

เอกสารอ้างอิง

- กรมการข้าว. 2556. “องค์ความรู้เรื่องข้าว” [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://brrd.in.th/rkb/varieties/index.php.htm> (20 มกราคม 2556).
- กรรณานุก ศรีกอก. 2555. การสกัดโปรตีนและการผลิตไฮโดรไลเสตจากรำข้าวสังข์หยดเมืองพัสดุที่ผ่านการสกัดน้ำมัน. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. 2546. เทคโนโลยีของแป้ง. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.
- จันทร์สม แก้วอุดร. 2546. การทำให้รำข้าวมีความคงตัวด้วยไมโครเวฟ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชัยรัตน์ พึ่งเพียร. 2552. สมบัติและกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากชิงหยาดด้วยคาร์บอนไดออกไซด์เหนือวิกฤต และการประยุกต์ใช้สารสกัดในไอศกรีม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ดำเนิน กาละดี พันทิพา พงษ์เพียจันทร์ และ ศันสนีย์ จำจด. 2543. รายงานการวิจัยเรื่อง พันธุ์ศาสตร์ การปรับปรุงพันธุ์และโภชนศาสตร์เกษตรของข้าวเหนียวดำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร มหาบัณฑิต คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นวรรตน์ วงษ์สมัย, นันทนีย์ ถนอมเลิศชัย, สุริยะ เปียอยู่พงศ์. 2547. ผลของสารให้ความคงตัวต่อคุณสมบัติทางรีโอโลยีและคุณภาพของไอศกรีมกะทิ. วิทยานิพนธ์. สถาบันเทคโนโลยีเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- นันทินา เทียงธรรม. 2544. การใช้สารทดแทนไขมันแบบผสมในไอศกรีมกะทิลดไขมันต่ำ. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2545. เคมีอาหาร. ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: โอ เอส พริ้นติ้ง เฮาส์.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2548. วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2553. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: โอเดียนสโตร์.
- บุญช่วย มะลิหอม. 2547. การผลิตไอศกรีมลูกหยอ. ปัญหาพิเศษ. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์.
- ประกาศรี เลหาเวชวานิช. 2547. อาหารต้านอนุมูลอิสระ. นิตยสารหมอชาวบ้าน. 26: 50-51.

