

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กริช เจียมจิโรจน์. 2543. การอบแห้งข้าวกล้อง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

จารุรัตน์ สันเต. 2550. ผลของกระบวนการแช่และกระบวนการงอกของข้าวกล้อง (หอมมะลิ 105) ต่อปริมาณสารแกมมาอะมิโนบิวเทอริกเอซิดในข้าวกล้องงอก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ณรงค์ อึ้งกิม้วน. 2544. การอบแห้งผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

นพรัตน์ ยศวัฒน์ และ อรรถสิทธิ์ ลีดำรงวัฒนากุล. 2529. การอบแห้งข้าวเปลือกโดยวิธีฟลูอิดซ์เซชัน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ประพาส วีระแพทย์. 2521. ความรู้เรื่องข้าว. พิมพ์ครั้งที่ 2 บริษัทโรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิชจำกัด, กรุงเทพฯ.

มนตรี มนต์พิลา. 2548. การทดลองเปรียบเทียบข้าวเหนียวนึ่งสุกโดยใช้ไอน้ำร้อนยวดยิ่งและอากาศร้อน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

วัญญู รอดประพัฒน์. 2548. การพัฒนาเครื่องต้นแบบอบแห้งข้าวเหนียวแบบฟลูอิดซ์เบดโดยใช้ไอน้ำร้อนยวดยิ่ง. วารสารราชบัณฑิตยสถาน 30(2): 363-378.

วรินทร์ ยิ้มย่อง และสุนัน ปานสาคร. 2552. รายงานการศึกษาผลของอุณหภูมิในการลดความชื้นที่มีต่อปริมาณกรดแกมมาอะมิโนบิวเทอริกในผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอกเพื่อการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี กย. 52. 70 หน้า

ศศิเกษม ทองยงค์ และ พรณี เดชกำแหง. 2530. **เคมีอาหารเบื้องต้น**. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร, กรุงเทพฯ.

สมชาติ โสภณธนฤทธิ์. 2540. **การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท**. พิมพ์ครั้งที่ 7 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ.

อริคม จิรจินดาเลิศ. 2546. **การนึ่งข้าวกล้องด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

อิสเรศ ฐุชกัลยา. 2543. **การอบแห้งข้าวเปลือกโดยเทคนิคฟลูอิดซ์เบดด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

อรอนงค์ นัยวิกุล. 2538. **เคมีทางอาหาร**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

Al-Taleb, M., M, Hasan and A.S. Mujumdar. 1987. Evaporation of liquids from a wet stretching surface into air, unsaturated air and superheated solvents. **Drying Technology** 87: 261-269.

AOAC Internation. 1990. **Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists**. Arlington, VA.

Bandara, J.M., A.K. Vithanage and G.A. Bean. 1991. Effect of parboiling and bran removal on aflatoxin levels in Sri Lankan rice. **Mycopathologia** 115(1): 31-35.

Bond, J.F., A.S., Mujumdar, A.R.P., Van Heiningen and W.J.M. Douglas. 1994. Drying paper by imping jets of superheated steam. part 2. Comparison of steam and air as drying fluids. **Canadian Journal of Chemical Engineering** 72: 452-456.

Chen. C. 2000. Factors which effect equilibrium relative humidity of agricultural product. **Transections of the American Society Agricultural Engineering** 43: 673-683.

