

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2559. ยกระดับ “กระเทียมไทย” ขนสินค้าจีน เกษตรฯ ดันนำแปลงเข้าระบบ GAP-เชื่อมโยงเครือข่ายผลิต. แหล่งข้อมูล: <http://m.naewna.com/view/agriculture/234044>. ค้นเมื่อ 7 กันยายน 2559.
- กรมวิชาการเกษตร. 2542. การจำแนกลักษณะความแตกต่างของกระเทียมที่ปลูกบนน้ำและที่ผลิตในประเทศไทย. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ
- ชนิษฐา ทานีฮิล. 2557. โครงการวิจัยกระเทียมปลอดภัยจากสารพิษ HEALTHY GARLIKO. แขนงวิชาเคมีคลินิก.ภาควิชาเทคนิคการแพทย์.คณะเทคนิคการแพทย์.มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จันทนา ยะจา. 2553. การเปรียบเทียบผลผลิต คุณภาพ และผลตอบแทนทางเศรษฐกิจของ กระเทียมที่ผลิตโดยใช้ผลิตภัณฑ์เทคโนโลยีชีวภาพของกรมพัฒนาที่ดินในจังหวัดแม่ฮ่องสอน. สถานีพัฒนาที่ดินแม่ฮ่องสอน. <http://www.mlds.go.th/images/research/research2.pdf>. ค้นเมื่อ 14 กันยายน 2561
- ไฉน ยอดเพชร. 2542. พืชผักอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: ไร่เขียว.
- ทะนุพงศ์ กุสุมา ณ อยู่ธยา. 2561. ชาวเขาแม่ฮ่องสอน ปลูกข้าวดอย กระเทียม ตามวิถีเกษตรกรรมที่สูง. แหล่งข้อมูล:<https://www.technologychaoban.com> ค้นเมื่อ 2 มกราคม 2562.
- ไทยเกษตร. “กระเทียม”. แหล่งข้อมูล:<http://www.thaikasetsart.com>. ค้นเมื่อ 21 กันยายน 2560.
- นงเยาว์ จันทรอินทร์, จุไรพร แก้วทิพย์, และสุมาลี กลางสุข. 2554. การเปรียบเทียบผลผลิต คุณภาพ และผลตอบแทนทางเศรษฐกิจของกระเทียมที่ผลิตโดยใช้ผลิตภัณฑ์เทคโนโลยีชีวภาพของกรมพัฒนาที่ดินในจังหวัดเชียงใหม่. สถานีพัฒนาที่ดินเชียงใหม่ สำนักงานพัฒนาที่ดินเขต 6 กรมพัฒนาที่ดิน กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.แหล่งข้อมูล: <http://www.chiangmailand.go.th>. ค้นเมื่อ 2 มกราคม 2562.
- พรรณผกา รัตนโกศลม รัชนี ศิริยาน จันทนา โชคพาชื่น และจิรภา แสดิน. 2556. การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของกระเทียมในพื้นที่จังหวัดศรีสะเกษ. ศูนย์วิจัยพืชสวนสุโขทัย และศูนย์วิจัยพืชสวนศรีสะเกษ. หน้า 364. รายงานผลงานวิจัยปี 2556.
- 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.
- ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรแม่ฮ่องสอน. 2557. เร่งผลักดันผลิตกระเทียมคุณภาพรับเออีซี. แหล่งข้อมูล: <http://www.komchadluek.net/news/lifestyle/176120>. ค้นเมื่อ 20 กันยายน. 2560.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2558. ข้อมูลผลผลิตกระเทียม. แหล่งข้อมูล: <http://www.oae.go.th/download/prcai/vegetable/garlic.pdf>. ค้นเมื่อ 20 กันยายน. 2560.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. “ภาวะเศรษฐกิจการเกษตรครึ่งปีแรก 2559 และแนวโน้มปี 2559 จังหวัดเชียงใหม่”. แหล่งข้อมูล: <http://www3.oae.go.th/zone1/images/WebZone1/04-PDF/2558/03-economic-condition/2016-ChiangMai.pdf>. ค้นเมื่อ 21 กันยายน 2560.
- องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ .2552. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. แหล่งข้อมูล :<http://www.http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx>.

อดุลย์ศักดิ์ ไชยราช . 2558. “กระเทียมขำปูน” แห่งน้ำปาด อุดรดิตต์ คุณภาพหนึ่งเดียวที่ดังาม. ประชาชาติ
ธุรกิจออนไลน์ . แหล่งข้อมูล:

https://www.prachachat.net/news_detail.php?newsid=1431246273. ค้นเมื่อ 21 กันยายน
2561

Amagase,H.Brenda,L.Petesch,H.Matsuura, S. Kasuga and Y . Itakura. 2001. Intake of garlic its
bioactive components. J.Nutri.131:955-962.

Gupta, N.and T.D. Porter. 2001. Garlic and garlic-derived compounds inhibit human squalene
monooxygenase. J.Nutr. 131: 1662-1667.

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.

Kerst,I. and M. Keusgen. 1999. Quality of herbal remedies from *Allium sativum*:
Kerst Differences between alliinase from garlic powder and fresh garlic. Planta Med. 65:
139-143.

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.

Ziegler, S.J. and O.Sticher. 1989. HPLC of-alk(enyl)-L-cysteine derivatives in garic including
quantitative determination of (+)-S-ally-L-cysteine sulfoxide (allicion).Plant Med.55:
372-378.

