

**เอกสารแนบที่ 1**  
**ผลิตภัณฑ์การแปรรูปข้าวเหนียว (สินค้า OTOP วิสาหกิจชุมชน)**

ไทยตำบลดอทคอม (2553)

**5.1 จังหวัดเลย**

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
1. ข้าวแตน	ข้าวแต่นรสแดงโม้ หอมสมุนไพรแท้จากธรรมชาติ บรรจุ กล่องพลาสติกกลมทรงสูง (171248)	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตการเกษตรบ้าน ชมน้อย 108 ม. 2 บ้านชมน้อย ถนนเลย-ปากชม ต.ชมเจริญ อ.ปากชม จ.เลย 42150 ติดต่อ: นางสาวเพ็ญศรี ทำทิพย์ โทร :0-4289-1730
2 ข้าวแตน (3 ดาว ปี 2552)	ข้าวแตน (รหัสโอทอป 420500224701)	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเดิ่น 267 ม. 3 ต.ด่าน ซ้าย อ.ด่านซ้าย จ.เลย 42120 ติดต่อ : คุณขวัญใจ แสงสว่าง โทร : 042 891154, 08 9842 2878
3 ข้าวแตนทรงเครื่อง (4 ดาว ปี 2552)	ข้าวแตนทรงเครื่อง (รหัสโอทอป 420400064701)	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตการเกษตรบ้าน ชมน้อย 108 ม. 2 บ้านชมน้อย ถนนเลย-ปากชม ต.ชมเจริญ อ.ปากชม จ.เลย 42150 ติดต่อ : นางสาวเพ็ญศรี ทำทิพย์ โทร :0-4289-1730, 08-

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
4 ข้าวเหนียวดำ	ข้าวเหนียวดำไร่สารพิษ ฤกษ์เล็ก (7750)	7953-0391 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านเพชรเจริญ 495 ม. 8 เพชรเจริญ ถนนเลย-เชียงคาน ต.เมือง อ.เมือง จ. เลย ติดต่อ: คุณแหวรัตน์ วันดี โทร: 089 840 5767
5 สุรากลั่นชุมชน (5 ดาว ปี 2553)	สุรากลั่นชุมชน (รหัสโอทอป 420600394901)(OPC53 LE5Stars)53B,535B	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรกรบ้านหัวด่าน 38 ม. 2 ต.นามาลา อ.นาแห้ว จ.เลย 42170 ติดต่อ : คุณทองพูน เสวีสิทธิ์ โทร : 08 7233 0214

## 5.2 จังหวัดหนองบัวลำภู

	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
1	ข้าวกล้อง	ข้าวกล้อง (3150)	กลุ่มข้าวกล้อง 135 บ้านโนนชัยศรี ม. 12 ต.โนนเมือง อ.นากลาง จ.หนองบัวลำภู 39170 ติดต่อ : นางวิจิต ทัพธานี โทร :0-42314234 , 08 7858 6297
2	ข้าวกล้อง	ผลิตภัณฑ์ข้าวกล้อง ใช้สำหรับรับประทานเพื่อสุขภาพ มีรสชาติอร่อย สะอาด ถูกหลักอนามัย ให้คุณค่าทางอาหารสูง	กลุ่มข้าวกล้อง ม. 2 บ้านโนนสง่า ต.หนองหว้า อ.เมือง จ.หนองบัวลำภู ติดต่อ : นางสมบัติ ถามลคร โทร : 042 311501
3	ข้าวกล้อง	เป็นผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียว ข้าวเจ้า ปลอดสารพิษ บรรจุถุง	กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เลขที่ 120 ม.

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
		1 บ้านนาออก ต.นาออก อ.ศรีบุญเรือง จ.หนองบัวลำภู 39000 ติดต่อ : นางจันทร์เพ็ญ ศรีรักษา โทร : (01) 2612083
4 ข้าวกล้องงอก 3 สี (2 ดาว ปี 2553)	ข้าวกล้องงอก 3 สี (รหัสโอท็อป 390201415306)(OPC53 NBL2Stars)53A,532A	กลุ่มส่งเสริมอาชีพ 53 ม. 6 ต.นากลาง อ.นากลาง จ.หนองบัวลำภู 39170 โทร : 089-0072019
6 ข้าวฮาง (5 ดาว ปี 2553)	ข้าวฮาง (รหัสโอท็อป 390600995201)(OPC53 NBL5Stars)53A,535A	กลุ่มแปรรูปข้าว 146/1 ม. 7 ต.นาแก อ.นาวัง จ.หนองบัวลำภู 39170 โทร : 08 0768 1091
7 ข้าวฮาง (5 ดาว ปี 2553)	ข้าวฮาง (รหัสโอท็อป 390601055301)(OPC53 NBL5Stars)53A,535A	กลุ่มข้าวฮาง 274 ม. 8 ต.วังทอง อ.นาวัง จ.หนองบัวลำภู 39170 โทร : 08 8533 4177
8 ข้าวฮาง (4 ดาว ปี 2553)	ข้าวฮาง (รหัสโอท็อป 390403105201)(OPC53 NBL4Stars)	กลุ่มข้าวฮาง 92 ม. 6 ต.หนองแก อ.ศรีบุญเรือง จ.หนองบัวลำภู โทร : 08-5460-9747
9 ข้าวฮางคำ (4 ดาว ปี 2553)	ข้าวฮางคำ (รหัสโอท็อป 390402225204)(OPC53 NBL4Stars)	กลุ่มผลิตข้าวฮางคำ 44 ม. 4 ต.หันนางาม อ.ศรีบุญเรือง จ.หนองบัวลำภู
10 ข้าวฮางงอก (4 ดาว ปี 2553)	ข้าวฮางงอก (รหัสโอท็อป 390201055301)(OPC53 NBL4Stars)	กลุ่มข้าวฮาง 39 ม. 16 ต.ฝั่งแดง อ.นากลาง จ.หนองบัวลำภู 39170

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
11 ข้าวฮางงอก (5 ดาว ปี 2553)	ข้าวฮางงอก (รหัสไอทีโอป 390200655204)(OPC53 NBL5Stars)53A,535A	โทร :08 7853 6957 กลุ่มข้าวกล้อง 135 บ้านโนนชัยศรี ม. 12 ต.โนนเมือง อ.นากลาง จ.หนองบัวลำภู 39170 ติดต่อ : นางวิจิต ทักษานี โทร :0-42314234 , 08 7858 6297
12 ขนมนางเล็ด	ผลิตภัณฑ์ขนมนางเล็ด รสชาติอร่อย กรอบ สะอาด ถูกหลักอนามัย ไม่ใส่สารกันบูด สามารถเก็บไว้ได้นาน	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองภัยศูนย์ 121 ม. 9 บ้านหนองภัยศูนย์ ต.หนองภัยศูนย์ อ.เมือง จ.หนองบัวลำภู 39000 ติดต่อ : นางบุ เทพบุรี โทร : (042) 312477

### 5.3 จังหวัดอุดรธานี

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
---------------	------------	---------------

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
1 ข้าวกล้อง	ข้าวกล้องแท้ ผลิตโดยกลุ่มเกษตรกร บรรจุงูงพลาสติกขนาด บรรจุงูงละ 1 กิโลกรัม	กลุ่มเกษตรกรบ้านนาเมืองไทย บ้านนา เมืองไทย ม. 7 ต.น้ำโสม อ.น้ำโสม จ. อุดรธานี ติดต่อ : นายจันทร์แดง โขมะพันธ์ โทร : 042 289379 (พัฒนาชุมชน)
2 ข้าวกล้องงอก (5 ดาว ปี 2553)	ข้าวกล้องงอก (รหัสโอทอป 411001025201)(OPC53 UD5Stars)53A,535A	กลุ่มผลิตข้าวกล้องงอกบ้านนาโปร่ง 38 ม. 7 ต.บะยาว อ.วังสามหมอ จ.อุดรธานี 41280 โทร :08 1260 9848
3 ข้าวกล้องงอกบ่อสวรรค์ (3 ดาว ปี 2553)	ข้าวกล้องงอกบ่อสวรรค์ (รหัสโอทอป 410104565301)(OPC53 UD3Stars)53A,533A	ธุรกิจชุมชนอิสระบ่อสวรรค์ ธุรกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม(SMEs) 256 ม. 7 ต.สาม พร้าว อ.เมือง จ.อุดรธานี โทร :0-4232- 3763
4 ข้าวแต่น้ำแดงโม	ข้าวแต่น้ำแดงโม (3150)	อาชีพสหกรณ์บ้านโพนบก เลขที่ 12/4 บ้าน โพธิ์สว่าง 1 ม. 4 ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ. อุดรธานี 41000 ติดต่อ : นางสาวรุ่ง เจริญธรรม โทร :06-2201332
6 ข้าวแต่น้ำแดงโมแม่วันดี (2 ดาว ปี 2553)	ข้าวแต่น้ำแดงโมแม่วันดี (รหัสโอทอป 411700384701)(OPC53 UD2Stars)53A,532A	กลุ่มสตรีต.หนองหัวคู 266 หนองหัวคู ม. 11 ต.หนองหัวคู อ.บ้านฝ้อ จ.อุดรธานี ติดต่อ:

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
7 ข้าวแต่น้ำแดงโมแม่วันดี (3 ดาว ปี 2552)	ข้าวแต่น้ำแดงโมแม่วันดี (รหัสโอท็อป 411700384701)	นางวิจิตรา คำสุขไสย์ โทร : 087-2131715
8 ข้าวเม่า	ผลิตภัณฑ์ข้าวเม่า มีรสชาติอร่อย สะอาด ถูกหลักอนามัย ใช้รับประทาน และประกอบอาหารหวาน	กลุ่มสตรีต.หนองหัวคู 266 หนองหัวคู ม. 11 ต.หนองหัวคู อ.บ้านฝื่อ จ.อุดรธานี ติดต่อ: นางวิจิตรา คำสุขไสย์ โทร : 087-2131715 กลุ่มผลิตภัณฑ์จากข้าว(ข้าวเม่า) ม. 7 บ้านสามเหลี่ยมพัฒนา ต.หนองแวง อ.น้ำโสม จ.อุดรธานี ติดต่อ: นางบุญธรรม ผิวมะลิ โทร : 042 289379
9 ข้าวหลาม	ข้าวหลาม (รหัสโอท็อป 410400454701)	กลุ่มข้าวหลามบ้านสีแจ่ม ม. 3 29 สีแจ่มใหญ่ ม. 3 ต.ผาสุก อ.กุมภวาปี จ.อุดรธานี ติดต่อ: นางมาลี สนไธสง โทร : 08-1574-2926
10 ข้าวหลาม	ผลิตภัณฑ์ข้าวหลาม มีรสชาติหวาน มัน อร่อย สะอาด ถูกหลักอนามัย ปราศจากสารกันบูด บรรจุในกระบอกไม้ไผ่	กลุ่มอาชีพทำข้าวหลาม 72 ม. 10 บ้านสีแจ่ม ต.ผาสุก อ.กุมภวาปี จ.อุดรธานี 41110 ติดต่อ:นางทองย้อย พาวีรัตน์
11 ข้าวหลาม (3 ดาว ปี 2553)	ข้าวหลาม (รหัสโอท็อป 410400444701)(OPC53 UD3Stars)53A,533A	กลุ่มข้าวหลามบ้านหนองผึ้ง 132 หนองผึ้ง ม. 3 ต.พันดอน อ.กุมภวาปี จ.อุดรธานี ติดต่อ: นายสัมฤทธิ์ ฉายวิไล โทร: 0813698134

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
12 ขนมนางเล็ด	ผลิตภัณฑ์ขนมนางเล็ดทำมาจากข้าวสารเหนียว ทอดกรอบ รสชาติอร่อย หวานมัน สะอาด ไม่ใส่สารกันบูด	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านศรี บูรพา 262 ม. 10 บ้านศรีบูรพา ต.โคก สะอาด อ.เมือง จ.อุดรธานี 41000 ติดต่อ : นางประมวล ผ่องแผ้ว โทร :08 6850 6770, 0 4225 0640
13 ขนมนางเล็ด	ผลิตภัณฑ์ขนมนางเล็ด รสชาติอร่อย กรอบ สะอาด ถูกหลัก อนามัย ปราศจากสารกันบูด สามารถเก็บไว้บริโภคได้นาน	กลุ่มแปรรูปผลิตผลการเกษตร 69 ม. 6 บ้านช้าง น้อย ต.นาทม อ.ทุ่งฝน จ.อุดรธานี 41310 ติดต่อ : นางดวงจันทร์ ศรีโยธา โทร : 09 942- 5334
14 ขนมนางเล็ด	ผลิตภัณฑ์ขนมนางเล็ด ผลิตจากข้าวเหนียว มีรสชาติอร่อย กรอบ สะอาด สามารถเก็บไว้บริโภคได้นาน	กลุ่มแปรรูปผลผลิตจากข้าว 16 ม. 9 บ้านโพนสูง ต.โพนสูง อ.ไชยวาน จ.อุดรธานี 41290 ติดต่อ : นางจันทร์เพ็ญ กงซุย
15 สุรากลั่น	สุรากลั่น (รหัสโอทอป 412300135201)	222 แดง ม. 7 ต.บ้านแดง อ.พิบูลย์รักษ์ จ. อุดรธานี 41130 ติดต่อ : นายอัม บุญภา โทร :08 1054 8960
16 สุรากลั่นชุมชน	สุรากลั่นชุมชน ใหญ่ (211148)	ห้างหุ้นส่วนจำกัด อุดรอาหารสำเร็จรูป

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
		792 ม. 3 บ้านหนองใส ต.หนองนาคำ อ.เมือง จ. อุดรธานี 41000 ติดต่อ : คุณพรรณมณี ศิวพรโสภณ โทร : 09-5720292 , 05-0005635

#### 5.4 จังหวัดหนองคาย

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
1 ข้าวแต่น้ำแดงโม (3 ดาว ปี 2553)	ข้าวแต่น้ำแดงโม (รหัสโอทอป 430100595301)(OPC53 NK3Stars)53A,533A	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโคกสำราญ 37 โคก สำราญ ม. 4 ต.คำบกหวาน อ.เมือง จ. หนองคาย 43000 ติดต่อ: นางคำหยาด กุ ประดิษฐ์ โทร: 08-0181-1746
2 ข้าวแตนใบเตยทรงเครื่อง	ขนมสำหรับรับประทานเป็นอาหารว่างหรือของฝาก	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรด่านศรีสุข บ้านด่านศรี สุข ม. 1 ต.ด่านศรีสุข กิ่งอ.โพธิ์ตาก จ.