- Chow, L.C. and J.N. Chung. 1983. Evaporation of water into a laminar steam of air and superheated steam. **International Journal of Heat and Mass Transfer** 26: 373-380.
- Dong, T., Kimura, N., Shimizu and S. Yoshizaki. 2000. Rice Kernel Fissuring during Thick Layer Microwave Drying. **The XIV Memorial CIGR-World Congress. 2000.** 6 pp.
- Eiji, B. and O. Kunze. 1988. Flash drying and milling techniques for high moisture brown rice. **Transaction of American Society of Agricultural Engineering** 31(6): 1829-1834.
- Faber, E.F., M.D., Heydenrych, R.U.I., Seppa and R.E. Hicks. 1986. A Techno-economic comparison of air and steam drying. **Drying Technology** 86: 588-594.
- Feng, C., K. Suzuki, S. Zhao, N. Sugiura, S. Shimada and T. Maekawa. 2004. Water disinfection by electrochemical treatment. **Bioresource Technology** 94: 21-25.
- Gujral, H.S. and V. Kumar. 2003. Effect of accelerated aging on the physicochemical and textural properties of brown and milled rice. **Journal of Food Engineering** 59: 117-121.
- Haji, M. and L.C. Chow. 1988. Experimental measurement of water evaporation rates into air and superheated steam. **Transactions of ASME: Journal of Heat Transfer** 110: 237-242.
- Hasen, M., A.S. Mujumdar and M. Al-Taleb. 1986. Laminar evaporation from flat surfaces into unsaturated and superheated solvent vapors. **Drying Technology** 88: 604-616.
- Horino, T., Y. Mori and T. Saikusa. 1994. Distribution of free amino acids in the rice kernel and kernel fractions and the effect of water soaking on the distribution. **J. Agric. Food Chem.** 42: 1122-1125.

- Ito, S. and Y. Ishikawa. 2004. **Marketing of value-added rice products in Japan**. Available Source: <http://www.hatsuga.com/DOMER/English/en/GBRRB.html>, April 15, 2012.
- Jeon, T.I., S.G, Hwang., B.O, Lim and D.K. Park. 2003. Extracts of phellinus linteus grown on germinated brown rice suppress liver damage induced by carbon tetrachloride in rats. **Biotechnol Letters** 25(24): 2093-2096.
- Juliano, B.O. 1982. **An International Survey of Methods Used for Evaluation of Cooking and Eating Qualities of Milled Rice**. Vol. 77. International Rice Research Institute Paper Series, Manila.
- Kayahara, H. and K. Tsukahara. 2000. **Flavor Health and Nutritional Quality of Pre-Germinated Brown rice**. International chemical congress of pacific basin societies in Hawaii, Hawaii.
- Kameoka, T. and N. Itou. 1998. Through flow rotary dryer for brown rice. **Journal of the Japanese Society of Agricultural Machinery** 6: 19-26.
- Kuhawar, M.Y. and A.D. Rajper. 2003. Liquid chromatographic determination of gamma-aminobutyric acid in cerebrospinal fluid using 2-hydroxynaphthaldehyde as derivatizing reagent. **Journal of Chromatography** 788: 413-418.
- Kinefuchi, M., M. Sekiya, A. Yamazaki and K. Yamamoto. 1999. Accumulation of GABA in brown rice by high pressure treatment. **Nippon Shokuhin Kagaku Kougaku Kaishi** 46(5): 323-328.
- Komatsuzaki, N., K. Tsukahara, H. Toyoshima, T. Suzuki, N. Shimizu and T. Kimura. 2007. Effect of soaking and gaseous treatment on GABA content in germinated brown rice. **J. Food Eng.** 78: 556-560.

- Kunze, O. and C. Hall. 1967. Moisture adsorption characteristics of brown rice . **Transaction of American Society of Agricultural Engineering** 31(2): 448-453.
- Kunze, O. and D. Calderwood. 1985. Physical and mechanical properties of rice. **Rice Chemistry and Technology** 233-242.
- Kunze, O. 1993. Effect of drying on grain quality, pp. 178-197. *In Grain Drying in Asia. Proceeding of an International Conference.* Editor Champ *et al*, Bangkok.
- Manna, KM., KM. Naing and H. Pe. 1995. Amylase activity of some roots and sprouted cereals and beans. **Food Nutr Bulletin** 16: 1-4.
- Ohtsubo, K., K. Suzuki, Y. Yasui and T. Kasumi. 2005. Bio-functional components in the processed pre-germinated brown rice by a twin-screw extruder. **Journal of Food Composition and Analysis** 18:303-316.
- Okada, T., S. Tomoko, M. Taro, M. Hiromichi, S. Takayo, H. Toshiroh, O. Akihiko, K. Osami, T. Rei and T. Takeo. 2000. Effect of the defatted rice germ enriched with GABA for sleeplessness. **Depression Autonomic Disorder by Oral Administration Nippon Shokuhin Kagaku Kaishi** 47(8): 596-603.
- Ramamurthy, P. 1991. **Concentration of black liquor to high solids.** Ph.D. Thesis, McGill University, Montreal, Canada.
- Rijal, G.K. and RS. Fujioka. 2003. Use of reflectors to enhance the synergistic effects of solar heating and solar wavelengths to disinfect drinking water sources. **Water Sci. Technol.** 48: 481-488.