- พัชรินทร์ รักถาวร. 2544. การผลิตและปรับปรุงคุณภาพไอศกรีมกะทิลดไขมัน. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พันทิพา พงษ์เพ็ญจันทร์, เพท่าย พงษ์เพ็ญจันทร์, ดำเนิน กาละดี และมนตรี ปัญญาทอง. 2551. ผลของแกมมาไอริซานอล และโปรแอนโทไซยานิดินจากข้าวเหนียวดำ ต่อ การตอบสนองทางภูมิคุ้มกันเซลล์มะเร็งและการแข็งตัวของเลือด. วิทยานิพนธ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พรทวิ ธนสัมพันธ์. 2548. สารสกัดจากโรสแมรี่ เสด และทาร์เพน เพื่อยับยั้งการหืน. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พิเชษฐ์ วรพุด และอนุรักษ์ จินดาพล. 2549. ผลของอัตราส่วนรำข้าวต่อปลายข้าวและสภาวะ การเดินเครื่องเอกซเรย์เตอร์แบบสกรูเดี่ยวต่อสมบัติบางประการของอาหารเข้าธัญชาติ จากรำข้าว. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. การประเมินทางประสาทสัมผัส. พิมพ์ครั้งที่ 1. คณะอุตสาหกรรม เกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ภัทรา กุลกิจโรภาส. 2540. การพัฒนาไอศกรีมลดพลังงานกลิ่นรสผลไม้ไทย. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ยุวดี มาอยู่. 2546. การผลิตสารให้ความชุ่มจากโปรตีนรำข้าวเข้มข้นเพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่ม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิวัฒน์ หวังเจริญ. 2545. บทบาทของสารประกอบฟีนอลต่อสุขภาพ. อาหาร. 32: 245-253.
- สุนันทา วงศ์ปิยชน, กัญญา เชื้อพันธุ์ และวัชรวิ สุขวิวัฒน์. 2549. คุณภาพเมล็ดทางกายภาพ เคมีและโภชนาการของข้าวสายพันธุ์ดี. เอกสารการประชุมวิชาการข้าวและธัญพืช เมืองหนาว. วันที่ 28-29 มีนาคม 2549.
- สุพัฒน์ ไต้เวชศาสตร์. 2546. ผลของอิมัลซิไฟเออร์และสารให้ความคงตัวที่มีต่อคุณภาพของ ไอศกรีมถั่วเหลือง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุวรรณา สุภิมาส. 2543. เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อกโกแลต. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2548. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522. กองสารวัตรสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข.
- อุมาพร มีเดช, นื่องนุช ศิริวงศ์ และศิริพร เรียบร้อย. 2556. ผลของชนิดของไขมันพืชต่อคุณภาพทางกายภาพและประสาทสัมผัสของไอศกรีมดัดแปลง. การวิจัยเพื่อพัฒนาสังคมไทย.การประชุมมหาดใหญ่วิชาการ. ครั้งที่ 4. วันที่ 10 พฤษภาคม 2556.
- อรพิน ชัยประสพ. 2544. เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรุษา เซวานลิขิต, สุชาดา เจริญวงศ์ และ ญาธร ชะเอม. 2552. ผลกระทบของพาสเจอร์ไรซ์และความเป็นกรด-ด่างต่อปริมาณแอนโทไซยานิน และอายุการเก็บของน้ำอัญชัน. *Journal Agricultural Sci.* 40: 433–436.
- Abdel-Aal, E.S.M., and P. Hucl. 1999. A rapid method for qualifying total anthocyanins in blue aleurone and purple pericarp wheats. *Cereal Chemistry*. 76: 350–354.
- Adhikari, K and Arora, KA. 1994. Development of mellorine type frozen desserts: 1. Effect of Stabilizers and emulsifiers. *Indian J Anim Sci.* 64: 526–533.
- Aguilar-Garcia C°, Gavino G°, Baragaño-Mosqueda M°, Hevia P and Gavino V°C° 2007. Correlation of tocopherol, tocotrienol, γ -oryzanol and total polyphenol content in rice bran with different antioxidant capacity assays. *Food Chem.* 102(4): 1228–1232.
- Aime, D.B., Arntfield, S.D., Malcomson, L.J. and Ryland, D. 2001. Textural analysis of fat reduced vanilla ice cream products. *Journal of Food Science.* 25: 237–246.
- Anderson, M., Needs, E.C. and Madden, J.K. 1994. *Fat in Food Products*. Blackie Academic & Professional, New York. p.41
- AOAC, 2000. *Official Methods of AOAC International*. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemists, USA.

Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream*. 4th ed. AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.

Ausman, L.M., Rong, N., and Nicolosi, R.J. 2005. Hypocholesterolemic effect of physically refined rice bran oil: Studies of cholesterol metabolism and early atherosclerosis in hypercholesterolemic hamsters. *Journal Nutrient Biochemist.* 16: 521–529.

Balachandran, B., Faff, R. and Theobald, M., 2008. Rights offerings, takeup, renounceability and underwritten status, *Journal of Financial Economics.* 89: 328–346.

Bodyfelt, F.W., Tobias, J. and Trout, G.M. 1998. *The Sensory Evaluation of Ice Cream and Related Product*. Van Nostrand Reinhold, 184.

Bolliger, S., Kornbrust, B., Goff, H.D., Tharp, B.W., and Windhab, E.J. 2000. Influence of emulsifiers on ice cream produced by conventional freezing and low-temperature extrusion processing. *International Dairy Journal.* 10: 497–504.

Boonterm, A., Muangman, S., Thanakaew, A., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. 2012. Effect of rice types on various properties of germinated rice ice cream. *Journal Natural Science.* 11: 205–214.

