

เอกสารอ้างอิง

- กรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2553). "สถานการณ์การผลิตและการตลาดข้าวของโลก ปี 2552/2553." [ออนไลน์]. แหล่งที่มา :
http://www.ricethailand.go.th/rice%20web/Rice%20Situation/Rice_Situation.html (29 สิงหาคม 2553).
- กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (2550a). "ผู้ส่งออกรวมกลุ่มตั้ง รง.ข้าวกล้องกาบา." [ออนไลน์]. แหล่งที่มา :
http://www.bangkokbiznews.com/2007/04/16/news_23397216.php?news_id=2339716 (22 พฤศจิกายน 2551).
- กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (2550b). "ข้าวกล้องสด เพื่อรักษาสุขภาพ." [ออนไลน์]. แหล่งที่มา :
http://www.thaipost.net/index.asp?bk=xcite&post_date=30/jan/2550&news_id=1371926&cat_id=200700 (22 พฤศจิกายน 2551).
- กรมส่งเสริมสหกรณ์. (ม.ป.ป.). "ข้าวกล้องกึ่งสำเร็จรูปด้วยเทคนิคไมโครเวฟ ไอเดียนักวิจัยไทยแห่งแรกในโลก." [ออนไลน์]. แหล่งที่มา :
<http://www.cpd.go.th/web/general/information/newsdiv/div4/news/rice.doc> (22 พฤศจิกายน 2551).
- กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์. (2545). มูลค่าและปริมาณการส่งออกข้าวกล้องหอมมะลิของประเทศไทย. กระทรวงพาณิชย์, กรุงเทพฯ.
- กรมอนามัย. (2535). ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. ฝ่ายวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ, กองโภชนาการ, กระทรวงสาธารณสุข, กรุงเทพฯ, 97 น.
- งามชื่น คงเสรี. (2536). คุณภาพเมล็ดทางเคมี, ใน *เอกสารประกอบการบรรยายฝึกอบรมหลักสูตรวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว ณ ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง*. ฝ่ายฝึกอบรมสถาบันวิจัยข้าว, กรมวิชาการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.
- ทักษอร บุญชู. (2547). *ผลของรังสีแกมมาและวิธีการบรรจุต่อการเจริญเติบโตของเชื้อรา Aspergillus flavus และการปนเปื้อนของแอลฟาโทอกซิน B1 ใน ข้าวกล้องพันธุ์ดอกมะลิ 105*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว, คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ธีรพร กงบังเกิด. (ม.ป.ป.). *การใช้ไมโครเวฟในการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร

- คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม, มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2549). เหมื่ออาหาร. ภาควิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปริศนา สุวรรณภรณ์ และ วรณรัตน์ กสิสินชานนท์. (2546). ข้าวหอมมะลิหุงสุกเร็ว *Quick Cooking Rice*. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา :
<http://www.ku.ac.th/kaset60/Theme05/theme-05-01/index-05-01.html>
 (31 มกราคม 2552).
- ประภาส วีระแพทย์. (2531). ความรู้เรื่องข้าว. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิชย์, 108 น.
- ปทุมทริกา รัตนตรัยวงศ์. (2548). หลักการบรรจุ. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร, คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม, มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- พรทิพย์ ศิริสุนทรลักษณ์, รัชชก บุญเลิศ และอรุษา เขาวนลิขิต. (2550). การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวหุงสุกเร็วเสริมแคลเซียม. รายงานวิชาโครงการปัญหาพิเศษ, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2535). การวางแผนและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัตนวดี ปัตถะเมฆ และอรารณ อนันต์คำ. (2547). การขึ้นรูปผลิตภัณฑ์ข้าวหุงสุกเร็วโดยใช้กระบวนการเอกซ์ทรูชันแบบสกรูเดี่ยว. รายงานวิชาโครงการปัญหาพิเศษ, สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วุฒิชัย นาครักษา และสุภาภรณ์ ธัญญะวานิช. (2545). การปรับปรุงคุณภาพข้าวหุงสุกเร็วโดยวิธีการแช่เยือกแข็งร่วมกับการใช้ไมโครเวฟ. รายงานวิชาโครงการปัญหาพิเศษ, คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ศิริมา วานิชชัง. (2547). ผลของกระบวนการให้ความร้อนต่อการเกิดออกซิเดชันในข้าวกล้องหอมมะลิ 105. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น.
- ศันสนีย์ อุดมระติ. (2548). การเกิดเจลลิตีในเซชันและรีโทรเกรเดชันของสตาร์ชข้าว 4 พันธุ์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สาโรจน์ ศิริสันสนียกุล, ประไพพิศ เดโชดมพันธ์ และ สิริ ชัยเสรี. (2540). การศึกษาคุณสมบัติเบื้องต้นของเอนไซม์ไลเพสจากร้าข้าว. วารสารเกษตรศาสตร์(วิทย์). 31(1) : 56-71
- สำนักงานปฏิบัติการแห่งชาติเพื่ออนาคตไทย. (2549). "ข้าวกล้องไทยกับเทคโนโลยีการแปรรูป."