- Rordprapat, W., A. Nathakaranakule, W. Tia and S. Soponronnarit. 2005. Comparative study of fluidized bed paddy drying using hot air and superheated steam. **Journal of Food Engineering** 71(1): 28-36.
- Satake, R. 1994. **New Methods and Equipment for Processing Rice Science and Technology**. n.p., New York.
- Schwartz, J.P. and S. Brocker. 2002. A Theoretical explanation for the inversion temperature. **Chemical Engineering Journal** 86: 61-67.
- Sheikholeslami, R. and A.P. Watkinson. 1992. Rate of evaporation of water into superheated steam and humidified air. **International Journal of Heat and Mass Transfer** 35: 1743-1751.
- Suzuki, K. and T. Maekawa. 1999. Microorganisms control during processing of germinated brown rice. **The Society of Agricultural Structures Japan** 9: 137-144.
- Swasdisevi, T., W. Sriariyakul, W. Tia and S. Soponronnarit. 2010. Effect of pre-steaming on production of partially-parboiled rice using hot-air fluidization technique. **Journal of Food Engineering** 96: 455-462.
- Taechapairoj, C., S. Prachayawarakorn and S. Soponronnarit. 2004. Characteristics of rice dried in superheated steam fluidized bed. **Drying Technology** 22(4): 719-743.
- Takayo, S., T. Horino and Y. Mori. 1994. Accumulation of gamma-aminobutyric acid (GABA) in the rice germ during water soaking. **Biosci. Biotech. Biochem.** 58(12): 2291-2292.
- Thomson, L. 1967. **Predicted Performance and Optimal Design of Convection Grain Dryer**. Ph.D. Thesis, Purdue University, Indiana.

- Toyoshima, H., K. Ohtsubo, H. Okadome, K. Tsukahara, N. Komatsuzaki and T. Kohno. 2004. **Germinated brown rice with good safety and cooking property, process for producing the same, and processed food therefrom.** US patent 6: 685-979.
- Tsuruta, O., N. Ikekawa and M. Saito. 1984. Heat generation and carbon dioxide production of brown rice accused by fungus infection. **Report National Food Research Institute Japan** 44: 15-19.
- Tungtrakul, P., W. Varanyanond, V. Surojanametakul and L. Wattanasiritham. 2004. Accumulation of gamma-aminobutyric acid (GABA) in non-waxy and waxy rice germ during water soaking, **Institute of Food Research and Product Development.** Kasetsart University, Bangkok.
- Watanabe, M., T. Maeda, K. Tsukahara, H. Kayahara and N. Morital. 2004. Application of pregerminated brown rice for Breadmaking. **Cereal Chem.** 81(4): 450-455.
- Wu, C.H., D.C. Davis and J.N. Chung. 1989. Simulated dehydration of wedge-shaped specimens in turbulent flow of superheated steam and air. **Drying Technology** 7: 761-782.
- Yamashita, R. 1993. **New Technology in Grain Post Harvesting.** First edition. Kyoto.
- Yoshida, T. and T. Hyoda. 1970. Evaporation of water in air, humid air and superheated steam. **Industrial and Engineering Chemistry Process Design and Development** 9: 207-214.
- Zhang, L., P. Hu, S. Tang, H. Zhao and D. Wu. 2005. Comparative studies on major nutritional components of rice with a giant embryo and a normal embryo. **J. Food Biochem.** 29: 653-661.