Bronnum-Hansen, K., and Flink, J.M. 1986. Anthocyanin colourants from elderberry (*sambucusnigra* L.) IV. further studies on production of liquid extract, concentrates and freeze dried powder. *Journal Food Technology.* 21: 605–714.

Bruscatto, M.H., Zambiasi, R.C., Sganzerla, M., Pestana, V.R., Otero, D., Lima, R., and Paiva, F. 2009. Degradation of tocopherols in rice bran oil submitted to heating at different temperatures. *Journal of Chromatographic Science.* Vol. 47: 106–111.

Burton, G. W. and M. G. Traber. 1990. Vitamin E: Antioxidant activity, biokinetics, and bioavailability. *Annual Review of Nutrition.* 10: 357.

Campbell, I.J. and Pelan, B.M.C. 1998. *The Influence of Emulsion Stability on the Properties of Ice Cream*, Proceeding. Proceeding of the International Symposium Held in Athens; September 18–19; Greece.

C. Aguilar-Garcia, G. Gavino., M. Baragano-Mosqueda, P. Hevia and V.C.Gavino. 2007. Correlation of tocopherol, tocotrienol, γ -oryzanol and total polyphenol content in rice bran with different antioxidant capacity assays. *Food Chemistry.* 102: 1228–1232

- Chang, J.L., Marshall, R.T. and Heyman, H. 1995. Casein micelles partially hydrolyzed by chymosin to modify the texture of low fat ice cream. *Journal of Dairy Science*. 78(4): 2617–2623.
- Cheema, A.S. and Aroma, K.L. 1991. Manufacture of filled ice-cream. *Indian Journal Animal Science*. 61(3): 316–323.
- Cheeseman, K.H. and Slater, T.F. 1993. *Free Radical in Medicine*. Churchill Livingstone, London. 320 p.
- Chen, M.-H., and Bergman, C. J. 2005. A rapid procedure for analyzing rice bran tocopherol, tocotrienol and γ -oryzanol contents. *Journal of Food Composition and Analysis*. 18: 319–331.
- Chu, Y., Sun, J., Wu, X. and Liu, R. 2002. Antioxidant and antiproliferative activities of common vegetables. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 6910–6916.
- Clarke, C. 2004. *The sciences of ice cream*. The Royal Society of Chemistry, UK.
- Deepa, N., Kaur, C., Singh, B. and Kapoor, H. C. 2006. Antioxidant activity in some red sweet pepper cultivars. *Journal of Food Composition and Analysis*. 19: 572–578.
- Dias J. Rueda-Jasso R. Panserat S. da Conceição L. E. C. Gomes E. F. and Dinis M. T. 1994. Effect of dietary carbohydrate-to-lipid ratios on growth, lipid deposition and metabolic hepatic enzymes in juvenile Senegalese sole (*Solea senegalensis*, Kaup). *Aquaculture Research*. 35:1122–1130.
- Dickinson, E. 1998. Stability and rheological implications of electrostatic milk protein polysaccharide interactions. *Trends in Food Science & Technology*. 9: 347–354.
- Dinis, T. C. P., Madeira, V. M. C. and Almeida, L. M. 1994. Action of phenolic derivatives (acetoaminophen, salicylate, and 5-aminosalicylate) as inhibitors of membrane lipid peroxidation and as peroxy radical scavengers. *Biochem Biophysic*. 315: 161–169.
- Donhowe, D.P., Hartel, R.W. and Bradley, R.L. 1991. Determination of ice crystal size distribution in frozen desserts. *Journal of Dairy Science*. 74(10): 3334–3344.
- Eliasson, A.C. and Gudmundsson, M. 1996. Starch: Physicochemical and functional aspects. *Carbohydrates in food*. Marcel Dekker, Inc. New York. pp 431 – 504.
- Frankel, J. 1998. *The Asian model, the miracle, the crisis and the fund*. Proceeding of the United State International Trade Commission; April 16; United State.