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
3 ข้าวแต่นปรุงรส (3 ดาว ปี 2553)	ข้าวแต่นปรุงรส (รหัสไอทอป 431700064701)(OPC53 NK3Stars)53A,533A	หนองคาย ติดต่อ นางประเสริฐ เกียรตินอก โทร: 01-9756531, 01-2202404 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรศูนย์กลาง 96 ศูนย์กลาง ม. 3 ต.ด่านศรีสุข อ.โพธิ์ตาก จ.หนองคาย 43130 ติดต่อ: นางถนอม ไสพันธ์ โทร: 08-7213-1634
5 ข้าวเม่า	ผลิตภัณฑ์ข้าวเม่า เป็นผลิตภัณฑ์ที่นำข้าวเหนียวที่ยังไม่แก่ มาแปรรูปเป็นข้าวเม่า จำหน่ายโดยบรรจุถุง รสชาติอร่อย สะอาด ถูกหลักอนามัย (OTOP)	กลุ่มอาชีพทำข้าวเม่า 61 ม. 5 บ้านไร่ ต.โพนทอง กิ่ง อ.โพธิ์ตาก จ.หนองคาย 43130 ติดต่อ: นายสถิตย์ เพ็ชรบุรี
6 ข้าวเม่า/ ข้าวเม่าอบกรอบ	ผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าและข้าวเม่าอบกรอบ ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น มีจำหน่ายทั้งปี สามารถผลิตเป็นข้าวเม่าอบกรอบ ซึ่งสามารถเก็บไว้ได้นาน และทำเป็นข้าวเม่าสดปรุงสำเร็จ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านห้วยไม้ซอด 57 ห้วยไม้ซอด ม. 9 ต.ปากคาด อ.ปากคาด จ.หนองคาย ติดต่อ: นางบุญมี หลานท้าว โทร :08 9937 1316
7 สურากลิ่น	สურากลิ่น (รหัสไอทอป 431100184701)	กลุ่มสურากลิ่นชุมชนโพธิ์เงิน 83 หนองสิม ม. 9 ต.โพธิ์หมากแข้ง อ.บึงโขงหลง จ.หนองคาย 43220 ติดต่อ : นางคำนึ่ง นากเสน โทร :08-1708-2479

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
8 สุรากลั่น	สุรากลั่น(OTOP)*	กลุ่มผลิตสุราเวียงคุก เลขที่ 2 ม. 1 ต.เวียงคุก อ.เมือง จ.หนองคาย 43000 ติดต่อ: นางนริศา โทร: 042 438216
9 สุรากลั่นช้างทอง	สุรากลั่นช้างทอง (รหัสโอท็อป 430400184901)	กลุ่มเกษตรกรทำนาช้างทอง นาทอง ม. 6 ต.หนองหัวช้าง อ.พรเจริญ จ. หนองคาย 43180 ติดต่อ: นายอนงค์ ประ วิเศษ โทร :08 4955 8398

## 5.5 จังหวัดสกลนคร

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
1 ขนมห้าวแตน (3 ดาว ปี 2552)	ขนมห้าวแตน (รหัสโอท็อป 470100544901)	กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านคลองไผ่ 7 คลองไผ่พัฒนา ม. 13 ต.ห้วยยาง อ.เมือง จ.สกลนคร 47000 ติดต่อ: คุณนงปราถนา โสภา โทร: 08-6228-2045
2 ขนมห้าวแตน (4 ดาว ปี 2553)	ขนมห้าวแตน (รหัสโอท็อป 470100544901)(OPC53 SO4Stars)	กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านคลองไผ่ 7 คลองไผ่พัฒนา ม. 13 ต.ห้วยยาง อ.เมือง จ.สกลนคร 47000 ติดต่อ: คุณนงปราถนา โสภา โทร: 08-6228-2045
3 ข้าวต้มมัดญวน (4 ดาว ปี 2553)	ข้าวต้มมัดญวน (รหัสโอท็อป 470100514902)(OPC53 SO4Stars)	กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านหนองปลาน้อย 145 หนองปลาน้อย ม.7 โพนยางคำด่านม่วงคำ ต.เหล่าปอแดง อ.เมืองสกลนคร จ.สกลนคร ติดต่อ: อรทัย พรหมไพสน โทร:08-10520482
4 ข้าวหอมทอง	เป็นรัฐพืชปลอดสารพิษ	กลุ่มข้าวกล้องบ้านต้นผึ้งใหม่พัฒนา ม.12 บ้านต้นผึ้งใหม่พัฒนา ต.ต้นผึ้ง อ.พังโคน จ.สกลนคร 47160 ติดต่อ: นายแอ็ด ศรีแก้ว โทร:042 706218

5	ข้าวหอมทอง (5 ดาว ปี 2553)	ข้าวหอมทอง (รหัสโอท็อป 470600454701)(OPC53 SO5Stars)53A,535A	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาบ่อ 33 ม. 6 บ้านนาบ่อ ต.ปลาไหล อ.วาริชภูมิ จ.สกลนคร โทร: 042 742543
---	----------------------------	--	--

	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
6	ข้าวฮางอกเหนียว กข 6 (4 ดาว ปี 2553)	ข้าวฮางอกเหนียว กข 6 (รหัสโอท็อป 470200655305)(OPC53 SO4Stars)	ข้าวฮางอกบ้านหนองบัวสร้าง 27 ม. 12 ต.อุ่มจาน อ.กุสุมาลย์ จ.สกลนคร 47230 โทร :08 5745 4955
7	ขนมข้าวแตน (4 ดาว ปี 2553)	ขนมข้าวแตน (รหัสโอท็อป 470100544901)(OPC53 SO4Stars)	กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านคลองไผ่ 7 คลองไผ่พัฒนา ม. 13 ต.ห้วยยาง อ.เมือง จ.สกลนคร 47000 ติดต่อ : คุณนงปรางนา โสภา โทร : 08-6228-2045

## 5.6 จังหวัดนครพนม

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
1 ข้าวแต่นำแดงโม ตรา 399	ข้าวแต่นำแดงโม ตรา 399 (รหัสไอทีโอพี 480400785204)	ข้าวแต่นำแดงโม ตรา 399 169 พี่ขมมงคล ม. 5 ต.นางัว อ.บ้านแพง จ.นครพนม 48140 ติดต่อ: นายภมร วงศ์ทหาร โทร: 08-9861-6419, 0-4259-1624
2 ขนมนางเล็ด	ผลิตภัณฑ์ขนมนางเล็ด ผลิตจากข้าวเหนียว รสชาติอร่อย กรอบ สะอาด ถูกหลักอนามัย ปราศจากวัตถุกันเสีย	กลุ่มอาชีพขนมนางเล็ด 148/1 ม. 1 บ้านต้นแหน ต. นาแก อ.นาแก จ.นครพนม 48130 ติดต่อ : นายสมบัติ ไตรรัตน์ โทร : 01 922-7794
3 สุราแช่พื้นเมือง (อุ)	สุราแช่พื้นเมือง (26148)	ห้างหุ้นส่วนจำกัดเรณูนครโปรดักส์ 48 ม. 9 ต. โพนทอง อ.เรณูนคร จ.นครพนม 48170 ติดต่อ :

4	เหล้าไหเรณู (อุ)	ผลิตภัณฑ์เหล้าไหเรณู ผลิตจากข้าวเหนียว รสชาติอร่อย มีกลิ่นหอม สะอาด มีดีกรีไม่เกิน 15 ดีกรี	คุณสวัสดิ์ ราชสิน โทร : 042 579112 กลุ่มอนุรักษ์ดนตรีพื้นเมืองบ้านภูไท 117 ม. 1 บ้านเรณู ต.เรณู อ.เรณูนคร จ.นครพนม 48170 ติดต่อ : นายชัยบดินทร์ สาลีพันธ์ โทร : 042 579174, 01 263-2458
5	เหล้าอุ (5 ดาว ปี 2553)	เหล้าอุ (รหัสโอทอป 480600175201)(OPC53 NN5Stars)53B,535B	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนภูมิปัญญาผู้ไทเรณูนคร 314 ม. 2 บ้านเรณู ต.เรณู อ.เรณูนคร จ.นครพนม 48170 ติดต่อ: คุณฤทธิธิดา บัวสาย โทร: 042 579225, 042 57 9222, 089 416 6492

	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
7	อุบ้านภูไท	อุบ้านภูไท (3150)	กลุ่มเกษตรกรก้าวหน้า 124 ม. 1 ต.เรณู อ.เรณูนคร จ.นครพนม 48170 ติดต่อ : นางสมรภัช สาลีพันธ์ โทร : 042 579174 โทรสาร : 042 579174
8	สุราแช่ (5 ดาว ปี 2553)	สุราแช่ (รหัสโอทอป 480600154701)(OPC53 NN5Stars)53B,535B	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มเรณูผลิตภัณฑ์ 167 ดงมะเอก ม. 6 บ้านเหล่ากกตาล ต.โพนทอง อ.เรณู

นคร จ.นครพนม 48170 ติดต่อ : นายพิชิต ธงยศ  
โทร :08-6579-4062

### 5.7 จังหวัดมุกดาหาร

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
	ไม่มีรายงาน	

### 5.8 จังหวัดยโสธร

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
1 ข้าวแตน (2 ดาว ปี 2553)	ข้าวแตน (รหัสโอทอป 350700475201)(OPC53 YT2Stars)53A,532A	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโพนเมือง 42 ม. 5 ต. ฟ้าห่วน อ.ค้อวัง จ.ยโสธร โทร: 08 9040 8546

2 ขนมนางเล็ด

เป็นขนมแปรรูปจากข้าวเหนียว ใช้เป็นอาหารว่าง และเป็นของฝาก

กลุ่มทำขนมบ้านชำ เลขที่ 4 ม. 3 บ้านชำ ต.สงยาง อ.มหาชนะชัย จ.ยโสธร ติดต่อ: นางบุญโฮม ชัยสิงห์ โทร :08 5768 8587

## 5.9 จังหวัดอำนาจเจริญ

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
1 สุรากลั่นชุมชน	สุรากลั่นชุมชน ขนาดใหญ่ ทำจากข้าวเหนียว และสมุนไพร (29850)	กลุ่มเกษตรกรทำนาเวียง 9 ม. 3 บ้านหนองคู ต.นาเวียง อ.เสนางคนิคม จ.อำนาจเจริญ 37290 ติดต่อ: คุณบรรเลง นาดิ โทร : 086 261 3473
2 สุรากลั่นชุมชนนางฟ้า (4 ดาว ปี 2553)	สุรากลั่นชุมชนนางฟ้า (รหัสโอทอป 370700095201)(OPC53 AN4Stars)	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพิทักษ์สุรากลั่น 35 ม. 9 ต.อำนาจ อ.สี้ออำนาจ จ.อำนาจเจริญ 37000 ติดต่อ : คุณสมเฝ้า บุญพิทักษ์ โทร: 086 249 9440

## 5.10 จังหวัดอุบลราชธานี

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
1 ขนมห้าวแดน	ขนมอรร้อย สะอาด ถูกหลักอนามัย มีคุณค่าทางโภชนาการ	กลุ่มสตรีบ้านยางซึ้ง ม. 1 ต.ยางซึ้ง อ. เชียงใน จ.อุบลราชธานี โทร 045-223022
2 ข้าวแต่น้ำแดงโม	ข้าวแต่น้ำแดงโม (3150)	กลุ่มแม่บ้านเกษตรหนองฮาง 59 ม. 6 ต.หนองฮาง อ.ม่วงสามสิบ จ.อุบลราชธานี ติดต่อ : นางอรพิน ศรีสมภพ โทร :0-4534-3052
3 ข้าวแต่น้ำแดงโม	ข้าวแต่น้ำแดงโม (รหัสโอทอป 341400625201)	กลุ่มแม่บ้านเกษตรหนองฮาง 59 ม. 6 ต.หนองฮาง อ.ม่วงสามสิบ จ.อุบลราชธานี ติดต่อ : นางอรพิน ศรีสมภพ โทร :0-4534-3052
4 ข้าวเม่า	อาหารชีวจิต ทำจากข้าว	สตรีผลิตแชมพู, สตรีผลิตข้าวเม่า กลุ่มผลิตแชมพู เลขที่ 119 ม. 6 ต.คำเจริญ อ.ตระการพืชผล จ.อุบลราชธานี ติดต่อ : นางสมจิตร แก้วเพชรมะดัน โทร :(01) 9673467
5 ข้าวเม่าแปรรูป	เป็นขนมหวานแปรรูปจากข้าวเม่าหอม เป็นกระยาสาทข้าวเม่า, ข้าวตู, ข้าวเม่าบับีน, ข้าวเม่าหมี	1. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผลิตข้าวเม่า ศูนย์สภาองค์การบริหารส่วนต.โพธิ์ศรี (หลังเดิม) ม. 7 ต.โพธิ์ศรี ติดต่อ : นางเพ็ญพักตร์ พาทา 2. 135 ม. 9 บ้านโพธิ์ศรี ต.โพธิ์ศรี อ.พิบูลมังสาหาร จ.

