

เอกสารอ้างอิง

- กรมปศุสัตว์. 2555. แผนปฏิบัติงานกิจกรรมส่งเสริมการทำปศุสัตว์อินทรีย์ ประจำปี 2555. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์การเกษตร, กรุงเทพฯ. (เอกสารอัดสำเนา).
- กรมปศุสัตว์. 2556. หลักการผลิตปศุสัตว์อินทรีย์. (ออนไลน์) แหล่งข้อมูล: <http://www.dld.go.th/organic/principle.html> (22 กันยายน 2560).
- กฤษณี เอี่ยมจัด จินตนา สมบูรณ์ และเกรียงศักดิ์ ไทยพงษ์. 2554. ผลของตัวทำละลายในการสกัดผลฝรั่งต่อปริมาณวิตามินซี ฟีนอลิก และกิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระ. ว. วิทย์. กษ. 42 3/1 (พิเศษ): 575-578.
- ชาตรี จีราพันธุ์. 2548. การประกอบสูตรอาหารสัตว์. (ออนไลน์) แหล่งข้อมูล: http://elearning.nsruc.ac.th/web_elearning/animal/lesson5_6.php (22 กันยายน 2560).
- ธิดารักษ์ แสงอรุณ กรวรรณ ศรีงาม และ ดำเนิน กาละดี. 2554. วิตามินอีในเมล็ดหลังเก็บเกี่ยวของข้าว ก่ำ กากขาว งาดำ และงาขี้ม่อน. ว. วิทย์. กษ. 42 : 3 (พิเศษ) : 408-411.
- นงเยาว์ จันทราช. 2546. อาหารและการให้อาหารสัตว์. กรุงเทพมหานคร: คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันราชภัฏจันทรเกษม.
- พจนา สีมันตร อัญมณี อาวูชานนท์ ธรธ อำพล และ ภูเบศร์ คล้อยสวาท. 2557. การเปลี่ยนแปลงสีและปริมาณสารเบต้าแคโรทีนในฟักทองปรงสุก. เกษตร 42 ฉบับพิเศษ 3: 870-875.
- ภาณุพันธุ์ ประภาติกุล. 2558. การยอมรับระบบการผลิตปศุสัตว์อินทรีย์ของเกษตรกรในจังหวัดขอนแก่น. เกษตร 43 (2) : 319-330.
- ศูนย์ปศุสัตว์อินทรีย์ กรมปศุสัตว์. 2556. “ปศุสัตว์อินทรีย์”. (ออนไลน์) แหล่งข้อมูล: <http://www.dld.go.th/organic/principle/principle.htm>. (22 กันยายน 2560).
- สำนักส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์. 2556. “เนื้อธรรมชาติและเนื้ออินทรีย์ต่างกันอย่างไร”. (ออนไลน์) แหล่งข้อมูล: <http://www.dld.go.th/transfer/th1/index.php>. (22 กันยายน 2560).
- Abu-Bakar, M.F., M. Mohamed, A. Rahmat, and J. Fry. 2009. Phytochemicals and antioxidant activity of different parts of bambangan (*Mangifera pajang*) and tarap (*Artocarpus odoratissimus*), Food Chemistry, 113: 479–483.
- Al-kirshi, R. A., A. R. Alimon, I. Zulkifli, A. Q. Sazili, and M. Wan Zahari. 2009. The chemical composition and nutritive value of mulberry leaf meal as a protein source in poultry diets. First International Seminar and the 7th Conference of Indonesian Association of Nutrition and Feed Science (AINI), At: 2009. The University of Jenderal Soedirman, Purwokerto, Central Java, Indonesia.
- Asami, D. K., Y. J. Hong, D. M. Barrett, and A. E. Mitchell. 2003. Comparison of the Total Phenolic and Ascorbic Acid Content of Freeze-Dried and Air-Dried Marionberry,