- García-Alonso, M., De Pascual-Teresa, S., Santos-Buegla, C. and Rivas-Gonzalo, J.C. 2004. Evaluation of the antioxidant properties of fruits. *Food Chemistry* 84: 13–18.
- Ge, Y., Yan, H., Hui, B., Ni, Y., Wang, S. and Cai, T. 2002. Extraction of natural vitamin E from wheat germ by supercritical carbon dioxide. *Journal Agriculture Food Chemistry*. 50: 685–689.
- Giusti, M.M. and Wrolstad, R.E. 2005. Characterization and measurement of anthocyanins by UV–visible spectroscopy. In Wrolstad, R.E., Acree, T.E., Decker, E.A., Penner, M.H., Reid, D.S., Schwartz, S.J., Shoemaker, C.F., Smith, D. and Sporns, P. (ed.), *Handbook of food analytical chemistry: Pigments, colorants, flavors, texture, and bioactive food components*. John Wiley & Sons Inc., New Jersey, USA, p.19–31.
- Goff, H.D. 1997. Instability and partial coalescence in whippable dairy emulsion. *Journal of Dairy Science*. 72: 2620–2630.
- Granger, C., Leger, A., Barey, P., Langerdroff, V., and Cansell, M. 2005. Influence of formulation on the structural networks in ice cream. *International Dairy Journal*. 15: 255–262.
- Gray R. T. and Lan T. D. 2002. *Anthocyanins*. pp. 219–221. In W. Jeffrey Hurst. eds. *Methods of Analysis for Functional Foods and Nutraceuticals*, CRC Press, Washington
- D.C.Guinard, J.X., Zoumas-Morse, C., Mori, L., Uatoni, B., Panyam, D. and Kilara, A. 1997. Sugar and fat effects on sensory properties of ice cream. *Journal of Food Science*. 62:1087–1094.
- Güven M, Karaca O. B. and Kacar A. 2003. The effects of the combined use of stabilizers containing locust bean gum and of the storage time on kahramanmaras–type ice creams. *International Journal of Dairy Technology*. 54: 223–228.
- Güven, M., and Karaca, O.B. 2002. The effects of varying sugar content and fruit concentration on the physical properties of vanilla and fruit ice–cream–type frozen yogurts. *International Journal Dairy Technology*. 51(1): 27–31.
- Hagenmaier, R., Cater, C.M. and Mattil, K.F. 1972. Critical unit operations of the aqueous processing of fresh coconuts. *Journal American Oil Chemists' Society*. 49: 178–181.

- Hallie G. Dodson, Murphy, J.B. and Morelock, T.E. 2006. Identifying Amounts and types of anthocyanins in cultivars and breeding lines of cowpeas. Guide to Department of Horticulture (Online). Available: [http://www.uark.edu/misc/gsdhonor/Total Oral UG.doc](http://www.uark.edu/misc/gsdhonor/Total%20Oral%20UG.doc) [2013, November 13]
- Halliwell, B. and Gutteridge, J.M.C. 1999. *Free Radicals in Biology and Medicine*. Oxford University Press Inc., New York. 936 p.
- Halliwell, B. 2006. Reactive species and antioxidants redox biology is a fundamental theme of aerobic life. *Plant Physiology*. 141: 312–322.
- Hargrove, Jr. R. 1994. *Rice science and technology*. Processing and utilization of rice bran in the United State. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Harris, P. 1993. Gelatin. *Encyclopaedia of Food Science Food Technology and Nutrition*. 4:2176–2181.
- Heim, K. E., Tagliaferro, A. R., and Bobilya, D. J. 2002. Flavonoid antioxidants: Chemistry, metabolism and structure–activity relationships. *Journal of Nutritional Biochemistry*. 13: 573–584.
- Huang, S.W., Hopia, A., Schwarz, K., Frankel, E. N., and German, J. B. 1996. Antioxidant activity of α -tocopherol and Trolox in different lipid substrates: Bulk oils vs. oil-in-water emulsions. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 44: 444–452.
- Huang, C.C.J. 2003. In vitro digestibility and absorbability of γ oryzanol. *Potential functionality and digestibility γ oryzanol and determined using In vitro cell culture models*. Department of food science. Louisiana State University. 117–142.
- Hwang, J. Y., Shyu, Y. S. and Hsu, C. K. 2009. Grape wine lees improve the rheological and add antioxidant properties to ice cream. *LWT Food Science Technology*. 42: 312–318.
- Imeson, A. 1997. *Thickening and gelling agent for food 2nd ed*. St Edmundsbury Press Great Britain.
- Imsanguan, P., Roaysubtawee, A., Borirak, R., Pongamphai, S., Douglas, S. and Douglas, P. L. 2008. Extraction of α -tocopherol and γ -oryzanol from rice bran. *LWT – Food Science and Technology*. 41:1417–1424.