- [ออนไลน์]. แหล่งที่มา http://thailandfuture.org/article/detail.php?artid_id=49
(29 พฤศจิกายน 2552).
- สุธยา พิมพ์พีไล. (2549). การศึกษากรรมวิธีการผลิตข้าวหอมมะลิแดงแบบหุงสุกเร็ว. รายงานการวิจัยมหาวิทยาลัยแม่โจ้, ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- สุภาวดี ขาวสังข์. (2542). การเปลี่ยนแปลงของไขมันในข้าวหอมมะลิ เนื่องจากการทำงานของเอนไซม์ไลเปสในระหว่างการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สุรศักดิ์ สัจจบุนทร. (2550). ผลของการฉายรังสีแกมมาและสภาวะบรรจุต่อคุณสมบัติทางเคมี ภายภาพ และคุณภาพการหุงต้มของข้าวกล้องอะไมโลสต่ำ ข้าวอะไมโลสสูง และข้าวเหนียว. วิทยานิพนธ์, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2550). ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. พิมพ์ครั้งที่ 3. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.
- AOAC. (1995). *Official methods of analysis of AOAC international*. 16thed. Verginia, USA, Association of Official Analysis Chemists.
- AOAC. (2000). *Official methods of analysis of AOAC international*. 17thed. Verginia, USA, Association of Official Analysis Chemists.
- Aibara. S., Ismail I. A., Yamashita. H., Ohta. H., Sekiyama. F. and Morita. Y. (1985). Changes in Rice Bran Lipids and Free Amino Acid during Storage. *Agric. Biology Chemistry*, 50(3): 665-673
- Allen, J.C. and Hamilton, R.J. (1994). *Rancidity in foods*. Blackie Academic and professional Publ. Co. Inc., New York, 290 p.
- Barnes, P. and Galliard, T. (1991). Rancidity in cereal products. *Lipid Technology*, 3: 23-28.
- Bello, M., Tolaba, M.P. and Suarez, C. (2004). Factors affecting water uptake of rice grain during soaking. *Lebensmittel – Wissenschaft und – Technologie*, 37: 811-816.
- Cagampang, GB., Perez, C.M. and Juliano, B.O. (1973). A gel consistency test for eating quality of rice. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 24:1589 – 1594.

