H. Matsuura, S. Kasuga and Y. Itakura. 2001. Intake of garlic its bioactive components. J.Nutri.131:955-962.
- Bloem,E., Haneklaus,S. and Schnug,E. 2004. Influence of nitrogen and sulfur fertilization on the alliin content of onions and garlic. Journal of Plant Nutrition. 27:1827–1839.
- Callaway JC. Hempseed as a nutritional resource: An overview. Euphytica. 2004; 140(1): 65-72.
- Cederholm T, Palmblad J. Are omega-3 fatty acids options for prevention and treatment of cognitive decline and dementia? Current Opinion in Clinical Nutrition & Metabolic Care. 2010; 13(2): 150-155.
- Chang CS, Sun HL, Lii CK, Chen HW, Chen PY, Liu KL. Gamma-Linolenic Acid Inhibits Inflammatory Responses by Regulating NF-KB and AP-1 ActivationinLipopolysaccharide-Induced RAW 264.7 Macrophages. Inflammation. 2010;33(1):46-57.
- Eagling,D. and Sterling, S. 2000. A cholesterol-lowering extract from garlic. A report for the Rural Industries Researchand Development Corporation. Australia. 29 pp.
- Eidi A, Eidi M, Esmaeili E. Antidiabetic effect of garlic (*Allium sativum* L.) in normal and streptozotocin-induced diabetic rats. Phytomedicine. 2006; 13: 624-9.
- Guenther,E. 1964. The Essential oils. Van Nostrand, vol.VI. pp.67-69.
- Gupta, N.and T.D. Porter. 2001. Garlic and garlic-derived compounds inhibit human squalene monooxygenase. J.Nutr. 131:1662-1667.
- Hazekamp A, Fishedick JT, Díez ML, Lubbe A, Ruhaak RL. Comprehensive Natural Products II Chemistry and Biology. Amsterdam: Elsevier; 2010.
- Hughes,J.,A. Tregova,A.B. Tomsett,M.G. Jone,R. Cosstick and H.A. Collin. 2004. Synthesis of the flavor precursor,alliin,in garlic tissue cultures. Phytochemistry 66:187-194.

- Hussein HJ., Hameed IH., Hadi MY. 2017. A review: anti-microbial, anti-inflammatory effect and cardiovascular effects of garlic: *Allium sativum*. Research J. Pharm. and Tech. 10(11): 4069-4078.
- Ichikawa,M., Ide,N. and Ono,K. 2006. Changes in organosulfur compounds in garlic cloves during storage. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 54: 4849-4854.
- Iwueke A, Nwodo O, Ojiako O, Okwu G, Nwogu L, and Igwe C. Modification of lipid peroxidation and oxidative stress in hepatocytes of diabetic rats treated with root extract of *Sarcocephalus latifolius* and *Daniella oliveri*. Australian Journal of Basic and Applied Sciences. 2010; 4(8): 3578-3584.
- Kenneth, T.F. 1985. Spices Condiments and Seasonings. Westport, CT: AVI Publishing Co.
- Leizer c., Ribinicky D., Poulev A., Dushenkov S., Raskin I., 2000. The composition of hemp seed oil and its potential as an important source of nutrition. J Nutraceut Funct Med Foods 2(4), 35-53.
- Military Specification. 1973. Salts Celery Garlic and Onion Mil-s-43855. July 27.
- Miron, T., T. Bercovici, A. Rabinkov. M. Wilchek and D. Mirelman.2004. (3H) Alicin: preparation and application. Analtical Biochemistry. 331 : 364-369.
- Monhizuki,E., T.Yamamoto, M.Horie, Y.Ikai and. Makazawa. 1997. Simultaneous determination of allicin in Allium plants and their products by liquid chromatography.
- Patil R, Ravindra R. Formulation Development and evaluation from garlic oil macerate. The Internet Journal of Nutrition and Wellness. 2008; 8 (1): 1-6.
- Rafe A, Nadjafi MS. Physicochemical characteristics of garlic (*Allium sativum* L.) oil: Effect of extraction procedure. International Journal of Nutrition and Food Sciences. 2014; 3(6-1): 1-5.
- Raghavan, B., Abraham, K.O., and Shankaranarayana, M.L. 1983. Chemistry of garlic and garlic products. J. Sci. Ind. Res. 42: 400-409.
- Rahman K, Lowe GM. Garlic and cardiovascular disease: a critical review. J Nutr. 2006; 136(3): 736S-740S.
- Robert, S.I. 1983. Dictionary of Food Ingredients, pp. 95. New York: Van Nostrand Reinhold Co.
- Rocha Filho EA, Lima JC, Pinho Neto JS, Montarroyos U. Essential fatty acids for premenstrual syndrome and their effect on prolactin and total cholesterol levels: a randomized, double blind, placebo-controlled study. Reprod Health. 2011; 8:2.
- Satyal P, Craft JD, Dosoky NS, Setzer WN. 2017. The chemical compositions of the volatile oils of garlic (*Allium sativum*) and wild garlic (*Allium vineale*). Foods 6(63):doi:10.3390/foods6080063.
- Shetty S, Thomas B, Shetty V, Bhandary R, Shetty RM. An *in-vitro* evaluation of the efficacy of garlic extract as an antimicrobial agent on periodontal pathogens: A microbiological study. Ayu. 2013; 34(4): 445–451.

- Sokoła-Wysoczańska E, Wysoczański T, Wagner J, Czyż K, Bodkowski R, Lochyński S, et al. Polyunsaturated Fatty Acids and Their Potential Therapeutic Role in Cardiovascular System Disorders—A Review. *Nutrients*. 2018;10(10):1561.
- Wagner H, Wierer M, Fessler B. Effects of garlic constituents on arachidonate metabolism. *Planta Med* 1987;53(3):305-6.