- Jadwiga, W and Sikorski, E. 2002. *Food colorants 2nd ed.*, In zdzislaw chemical and functional properties of food components. p.205–229.
- Jiang, H., Ji, B., Liang, J., Zhou, F., Yang, Z., and Zhang, H. 2006. Comparison on the antioxidant capacity of selected fruits and vegetables and their separations. *Chemistry of Natural Compounds*. 42: 410–414.
- Juliano, B. O. 1985. *Rice: Chemistry and technology*. The American Association of cereal Chemistry. Minnesota, USA.
- Kahkonen, M. P., Hopia, A. I., Vuorela, H. J., Rauha, J. P., Pihlaja, K., Kujala, T. S. and Heinonen, M. 1999. Antioxidant activity of plant extracts containing phenolic compounds. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 47: 3954–3962.
- Kailasapathy, K. and Songvanich, W. 1998. Effect of replacing fat in ice cream with fat mimetics. *Food Australia*. 50(4): 169–173.
- Kanitha, T. and Wanida, T. 2010. Extraction and application of antioxidants from black glutinous rice. *Food Science and Technology*. 43(3): 476–481.
- Khatoon, S. and Gopalakrishna, A. G. 2004. Fat-soluble nutraceuticals and fatty acid composition of selected Indian rice varieties. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 81: 939–943.
- Klose, R.E. and Glicksman, M. Gum. In T.E. Furia (Editor). 1983. *Handbook of food additive (2nd ed.)* Volume 1. Florida, CRC Press. 295–360 p.
- Koxholt, M.M.R., Eisenmann, B., and Hinrichst, J. 2001. Effect of the fat globule size on the meltdown of ice cream. *Journal of Dairy Science*. 84: 31–37.
- Li, Z., Marshall R., Heymann and Fernando. 1997. Effect of milk fat content on flavor perception of vanilla ice cream. *Journal of Dairy Science*. 80(12): 3133–3141.
- Lioy, B. J., Siebenmorgen, T.J. and Beers, K.W. 2000. Effect of commercial processing on antioxidants in rice bran. *Cereal Chemistry*. 77(5), 551–555.
- Luh, S. Barder and Benedito de Barder, C. 1991. Rice bran: Chemistry and technology. *Rice: Utilization*, Volume II . New York: Van Nastrand Reinhold. p. 413.
- Marini, F., Balestrieri, F., Bucci, R., Magri, A. and Marini, D. 2003. Supervised pattern recognition to discriminate the geographical origin of rice bran oils: a first study. *Journal Microche*. 74, 239–248.