อุบลราชธานี โทร 045-441679

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
6 ข้าวเม่าหอม	เป็นข้าวเม่าหอมหรือข้าวเม่าสด ใช้บริโภคมีเฉพาะในฤดูทำนา ประมาณเดือนกันยายน - พฤศจิกายนของทุกปี	1. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผลิตข้าวเม่า ศูนย์สภา องค์การบริหารส่วนต.โพธิ์ศรี (หลังเดิม) ม. 7 ต. โพธิ์ศรี ติดต่อ : นางเพ็ญพักตร์ พาทา 2. 135 ม. 9 บ้านโพธิ์ศรี ต.โพธิ์ศรี อ.พิบูลมังสาหาร จ. อุบลราชธานี โทร 045-441679
7 ขนมกระยาสารท	ขนมกระยาสารท (รหัสไอทอป 343200215201)	กลุ่มกระยาสารทบ้านค่านกเปล้า 101 ค่านก เปล้า ม. 12 ต.ท่าช้าง อ.สว่างวีระวงศ์ จ. อุบลราชธานี 34190 ติดต่อ : นางสาวประจวบ ศรีพุทธรัตน์
8 ขนมห้าวแดน	ขนมอร่อย สะอาด ถูกหลักอนามัย มีคุณค่าทางโภชนาการ	กลุ่มสตรีบ้านยางซิ่นก ม. 1 ต.ยางซิ่นก อ.เขื่อง ใน จ.อุบลราชธานี โทร 045-223022
9 สุรากลั่น	สุรากลั่น (รหัสไอทอป 343000464901)	กลุ่มเกษตรกรเลี้ยงสัตว์กิ่งอ.นาตาล 46 ลุ่มพุก ม. 2 ต.นาตาล กิ่งอ.นาตาล จ.อุบลราชธานี 34170 ติดต่อ: คุณประพาส อินธิจักร โทร: 08 1282 6597, 08 6084 5785
10 สุรากลั่นชุมชน	สุรากลั่นชุมชน (รหัสไอทอป 343000224701)	กลุ่มพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนบ้านลุ่มพุก 12 ลุ่มพุก

11	สุรากลั่นชุมชน	สุรากลั่นชุมชน(OTOP)*	ม. 2 ต.นาตาล อ.นาตาล จ.อุบลราชธานี 34000 ติดต่อ : นายเคน ไชยะโอชะ กลุ่มผลิตสุรากลั่นชุมชน เลขที่ 134 ม. 6 ต.ม่วง ใหญ่ อ.โพธิ์ไทร จ.อุบลราชธานี 34340 ติดต่อ : นายนคร พลเดช โทร :01 9770233
----	----------------	-----------------------	--

### 5.11 จังหวัดศรีสะเกษ

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
1 ข้าวแต่นสมุนไพร	ข้าวแต่นสมุนไพร เป็นอาหารที่แปรรูปจากผลิตผลทางการเกษตร มีประโยชน์ต่อร่างกาย	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรบ้านหนองเมย 69 ม. 3 บ้านหนองเมย ต.สำโรง อ.อุทุมพรพิสัย จ.ศรีสะเกษ ติดต่อ: นางสมศรี ศิริจันทร์ โทร:045-692232
2 ข้าวหมาก	ข้าวหมาก (211148)	กลุ่มผลิตแป้งข้าวหมากบ้านหัววัว 57 ม. 5 บ้านหัววัว ถนนบ้านหัววัว ต.บุสูง อ.วังหิน จ.ศรีสะเกษ 33270 ติดต่อ: คุณบุญส่ง บรรลึงค์ โทร: 045-641365, 07-0785249
3 ข้าวหลาม	เป็นข้าวหลามที่ผลิตจากข้าวเหนียวที่ปลูกในม.บ้าน รสดี ถูกหลักอนามัย	กลุ่มทำข้าวหลาม เลขที่ 11 ม. 4 ต.หนองห้าง อ.อุทุมพรพิสัย จ.ศรีสะเกษ ติดต่อ : นายประดิษฐ์

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
4 ขนมนางเล็ด	ขนมนางเล็ด(OTOP)	<p>วิจิตร โทร :01-4708752</p> <p>กลุ่มผลิตขนมนางเล็ด ม. 14 ต.สำโรงพลัน อ. ไพรบึง จ.ศรีสะเกษ 33180 ติดต่อ</p>
5 ขนมนางเล็ด	แปรรูปจากข้าวเหนียว ทำเป็นขนมนางเล็ด รับประทานเป็นอาหารว่าง หอมหวานอร่อยราคาไม่แพง	<p>กลุ่มสตรีทำขนมนางเล็ด 149 ม. 4 บ้านนิคมซอย 4 ต.หนองฉลอง อ.ขุขันธ์ จ.ศรีสะเกษ</p> <p>ติดต่อ: นางสาวนศรี ทับทิม โทร :045-630281</p>
6 ขนมนางเล็ด	เป็นขนมที่ใช้รับประทานยามว่าง อร่อย กรอบ ไม่ใส่สารกันบูด	<p>กลุ่มสตรีถนอมอาหาร บ้านเลขที่ 316 ม. 11 บ้านค้อน้อย ต.พยุห์ อ.พยุห์ จ.ศรีสะเกษ</p> <p>ติดต่อ : นางสาววรรณ อินธิเดช</p>
7 สุรากลั่น (3 ดาว ปี 2553)	สุรากลั่น (รหัสโอทอป 330600535201)(OPC53 SSK3Stars)53B,533B	<p>กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ม.1 ปราสาทเยอ 69 ม. 1 ต.ปราสาทเยอ อ.ไพรบึง จ.ศรีสะเกษ</p> <p>โทร :08-2318-7560</p>
8 สุรากลั่น (4 ดาว ปี 2553)	สุรากลั่น (รหัสโอทอป 330300984798)(OPC53 SSK4Stars)	<p>สหกรณ์การเกษตรน้ำเกลี้ยง 35/3 ม. 3 ต.ตามอ.กันทรารมย์ จ.ศรีสะเกษ 33130 โทร :08 7244 3195</p>
9 สุรากลั่นชุมชน	สุรากลั่นชุมชน (รหัสโอทอป 331500124701)	<p>กลุ่มผลิตสุรากลั่นชุมชน 67 หนองแลง ม. 9 ต. รุ่งระวี อ.น้ำเกลี้ยง จ.ศรีสะเกษ 33130</p>

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
10 สุรากลั่นชุมชน	สุรากลั่นชุมชน (รหัสโอทอป 330300754701)	ติดต่อ : นางหนูแดง เหลียวสูง โทร :08 5496 9010 หจก.หัวหน้าการสุรา 16 ม. 2 ต.หนองแก้ว อ. กันทรารมย์ จ.ศรีสะเกษ 33130 โทร : 08 9215 6199
11 สุรากลั่นชุมชน 40 ดีกรี	สุรากลั่นชุมชน 40 ดีกรี (รหัสโอทอป 332200075201)	กลุ่มศีลาลาดสองโพธิ์ 118 โพธิ์ ม. 2 ต.คลีกลิ้ง อ.ศีลาลาด จ.ศรีสะเกษ 33160 ติดต่อ : นายสมพร สุวรรณคำ โทร :08 1072 3314
12 สุรากลั่นชุมชน (2 ดาว ปี 2553)	สุรากลั่นชุมชน (รหัสโอทอป 330300774701)(OPC53 SSK2Stars)53B,532B	หจก.สุรากลั่นชุมชนหนามแท่ง 4 ม. 3 ต.หนอง แวง อ.กันทรารมย์ จ.ศรีสะเกษ 33130 ติดต่อ : คุณไหม บุญจันทร์ โทร : 08 7254 6398
13 สุราแช่พื้นเมือง(สาโท)	เป็นสุราแช่พื้นเมือง(สาโท) โดยกรรมวิธีภูมิปัญญาชาวบ้าน	ร้านค้าสหกรณ์ชุมชนบ้านหนองบัวเรณ บ้านบัก ดองตะวันตก ต.บักดอง อ.ขุนหาญ จ.ศรีสะเกษ ติดต่อ : นายเดช นิลคำ โทร :045-637576
14 สุราแช่พื้นเมือง(สาโทเรือนรัก)	เป็นเหล้าสาโท ขนาด 7 ดีกรี บรรจุขวด ขนาด 0.640 ลิตร	กลุ่มสุราแช่พื้นเมือง เลขที่ 197 ม. 1 ต.สี อ.ขุน

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
15 สุราสาโท (4 ดาว ปี 2553)	สุราสาโท (รหัสไอทอป 331500014701)(OPC53 SSK4Stars)	หาญ จ.ศรีสะเกษ ติดต่อ : นางนงลักษณ์ บุญ มาก โทร :045-679136
		กลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำเกลี้ยงสาโท 16/1 ม. 9 ต. รุ่งระวี อ.น้ำเกลี้ยง จ.ศรีสะเกษ 33130 ติดต่อ : คุณบุญถิ่น ศรีอินทร์ โทร : 08 6248 6169

### 5.12 จังหวัดสุรินทร์

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
---------------	------------	---------------

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
1 ขนมข้าวแต๋นน้ำแดงโม แม่กัลยา	เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารหนึ่งต. หนึ่งผลิตภัณฑ์	กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาอาชีพสตรีบ้านภูดิน 23/1 ม. 7 ต.บ้านแร่ กิ่ง อ.เขวาสินรินทร์ จ. สุรินทร์ ติดต่อ: นายบัณฑิต เครือเนียม โทร:044-516970
2 ขนมข้าวพองห้วยแก้ว	ขนมข้าวพองห้วยแก้ว (รหัสโอทอป 320700584701)	กลุ่มพัฒนาอาชีพห้วยแก้ว 139 ม. 14 บ.ผือ ใหญ่ ต.รัตนบุรี อ.รัตนบุรี จ.สุรินทร์ 32130 ติดต่อ: คุณจรัญ กลิ่นจันทร์ โทร: 044-599566
3 ข้าวหลาม	เป็นข้าวหลามสีขาว ดำ ทำจากข้าวเหนียว	กลุ่มทำข้าวหลาม ม. 5,7 ริมถนนสายปัทมา นนท์ ต.เมืองแก อ.ท่าตูม จ.สุรินทร์ ติดต่อ : นายสุระ สุขชีพ โทร : 044-712965
4 แคมพูสมุนไพรรจากน้ำข้าวข้าว	เป็นแคมพูสมุนไพรรที่ใช้สระผม มีส่วนผสมของน้ำข้าวข้าวเหนียว มีคุณสมบัติทำให้ผมมีน้ำหนักรสสวยเงางาม	กลุ่มอาชีพสตรีผลิตแคมพูและผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ศูนย์ฝึกอาชีพต.สะโน ม. 1 ต.สะโน อ.สำโรง ทาบ จ.สุรินทร์ โทร. 044-569256
5 ขนมนางเล็ด	ข้าวเหนียวแช่น้ำแดงโม นำมานึ่งและปั้นตามแบบ แล้วทอดโรย ด้วยน้ำตาล กรอบ หวาน อร่อย เป็นอาหารว่างและของฝาก	กลุ่มสตรีทำขนมไทยพื้นเมือง 117 ม. 12 ต.ยาง อ.ศีขรภูมิ จ.สุรินทร์ โทร:09-7173508
6 ขนมนางเล็ด (4 ดาว ปี 2553)	ขนมนางเล็ด (รหัสโอทอป 320101225201)(OPC53 SU4Stars)	กลุ่มอาชีพทำขนมนางเล็ด 249 จะแกโกน ม. 5 ต.ท่าสว่าง อ.เมืองสุรินทร์ จ.สุรินทร์ 32000

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
		ติดต่อ: นางทองห่ม ออกแดง โทร:08 7869 9859

### 5.13 จังหวัดบุรีรัมย์

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
1 ขนมห้าวแตง	ขนมห้าวแตงด่านทิพย์	กลุ่มทำขนมห้าวแตงบ้านโยนซ่า 41 ม. 7 บ. โยนซ่า ต.บ้านด่าน กิ่งอ.บ้านด่าน จ.บุรีรัมย์ 31000 ติดต่อ: คุณวาสนา ปาละสาร โทร: 01-9085768
2 ข้าวแต่น	ขนมห้าวแต่น ผลิตจากข้าวเหนียว ผลิตทางเกษตรของม.บ้าน เป็นขนมที่กรอบ อร่อย	กลุ่มอาชีพสตรีทำขนมบ้านโคกพลวง อาคารอเนกประสงค์ บ.โคกพลวง 35 ม.11 ต.สะเดา อ.นางรอง จ.บุรีรัมย์ ติดต่อ นางสาวสมอ กำพูชาติ โทร:044-611090
3 ข้าวแต่น (3 ดาว ปี 2553)	ข้าวแต่น (รหัสไอทอป 310400645201)(OPC53 BR3Stars)53A,533A	กลุ่มสตรีแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรหนองทองลิ้ม 1 ม. 3 บ.หนองลิ้ม ต.หนองโบสถ์ อ.นางรอง จ.บุรีรัมย์ ติดต่อ: คุณประจวบ บุญกองชาติ โทร: 08 1399 0216

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
4 ข้าวพอง	สามารถนำไปแปรรูปทำขนมได้หลายชนิด เช่น กระจยาสารท ถัดัด หรือรับประทานกับกล้วยสุกก็สามารถรับประทานได้ทันที	161 ม. 5 บ้าน ผักหวาน ต. ถนนหัก อ. นางรอง จ.บุรีรัมย์ ติดต่อ นายประเสริฐ ศรีเมือง โทร:044-622508
5 ข้าวเม่า	ข้าวเม่า รับประทานเป็นอาหารว่างได้ตลอดทั้งปี	กลุ่มส่งเสริมอาชีพผลิตข้าวเม่า 1 ม. 1 ถนน รพช.บ้านตะโก-ระนามพลวง ต.หนองโสน อ.นางรอง จ.บุรีรัมย์ ติดต่อ นายชิต นุชสาย โทร :044-631339
6 ข้าวหลาม	ข้าวหลามเผาแบบพื้นบ้าน อร่อย ถูกหลักอนามัย	กลุ่มทำข้าวหลามคุ้มโคกตาบุตร นายสุมิตร กิมรัมย์ คุ้มโคกตาบุตร บ้านสนวนโน 134 ม.3 ต.สนวน อ.ห้วยราช จ.บุรีรัมย์
7 ข้าวเม่า	ข้าวเม่า รับประทานเป็นอาหารว่างได้ตลอดทั้งปี	กลุ่มส่งเสริมอาชีพผลิตข้าวเม่า บ้านเลขที่ 1 ม. 1 ถนน รพช.บ้านตะโก-ระนามพลวง ต. หนองโสน อ.นางรอง จ.บุรีรัมย์ ติดต่อ นาย ชิต นุชสาย โทร :044-631339
8 ข้าวหลาม	ข้าวหลามเผาแบบพื้นบ้าน อร่อย ถูกหลักอนามัย	กลุ่มทำข้าวหลามคุ้มโคกตาบุตร นายสุมิตร กิมรัมย์ คุ้มโคกตาบุตร บ้านสนวนโน 134 ม.3 ต.สนวน อ.ห้วยราช จ.บุรีรัมย์

