

บรรณานุกรม

- กษมา ชันธโภาค และวรางคณา จุลลวาทิเลิศ. 2545. **คุณภาพทางกายภาพและทางเคมีของข้าวตอกพันธุ์ต่างๆ**. ปรินญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล : ชลบุรี.
- งามชื่น คงเสรี. 2551. **ผลิตภัณฑ์จากข้าว**. [ระบบออนไลน์]. http://library.uru.ac.th/webdb/images/charpa_rice_products.html (12 มีนาคม 2551).
- จริยา คุณะวิภากร. 2542. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างจากข้าวพองที่ทำจากข้าวกล้องหักหอมมะลิผสมเนยถั่วลิสง**. ปรินญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : กรุงเทพฯ
- เฉลิมพร เอี่ยมมี. 2546. **การรวมกระบวนการผลิตของการนึ่งข้าวและการอบแห้งข้าวหนึ่งสำหรับข้าวหอม**. คณะพลังงานสิ่งแวดล้อมและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ.
- ดลฤดี จันทรปาโร. 2551. **ผลของความร้อนต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิกและสมบัติการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชันของเปลือกผลไม้บางชนิด และผลของอุณหภูมิและ pH ต่อความเสถียรของสารประกอบฟีนอลิกและสมบัติการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชันในสารสกัดจากเปลือกมะม่วง**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง : กรุงเทพฯ.
- ดำเนิน กาละดี ศันสนีย์ จำจด และพันทิพา พงษ์เพียจันทร์. 2544. **พันธุ์ศาสตร์การปรับปรุงพันธุ์และโภชนศาสตร์เกษตรของข้าวเหนียวดำ**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพืชไร่, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : เชียงใหม่.
- นุช ผลนาค. 2545. **ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหารขบเคี้ยวจากกระบวนการทอด**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- พันทิพา พงษ์เพียจันทร์ ธวัชชัย แก้วถำ และ ดำเนิน กาละดี. 2547. **ปริมาณแกมมา-โอไรซานอลในผลิตภัณฑ์จากพืชชนิดต่างๆ**. วารสารเกษตร 20 (2) : 111-119.
- วิไลลักษณ์ พลกลาง. 2541. **ลักษณะประจำพันธุ์ข้าวพื้นเมืองไทย**. ศูนย์วิจัยข้าวปราจีนบุรี. สถาบันวิจัยข้าว. กรมวิชาการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 472 หน้า
- วีระ ศรีอริยะกุล. 2549. **อิทธิพลของการพ่นไอน้ำก่อนที่มีต่อการผลิตข้าวหนึ่งโดยเทคนิคฟลูอิดไอเซชันที่ใช้ไอน้ำร้อน**. คณะพลังงานสิ่งแวดล้อมและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ.
- สมคิด โฆจิตพันธุ์วงศ์. 2549. **อิทธิพลของเวลาและอุณหภูมิของการแช่ที่มีต่อการผลิตข้าวหนึ่งโดยใช้เทคนิคฟลูอิดไอเซชันที่ใช้ไอน้ำร้อนยิ่งยวด**. คณะพลังงานสิ่งแวดล้อมและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ.
- สุพิชฌาย์ ศรีขวัญ. 2551. **ข้าวพองจากข้าวเหนียวดำนึ่งอบแห้ง**. ปัญหาพิเศษ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร. กรุงเทพฯ

- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2550. **ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- อัญชลี พร้อมสินทรัพย์. 2551. **การพัฒนาข้าวตอกข้าวเหนียวดำเคลือบคาราเมล**. ปัญหาพิเศษสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร. กรุงเทพฯ
- AOAC. 2004. **Official Method of Analysis of AOAC International**. Association Official Analytical Chemists. Washington D.C. USA.
- Boonsit, P., D., Karladee, and P., Pongpiachan. 2006. **Gamma Oryzanol Content in Local Genotypes of Purple Rice from Thailand**. "Prosperity and Poverty in a Globalised World-Challenges for Agricultural Research". Tropentag, October 11-13, 2006, Bonn.
- Charles, F. 1969. **Extruded starch-based snacks**. อ้างโดย นกุล โพธิ์อยู่. 2547. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวพองจากข้าวเหนียวผสมข้าวเหนียวกล้อง. วิทยาสตรบัณฑิต. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, กรุงเทพฯ.
- Chung, H. S., and J. C., Shin. 2007. **Characterization of antioxidant alkaloids and phenolic acids from anthocyanin-pigmented rice (*Oryza sativa* cv. *Heugjinjubyeo*)**. Food Chemistry, 104(4): 1670-1677.
- Dobosi, M.; Gikkes, K.A.; Hamilton, J. K.; Rebrs, P.A.; and Fred, S. (1956). **Colorimetric method for determination of sugar and related substrate**. Minisota : Reloted Press.
- Fellow, P.J. 1990. **Food Processing Technology Principle and Practice**. Ellis Horwood Limited. 505p.
- Hayashi, K. and Y. Abe. 1952. **Fundamentals on experiment procedures for the paperchromatographic survey of naturally occurring anthocans**. อ้างโดย จักรกฤษณ์ ชันทอง. 2550. ความหลากหลายทางพันธุกรรมของคุณภาพเมล็ดในข้าวเหนียวดำพันธุ์พื้นเมือง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิตสาขาพืชไร่, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : เชียงใหม่.
- Hosseinian, F.S., Li, W. and Trust Beta. 2008. **Measurement of anthocyanins and other phytochemicals in purple wheat**. Food Chem, 109: 916-924.
- Hui, Y.H. 1996. **Bailey's Industrial Oil and Fat Product, Vol. 2. Edible oil and fat products oil and oil seed 5th ed**. A Wiley Interscience Publication. 708 p.
- Joslyn, M.A. and Heid, J.L. 1964. **Food Processing Operation. Vol. 3**. The AVI Publishing Company, Inc., Westport Connecticut, USA. 556p.
- Juliano, B.O. 1971. **A simplified assay for milled-rice amylose**. Cereal Science Today. 16 : 334-338, 340, 360.
- Luh, B.S. and Mickus, R.R. 1991. **Parboiled Rice in Rice Utilization vol II**. AVI Book. New York, USA.

- Megazyme. 2005. **Total Dietary Fibre Assay Procedure**. Megazyme International Ireland Limited. Ireland. 19 p.
- Moreira, R.G., Sun, X. and Chen, Y. 1997. **Factors affecting oil uptake in tortilla chips in deep-fat frying**. J. Food Eng. 31:485-498.
- Murugesan, G. and K.R., Bhattacharya. 1986. **Studies on puffed rice. I. effect of processing condition**. อ้างโดย นกุล โพธิ์อยู่. 2547. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวพองจากข้าวเหนียวผสมข้าวเหนียวกล้อง. ปัญหาพิเศษ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร : กรุงเทพฯ.
- Murakami, M., T., Yamaguchi, H., Takamura and T., Matoba. 2004. **Effects of thermal treatment on radical-scavenging activity of single and mixed polyphenolic compound**. J. Food Science. 69(1): FCT7-FCT10.
- Nam, S. H., S. P., Choi, M. Y., Kang, H. J., Koh, N., Kozukue, and M., Friedman. 2006. **Antioxidative activities of bran extracts from twenty one pigmented rice cultivars**. Food Chemistry. 94(4): 613-620.
- Noomhoom, A. 2001. **Parboiling in Rice: Postharvest and Cereal Technology**. IDRC-053e sheet. Asian Institute, Thailand.
- Pyler, E.J. 1973. **Baking Science and Technology of Food. Vol. 2**. Siebel Publishing Company, Chicago, USA. 111p.
- Rossell, J.B. 2001. **Frying Improving Quality**. Woodhead Publishing Limited, Cambridge England. 369 p.
- Saguy, I.S. and Pinthus, E.J. 1995. **Oil uptake during deep-fat frying: factors and mechanism**. Food Technology. 49(4): 142-145.
- Shyu, S.L., Hua, L.B. and Hwang, L.S. 1998. **Effect of vacuum frying on the oxidative stability of oils**. J. Am. Oil Chem. Soc. 75: 1393-1398.
- Soponronnarit, S., Nathakaranakule, A., Jirajindalert, A. and Taechapairoj, C. 2006. **Parboiling brown rice using super heated steam fluidization technique**. Journal of Food Engineering , 423-432.
- Zhang M-w., B-j., Guo, R-f., Zhang, J-w., Chi, Z-c., Wei, Z-h., Xu, Y., Zhang, and X-j Tang. 2006. **Separation, Purification and Identification of Antioxidant Compositions in Black Rice**. Agricultural Sciences in China, 5(6): 431-440.