

เอกสารอ้างอิง

เอกสารอ้างอิง

- กนกกานต์ วีระกุล. (2545). *การพัฒนาสูตรแป้งข้าวเจ้าสำเร็จรูปเพื่อผลิตขนมปัง*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2546). *เทคโนโลยีของแป้ง*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิตธนา แจ่มเมฆและอรอนงค์ นัยวิกุล. (2546). *เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น*. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ณัฐวัตร แซ่ตั้ง. (2550). *การศึกษาสารอาหารและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในข้าววงอก*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- ทศพร นามโอง. (2549). *การเพิ่มมูลค่าแป้งข้าวและการใช้ประโยชน์*. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ศูนย์หันตรา.
- นิธิยา รัตนปานนท์. (2545). *เคมีอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- น้ำฝน รักชุมแก้ว กมลวรรณ แจ่มชัด และอนวัตร แจ่มชัด. (2549). *การศึกษาลักษณะที่เหมาะสมของแป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี และแป้งมันสำปะหลังในการผลิตกระทงสำเร็จรูปสำหรับอาหารว่าง*.
- หนูเดือน สารบุตร. (2552). *คุณสมบัติทางเคมี กายภาพ และรีโอโลยีของน้ำสลัดข้นไขมันต่ำที่ผลิตจากส่วนผสมของ แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า และแป้งข้าวโพด*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. (2535). *เอนไซม์ทางอาหาร ตอนที่ 1*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ยุพินทรา ชันติวัฒนกุล. (2550). *ผลของแทนนินและกาว์กัมต่อสมบัติทางกายภาพของสตาร์ชข้าว*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิริรัตน์ สีหานาท. (2546). *เทคโนโลยีเอนไซม์*. มหาสารคาม. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- สุพัตรา เลิศวนิชย์วัฒนา. (2546). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากข้าววงอก*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุนีย์ ชลนากิจกุล. (2540). *การผลิตโดขนมปังแช่เยือกแข็ง*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อนุชิตา มุ่งงาม และณฐนนท์ ตราชู. (2549). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าววงอกสกัดเพื่อใช้เป็นอาหารสุขภาพ*. มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2538). *เคมีทางโภชนาการ*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2550). *ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- AOAC (2000). *Official Methods of Analysis*. 17th ed. Washington, DC: Association of Official Analytical Chemist.

- Altamirano-Fortoul, R. and Rosell, C. M. (2010). Physico-chemical changes in breads from bake off technologies during storage. *LWT - Food Science and Technology*, 2010, 1-6.
- Anderson, A. K., Guraya, H. S., James, C. and Salvaggio, L. (2002). Digestibility and pasting properties of rice starch heat-moisture treated at the melting temperature (T_m). *Starch/Stärke*, 54(9), 401–409.
- Arora, S. (2003). *The Effect of Enzymes and Starch Damage on Wheat Flour Tortilla Quality*. MASTER OF SCIENCE. Graduate Studies of Texas A & M University.
- Barcenasa, M. E., Rosell, C. M. (2005). Effect of HPMC addition on the microstructure, quality and aging of wheat bread. *Food Hydrocolloids*, 19, 1037–1043.
- Caballero, P. A., Gomez, M. and Rosell, C. M. (2007). Improvement of dough rheology, bread quality and bread shelf-life by enzymes combination. *Journal of Food Engineering*, 81, 42–53.
- Ceralpha. *α -Amylase Assay Procedure (K-CERA 08/05) Test Kit Booklet*. Megazyme International Ireland Ltd., Bray, County Wicklow, Ireland.
- Clerici, M. T. P. S., Airolidi, C. and El-Dash, A. A. (2009). Production of acidic extruded rice flour and its influence on the qualities of gluten-free bread. *LWT - Food Science and Technology*, 42, 618–623.
- Chotimarkorn, C., Benjakul, S. and Silalai, N. (2008). Antioxidant components and properties of five long-grained rice bran extracts from commercial available cultivars in Thailand. *Food Chemistry*, 111, 636–641.
- Demirkesen, I., Mert, B., Sumnu, G. and Sahin, S. (2010). Rheological properties of gluten-free bread formulations. *Journal of Food Engineering*, 96, 295–303.
- Gallagher, E., Gormley, T. R. and Arendt, E. K. (2004). Recent advances in the formulation of gluten-free cereal-based products. *Trends in Food Science & Technology*, 15, 143–152.
- Gujral, H. S. and Rosell, C. M. (2004). Improvement of the breadmaking quality of rice flour by glucose oxidase. *Food Research International*, 37, 75–81.
- Gujral, H. S., Haros, M. and Rosell, C. M. (2004). Improving the texture and delaying staling in rice flour chapati with hydrocolloids and α -amylase. *Journal of Food Engineering*, 65, 89–94.
- Guarda, A., Rosell, C. M., Benedito, C. and Galotto, M. J. (2004). Different hydrocolloids as bread improvers and antistaling agents. *Food Hydrocolloids*, 18, 241–247.
- Iwasaki, T. and Tani, T. (1966). Effect of heating on brown rice composition and quality. *Food Research Institute*, 44, 204–210.