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
9 สาโทยอดข้าว	สาโทยอดข้าว ปริมาณสุทธิ 630 ซีซี	หจก.วังสุราแซ่ บ้านเลขที่ 98 ม. 4 บ้านหนองปรือ ถนนบุรีรัมย์ - พุทไธสงค์ ต.กลั่น ทา อ.เมือง จ.บุรีรัมย์ 31000 ติดต่อ : นายรักเกียรติ วังสุนทร โทร :044 612487
10 ขนม	ขนมนางเล็ด ข้าวเกรียบ ข้าวแตน ดอกจอก	กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านลุงชี้หนู บ้านเลขที่ 103 ม. 1 บ้านลุงชี้หนูต.ท่าโพธิ์ชัย อ.หนองกี่ จ.บุรีรัมย์ ติดต่อ นางหล้า วิเศษพันธ์ โทร :044-615896
11 ขนมกระยาสารท	ขนมที่ทำจากข้าวตอก ผสมกับน้ำตาล งา ถั่ว มีรสชาติหวานหอม	กลุ่มทำขนมกระยาสารท บ้านหนองน้ำใส ม. 8 ต.หนองบัว อ.ปะคำ จ.บุรีรัมย์ ติดต่อ: นางมะลิ พงษ์กระโทก โทร: 09-5841110
12 กระยาสารท	กระยาสารท (รหัสไอทอป 310701014901)	กลุ่มกระยาสารท 74 ม. 2 ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ 31140 ติดต่อ : คุณองุ่น ธารเสนา โทร: 081878 9372
13 กระยาสารท	กระยาสารท (รหัสไอทอป 310701344901)	กลุ่มผลิตกระยาสารท 123 ม. 1 ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ 31140 ติดต่อ : คุณพนารัตน์ พรหมเอาะ โทร : 044 671284, 08 7242 2300

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
14 กระจยาสารท	กระจยาสารท (รหัสไอทอป 310702134903)	กลุ่มทำขนมกระจยาสารท 279 ม. 2 ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ 31140 ติดต่อ: คุณวารุณี เทียนศิริวงศากุล โทร: 08 9581 3903
15 กระจยาสารท (4 ดาว ปี 2553)	กระจยาสารท (รหัสไอทอป 310701164701)(OPC53 BR4Stars)	กระจยาสารท 19 ม. 2 ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ 31140 ติดต่อ: คุณบรรจง พินทุไพศิษฏ์วงศ์ โทร: 044 670259
16 กระจยาสารท (2 ดาว ปี 2553)	กระจยาสารท (รหัสไอทอป 310701224902)(OPC53 BR2Stars)53A,532A	สารทกุ่มจ่อม 105ประโคนชัย ม.3 อำนวนยกิจ ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ ติดต่อ: นางสาวร ลีประโคน โทร:0-4467-1003
17 กระจยาสารท (2 ดาว ปี 2553)	กระจยาสารท (รหัสไอทอป 312200405301)(OPC53 BR2Stars)53A,532A	กลุ่มแปรรูปกระจยาสารทบ้านโนนพยอม 87 ม. 9 ต.สระบัว กิ่งอ.แคนดง จ.บุรีรัมย์ โทร :08 4431 0831
18 กระจยาสารท (3 ดาว ปี 2553)	กระจยาสารท (รหัสไอทอป 310701374701)(OPC53 BR3Stars)53A,533A	พรรณีกระจยาสารท 22/3 ประโคนชัย ม. 1 อำนวนยกิจ ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ ติดต่อ: นางพรรณี เฮ่ประโคน โทร :08-9722-8785

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
19 กระจยาสารท (3 ดาว ปี 2553)	กระจยาสารท (รหัสโอทอป 310701024901)(OPC53 BR3Stars)53A,533A	กลุ่มทำกระจยาสารท 234 ม. 1ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ 31140 ติดต่อ: คุณพรทิพย์ เฟ็งประโคน โทร : 08 3794 6865
20 กระจยาสารท (4 ดาว ปี 2552)	กระจยาสารท (รหัสโอทอป 310701374701)	พรรณีกระจยาสารท 22/3 ประโคนชัย ม. 1 อำนวยกิจ ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ ติดต่อ : นางพรรณี เฮ่ประโคน โทร :08-9722-8785
21 กระจยาสารทตุ้มตุ้ม (4 ดาว ปี 2553)	กระจยาสารทตุ้มตุ้ม (รหัสโอทอป 310701304901)(OPC53 BR4Stars)	ประคองกระจยาสารทตุ้มตุ้ม 245 ม. 1 ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ ติดต่อ: นางประคอง วงศ์ประสิทธิ์ โทร:044671156
22 กระจยาสารททิพย์รวยทอง (4 ดาว ปี 2552)	กระจยาสารททิพย์รวยทอง (รหัสโอทอป 310800264901)	กลุ่มแม่บ้านสายตรี 2 24 ม. 11 บ้านสายตรี 2 ต.ปราสาท อ.บ้านกรวด จ.บุรีรัมย์ 31180 ติดต่อ: นางสาววย ดวงทอง โทร: 044 679465
23 กระจยาสารทแม่ถนอม (2 ดาว ปี 2553)	กระจยาสารทแม่ถนอม (รหัสโอทอป 310702204902)(OPC53 BR2Stars)53A,532A	กระจยาสารทแม่ถนอม 165 ม. 4 ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ โทร:08 9578 5877

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
24 สุราชาวกลั่นชุมชน 40 ดีกรี (3 ดาว ปี 2553)	สุราชาวกลั่นชุมชน 40 ดีกรี (รหัสโอท็อป 311001675301)(OPC53 BR3Stars)53B,533B	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเสื่อแก้ว 1 สุรากลั่น ชุมชน 225 ม. 10 ต.หนองคู อ.ลำปลายมาศ จ.บุรีรัมย์ โทร :08 9580 2323
25 สุราแช่ (สาโทโนนดินแดง)	สุราแช่พื้นเมือง (สาโท) ได้รับการรับรองคุณภาพจาก กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์แห่งประเทศไทย	ท.จ.ก.ชุมพรทอง 221 ม. 5 บ้านโนนดินแดง ถ.บุรีรัมย์-จันทบุรี ต.โนนดินแดง อ.โนนดิน แดง จ.บุรีรัมย์ 31260 ติดต่อ : คุณชุมพร ทิพวลนอก โทร :09 8484264 โทรสาร : 02 8883877
26 สุราแช่ไทย (สาโท)	เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมจากแป้งข้าวเหนียว น้ำตาล และน้ำ โดย ผ่านกรรมวิธีการหมัก ใช้ยีสต์เป็นตัวย่อยน้ำตาลและแป้งให้ เปลี่ยนเป็นแอลกอฮอล์ ปิ้งแต่ให้มีรสชาตินุ่มนวล กลมกล่อม ปลอดภัย(Coop)	สหกรณ์การเกษตรแปรรูปสนามชัย บ้านเลขที่ 48 ม. 11 บ้านดงหนาม ต.สนาม ชัย อ.สตึก จ.บุรีรัมย์ 31150 ติดต่อ นายนที สิงห์สนั่น โทร :01-5930227

## 5.14 จังหวัดมหาสารคาม

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
1 ขนมห้าวแตง	ขนมห้าวแตง (รหัสโอท็อป 440200524901)	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองบัวแดง เลขที่ 51 บ้านหนองบัวแดง ม. 4 ต.มิตรภาพ อ.แกดำ จ. มหาสารคาม 44190 ติดต่อ : นางละไมล์ สิทธิดา โทร :0-5740- 8443
2 ขนมห้าวแตง,ขนมห้าวตัด	ขนมห้าวแตง,ขนมห้าวตัด (3150)	กลุ่มสตรีแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านตะคุ 58 ตะคุ ม. 5 ต.วังแสง อ.แกดำ จ.มหาสารคาม 44190 ติดต่อ : นางหนูพิน พันธโยศรี โทร :08-6218- 6132
3 ข้าวโพง (ข้าวแตง)	ข้าวโพง (ข้าวแตง) (8747) (Coop)	กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านม่วง 91ม. 1 ต.หนองม่วง อ.บรบือ จ.มหาสารคาม 44130 ติดต่อ : นาง คำห้วง ศรีมาตย์ โทร : 043 724410

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
4 ข้าวแตน	ข้าวแตน (3150)	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองบัวดง เลขที่ 51 บ้านหนองบัวดง ม. 4 ต.มิตรภาพ อ.แกดำ จ. มหาสารคาม 44190 ติดต่อ : นางละไมล์ สิทธิ ดา โทร :0-5740-8443
5 ข้าวแตน (2 ดาว ปี 2553)	ข้าวแตน (รหัสโอทอป 440100625301)(OPC53 MS2Stars)53A,532A	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโนนสมบูรณ์ 8 ม. 7 ต.หนองปลิง อ.เมือง จ.มหาสารคาม โทร :08 4788 6499
6 ข้าวแต่น้ำแดงโม	เป็นขนมผลิตจากข้าวเหนียวหนึ่ง นำมาใส่แบบพิมพ์ จุ่มน้ำแดงโม ตากแห้ง แล้วทอด	กลุ่มสตรีแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านตะคุ 58 ตะคุ ม. 5 ต.วังแสง อ.แกดำ จ.มหาสารคาม 44190 ติดต่อ : นางหนูพิน พันธุ์โยศรี โทร :08-6218- 6132
7 ข้าวแต่น้ำแดงโม (4 ดาว ปี 2553)	ข้าวแต่น้ำแดงโม (รหัสโอทอป 441100244701)(OPC53 MS4Stars)	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดงเมืองน้อย 60 ดงเมือง น้อย ม. 1 ต.ดงเมือง อ.ยางสีสุราช จ. มหาสารคาม 44210 ติดต่อ: นางประยูร อันสี แก้ว
8 สุราแช่	สุราแช่ (8747) (Coop)	กลุ่มเกษตรกรทำนาบ้านนาเชือก 20 ม. 4 ต. นาเชือก อ.นาเชือก จ.มหาสารคาม 44170

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
		โทร: 07 2377194

#### 5.15 จังหวัดร้อยเอ็ด

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
1 ขนมห้าวแต่น (3 ดาว ปี 2553)	ขนมห้าวแต่น (รหัสไอทอป 450400885201)(OPC53 RE3Stars)53A,533A	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำขนมบ้านหนองหิน 55 หนองหิน ม. 4 ต.ศรีโคตร อ.จตุรพักตรพิมาน จ.ร้อยเอ็ด 45180 ติดต่อ: นาง

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
2 ขนมห้าวแต่น (4 ดาว ปี 2553)	ขนมห้าวแต่น (รหัสโอทอป 450400575301)(OPC53 RE4Stars)	ประพันธ์ สีลาเลิศ โทร:089 6230047 กลุ่มทำขนมห้าวแต่น้ำสร้าง 1 น้ำสร้าง ม. 9 ต. ศรีโคตร อ.จตุรพักตรพิมาน จ.ร้อยเอ็ด 45180 ติดต่อ: นางคำพลอย สุริยะ โทร : 084 7469345
3 ข้าวเกรียบว่าว (2 ดาว ปี 2553)	ข้าวเกรียบว่าว (รหัสโอทอป 451700565301)(OPC53 RE2Stars)53A,532A	กลุ่มผลิตข้าวเกรียบว่าว 26 ค้อน้อย ม. 11 ต.ดินดำ อ.จันทาร จ.ร้อยเอ็ด 45000 ติดต่อ: นางอุไร พันธุ์ไชย โทร : 084-9603528
4 ข้าวเกรียบว่าว (ข้าวโป่ง) (5 ดาว ปี 2553)	ข้าวเกรียบว่าว (ข้าวโป่ง) (รหัสโอทอป 450700645201)(OPC53 RE5Stars)53A,535A	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรมสุวรรณศรีร่วมใจ พัฒนา บ้านเลขที่ 153 ม. 1 บ้านพรหมสุวรรณ ต.พรหมสุวรรณ อ.โพนทอง จ.ร้อยเอ็ด ติดต่อ : นางสมใจ อนุมาตย์ โทร:08-1492-7749
5 ข้าวเกรียบว่าวผสมสมุนไพร	ภัณฑ์ เป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวเหนียวเป็นข้าวเกรียบทรงกลมขนาดต่างๆ ซึ่งเมื่อทำให้สุกโดยการปิ้งหรืออบจะมีกลิ่นหอม รสชาติอร่อย	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรมสุวรรณศรีร่วมใจ พัฒนา บ้านเลขที่ 153 ม. 1 บ้านพรหมสุวรรณ ต.พรหมสุวรรณ อ.โพนทอง จ.ร้อยเอ็ด ติดต่อ: นางสมใจ อนุมาตย์ โทร:08-1492-7749
6 ข้าวเกรียบหุซ้าง(ข้าวโป่ง)	เป็นแผ่นบางๆทำจากข้าวเหนียวนึ่งสุกแล้วมาตำผสมกับน้ำตาล	กลุ่มสตรีทำข้าวเกรียบหุซ้าง บ้านเลขที่ 52

