

參考文獻

- (1) 程一華，”樟芝之成份研究”，台灣師範大學化學研究所，碩士論文，台北，台灣，1994。
- (2) 黃鈴娟，”樟芝與姬松茸之抗氧化性質及其多醣組成”，中興大學食品科學研究所，碩士論文，台中，台灣，2000。
- (3) 李宛蓁，”培養條件對樟芝菌絲培養與生理活性成份之研究”，東海大學化學工程學研究所，碩士論文，台中，台灣，2003。
- (4) 高曉薇，”台灣靈芝屬新種樟芝之三帖類成分研究”，台灣醫學院天然物醫學研究所碩士論文，1991
- (5) 程一華，”樟芝之成分研究”，台灣師範大學化學研究所碩士論文，1994
- (6) 蔡雁暉，”樟芝深層培養液及其多醣體之抗氧化特性”，國立中興大學食品科學系碩士論文，2002
- (7) 郭淑卿，”樟芝發酵液對大鼠肝臟纖維化及胃腸功能之改善作用”，中國醫藥學院中國藥學研究所碩士論文，2002
- (8) 葉怡真，”樟芝對血管內皮細胞之影響及保心血管疾病之機制探討”，中國醫藥學院營養研究所碩士論文，2002
- (9) 陳欣怡，”牛樟芝發酵過濾液對大白鼠肝臟生理機能之影響”，中國醫藥學院營養研究所碩士論文，2002
- (10) 吳德鵬，”樟芝微量成分的研究”，台灣師範大學化學研究所碩士論文，1995
- (11) 臧穆、蘇慶華，”我國台灣產靈芝屬新種樟芝”，雲南植物研究，12，395-396，1990
- (12) 王伯徹、黃仁彰，”靈芝與樟芝之研究與市場面面觀”，食品工業，34(5)：3-17，2002
- (13) 張益軒，”牛樟芝分子生物鑑定系統之研究”，國立台灣大學農業化學

- 研究所碩士論文，2001
- (14) 嚴貴榮，”樟芝對 STZ 誘發高血糖鼠血糖調節與抗氧化之影響”，輔仁大學食品營養學系碩士論文，2002
- (15) 劉翠玲，”樟芝對倉鼠體內脂質代謝與抗氧化狀態之影響”，輔仁大學食品營養學系碩士論文，2002
- (16) 黃家梁，”液態培養靈芝菌絲體與靈芝多醣最適化之研究”，東海大學化工研究所碩士論文，1996
- (17) Stasinopoulos, S. J., Seviour, R. J., ”Stimulation of exopolysacchavide production in the fungus *Acremonium persicinum* with fatty acids.” *Biotechnol. Bioeng.* 36:778-782., 1990
- (18) Stejskal, J. and Potucek, F., ”Oxygen transfer in liquids.” *Biotechnol. Bioeng.* 27:503-508., 1985
- (19) Litchfield, J. H., ”Production of single cell protein for use in food and feed”. *In: Microbial Technology*, 2nd ed. (Peppier, H.J.and Perlman, D., eds):93~145, Academic Press, New York., 1979
- (20) 王青牡、孫姝媛， ”我國液體培養藥用虫草菌絲體的研究進展”，食用菌，19(3):2-4，1997
- (21) 楊芳鏘，”氣舉式生化反應器在靈芝液態培養之應用”，行政院國家科學委員會專題研究計畫成果報告NSC85-2214-E029-004，1996
- (22) 韓紹英、趙傳孝、姜彥祥、龔國華，”食用菌高產栽培及科學加工”中國食品出版社，北京，1989
- (23) 劉昌峰，”探討不同培養基組成對光合菌 *Rhodobacter sphaeroides* 生產 Coenzyme Q10 之研究”中央大學化學工程學研究所碩士論文，2000。
- (24) Kubow, S. ”Toxicity of dietary lipid peroxidation products”. *Tren. Food Sci.Tech.* 1: 677-770., 1990

- (25) Mineetti M., C. Mallozzi, G. Scorza, and MD. Scott. "Role of oxygen and carbo radicals in hemoglobin oxidation." *Arch. Biochem. Biophys.* 302: 233-243. 1993.
- (26) 張為憲，"高等食品化學"，華香園出版社，台北，台灣，1995
- (27) Fennema O.R. , "Lipids" , *Food Chemistry* , 1996, Marcel Dekker, Inc.
- (28) Giese B. , "Antioxidant: tools for preventing lipid oxidant" , *Food Technology* , 50(11) , 73-81 , 1996
- (29) Cherng, I.H., Wu, D.P. and Chiang, H.C. "Triterpenoids from *Antrodia cinnamomea*" , *Phytochemistry* , 41(1) ,263-267 , 1996
- (30) Claudine, M., Augustin, S., Christine, M., "Polyphenols: food sources and bioavailability^{1,2}", *Am. J. Clin. Nutr.*, 79(5), 727-747, 2004
- (31) Rice-Evans, C. A. & Miller, N. J., "Antioxidant activities of flavonoids as bioactive components of food.", *Biochem. Soc. Trans.* 24: 790-795, 1996
- (32) Hollman, P. C. H., Katan, M. G., "Analysis and health effects of flavonoids." *Food Chemistry* 57: 43-46, 1996
- (33) E.N. Frankel, , J. Kanner, J.B. German, E. Parks and J.E. Kinsella, "Inhibition of oxidation of human low-density lipoprotein by phenolic substances in red wine.", *The Lancet* 341: 454-457, 1993
- (34) Bravo L., "Polyphenols: chemistry, dietary sources, metabolism, and nutritional significance." *Nutr. Rev.* 56:317-333, 1998
- (35) Cook, J.D., Reddy, M.B. and Hurrell, "The effect of red and white wines on nonheme iron absorption in humans." *Am. J. Clin. Nutr.*, 61: 800-804, 1995
- (36) 黃惠琴，"樟芝菌絲體深層培養之研究"，東海大學化工研究所碩士論文，2001
- (37) Bondet, V.; Brand-Williams, W.; Berset, C. "Kinetics and mechanisms of antioxidant activity using the DPPH free radical method." *Food Sci.*

- Technol.-Leb., 30 (6), 609-615, 1997
- (38) Osawa, T., & Namiki."A novel type of antioxidant isolated from leaf wax of *Eucalyptus leaves*" Agric. Biol. Chem. 45, 735-739, 1981
- (39) 莊曉莉、李祥麟、黃檀溪，"豎蛹蟲草具有顯著之抗氧化性與自由基清除能力"，師大學報：數理與科技類，48(1,2)，13-24，2003
- (40) Brand-Williams,W., Cuvelier, M.E. and Berset,C. " Use of free radical method to evaluate antioxidant activity. " Lebensm. Wiss. Technol. 28: 25-30, 1995