

เอกสารอ้างอิง: หญ้าฝรั่น...เครื่องเทศที่แพงที่สุดในโลก!!!

1. สำนักงานโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี. หญ้าฝรั่น
http://www.rspg.or.th/plants_data/use/spicies11-5.htm Access เมื่อวันที่ 03/02/2014
2. หญ้าฝรั่น. สวนสมุนไพรสิรินุชชาติ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
3. Pflanzens, Arac A. 1920:28.
4. นันทวัน บุญยะประภัสร์ อรณุช โชคชัยเจริญพร (บรรณาธิการ). หญ้าฝรั่น: สมุนไพร..ไม่พื้นบ้าน (5). บริษัทประชาชน จำกัด กรุงเทพฯ, 2543; 51 - 8.
5. Negbi M (Ed). Saffron cultivation: past, present and future prospects. Saffron: *Crocus sativus* L. CRC Press 1999. (eBook ISBN: 978-0-203-30366-5)
6. Melnyk JP, Wang S, Marcone MF. Chemical and biological properties of the world's most expensive spice: Saffron. *Food Research International* 2010; 43: 1981-9.
7. Moghaddasi MS. Saffron chemicals and medicine usage. *Journal of Medicinal Plants Research* 2010; 4(6): 427-30.
8. Hosseinzadeh H, Nassiri-Asl M. Avicenna's (Ibn Sina) the canon of medicine and saffron (*Crocus sativus*): A review. *Phytotherapy Research* 2013;27: 475 – 83.