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
7 ข้าวเกรียบว่าว (2 ดาว ปี 2552)	ทรายและสมุนไพร เมื่อย่างไฟสุกจะกรอบ อร่อย หวานดี ข้าวเกรียบว่าว (รหัสโอท็อป 451700564901)	ม. 3 ต.เด่นราษฎร์ กิ่งอ.หนองฮี จ.ร้อยเอ็ด ติดต่อ : นางหนูปุ่น สมอาษา โทร :043-506028 กลุ่มผลิตข้าวเกรียบว่าว 26 ค้อน้อย ม. 11 ต.ดินดำ อ.จังหาร จ.ร้อยเอ็ด 45000 ติดต่อ : นางอุไร พันธไชย โทร : 084-9603528
8 ข้าวแต่นเลิศรส (3 ดาว ปี 2553)	ข้าวแต่นเลิศรส (รหัสโอท็อป 450400524901)(OPC53 RE3Stars)53A,533A	กลุ่มบ้านบ้านเกษตรกร ม. 15 91 อ้น ม. 15 ต.หัวช้าง อ.จตุรพักตรพิมาน จ.ร้อยเอ็ด 45180 ติดต่อ : นางปราณี วรรณสิงห์ โทร: 081 1848692
9 ข้าวโป่ง	เป็นขนมหวานที่มีลักษณะเป็นแผ่นกลม ก่อนรับประทานต้อง นำไปปิ้งให้โป่ง-พอง รสชาติหวาน หอม กรอบอร่อย	กลุ่มทำข้าวโป่ง บ้านนาวิ ม. 3 ต.ศรีวิสัย อ. เสลภูมิ จ.ร้อยเอ็ด ติดต่อ : นางลำไย ทอง เอนก โทร :043-551452
10 ข้าวโป่ง	เป็นขนมที่แปรรูปจากข้าวเหนียว ลักษณะเป็นแผ่นบาง ๆ 11 หวานหอมกรอบอร่อย สะอาด ถูกหลักอนามัย	กลุ่มทำขนม เลขที่ 9 ม. 9 บ้านน้ำสร้าง ต.ศรี โคตร อ.จตุรพักตรพิมาน จ.ร้อยเอ็ด ติดต่อ : นางบุปผา โงนมณี โทร :043-531279
11 ข้าวเม่าแห้ง, ข้าวเม่าคลุก, กระจ่างสารท	ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปข้าวเหนียว ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูป	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 152 ม. 7 บ้านสว่าง

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
	ได้แก่ ข้าวแม่แห้ง ข้าวแม่กระยาสารท ข้าวแม่บ้าน ข้าวแม่ข้าวตู ข้าวแม่หมี่	ธรรมวิเศษ ต.น้ำอ้อม อ.เกษตรวิสัย จ.ร้อยเอ็ด 45150 ติดต่อ : นางแสงจันทร์ พิรุณ โทร: 08-98971-877, 0-4351-6028
12 ข้าวแม่อาหารเช้า (5 ดาว ปี 2552)	ข้าวแม่อาหารเช้า (รหัสโอทอป 450200885302)(OPC53 RE5Stars)53A,535A	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 152 ม. 7 บ้านสว่าง ธรรมวิเศษ ต.น้ำอ้อม อ.เกษตรวิสัย จ.ร้อยเอ็ด 45150 ติดต่อ : นางแสงจันทร์ พิรุณ โทร : 08-98971-877, 0-4351-6028
13 สาเกไวน์ข้าวเหนียวดำ	ผลิตภัณฑ์สุราแช่ ประเภทไวน์ข้าวเหนียวดำ	บริษัท บ้านสวนอุตสาหกรรม จำกัด 391 ม. 12 บ้านสวนอุตสาหกรรม ต.สระนกแก้ว อ.โพนทอง จ.ร้อยเอ็ด 45110 โทร : 043 571569, 09 715-6669
14 ขนมนางเล็ก (1 ดาว ปี 2552)	ขนมนางเล็ก (รหัสโอทอป 450400574901)	กลุ่มทำขนมบ้านน้ำสร้าง 1 น้ำสร้าง ม. 9 ต.ศรีโคตร อ.จตุรพักตรพิมาน จ.ร้อยเอ็ด 45180 ติดต่อ: นางคำพลอย สุริยะ โทร: 084 7469345
15 ขนมนางเล็ก	ผลิตภัณฑ์ขนมนางเล็ก รสชาติอร่อย หวาน กรอบ อร่อย สะอาด ไม่ใส่สารกันบูด	กลุ่มแม่บ้านโนนงามแปรรูปอาหาร 50 ม. 15 ต.เหนือเมือง อ.เมือง จ.ร้อยเอ็ด ติดต่อ: นางสมัย พิกิจอาจ โทร: 043-524281

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
16 ขนมนางเล็ด	ขนมนางเล็ด (รหัสโอทอป 451500394701)	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองเดิน 16 โป่ง ม.3 ต.บึงเลิศ อ.เมยวดี จ.ร้อยเอ็ด 45250 ติดต่อ: นางโชคสมพร หาญพละ
17 ขนมนางเล็ด (3 ดาว ปี 2553)	ขนมนางเล็ด (รหัสโอทอป 451500394701)(OPC53 RE3Stars)53A,533A	กลุ่มขนมนางเล็ดหน้าหมูหยอง เลขที่ 1 ม. 3 ต.ชุมพร อ.เมยวดี จ.ร้อยเอ็ด 45250 ติดต่อ : นางโชคสมพร หาญพละ โทร: 0-4354-8579
18 ขนมนางเล็ดน้ำแดงโม	ขนมนางเล็ดน้ำแดงโม (รหัสโอทอป 450103105201)	จินดาขนมนางเล็ดน้ำแดงโม 116 โนนเมือง ม. 16 ต.เหนือเมือง อ.เมืองร้อยเอ็ด จ. ร้อยเอ็ด 45000 ติดต่อ : นางจินดา นวลนุกูล
19 ขนมนางเล็ดน้ำแดงโม (4 ดาว ปี 2553)	ขนมนางเล็ดน้ำแดงโม (รหัสโอทอป 451200454701)(OPC53 RE4Stars)	กลุ่มขนมนางเล็ดน้ำแดงโม 41 ป่าม่วง ม. 5 ต.หนองผือ อ.เมืองสรวง จ.ร้อยเอ็ด 45220 ติดต่อ : นางสาวกาญจนา ภาภูมิ
20 ขนมนางเล็ดหน้าหมูหยอง,หน้าน้ำตาล	ขนมนางเล็ดหน้าหมูหยอง,หน้าน้ำตาล (3150)	กลุ่มขนมนางเล็ดหน้าหมูหยอง เลขที่ 1 ม. 3 ต.ชุมพร อ.เมยวดี จ.ร้อยเอ็ด 45250 ติดต่อ : นางโชคสมพร หาญพละ โทร : 0-4354-8579

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
21 สุรากลั่น (สุราชุมชน)	สุรากลั่น (สุราชุมชน) (รหัสโอท็อป 450100074902)	หจก.เทคนิคก่อสร้าง 323 สงแคน ม. 13 ร้อยเอ็ด-สุวรรณภูมิ ต.จันทาร อ.จันทาร จ. ร้อยเอ็ด 45270 ติดต่อ : นายวิมล สุขประเสริฐ โทร : 0-4351-1816
22 สุรากลั่นชุมชน	สุรากลั่นชุมชน(OTOP)	กลุ่มผลิตสุรากลั่นชุมชน เลขที่ 73 ม. 8 ต. โพนทราย อ.โพนทราย จ.ร้อยเอ็ด 45240 ติดต่อ : นายเสรี ศรีนุเคราะห์ โทร :043 595049

#### 5.16 จังหวัดกาฬสินธุ์

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
1 ขนมห้าวแต่น/ข้าวแต่นน้ำแตงโม (3 ดาว ปี 2553)	ขนมห้าวแต่น/ข้าวแต่นน้ำแตงโม (รหัสโอท็อป 460301465301)(OPC53 KL3Stars)	ทำขนมห้าวแต่น/ข้าวแต่นน้ำแตงโม 65 ม. 12 ต.โพนงาม อ.กมลาไสย จ.กาฬสินธุ์ 46130 โทร :08 7832 7737
2 ขนมห้าวแต่น	ขนมห้าวแต่น (รหัสโอท็อป 461800434901)	ขนมห้าวแต่น 30 ดอนแคน ม. 2 ต.ซ้องชัย

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
3 ขนมนางเล็ด (2 ดาว ปี 2553)	ขนมนางเล็ด (รหัสโอท็อป 461400944901)(OPC53 KL2Stars)53A,532A	พัฒนา กิ่งอ.ช้องชัย จ.กาฬสินธุ์ 46130 ติดต่อ : นางสาวธนพร ลือทองจักร์ โทร : 089-5286678
4 สุรากลั่นชุมชนยอดข้าว	สุรากลั่นชุมชนยอดข้าว (รหัสโอท็อป 461800344701)	กลุ่มแปรรูปขนมหวาน 19 ม. 3 บ้านห้วยผึ้ง ต.นิคมห้วยผึ้ง อ.ห้วยผึ้ง จ.กาฬสินธุ์ 46240 ติดต่อ : นางสาวะดี บุญสม โทร : 0859218905
		สุรากลั่นชุมชนยอดข้าว 8 หัวโนนเปลือย ม. 5 ต.เหล่ากลาง อ.อ.ช้องชัย จ.กาฬสินธุ์ 46130 ติดต่อ : นายแสน คำสมัย โทร :08-6030- 7588

### 5.17 จังหวัดขอนแก่น

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
---------------	------------	---------------

- |                                     |   |   |
|-------------------------------------|---|---|
| 1 ขนมห้าวแดน                        | ขนมห้าวแดน (รหัสโอท็อป 401000695201)  | กลุ่มสตรีแปรรูปอาหาร 1/2 ลาน ม. 5<br>ต.บ้านลาน อ.บ้านไผ่ จ.ขอนแก่น<br>40110 ติดต่อ: นางทองม้วน จันทวงศ์   |
| 2 ขนมห้าวแดนสมุนไพร (3 ดาว ปี 2553) | ขนมห้าวแดนสมุนไพร (รหัสโอท็อป 400101265301)(OPC53<br>KK3Stars)  | กลุ่มแปรรูปอาหารชุมชนนาคะประเวศน์<br>131/83 ซอยซาตะผดุง 14 ถนนซาตะ<br>ผดุง ต.ในเมือง อ.เมือง จ.ขอนแก่น<br>40000ติดต่อ: คุณกัญญาณัฐ นครแก้ว<br>โทร: 043 338113 |
| 3 ข้าวแดน                           | ข้าวแดนเป็นการแปรรูปอาหารให้สามารถจัดเก็บไว้ได้นานเป็น<br>ภูมิปัญญาของชาวบ้าน ต.บ้านฝาง กรอบอร่อย ไม่เหม็นหืนของ<br>น้ำมัน บรรจุแพ็คเกจอย่างดี มีกรรมวิธีที่สะอาดถูกหลักอนามัย มี<br>ประโยชน์ต่อร่างกาย | กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโคกใหญ่ ม.8-<br>10 ต.บ้านฝาง อ.บ้านฝาง จ.ขอนแก่น<br>ติดต่อ : นางพร ศึกษา โทร :043<br>269242 , 043 269341 อบต.บ้านฝาง<br>043 377418     |
| 4 ข้าวแดนธัญพืช (4 ดาว ปี 2553)     | ข้าวแดนธัญพืช (รหัสโอท็อป 400103015301)(OPC53<br>KK4Stars)53A,534A  | เพชรสรขนมห้างแดน 226/59 4 สุข<br>สำราญ หลังศูนย์ราชการ ต.ในเมือง อ.<br>เมืองขอนแก่น จ.ขอนแก่น 40000<br>ติดต่อ: นางสาวเพชรศรี สอนวงษ์ โทร:<br>04323 6659       |
-

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
5 ข้าวแต่น้ำแดงโม	ข้าวแต่น้ำแดงโม (รหัสโอท็อป 400100825201)	สนใจอุตสาหกรรม 2 ม. 15 ต.สาวะถี อ.เมือง จ.ขอนแก่น 40000 ติดต่อ : คุณสมใจ ลุนพุด โทร : 043 300414, 08 5004 9369
6 ข้าวแต่น้ำแดงโม	ข้าวแต่น้ำแดงโม (รหัสโอท็อป 401700364901)	กลุ่มสตรีสหกรณ์ 24 คำแคนใต้ ม. 1 ต.คำแคน อ.มัญจาคีรี จ.ขอนแก่น 40160 ติดต่อ : จำปา คงแหลม โทร :08 7993 4834
7 ข้าวแต่น้ำแดงโมสมุนไพร	ข้าวแต่น้ำแดงโมสมุนไพร(OTOP)	กลุ่มแม่บ้านโคกสว่าง เลขที่ 61 ม. 7 บ้านโคกสว่าง ต.คอนฉิม อ.แวงใหญ่ จ.ขอนแก่น 40330 ติดต่อ นางสายทิพย์ ลามา โทร 07 2317891
8 ข้าวแต่นสมุนไพร	ข้าวแต่นสมุนไพร (3150)	กลุ่มแปรรูปข้าวแต่นสมุนไพร 66/2 ม. 10 บ้านโคกใหญ่ ต.บ้านฝาง อ.บ้านฝาง จ.ขอนแก่น 40270 ติดต่อ : นางอภิรมณี อนุสุเรนทร์ โทร : 043 269225
9 ข้าวแต่นสมุนไพร (4 ดาว ปี 2553)	ข้าวแต่นสมุนไพร (รหัสโอท็อป 401300385201)(OPC53 KK4Stars)53A,534A	กลุ่มแม่บ้านโคกสว่าง เลขที่ 61 ม. 7 บ้านโคกสว่าง ต.คอนฉิม อ.แวงใหญ่ จ.ขอนแก่น 40330 ติดต่อ นางสายทิพย์ ลามา โทร 07 2317891

10 ข้าวโป่ง (ข้าวเกรียบว่าว)	ผลิตภัณฑ์ข้าวโป่ง (ข้าวเกรียบว่าว) เป็นการแปรรูปข้าวเหนียว มีลักษณะเป็นแผ่น มีรสชาติดหวานอร่อย ไม่ใส่สารกันบูด	กลุ่มอาชีพทำข้าวโป่ง 70 ม. 2 บ้านหนองโก ต.หนองแดง อ.สีชมพู จ.ขอนแก่น 40220 ติดต่อ : นายสมโภช มูลภัณฑ์ โทร :043 399253
------------------------------	--	---