- Cass Mutter, U.C. (2003). "Quality Change during Storage" in Rice Quality Workshop 2003. California : Cooperative Extension, Butte County, University of California.
- Chapin III, F. S., Matson, P. A. and Mooney, H. A. (2002). Principles of Terrestrial Ecosystem Ecology. Springer-Verlag. New York, USA.
- Chrastil, J. (1990). Chemical and physicochemical changes of rice during storage at different temperatures. *Journal of Cereal Science*, 11:71-85.
- Champange, E.T., Hron, Sr.R.J. and Abraham, G. (1993). *Stabilizing unmilled brown rice by ethanol vapors*. Us Patent No. 52209940.
- Da Silva, M.A., Sanchez, C. and Amante, E.R. (2006). Prevention of hydrolytic rancidity in rice bran. *Journal of Food Engineering*, 75: 487-491.
- Eliasson, A.C. and A. Tatham. (2001). Cereal starches and proteins. in D.A.V. Dendy and B.J. Dobraszczyk (Eds.), *Cereals and Cereal Products: Chemistry and Technology*, (pp. 68-89.), Aspen Publishers, Maryland.
- Ellis, H.S. and Ring, S.G. (1985). A study of some factors influencing amylose gelation. *Carbohydrate Polymer*, 5: 201–213.
- Feather, M. S., Harris, D. W. and Nichols, S. B. (1982). Routes of conversion of d-xilose, hexouronic acids and L-ascorbic acid to 2-furaldehyde. *Journal of Organic Chemistry*, 37, 1600–1606.
- Finglasa, P.M. and Faulksa, R.M. (1994). The HPLC analysis of thiamin and riboflavin in potatoes. *Food Chemistry*, 15: 37-44.
- Gujral, H.S. and Kumar, V. (2003). Effect of accelerated aging on the physicochemical and textural properties of brown and milled rice. *Journal of Food Engineering*, 59: 117–121.
- Hammond, N.A. (1994). *Stabilizing rice bran and rice bran products*. US Patent No. 5376390.
- Heinemann, R.J.B., Fagundes, P.L., Pinto, E.A., Penteado, M.V.C. and Lanfer-Marquez, U.M. (2005). Comparative study of nutrient composition of commercial brown, parboiled and milled rice from Brazil. *Journal of Food Composition and Analysis*, 15: 287-296.
- Hoseney, R.C. (1986). Principles of Cereal Science and Technology. The American Association of Cereal Chemists, Inc., St. Paul, Minnesota.
- Jaisut, D., Prachayawarakorn, S., Varayanond, W., Tungtrakul, P. and Soponronnarit, S. (2009). Accelerated aging of jasmine brown rice by high-temperature fluidization technique. *Food Research International*, 42:674–681.

- Juliano, B.O. (1985). Criteria and tests for rice grain qualities. in B.O. Juliano (Ed.), *Rice : Chemistry and Technology*, 2nd Ed., (pp. 443-524.), The American Association of Cereal Chemists, Inc., St. Paul, Minnesota.
- Juliano, B.O. (1993). Rice in Human Nutrition. FAO Food and nutrition Series, No.26. The International Rice Research Institute (IRRI), Laguna, and Food and Agriculture Organization of the United Nation (FAO), Rome.
- Kaasova, J., Hubackova, B., Kadlec, P., Prihoda, J. and Bubnik, Z. (2002). Chemical and biochemical changes during microwave treatment of wheat. *Czech Journal Food Science*, 20: 74–78.
- Katelunc, G. and Breslauer. (2003). *Characterization of Cereals and Flour*. Marcel Dekker, Inc., New York, USA.
- Lai, Hsi-Mei. (2001). Effect of hydrothermal treatment on the physicochemical properties of pregelatinized rice flour. *Food Chemistry*, 72: 455-463.
- Lamberts, L., De Bie, E., Vandeputte, G.E., Veraverbekke, W.S., Derycke, V., De Man, W. and Delcour, J.A. (2007). Effect of milling on colour and nutritional properties of rice. *Food Chemistry*, 100: 1496-1503.
- Leelayuthsoontorn, P. and Thipayarat, A. (2006). Textural and morphological changes of Jasmine rice under various elevated cooking conditions. *Food Chemistry*, 96(4): 606-613.
- Lukkakula, N.R., Lima, M. and Walker, T. (2004). Rice bran stabilization and rice bran oil extraction using ohmic heating. *Bioresource Technology*, 92: 157-161.
- Malekian, F., Rao, R. R., Prinyawiwatkul, P., Marshall, W. E., Windhauser, M. and Ahmedna, M. (2000). *Lipase and Lipoxygenase Activity, Functionality, And Nutrient Losses in Rice Bran During Storage*. Louisiana State University Agricultural Center, Louisiana, USA.
- Marzal, A., Ossa, J. M., Castell, V., Martinez, J., Benedito, C., Balbastre, J. V. and Sanchez-Hernandez, D. (2005). Effect of microwave energy on grain quality of four Spanish rice varieties. *Spanish Journal of Agricultural Research*, 3(3): 310-318.
- Meullenet, J-F. C., Marks, B.P., Griffin, K. and Daniels, M.J. (1998). Effect of rough rice drying and storage condition on sensory profiles of cooked rice. *Cereal Chemistry*, 76 : 483-486.
- Mohapatra, D. and Bal, S. (2006). Cooking quality and instrumental textural attributes of cooked rice for different milling fractions. *Journal of Food Engineering*, 73: 253–259.