- Strawberry, and Corn Grown Using Conventional, Organic, and Sustainable Agricultural Practices. *J. Agric. Food Chem.* 51 (5): 1237–1241.
- Association of Official Analytical Chemists, 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International*, 17th ed. AOAC International, Gaithersburg, MD.
- Ayaz, F. A., N. Colak, M. Topuz, P. Tarkowski, P. Jaworek, G. Seiler, and H. Inceer. 2015. Comparison of nutrient content in fruit of commercial cultivars of eggplant (*Solanum melongena* L.). *Pol. J. Food Nutr. Sci.* 65(4): 251–259.
- Booth, S. L. 2012. Vitamin K: food composition and dietary intakes. *Food & Nutrition Research*. 56: 5505.
- Campos-Vega, R., G. Loarca-Piña, H. A. Vergara-Castañeda, and B. D. Oomah. 2015. Spent coffee grounds: A review on current research and future prospects. *Trends in Food Science & Technology* 45: 24-36.
- Gutiérrez-Salmeán, G., L. Fabila-Castillo and G. Chamorro-Cevallos. 2015. Nutritional and toxicological aspects of *Spirulina* (*Arthrospira*). *Nutr Hosp.* 32(1): 34-40.
- Gwari, G., H. Lohani, S. Z. Haider, U. Bhandari, N. Chauhan, and D. S. Rawat. 2014. Fatty acid and nutrient composition of perilla (*Perilla frutescens* L.) accessions collected from Uttarakhand. *International Journal of Phytopharmacology*. 5(5): 379-382.
- Hardisson, A., C. Rubio, A. Baez, M. Martin, R. Alvarez, and E. Diaz. 2001. Mineral composition of the banana (*Musa acuminata*) from the island of Tenerife. *Food Chemistry* 73: 153-161.
- Juneja L. R., D. C. Chu, T. Okubo, Y. Nagato, and H. Yokogoshi. 1999. L-theanine - a unique amino acid of green tea and its relaxation effect in humans. *Trends in Food Science & Technology* 10: 199-204.
- Makinde, F.M. and R. Akinoso. 2013. Nutrient composition and effect of processing treatments on antinutritional factors of Nigerian sesame (*Sesamum indicum* Linn) cultivars. *International Food Research Journal* 20(5): 2293-2300.
- NRC. 1994. *Nutrient Requirements of Poultry Ninth Revised Edition*. The national academy of science, Washington, D.C.
- NRC. 1998. *Nutrient Requirement of Swine*. (10th ed.) The national academy of science, Washington, D.C.
- Ogungbenle, H. N. and F. Onoge. 2014. Nutrient composition and functional properties of raw, defatted and protein concentrate of sesame (*Sesamum indicum*) flour. *EJBB* 2 (4): 37-43.

- Onsaard, E., P. Pomsamud, and P. Audtum. 2010. Functional properties of sesame protein concentrates from sesame meal. *As. J. Food Ag-Ind.* 3 (04): 419-430.
- Pestana-Bauer, V.R., Zambiasi R.C., Mendoca, C.R.B. Beneito-Cambra, M. and Ramis-Ramos, G. 2012. gamma-Oryzanol and tocopherol contents in residues of rice bran oil refining. *Food Chemistry*, 134. 1479–1483.
- Pujol, D., C. Liu, J. Gominho, M. À. Olivella, N. Fiol, I. Villaescusa, and H. Pereira. 2013. The chemical composition of exhausted coffee waste. *Industrial Crops and Products* 50: 423–429.
- Raiola, A., G. C. Tenore, A. Barone, L. Frusciante, and M. M. Rigano. 2015. Vitamin E content and composition in tomato fruits: beneficial roles and bio-fortification. *Int. J. Mol. Sci.* 16: 29250–29264.
- Scartezzini, P., F. Antognoni, M. A. Raggi, F. Poli, and C. Sabbioni. 2006. Vitamin C content and antioxidant activity of the fruit and of the Ayurvedic preparation of *Embllica officinalis* Gaertn. *Journal of Ethnopharmacology* 104: 113–118.
- Seyidoglu, N., S. Inan and C. Aydin. 2017. A Prominent Superfood: *Spirulina platensis*. *Intech Open Science*. <http://dx.doi.org/10.5772/66118>.
- Sharma K. D., S. Karki, N. S. Thakur, and S. Attri. 2012. Chemical composition, functional properties and processing of carrot—a review. *J Food Sci Technol* 49(1): 22–32.
- Šivel, M., S. Kráčmar, M. Fišera, B. Klejdus, and V. Kubáň. 2014. Lutein content in marigold flower (*Tagetes erecta* L.) concentrates used for production of food supplements. *Czech J. Food Sci.* 32(6): 521–525.
- Spranghers T., M. Ottoboni, C. Klootwijk, A. Olyn, S. Deboosere, B. De Meulenaer, J. Michiels, M. Eeckhout, P. De Clercq, and S De Smet. 2017. Nutritional composition of black soldier fly (*Hermetia illucens*) prepupae reared on different organic waste substrates. *J Sci Food Agric.* 97: 2594–2600.
- Tudor-Radu, M., L. E. Vijan, C. M. Tudor-Radu, I. Tita, R. Sima, and R. Mitrea. 2016. Assessment of Ascorbic Acid, Polyphenols, Flavonoids, Anthocyanins and Carotenoids Content in Tomato Fruits. *Not Bot Horti Agrobo* 44(2): 477-483.
- Vásquez-Osorio, D., L. M. V. Acosta, and G. A. Hincapié. 2014. Analysis of Nutritional and Functional Properties of Dry Guava. *Ing. Univ.* 18 (1): 159-175.
- Zhao, X., J. L. Vázquez-Gutiérrez, D. P. Johansson, R. Landberg, and M. Langton. 2016. Yellow mealworm protein for food purposes - extraction and functional properties. *PLoS ONE* 11(2): e0147791. doi: 10.1371/journal.pone.0147791.