- Marshall, R.T. and Arbuckle, W.S. 1996. *Ice cream*. 5th ed. Chapman and Hall, New York.
- Marshall, R.T., Goff, H.D. and Hartel, R.W. 2003. *Ice cream*. 6th ed. Kluwer Academic Publishers, New York.
- Moore, L.J. and Shoemaker, C.F. 1981. Sensory textural properties of stabilized ice cream. *Journal of Food Science*. 46: 399–409.
- Mao, L.H., Pan, X., Que, F., and Fang, X. H. 2006. Antioxidant properties of water and ethanol extracts from hot air–dried and freeze–dried daylily flowers. *Journal of European Food Research and Technology*. 222: 236–241.
- Maorun, F., Zhiping, H., Yuying, Z., Jing, Y. and Linchun, M. 2009. Antioxidant properties and involved compounds of daylily flowers in relation to maturity. *Food Chemistry*. 114: 1192–1197.
- Muhammet, D. 2006. Influence of hazelnut flour and skin addition on the physical, chemical and sensory properties of vanilla ice cream. *International Journal of Food Science and Technology*. 41: 657–661.
- Muse, M.R., and Hartel, R.W. 2004. Ice cream structural element that affect melting rate and hardness. *Journal of Dairy Science*. 87: 1–10.
- Nadeem, M. Abdullah, M. and Ellahi, M. Y. 2010. Effect of incorporating rape seed oil on quality of ice cream. *Mediterr J Nutr Metab*. 3(2): 121–126.
- Nicolosi, R.J., Rogers, E.J., Ausman, L.M. and Orthoefer, F.T. 1994. Rice bran oil and its health benefits. In: Marshall, W. E. and Wadsworth, *Journal I. Rice science and technology*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Ohmes, R.L., Marshall, R.T. and Heyman, H. 1998. Sensory and physical properties of ice cream containing milk fat or fat replacers. *Journal of Dairy Science*. 81(5): 1222–1228.
- Oyaizu, M. 1986. Studies on product of browning reaction prepared from glucose amine. *Journal of Nutrient*, 44: 307–315.
- Pacheco–Palencia, L. A., Mertens–Talcott, S. and Talcott, S.T. 2008. Chemical composition, antioxidant properties and thermal stability of a phytochemical enrich oil from Acai (*Euterpe oleacea* Mart.). *Journal Agriculture Food Chemical*. 56: 4631–4636.

- Paine, F.A. & Paine, H.Y. 1992. Frozen Food. *A handbook of food packaging*. Chapman & Hall, London, U.K. p.146–159.
- Papas, A. M. 1998. *Antioxidant status, diet, nutrient and health*. CRC Press LLC, London. 650 p.
- Perez–Jimenez, J. and Saura–Calixto, F. 2005. Literature data may underestimate the actual antioxidant capacity of cereals. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53: 5036–5040.
- Perez–Jimenez, J. and Saura–Calixto, F. 2006. Effect of solvent and certain food constituents on different antioxidant capacity assays. *Food Research International*. 39: 791–800.
- Pinelo, M., Rubilar, M., Sineiro, J. and Núñez, M.J. 2004. Extraction of antioxidant phenolics from almond Hulls (*Prunus amygdalus*) and pine sawdust (*Pinus pinaster*), *Food Chemistry*. 85, 267–273.
- Pokorny J, Korczak J. 2001. *Preparation of natural antioxidant, in Antioxidants in Food: Practical Applications*, 1st ed., Pokorny, J., Yanishlieva, N. and Gordon, M., Eds., Woodhead Publishing Limited, Abington, Cambridge, England, pp. 311–330.
- Prindiville, E.A., Marshall, R.T. and Heymann. H. 1999. Effect of milk fat on the sensory properties of chocolate ice cream. *Journal of Dairy Science*. 82(7): 1425–1432.
- Prior, R. L., Wu, X., & Schaich, K. 2005. Standardized methods for the determination of antioxidant capacity and phenolics in foods and dietary supplements. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53, 4290–4302.
- Puerta, T. 1999. Inhibition of leukocytes lipoxygenase by phenolics from virgin olive oil. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*. 57: 445–449.
- Qureshi, A., Samai, S. and Khan F. 2002. Effects of stabilized rice bran, its soluble and fiber fractions on blood glucose levels and serum lipid parameters in humans with diabetes mellitus Types I and II. *Journal Nutrition Biochemist*. 13: 175–187.
- Rice–Evans, C. A., Miller, N. J., & Paganga, G. 1996. Structure–antioxidant activity relationships of flavonoids and phenolic acids. *Free Radical Biology & Medicine*, 20, 933–956.