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
11 ข้าวหลาม	ผลิตภัณฑ์ข้าวหลาม รสชาติดีอร่อย สะอาด ถูกหลักอนามัย ไม่ใส่สารกันบูด	กลุ่มอาชีพทำข้าวหลาม ม. 13 บ้านสุขสมบูรณ์ ต.หนองไผ่ อ.ชุมแพ จ.ขอนแก่น ติดต่อ : นางอำนาจ หมอกชัย โทร : (043) 312304
12 ข้าวหลาม	เป็นการนำข้าวสารและส่วนประกอบการทำข้าวหลามมาผสมตามสูตรและขั้นตอน หวาน มัน อร่อย	กลุ่มทอเสื่อกก ศูนย์สาธิตการตลาดบ้านสุขสมบูรณ์ ม. 13 ต.หนองไผ่ อ.ชุมแพ จ.ขอนแก่น 40130 ติดต่อ : นางลำเนาวัลย์ ภิมลนอก โทร : 08-6852-6325, 0-43311-1754, 0-4338-4972
13 ข้าวหลาม	เป็นการนำข้าวมาแปรรูปเป็นอาหารพิเศษ โดยการผสมน้ำตาลและกะทิ เพื่อให้มีรสชาติดีอร่อยมากขึ้น	กลุ่มทำข้าวหลาม สถานที่ตั้ง : เลขที่ 2 ม.1และม.3 ต.ศรีสุข อ.สีชมพู จ.ขอนแก่น ติดต่อ : นางสมจิตร กุณันท์ โทร :043-399253,01-6700931

- 14 ข้าวหลาม เป็นการนำข้าวเปลือกพันธุ์ดีแปรรูปเป็นข้าวสารนำไปสู่กระบวนการผลิตเป็นข้าวหลามอย่างถูกหลักอนามัย สะอาด อร่อย มีรสชาติหวานมัน ของกะทิ น้ำตาล ถั่วดำ สามารถรับประทานได้ทุกเพศทุกวัย
- กลุ่มข้าวหลาม เลขที่ 7 บ้านนาค้อ ม.6 ต.เขาสวนกวาง อ.เขาสวนกวาง จ.ขอนแก่น  
ติดต่อ : นางนวลละออง ศรีชนเหี่ยว  
โทร :043-449496
- 15 ข้าวเหนียวมูน ป.พานิช (4 ดาว ปี 2553) ข้าวเหนียวมูน ป.พานิช (รหัสโอทอป 400103065201)(OPC53 KK4Stars)53A,534A
- ข้าวเหนียวมูน ป.พานิช 77/1 หนองไผ่ ม. 24 ต.ศิลา อ.เมืองขอนแก่น จ.ขอนแก่น 40000 ติดต่อ :  
นางสาวฐิติมา ภัทรปิตตานนท์  
โทร :08-9710-8270

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
16 ขนมนางเล็ด	เป็นขนมไทยที่รู้จักกันมานาน เด็กสมัยใหม่อาจไม่รู้จัก เป็นแผ่นวงกลม ทำจากข้าว หรือข้าวกล้อง กรอบ มัน และ หวานจากน้ำตาลที่โรยหน้า มีประโยชน์ต่อร่างกาย	กลุ่มทำขนมนางเล็ด 35 ม. 5 บ้านเพ็กใหญ่ ต.เพ็กใหญ่ อ.พล จ.ขอนแก่น 40120 ติดต่อ : นางจุมจี บุตรวิชา โทร : 043 415493
17 ขนมนางเล็ดสมุนไพร (3 ดาว ปี 2552)	ขนมนางเล็ดสมุนไพร (รหัสโอทอป 400101264701)	กลุ่มแปรรูปอาหารชุมชนนาคะประเวศน์ 131/83 ซอยซาตะผดุง 14 ถนนซาตะผดุง ต.ในเมือง อ.เมือง จ.ขอนแก่น 40000 ติดต่อ : คุณกัญญาณัฐ นครแก้ว โทร : 043 338113

18	สุราแช่พื้นเมือง	สุราแช่พื้นเมือง (รหัสไอทอป 401500614701)	กลุ่มเกษตรกรทำนาตะกั่วป่า 3/2 ตะกั่วป่า ม. 1 ต. ตะกั่วป่า อ.หนองสองห้อง จ.ขอนแก่น 40190 ติดต่อ : นายบวน การสร้าง โทร :08-9503-1378
19	สุรากลั่น	สุรากลั่น (รหัสไอทอป 401400645201)	กลุ่มเกษตรกรไร่นาสวนผสม ละหานนา 116 หนอง แวงห้วยทราย ม. 2 ต.ละหานนา อ.แวงน้อย จ. ขอนแก่น 40230 ติดต่อ : คุณบุญชู นาอุดม

### 5.18 จังหวัดชัยภูมิ

	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
1	ข้าวแต่น้ำแดงโม (4 ดาว ปี 2553)	ข้าวแต่น้ำแดงโม (รหัสไอทอป 361500094701)(OPC53 CYP4Stars)53A,534A	มาลัยข้าวแต่น้ำแดงโม 34 เนินทอง ม. 10 ต. ตานิ อ.เนินสง่า จ.ชัยภูมิ 36130 ติดต่อ: นางมาลัย หวังเขตกลาง โทร :0-4484-6036

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
2 ข้าวหลาม (4 ดาว ปี 2553)	ข้าวหลาม (รหัสโอทอป 361300655201)(OPC53 CYP4Stars)53A,534A	กลุ่มทำข้าวหลาม 41 ม. 6 ต.ทุ่งพระ อ.คอน สาร จ.ชัยภูมิ 36140 โทร :08-3126-8551
3 ข้าวหลามหม้อดิน	ข้าวหลามหม้อดิน (211148)	กลุ่มแม่บ้านเมืองชัยภูมิ 301/20 ม. 25 ต.ใน เมือง อ.เมือง จ.ชัยภูมิ 36000 ติดต่อ : คุณ สุวรรณณี มรรคศิริสุข โทร : 089 807 3520, 089 618 2080
4 ข้าวเหนียวดำกล้อง		กลุ่มแม่บ้านบ้านไร่ 266 ม. 1 บ้านบ้านไร่ ต. บ้านไร่ อ.เทพสถิต จ.ชัยภูมิ 36230 โทร :044- 859212
5 ไวน์ข้าวเหนียวดำ	ไวน์ข้าวเหนียวดำ รสชาตินุ่ม หอม สะอาด คุณภาพดี(Coop)	สหกรณ์การเกษตรกลุ่มสตรีบ้านเทพพนา 63 ม.10 บ้านเทพพนา ต.บ้านไร่ อ.เทพสถิต จ. ชัยภูมิ 36230 ติดต่อ : นางแถว เพ็ชรสุข โทร :01 3935912
6 ขนมนางเล็ด	ขนมทำจากข้าวเหนียวทอดโรยหน้าด้วยน้ำตาล	กลุ่มแปรรูปอาหาร 152 ม. 3 ต.กุดน้ำใส อ. จัตุรัส จ.ชัยภูมิ ติดต่อ : นางสาวณัฐ ชำนาญกุล โทร : 044-840254
7 ขนมนางเล็ด	ขนมทอดโรยหน้าด้วยน้ำตาล	กลุ่มเกษตรกรเลี้ยงสัตว์หนองโดน เลขที่ 63/1

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
8 ขนมนางเล็ด	ขนมนางเล็ด (รหัสโอทอป 360600824701)	ม. 3 ต.หนองโดน อ.จตุรัส จ.ชัยภูมิ 36130 ติดต่อ : คุณสระสิน เลิศประเสริฐ โทร : 08-1026-4063, 08-1790-3758 กลุ่มขนมนางเล็ด 56 หนองโดน ม. 2 ต.หนอง โดน อ.จตุรัส จ.ชัยภูมิ 36130 ติดต่อ : นางแสงทอง ศิลปอนันต์ โทร :0-4487-5088

## 5.19 จังหวัดนครราชสีมา

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
1 ข้าวแช่เขาใหญ่	ข้าวแช่เขาใหญ่รสชาติดี ได้มาตรฐาน(OTOP)	สหกรณ์การเกษตรพัฒนาประชาคมไทย จำกัด เลขที่ 9 ม. 4 ต.หนองน้ำแดง อ.ปาก ช่อง จ.นครราชสีมา 30130 ติดต่อ: สมศักดิ์ ณิสังโส โทร: 044 365076
2 ข้าวแช่เขาใหญ่(สาโท)	ข้าวแช่เขาใหญ่(สาโท)(OTOP)	กลุ่มแม่บ้านเกษตรหนองน้ำแดง 9 ม. 4 บ้านวะกะเจียว ต.หนองน้ำแดง อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา 30130 ติดต่อ: นางรัตนา ภรณ์ ณิสังโส โทร: 044 365076
3 ข้าวแตน	ข้าวแตน (รหัสโอท็อป 301600464701)	กลุ่มชนมข้าวแตนบ้านหนองกก 45 หนอง กก ม. 2 ต.ตะโก อ.ห้วยแถลง จ. นครราชสีมา 30240 ติดต่อ: นางฐิติรัตน์ อินทียศ โทร: 087-8025909
4 ข้าวแตน	ข้าวแตน (รหัสโอท็อป 302500165201)	กลุ่มส่งเสริมอาชีพแปรรูปสมุนไพรบ้านวัง น้ำเขียว 17 วังน้ำเขียว ม. 9 ต.อุดมทรัพย์ อ.วังน้ำเขียว จ.นครราชสีมา 30370

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
5 ข้าวแตน	ผลิตภัณฑ์ข้าวแตน ผลิตมาจากข้าวเหนียวคุณภาพดี ทอด เป็นชิ้นเล็ก มีรสชาติดี ร่อย กรอบ สะอาด ถูกหลักอนามัย ไม่ใส่สารกันบูด สามารถเก็บไว้บริโภคได้นาน	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านปอนางเหนือ 35 ม. 6 บ้านปอนางเหนือ ต.เกษมทรัพย์ อ.ปักธงชัย จ.นครราชสีมา ติดต่อ: นางสาวปรารงค์ รุ่งสำโรง โทร: 08 9286 7260
6 ข้าวแตน (3 ดาว ปี 2553)	ข้าวแตน (รหัสโอท็อป 300400795201)(OPC53 NR3Stars)53A,533A	กลุ่มแปรรูปขนมไทยบ้านไทรโยง (กลุ่มกล้วยหวาน) 78 ม. 5 บ้านไทรโยง ต.ดอนใหญ่ อ.คง จ.นครราชสีมา 30260 ติดต่อ : คุณลำดวน วีระสอน โทร : 044 384092, 08 9283 1884, 08 1879 5501
7 ข้าวแตน/ข้าวเกรียบสมุนไพร	ข้าวแตน/ข้าวเกรียบสมุนไพร(OTOP)*	กลุ่มข้าวแตน/ข้าวเกรียบสมุนไพร 12 ม. 8 ต.กระทุ่มราย อ.ประทาย จ.นครราชสีมา 30180 ติดต่อ : นางวันทนา เอี่ยมนอก
8 ข้าวแต่นกระเทียมพริกไทย	ข้าวแต่นกระเทียมพริกไทย (รหัสโอท็อป 302000625201)	กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านโนนสว่าง 41 ม. 11 ต.ลาดบัวขาว อ.สีคิ้ว จ.นครราชสีมา 30340 ติดต่อ : คุณสุมาลี พึ่งกระโทก โทร : 08 9281 5177
9 ข้าวแตนข้าวกล้องดำ งามขาว งามดำ (4 ดาว ปี 2553)	ข้าวแตนข้าวกล้องดำ งามขาว งามดำ (รหัสโอท็อป 301100165301)(OPC53 NR4Stars)	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรขามสะแกแสง ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยี 131 ม. 1 ต.ขาม

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
10 ข้าวแตนปรุงรส	ข้าวแตนปรุงรส ตรารสไทย บรรจุกองใส มี 2 ขนาด (OTOP) - ขนาดใหญ่ ขนาด 4 x 7 x 7 ซม. ขายส่ง 17 บาท ขายปลีก 20 บาท - ขนาดเล็ก ขนาด 7 x 1 x 11 ซม. ขายส่ง 7 บาท ขายปลีก 10 บาท	สะแกแสง อ.ขามสะแกแสง จ.นครราชสีมา 30290 ติดต่อ : นางสาวอิง สุขสมศรี โทร : 044 385221 ศูนย์พัฒนาชุมชนแม่บ้านหนองกลอง 67 ม. 7 บ้านหนองกลอง ถนนสระนารายณ์ ต.ด่านจาก อ.โนนไทย จ.นครราชสีมา 30220 ติดต่อ : คุณถวิล คำยะ โทร: 044 320098
11 ข้าวแตนปรุงรส	เป็นการนำเอาข้าวเหนียวมานึ่งแล้วใส่ส่วนผสมต่างๆ ตามต้องการแล้วนำมาตากแดดและนำไปทอดต่อไป มีหลายสูตร ได้แก่ ข้าวแตนกระเทียม ข้าวแต่นงาดำ ข้าวแต่นงาข้าว (OTOP)	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรขามสะแกแสง ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยี 131 ม. 1 ต.ขามสะแกแสง อ.ขามสะแกแสง จ.นครราชสีมา 30290 ติดต่อ : นางสาวอิง สุขสมศรี โทร : 044 385221
12 ข้าวแตนปรุงรสรสกระเทียม (4 ดาว ปี 2552)	ข้าวแตนปรุงรสรสกระเทียม (รหัสโอทอป 301100194701) ข้าวแตนปรุงรสข้าวกล้อง (รหัสโอทอป 301100195202)(OPC53 NR4Stars)ข้าวแต่นรสงา ข้าวแต่นรสมะกรูด	กลุ่มแปรรูปพริก ขามสะแกแสง 233 ม. 1 ต.ขามสะแกแสง อ.ขามสะแกแสง จ.นครราชสีมา 30290 ติดต่อ : นางทิม ปลั่งกลาง โทร : 044 385051, 09 8444349
13 ข้าวแตนสมุนไพร	ข้าวแตนสมุนไพร(OTOP)	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองโพธิ์ 38/1 ม. 6 ต.ชีวิ๊ก อ.ขามสะแกแสง จ.นครราชสีมา