- Jaiboon, P., Prachayawarakorn, S., Devahastin, S. and Soponronnarit, S. (2009). Effects of fluidized bed drying temperature and tempering time on quality of waxy rice. *Journal of Food Engineering*, 95, 517–524.
- Khampang, E., Kerdchoechuen, O. and Laohakunjit, N. (2009). Change of Chemical Composition of Rice and Cereals During Germination. *Agricultural science*, 40, 341-344.
- Lazaridou, A., Duta, D., Papageorgiou, M., Belc, N. and Biliaderis, C. G. (2007). Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread quality parameters in gluten-free formulations. *Journal of Food Engineering*, 79, 1033–1047.
- Lin, L. Y., Liu, A. W., Yu, Y. W., Lin, S. D. and Mau, J. L. (2009). Quality and antioxidant property of buckwheat enhanced wheat bread. *Food Chemistry*, 112, 987–991.
- López, A. C. B., Pereira, A. J. G. and Junqueira, R. G. (2004). Flour mixture of rice flour, corn and cassava starch in the production of gluten-free white bread. *Braz. arch. biol. technol.* 47(1), Curitiba Mar.
- Maisont, S and Narkruga, W. (2010). The Effect of Germination on GABA Content, Chemical Composition, Total Phenolics Content and Antioxidant Capacity of Thai Waxy Paddy Rice. *Kasetsart J. (Nat. Sci.)*, 44, 912 – 923.
- Malomo, S. A., Eleyinmi, A. F. and Fashakin, J. B. (2011). Chemical composition, rheological properties and bread making potentials of composite flours from breadfruit, breadnut and wheat. *African Journal of Food Science*, 5(7), 400 – 410.
- Moongngarm, A. and Saetung, N. (2010). Comparison of chemical compositions and bioactive compounds of germinated rough rice and brown rice. *Food Chemistry*, 122, 782–788.
- Moongngarm, A. (2010). Influence of Germination Conditions on Starch, Physicochemical Properties, and Microscopic Structure of Rice Flour. *International Conference on Biology, Environment and Chemistry*, vol.1, IACSIT Press, Singapore
- Panchan, K. and Naivikul, O. (2009). Effect of pre-germination and parboiling on brown rice properties. *Food Ag-Ind. J.*, 2(4), 515-524.
- Qin-lu, L., Hua-xi, X., Xiang-jin, F., Wei, T., Li-hui, L and Feng-xiang, Y. (2011). Physico-Chemical Properties of Flour, Starch, and Modified Starch of Two Rice Varieties. *Agricultural Sciences in China*, 10(6): 960-968.
- Randhir, R., Lin, Y. T., Shetty, K. (2004). Stimulation of phenolics, antioxidant and antimicrobial activities in dark germinated mung bean sprouts in response to peptide and phytochemical elicitors. *Process Biochemistry*, 39, 637–646.

- Saeleaw, M and Schleining, G. (2010). Effect of blending cassava starch, rice, waxy rice and wheat flour on physico-chemical properties of flour mixtures and mechanical and sound emission properties of cassava crackers. *Journal of Food Engineering*, 100,12–24.
- Shallan, M. A., El-Beltagi, H. S., Mona,A. M. and Amara, T. M. (2010). Chemical evaluation of pre-germinated brown rice and whole grain rice bread, *EJEAFChe. J*, 9(3), 958-971.
- Sharma, B.R., Naresh, L., Dhuldhoya, N. C., Merchant, S.U. and Merchant, U. C. (2006). Xanthan Gum-A Boon to Food Industry. *Food Promotion Chronicle*, 1(5), 27-30
- Šramková, Z., Gregová, E. and Šturdík, E. (2009). Chemical composition and nutritional quality of wheat grain. *Acta Chimica Slovaca*, 2(1),115 – 138.
- Tong, Q., Zhang, X., Wu, F., Tong, J., Zhang, P. and Zhang, J. (2010). Effect of honey powder on dough rheology and bread quality. *Food Research International*, 43, 2284–2288.
- Torbica, A., HadnaCev, M. and Dapcevi, T. (2010). Rheological, textural and sensory properties of gluten-free bread formulations based on rice and buckwheat flour. *Food Hydrocolloids*, 24, 626-632.
- Watanabe, M., Maeda, T., Tsukahara, K., Kayahara, H. and Morita, N. (2004). Application of Pregerminated Brown Rice for Breadmaking. *Cereal Chemistry*, 81(4), 450–455.