- Roberfroid, M.B. and Calderon, P.B. 1995. *Free Radical and Oxidation Phenomena in Biological System*. Marcel Dekker Inc, New York. 272 p.
- Roland, A.M., Phillips, L.G. and Boor, K.J. 1999. Effects of fat content on the sensory properties, melting, color, and hardness of ice cream. *Journal of Dairy Science*, 82: 32–38.
- Rosalina, P.S. and Richard, W.H. 2004. Effects of overrun on structural and physical characteristics of ice cream. *International Dairy Journal*, 14: 255–262.
- Sanchez-Moreno, C., Jimenez-Escoria, A. and Saura-Calixto, J. 2000. *Study of low-density lipoprotein oxidizability indexes to measure the antioxidant activity of dietary polyphenols*. *Nutrition Research* 20: 941–953.
- Schmidt, K.A., Lundy, J., Reynolds and Yee, L.N. 1993. Carbohydrate or protein based fat mimicker effect on ice milk properties. *Journal of Food Science*, 58: 761–763.
- Schmidt, K.A. and Smith, D.E. 1998. Effects of homogenization on sensory characteristics of vanilla ice cream. *Journal of Dairy Science*, 71(1): 46–51.
- Seow, C.C. and C.N. Gwee. 1997. Coconut milk: chemistry and technology. *Int. Journal Food Science and Technology*. 32: 189–201.
- Shahidi, F. and Naczki M. 2004. *Phenolics in Food and Nutraceuticals*. CRC Press LLC, London. 558 p.
- Shane, N.D., Charmian, L., O'Connor, J. and Eyres, L. 2006. Application of emulsifier/stabilizers in dairy product of high rheology. *Advances in Colloid and Interface Science*, 123–126:433–437.
- Siebenmorgen T.J., Beers K.W. 2000. Effects of commercial processing on antioxidants in rice bran. *Cereal Chemical*. 77: 551–5.
- Sivaramakrishnan, R., Narasimhan, R., Thangavel, K. and Habibulla-Khan, M.M. 1994. Studies on partial substitution of milk fat with vegetable oils in softy ice cream. *Cheiron*. 23(1):9–14.
- Soffjana, R.P. and Hartel, R.W. 2004. Effects of overrun on structural and physic characteristics of ice cream. *International Dairy Journal*, 14, 255–262.
- Soukoulis, C., Chandrinis, I., and Tzia, C. 2008. Study of the functionality of selected hydrocolloids and their blends with K-carrageenan on storage quality of vanilla ice cream. *Food Science and Technology*, 41, 1816–1827.