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
14 ข้าวแต่น้ำธัญพืช	ข้าวแต่น้ำธัญพืช (211148) ข้าวแต่น้ำหมูหยอง (211148)	30290 ติดต่อ : นางกฤติยา กฤษาชาติ โทร : 08-6252-9098 ศูนย์พัฒนาชุมชนแม่บ้านหอกลอง 67 ม. 7 บ้านหอกลอง ถนนสระนารายณ์ ต.ด่านจาก อ.โนนไทย จ.นครราชสีมา 30220 ติดต่อ : คุณถวิล คำยะ โทร : 044 320098, 08 1730 2028 โทรสาร : 044 320098
15 ข้าวแต่น้ำเมี่ยงคำ (4 ดาว ปี 2553)	ข้าวแต่น้ำเมี่ยงคำ (รหัสโอท็อป 301800595302)(OPC53 NR4Stars)	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร สุวรรณรุ่งเรืองกุดจิก 291 ม. 1 ต.กุดจิก อ. สูงเนิน จ.นครราชสีมา โทร:0 4436 9040
16 ข้าวแต่น	ข้าวแต่น (รหัสโอท็อป 302500165201)	กลุ่มส่งเสริมอาชีพแปรรูปสมุนไพรบ้านวัง น้ำเขียว 17 วังน้ำเขียว ม. 9 ต.อุดมทรัพย์ อ.วังน้ำเขียว จ.นครราชสีมา 30370 ติดต่อ : นางชม บุษบรรณ
17 ข้าวแต่น	ข้าวแต่น (3150)	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านปอนางเหริญ 35 ม. 6 บ้านปอนางเหริญ ต.เกษมทรัพย์ อ.ปัก ธงชัย จ.นครราชสีมา 30150 ติดต่อ:

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
18 ข้าวเม่า	ผลิตภัณฑ์ข้าวเม่า ผลิตจากข้าวเหนียวคุณภาพดี ตำจนนุ่ม ปรุงรสด้วยกะทิ มะพร้าว น้ำตาล เกลือ เหมาะสำหรับ รับประทานเป็นอาหารว่าง มีรสชาติหวาน หอม มัน อร่อย สะอาด ถูกหลักอนามัย ไม่ใส่สารกันบูด	นางสาวปรารค์ รุณสำโรง โทร : 08 9286 7260, 08 1760 8108 กลุ่มข้าวเม่า 69 ม. 4 บ้านพุดลาไหล ต.สุข เกษม อ.ปักธงชัย จ.นครราชสีมา 30150 โทร : 044 441638
19 ข้าวหลาม	ผลิตภัณฑ์ข้าวหลาม ทำมาจากข้าวเหนียวอย่างดี มีรสชาติ อร่อย หอม สะอาด ถูกหลักอนามัย ราคาถูก	กลุ่มทำข้าวหลาม 55/1 ม. 5 บ้านไผ่ ต. กระเบื้องใหญ่ อ.พิมาย จ.นครราชสีมา 30110 ติดต่อ : นางสุทิน ทะเลดอน โทร : (044) 471455 (พัฒนาชุมชน)
20 ข้าวหลาม	ผลิตภัณฑ์ข้าวหลาม ผลิตจากข้าวเหนียวคุณภาพดี มีรสชาติ อร่อย กลิ่นหอม สะอาด ถูกหลักอนามัย ไม่ใส่สารกันบูด สามารถเก็บไว้บริโภคได้นาน	กลุ่มทำข้าวหลาม ม. 12 บ้านตะกุด ต.ดอน อ.ปักธงชัย จ.นครราชสีมา 30150 ติดต่อ : นายณัด บุเมืองปัก
21 ข้าวหลาม	ผลิตภัณฑ์ข้าวหลาม ผลิตจากข้าวเหนียวคุณภาพดี มีรสชาติ อร่อย กลิ่นหอมรับประทาน สะอาด ถูกหลักอนามัย ไม่ใส่ สารกันบูด สามารถเก็บไว้บริโภคได้นาน	กลุ่มทำข้าวหลาม ม. 5 บ้านคลองเตย ต. สะแกราช อ.ปักธงชัย จ.นครราชสีมา 30150 ติดต่อ : นางอัมพร ลาดกระโทก โทร : 044 441638 (พัฒนาชุมชนอ.)

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
22 ข้าวหลาม ชนิดขาว	ข้าวหลาม ชนิดขาว ชนิดดำ	กลุ่มข้าวหลาม ต.นกออก ม.8 บ้านหนองครก 25 ม.8 บ้านหนองครก ต นกออก อ. ปักธงชัย จ.นครราชสีมา โทร:044-451044
23 ปลาส้มแม่เตี้ยสูตรข้าวเหนียว(ปลาตะเพียน) (4 ดาว ปี 2552)	ปลาส้มแม่เตี้ยสูตรข้าวเหนียว(ปลาตะเพียน) (รหัสโอทอป 302100525201)	ปลาส้มแม่เตี้ยสูตรข้าวเหนียว(ปลาตะเพียน) 107 คลองตาลอง ม. 1 เทศบาล20 ต.ปากช่อง อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา ติดต่อ : นางบันกัณฑ์ สุกุลพล โทร :08-5031-7522
24 ขนมกระยาสารท	ผลิตภัณฑ์ขนมกระยาสารท ทำมาจากถั่วลิสง มีรสชาติอร่อย กรอบ หอม หวาน ราคาถูก สะอาด ถูกหลักอนามัย	กลุ่มทำขนมกระยาสารท ม. 8 บ้านบึงไทย ต.ท่าลาดขาว อ.โชคชัย จ.นครราชสีมา 30190 ติดต่อ: นางสาว ทูมฉิมพลี
25 ขนมนางเล็ด	ผลิตภัณฑ์ขนมนางเล็ด ทำมาจากข้าวเหนียวคุณภาพดี มีรสชาติอร่อย กรอบ สะอาด ถูกหลักอนามัย	กลุ่มทำขนมนางเล็ด ม. 3 บ้านโคกสะแกราช ต.สะแกราช อ.ปักธงชัย จ.นครราชสีมา 30150 ติดต่อ : นางกนกพร พึ่งกิ่ง โทร: 044 441638 (พัฒนาชุมชนอ.)
26 ขนมนางเล็ด	ผลิตภัณฑ์ขนมนางเล็ด ผลิตจากข้าวเหนียวคุณภาพดี มีรสชาติหวาน กรอบ อร่อย สะอาด ถูกหลักอนามัย	กลุ่มขนมนางเล็ด 49 ม. 6 บ้านสำโรงเหนือ ต.สำโรง อ.ปักธงชัย จ.นครราชสีมา 30150 ติดต่อ: นางไม กลิ่นสำโรง

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
27 ขนมนางเล็ด	เป็นขนมพื้นบ้าน ที่นิยมรับประทานกันทั่วไป เมื่อมีงานเทศกาลต่างๆ	กลุ่มแม่บ้านทำขนมพื้นบ้าน เลขที่ 131 ม.3 บ้านห้วยทราย ต.บ้านใหม่ อ.นครบุรี จ. นครราชสีมา 30250 ติดต่อ : นางมณี โอกระโทก โทร :09 844-3134
28 ขนมนางเล็ด	ทำจากข้าวเหนียวนำมาแปรรูปเป็นขนม กรอบ อร่อยน่ารับประทาน	กลุ่มพัฒนาอาชีพสตรีบ้านหนองสะแก เลขที่ 40 ม.5 บ้านหนองสะแก ต.โนนประดู่ กิ่ง อ.สีดา จ.นครราชสีมา 30430 ติดต่อ : นางเงิน ใจดี
29 ขนมนางเล็ด	นำข้าวเหนียวเก่ามาแช่น้ำผสมเกลือเล็กน้อย แช่ทิ้งไว้ประมาณ 1 - 2 ชม. นำไปปั้นตากแดด และทอด โรยด้วยน้ำตาล แล้วนำไปเคี้ยว	กลุ่มแม่บ้านชะสามัคคี เลขที่ 565-66 ม. 3 ต.ชะ อ.นครบุรี จ.นครราชสีมา 30250 ติดต่อ: นางวันดี เพชรกระโทก โทร :044-444884
30 ขนมนางเล็ด	ขนมนางเล็ด (รหัสโอทอป 302400194701)	กลุ่มส่งเสริมอาชีพชุมชนใหม่ศรีประทาน 99 ใหม่ศรีประทาน ม. 11 เจนจบทิศ ต. โนนแดง อ.โนนแดง จ.นครราชสีมา 30360 ติดต่อ: นายเสริม แข็งขัน โทร :08-9948-2378
31 ขนมนางเล็ด	ผลิตภัณฑ์ขนมนางเล็ด เป็นขนมพื้นบ้าน มีรสชาติหวาน มัน	กลุ่มทำขนมบ้านหนองหว้า 216 ม. 3 บ้าน

ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	สถานที่ติดต่อ
	กรอบ อร่อย สะอาด ถูกหลักอนามัย	หนองหัว ต.เฉลียง อ.ครบุรี จ.นครราชสีมา 30250 ติดต่อ : นางน้อม รักษ์กระโทก โทร : 01 760-4785
32 สุราแช่	ผลิตภัณฑ์สุราแช่ ประเภทสาโทเขาใหญ่ ผลิตจากข้าวและ สมุนไพร มีดีกรี 6 รสชาติอร่อย ปราศจากวัตถุกันเสีย (OTOP)	กลุ่มแม่บ้านเกษตรหนองน้ำแดง 9 ม. 4 บ้านวะกะเจียว ต.หนองน้ำแดง อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา 30130 ติดต่อ : นางรัตนา ภรณ์ ณีลิ่งโส โทร : 044 365076



## เอกสารแนบที่ 2

### หน่วยงายและผู้เชี่ยวชาญด้านข้าวเหนียวในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

รวบรวมโดย พัทธชา เศรษฐธาภา

#### 1. ศูนย์วิจัยข้าว

##### 1.1 ศูนย์วิจัยข้าวขอนแก่น

###### 1.1.1 หน้าที่และความรับผิดชอบ

มีหน้าที่ค้นคว้า วิจัย และพัฒนาด้านข้าว ธัญพืชเมืองหนาว เพื่อให้ได้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการผลิต สำหรับแก้ปัญหาในท้องถิ่น รวมทั้งการผลิตเมล็ดพันธุ์ ตลอดจนการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่เกษตรกร และหน่วยงานต่างๆ ที่สนใจ

###### 1.1.2 พื้นที่รับผิดชอบ

พื้นที่รับผิดชอบจังหวัดขอนแก่น มหาสารคาม และกาฬสินธุ์

###### 1.1.3 ผู้เชี่ยวชาญด้านข้าวเหนียว

- นายพิศาล กองหาโคตร ตำแหน่ง นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ  
ความเชี่ยวชาญด้านการปรับปรุงพันธุ์พืช
- นายจรัญกิจ เพ็งรัตน์ ตำแหน่ง นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ  
ความเชี่ยวชาญด้านการปรับปรุงพันธุ์พืช
- นายสัญญา โรจนรักษ์ ตำแหน่ง นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ  
ความเชี่ยวชาญด้านการถ่ายทอดเทคโนโลยี
- นายเชิดเชาว์ เหล่าอรระคะ ตำแหน่ง เจ้าพนักงานการเกษตรชำนาญงาน  
ความเชี่ยวชาญด้านการผลิตเมล็ดพันธุ์

###### 1.1.4 สถานที่ติดต่อ

ศูนย์วิจัยข้าวขอนแก่น เลขที่ 218 หมู่ 7 บ้านศรีฐาน  
ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น 40000  
โทรศัพท์( TEL ): 04-324-1740  
โทรสาร( FAX ): 04-324- 1740  
เว็บไซต์; <http://kkn-rrc.ricethailand.go.th/>

## 1.2 ศูนย์วิจัยข้าวชุมแพ

### 1.2.1 วิสัยทัศน์

- มุ่งสู่การเป็นหน่วยงานหลักในการวิจัยและพัฒนาข้าวให้ทนทานต่อความแห้งแล้งและดินเค็มของประเทศ
- มุ่งสู่การเป็นศูนย์สารสนเทศด้านข้าว และศูนย์สนับสนุนเมล็ดพันธุ์ข้าวไร่ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
- มุ่งสู่การเป็นศูนย์ช่วยเหลือและส่งเสริมการผลิตข้าว เพื่อเสริมสร้างความมั่นคงและมั่นคงให้แก่ชาวนาในเขตจังหวัดขอนแก่น เลย และชัยภูมิ

### 1.2.2 พันธกิจ

- วิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับพันธุ์ และเทคโนโลยีการผลิตข้าวในเขตนาแห้งแล้งและดินเค็มภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
- รวบรวม อนุรักษ์ และประเมินความเป็นประโยชน์ของพันธุกรรมข้าว เพื่อใช้สร้างมูลค่าเพิ่มของผลผลิต และ/หรือใช้ในงานพัฒนาพันธุ์ข้าว
- ดำเนินการผลิตและตรวจสอบคุณภาพเมล็ดข้าวพันธุ์คัดและพันธุ์หลัก รวมทั้งส่งเสริมสนับสนุนการผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวของชาวนา
- ส่งเสริม สนับสนุน และถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรทฤษฎีใหม่สู่ชาวนา ยุวเกษตรกร รวมทั้งผู้สนใจโดยทั่วไป
- ส่งเสริม สนับสนุน ระบบการผลิตข้าวแบบครบวงจร ได้แก่ การนำความรู้เรื่องข้าวจากศูนย์วิจัย สู่กลุ่มชาวนาผู้ผลิต และผลผลิตสู่ผู้รับซื้อ
- ส่งเสริม สนับสนุน ความร่วมมือร่วมใจในการสร้างเสริมโครงสร้างพื้นฐานของศูนย์วิจัยข้าวชุมแพ ให้พร้อมสำหรับการดำเนินงานเพื่อบรรลุถึงวิสัยทัศน์ที่ตั้งไว้

### 1.1.3 พื้นที่รับผิดชอบ

จังหวัดขอนแก่น (อำเภอชุมแพ อำเภอภูผาม่าน อำเภอสีชมพู) จังหวัดชัยภูมิ (อำเภอภูเขียว อำเภอคอนสาร) และจังหวัดเลย