- Morrison, W.R. (1998). *Lipid*. In V. Pomeranz, (Ed.), *Wheat : Chemistry and Technology*, The American Association of Cereal Chemists, Inc., St. Paul, Minnesota.
- National Research Council. (1981). *Food Chemicals Codex*. Washington D.C., USA, Food and Nutrition Board, Division of Biological Sciences.
- Navanugraha, U., Grant, D.R., (1992). Effect of gamma irradiation on the cooking characteristics of wild rice (*Zizania aquatica* L.). *Food Research International*, 25:199–202.
- Ohtsubo, K., Suzuki, K., Yasui, Y. and Kasumi, T. (2005). Bio-functional component in processed pre-germinated brown rice by twin screw extruder. *Journal of Food Composition and Analysis*, 18: 303-316.
- Ory, R.L., Delucca, A.J., Angelo, ST, A.J. and Dupuy, H.P. (1980). Storage quality of brown rice as affected by packaging with and without carbondioxide. *Journal of Food Protection*, 43:929-932.
- Park, J. K., Kim, S. S. and Kim, K. O. (2001). Effect of Milling Ratio on Sensory Properties of Cooked Rice and on Physicochemical Properties of Milled and Cooked Rice. *Cereal Chemistry*, 78(2):151–156.
- Prabhu, A.V., Tambe, S.P., Gandhi, N.N., Sawant, S.B. and Jyeshtharaj, B.J. (2006). Rice bran lipase: extraction, activity, and stability. *Biotechnology Progress*, 15: 1083-1089.
- Ramezanzadeh, F. M., Rao, R. M., Windhauser, M., Prinyawiwatkul, W., Tulley, R. and Marshall, W. E. (1999). Prevention of Hydrolytic Rancidity in Rice Bran during Storage. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 47(8).
- Sadiolova, E., Stintzing, C.F., Kammerer, R.D. and Carle, R. (2009). Matrix dependent impact of sugar and ascorbic acid addition on color and anthocyanin stability of black carrot, elderberry and strawberry single strength and from concentrate juices upon thermal treatment. *Food Research International*, 42:1023–1033.
- Sasaki, T., Yasui, T. and Maisaki, J. (2000). Effect of amylose content on gelatinization, retrogradation, and pasting properties of starches from waxy and non-waxy wheat and their FI seed. *Cereal Chemistry*, 77:58-63.
- Sharp, R.N. and Timme, L.K. (1986). Effect of storage time, storage temperature and packaging method on shelf life of brown rice. *Cereal Chemistry*, 63: 247-251.

- Shibuya, N., Iwasaki, T., Yananase, H. and Chikuba, S. (1974). Studies on deterioration of rice during storage. *Journal of Japanese Society of Food Science and Technology*, 21:597-603.
- Shin, M.G., Yoon, S.H., Rhee, J.S. and Kwon, T.W. (1986). Correlation between oxidative deterioration of unsaturated lipid and n-hexanal during storage of brown rice. *Journal of Food Science*, 51(2) : 460-463.
- Sirisoontaralak, P. and Noomhorm, A. (2006). Changes to physicochemical properties and aroma of irradiated rice. *Journal of Stored Products Research*, 42, 264–276.
- Siswoyo, A. T. and Morita, N. (2003). Physicochemical studies of defatted wheat starch complexed with mono and dicyl -sn-glycerophosphatidyl choline of vary fatty acid chain length. *Food Research*, 36: 729-732.
- Sodhi, N. S., Singh, N., Arora, M. and Singh, J. (2003). Changes in physico-chemical, thermal, cooking and textural properties of rice during aging. *Journal of Food Processing Preservation*, 27: 387-400.
- Sulzenbacher, G., Shareck, F., Morosoli, R., Dupont, C. and Davies, G. J. (1997). "The *Streptomyces lividans* family 12 endoglucanase: construction of the catalytic cre, expression, and X-ray structure at 1.75 Å resolution". *Biochemistry* 36: 16032-16039.
- Weibye, B. (1983). *Quick cooking rice and vegetables*. WO Patent No.000802.
- Zhao, S., Xiong, S., Qiu, C. and Xu, Y. (2007). Effect of microwaves on rice quality. *Journal of Stored Products Research*, 43: 496–502.
- Zhou, Z., Robards, K., Helliwell, S. and Blanchard, C. (2002). Ageing of Stored Rice: Changes in Chemical and Physical Attributes. *Journal of Cereal Science*, 35: 65-78.