- Srivastava, A., Akoh, C. C., Yi, W., Fischer, J and Krewer, G. 2007. *Effect of storage conditions on the biological activity of phenolic compounds of blueberry extract packed in glass bottles. Journal Agric. Food Chem.* 55: 2705–2713.
- Steinbüchel, A., and Rhee, S.K. 2005. *Polysaccharides and Polyamides in the Food Industry Volume 1.* Wiley-vch Verlag GmbH&Co.KGaA, Germany.
- Stratil, P., Klejdus, B., & Kuban, V. 2006. Determination of total content of phenolic compounds and their antioxidant activity in vegetables–evaluation of spectrophotometric methods. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54, 607–616.
- Stratil, P., Klejdus, B., & Kuban, V. 2006. Determination of total content of phenolic compounds and their antioxidant activity in vegetables–evaluation of spectrophotometric methods. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54, 607–616.
- Sun, T., & Ho, C. 2005. *Antioxidant activities of buckwheat extracts.* Food Chemistry, 90, 743–749.
- Tanteeratarm, K. Nelson, A.I. and Wei, L.S. 1993. *Manufacturing of bland soymilk.* In the third International conference of advanced science and technology transfer to Thailand. 23–25 July.Bangkok Thailand, p.162–169.
- Tanteeratarm, K., Nalson, A.I. and Wei, L.S. 1997. *Processing of Soymilk Free From Beany and Other Off-flavors.* In Proceeding World Soybean Research Conference V. pp.412–414. Napompeth, B.,ed. February 21–27, 1994, Chiang Mai, Thailand.
- Valgimigli, J., Banks, T., Ingold, K.U. and Lusztyk, J. 1995. Kinetic solvent effect on hydroxylic hydrogen atom abstractions are independent of the nature of the abstracting radicals. Two extreme tests using vitamin E and phenol. *Journal of the American Oil Chemists' Society.* 117: 9966–9971.
- Van Acker FAA, Schouten O, Haenen GRMM, van der Vijgh WJF, Bast A. *Flavonoids can replace α -tocopherol as an antioxidant.* FEBS Lett. 2000; 473(2): 145–148.
- Wang, C. H., Chen, C. R., Wu, J. J., Wang, L. Y., Chang, C. M. J., and Ho, W. J. 2008. Designing supercritical–carbon dioxide extraction of RBO that contain oryzanols using response surface methodology. *Journal of Separation Science*, 31: 1399–1407.

- Walkowiak-Tomczak, D. and J. Czapski. 2007. Colour changes of a preparation from red cabbage during storage in a model system. *Food Chemistry*. 104: 709–714.
- Walstra, P. and M. Jonkman. 1998. *The role of milk fat and protein in ice cream*. Proceeding of the International Symposium Held in Athens, Greece, 18– 19 September. pp. 17–24.
- Wan Rosnani, A. I. and Nor Aini, I. nd. *Application of palm products in ice cream*. Malaysian Palm oil Board. 8–12.
- Waterhouse, A.L. 2005. Determination of total phenolics. In Wrolstad, R.E., Acree, T.E., Decker, E.A., Penner, M.H., Reid, D.S., Schwartz, S.J., Shoemaker, C.F., Smith, D. and Sporns, P. (eds.), *Handbook of food analytical chemistry: Pigments, colorants, flavors, texture, and bioactive food components*. John Wiley & Sons, New Jersey, USA, 463–470.
- Wegrzyn, T.F., Farr, J.M., Hunter, D.C., Au, J., Wohlers, M. W., Skinner, M. A., Stanley, R.A. and Sun-Waterhouse, D. 2008. Stability of antioxidants in an apple polyphenol–milk model system. *Food Chem*. 109: 310–318.
- Whistler, R.L. and J. N. Bemiller. 1999. *Carbohydrate chemistry for food scientists*. 2nd ed. Eagan Press, St. Paul, Minn. 241.
- Wongkhalaung C. and Boonyaratankornkit M. 2000. Development of a Yogurt-type Product from Saccharified Rice. *Kasetsart Journal, Natural science*, 34, 107–116.
- Xu, Z., Hua, N., and Godber, J. S. 2001. Antioxidant activity of tocopherols, tocotrienols, and γ -oryzanol components from rice bran against cholesterol oxidation accelerated by 2,2'-azobis (2-methylpropionamidine) dihydrochloride, *Journal Agriculture Food Chemistry*. 49: 2077–2081.
- Yang, P., P. A. Follett, V. P. Jones and D. Foote. 2000. *Oviposition behavior and egg parasitoids of Sophonia rufofascia (Homoptera: Cicadellidae) in Hawaii Volcanoes National Park*. *Proc. Hawaiian Entomol. Soc.* 34: 135–139.
- Yanishlieva N.V. 2001: Inhibiting oxidation. In: Pokorný J., Yanishlieva N.V., Gordon H. (eds): *Antioxidants in Food-Practical Applications*. Woodhead Publishing, Cambridge: 22–70.
- Zhou, Z., Robards, K., Helliwell, S., and Blanchard, C. 2002. Composition and functional properties of rice. *Journal Food Sci and Tech*, 37: 849–868.