### 1.1.4 ผู้เชี่ยวชาญด้านข้าวเหนียว

- นายอัมพล สุวรรณวงศ์ ตำแหน่ง ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยข้าวชุมแพ  
ความเชี่ยวชาญ การปรับปรุงพันธุ์ข้าวเหนียวนาชลประทาน
- นายเอกสิทธิ์ สกกุลคู ตำแหน่ง นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ  
ความเชี่ยวชาญ การปรับปรุงพันธุ์ การทดสอบเทคโนโลยี

### 1.4.5 สถานที่ติดต่อ

ศูนย์วิจัยข้าวชุมแพ เลขที่ 95 หมู่ที่ 1 บ้านหนองไส ตำบลไชยσο

อำเภอชุมแพ จังหวัดขอนแก่น

โทรศัพท์( TEL ): 04-331-1155

โทรสาร( FAX ): 04-331-1155

เว็บไซต์; <http://cpa.brrd.in.th/web/>

## 1.3 ศูนย์วิจัยข้าวนครราชสีมา

### 1.3.1 วิสัยทัศน์

ศูนย์วิจัยข้าวนครราชสีมา มุ่งพัฒนางานวิจัย รับผิดชอบต่อสังคม สร้างสรรค์กับมวลชน

### 1.3.2 พันธกิจ

ดำเนินการกิจด้านต่างๆโดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านการวิจัย ซึ่งจำเป็นต้องครอบคลุมทุกสาขาวิชา โครงสร้างของการดำเนินงานแบ่งออกเป็น 1 ฝ่าย และ 6 กลุ่ม คือ

- 1) ฝ่ายบริหารทั่วไป
- 2) กลุ่มพืชศาสตร์ (ปรับปรุงพันธุ์ พันธุศาสตร์ สรีรวิทยา และอนุรักษ)
- 3) กลุ่มเทคโนโลยีการผลิต (เขตกรรม ปุ๋ย การจัดการดินและน้ำ และเกษตรวิศวกรรม)
- 4) กลุ่มเทคโนโลยีการอารักขา (โรค แมลง และสัตว์ศัตรู และวัชพืช)
- 5) กลุ่มเมล็ดพันธุ์และวิทยาการเมล็ดพันธุ์

6) กลุ่มวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตภัณฑ์

7) กลุ่มถ่ายทอดเทคโนโลยี

### 1.1.3 พื้นที่รับผิดชอบ

จังหวัดนครราชสีมา จังหวัดชัยภูมิ และจังหวัดบุรีรัมย์

### 1.1.4 ผู้เชี่ยวชาญด้านข้าวเหนียว

เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่บริโภคข้าวเจ้าเป็นหลักนักวิชาการส่วนใหญ่จึงมีความเชี่ยวชาญด้านข้าวเจ้า

### 1.1.5 สถานที่ติดต่อ

ศูนย์วิจัยข้าวนครราชสีมา เลขที่50 หมู่6 ถนนสายพิมาย-ตลาดแค

บ้านนางเจริญ ตำบลในเมือง อำเภอพิมาย

จังหวัดนครราชสีมา 301130

โทรศัพท์ ( TEL ): 04-447-1583, 08-6469-6250

โทรสาร ( FAX ): 04-447-1583

เว็บไซต์; <http://nrm.brrd.in.th/web/>

## 1.4 ศูนย์วิจัยข้าวสกลนคร

### 1.4.1 วิสัยทัศน์

"มุ่งเป็นหน่วยงานหลักด้านวิจัยและพัฒนาพันธุ์ข้าวเหนียวหอม มุ่งความพร้อมผลิตข้าวครบวงจรในพื้นที่ศูนย์ศึกษาการพัฒนาภูพาน มุ่งพัฒนาห้องปฏิบัติการข้าวชั้นนำในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มุ่งช่วยเหลือสนับสนุนชาวนาที่สกลนคร นครพนม และมุกดาหาร ในการผลิตข้าวอย่างยั่งยืน"

### 1.4.2 พันธกิจ

มีหน้าที่ศึกษา ค้นคว้า วิจัย เรื่องข้าวเพื่อเพิ่มผลผลิตและคุณภาพข้าว เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและคุณภาพข้าว ตลอดจนการผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวพันธุ์ดี ถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่เกษตรกรกลุ่มเกษตรกรและบุคคลที่สนใจทั่วไป โดยรับผิดชอบงานวิจัยใน 3 จังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน ได้แก่ สกลนคร นครพนม และมุกดาหาร

### 1.4.3 พื้นที่รับผิดชอบ

จังหวัดสกลนคร จังหวัดนครพนม และจังหวัดมุกดาหาร

#### 1.4.4 ผู้เชี่ยวชาญด้านข้าวเหนียว

- นายสุวัฒน์ เจียรคงมั่น ตำแหน่ง ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยข้าวสกลนคร  
ความเชี่ยวชาญ ด้านปรับปรุงพันธุ์
- นายวิระศักดิ์ หอมสมบัติ ตำแหน่ง นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ  
ความเชี่ยวชาญ ด้านการปรับปรุงพันธุ์ การอนุรักษ์พันธุ์กรรมพืช
- นางอรสา วงษ์เกษม ตำแหน่ง นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ  
ความเชี่ยวชาญ เมล็ดพันธุ์ข้าว
- นางพยอม โคนบลี ตำแหน่ง นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ  
ความเชี่ยวชาญ การอารักขาพืช

#### 1.4.5 สถานที่ติดต่อ

ศูนย์วิจัยข้าวสกลนคร

เลขที่ 86 ถนนนิตโย ตำบลธาตุเชิงชุม อำเภอเมือง

จังหวัดสกลนคร 47000

โทรศัพท์ ( TEL ): 04-271-1471

โทรสาร ( FAX ): 04-273-0633

เว็บไซต์; <http://skn.brrd.in.th/web/>

### 1.5 ศูนย์วิจัยข้าวสุรินทร์

#### 1.5.1 บทบาทและภารกิจ

การศึกษวิจัยและพัฒนาพันธุ์ข้าวโดยเน้นข้าวหอมคุณภาพดีร่วมกับสำนักวิจัยและพัฒนาข้าว  
ศูนย์วิจัยข้าวและหน่วยงานอื่น

- สร้างความเข้มแข็งและความปลอดภัยของผู้บริโภคตลอดจนการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและ  
สิ่งแวดล้อม

- การผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวหอมคุณภาพดีรวมทั้งเมล็ดพันธุ์ข้าวหอมอินทรีแล้วกระจายสู่ในหน่วยงานภาค รัฐ เกษตรกรและเอกชน
- การถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่บุคลากรภาครัฐ เกษตรกรและเอกชน
- การให้บริการของศูนย์บริการชาวนา
- โครงการพิเศษที่ได้รับมอบหมาย
- โครงการร่วมมือระหว่างประเทศ

### 1.5.2 พื้นที่รับผิดชอบ

จังหวัดสุรินทร์ และจังหวัดร้อยเอ็ด

### 1.5.3 ผู้เชี่ยวชาญด้านข้าวเหนียว

นายธัญชัย ช่างศรี ตำแหน่งนักวิชาการเกษตรชำนาญการ

ความเชี่ยวชาญ การปรับปรุงพันธุ์ในระบบเกษตรกรรมยั่งยืน และวิทยาการวิจัยพืช

### 1.5.4 สถานที่ติดต่อ

ศูนย์วิจัยข้าวสุรินทร์

489 ถนนปัทมานนท์ ตำบลในเมือง

อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ รหัสไปรษณีย์ 32000

โทรศัพท์ ( TEL ): 0-4451-3194

โทรสาร ( FAX ): 0-4452-8255

เว็บไซต์; <http://srm-rrc.ricethailand.go.th>

## 1.6 ศูนย์วิจัยข้าวหนองคาย

### 1.6.1 บทบาทและภารกิจ

ศูนย์วิจัยข้าวหนองคาย มีหน้าที่ศึกษาวิจัยและพัฒนาพันธุ์ข้าว ทดสอบเทคโนโลยี การผลิตข้าว ผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวพันธุ์ดี ให้บริการวิชาการด้านข้าวแก่เจ้าหน้าที่ เกษตรกร ภาคเอกชน และปฏิบัติงานร่วมกัน หรือสนับสนุนการปฏิบัติงานของหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง หรือ ที่ได้รับมอบหมายตลอดจนตรวจสอบรับรองระบบการผลิตข้าว ตามหลักเกณฑ์ที่เหมาะสม (GAP) โดยแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบภายในศูนย์ ดังนี้

- ฝ่ายบริหารทั่วไป รับผิดชอบ งานสารบรรณ งานด้านงบประมาณ งานการเงินและบัญชี งานพัสดุ งานบุคคล งานธุรการทั่วไป และประสานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- กลุ่มวิชาการ รับผิดชอบงานวิจัย และพัฒนาพันธุ์ข้าว ตลอดจนเทคโนโลยีการผลิตข้าว
- กลุ่มผลิตเมล็ดพันธุ์ วางแผนและผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวชั้นพันธุ์คัด และชั้นพันธุ์หลัก ในฤดูนาปีและฤดูนาปรัง
- กลุ่มถ่ายทอดเทคโนโลยี พัฒนาทดสอบและถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตข้าวให้แก่ชาวนา ให้บริการวิชาการทางด้านข้าว และสนับสนุนปัจจัยการผลิตแก่เจ้าหน้าที่ เกษตรกร ภาคเอกชน หน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องตลอดจนตรวจสอบรับรองระบบการผลิตข้าว ตามหลักเกณฑ์ที่เหมาะสม (GAP)

#### 1.6.2 พื้นที่รับผิดชอบ

จังหวัดหนองคาย

#### 1.6.3 ผู้เชี่ยวชาญด้านข้าวเหนียว

1. นายสมใจ สาลีโท ตำแหน่ง นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ  
ความเชี่ยวชาญ การอนุรักษ์พันธุ์กรรมข้าวพื้นเมือง
2. นายชาญชัย ประดับศรี ตำแหน่ง เจ้าพนักงานเกษตรชำนาญงาน  
ความเชี่ยวชาญ ด้านการผลิตเมล็ดพันธุ์

#### 1.6.4 สถานที่ติดต่อ

ศูนย์วิจัยข้าวหนองคาย ตู้ ปณ.6 อำเภอโพนพิสัย จังหวัดหนองคาย 43120

โทรศัพท์ ( TEL ): 0-4242-2082

โทรสาร ( FAX ): 0-4242-2082

เว็บไซต์: <http://nki-rrc.ricethailand.go.th/> หรือ <http://nki.brrd.in.th/>

## 1.7 ศูนย์วิจัยข้าวอุดรธานี

### 1.7.1 วิสัยทัศน์

แหล่งวิจัยและพัฒนาพันธุ์ข้าวเหนียว เพิ่มผลผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ สร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการแปรรูป เพื่อชวานามั่งคั่งและยั่งยืน

### 1.7.2 พันธกิจ

มีหน้าที่วิจัยและพัฒนาด้านข้าว ทดสอบเทคโนโลยีการเกษตรและให้บริการวิชาการด้านข้าว ในพื้นที่รับผิดชอบให้แก่เจ้าหน้าที่ เกษตรกร ภาคเอกชน และหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนการผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าว โดยแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบภายใน ดังนี้

- ฝ่ายบริหารทั่วไป มีหน้าที่ ดำเนินการเกี่ยวกับ งานสารบรรณ งานงบประมาณ งานการเงินบัญชี และพัสดุ งานบุคคล และงานธุรการทั่วไป
- กลุ่มวิชาการ มีหน้าที่
  - พัฒนาและทดสอบเทคโนโลยีการเกษตรที่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่
  - ให้บริการวิชาการด้านข้าว ในพื้นที่รับผิดชอบให้แก่เจ้าหน้าที่ เกษตรกร ภาคเอกชน และหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง
  - ให้คำปรึกษา ประสานงานและร่วมดำเนินงานเกี่ยวกับงานวิจัยข้าว กับหน่วยงานภายในและภายนอก
- กลุ่มผลิตเมล็ดพันธุ์ มีหน้าที่ รับผิดชอบผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าว พันธุ์คัดพันธุ์หลัก และพันธุ์ดีที่มีคุณภาพดีตรงตามพันธุ์และมาตรฐานที่กำหนด ในปริมาณที่เพียงพอตามความต้องการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและภาคเอกชน รวมทั้งความต้องการของเกษตรกรในท้องถิ่น

### 1.7.3 พื้นที่รับผิดชอบ

จังหวัดอุดรธานี และจังหวัดหนองบัวลำภู

### 1.7.4 ผู้เชี่ยวชาญด้านข้าวเหนียว

1. นายสุวิทยา ภาโสภะ ตำแหน่ง นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ

ตำแหน่ง ปรับปรุงพันธุ์พืช

2. นางชนะ ศรีสมการ ตำแหน่ง นักวิชาการเกษตรชำนาญการ

ตำแหน่ง โรคพืช และเทคโนโลยีการผลิต

### 1.7.5 สถานที่ติดต่อ

ศูนย์วิจัยข้าวอุดรธานี

ตู้ ปณ. 285 อ.เมือง จ.อุดรธานี 41000

โทรศัพท์ ( TEL ): 04-224-7485

โทรสาร ( FAX ): 04-224-7485

เว็บไซต์: <http://udn-rrc.ricethailand.go.th>

## 1.8 ศูนย์วิจัยข้าวอุบลราชธานี

### 1.8.1 บทบาทและภารกิจ

ศูนย์วิจัยข้าวอุบลราชธานีมีหน้าที่รับผิดชอบงานวิจัยและพัฒนาข้าวนาสวนโดยเน้นหนักด้านข้าวนา  
น้ำฝน มีบทบาทและภารกิจหลักๆ ดังนี้

- ศึกษา วิจัยและพัฒนาด้านการปรับปรุงพันธุ์ พันธุศาสตร์ สรีรวิทยา และเทคโนโลยีชีวภาพ เพื่อให้ได้ข้าวพันธุ์ดี ผลผลิตสูง คุณภาพเมล็ดดี ด้านทานโรคแมลง ทนทานต่อสภาพแวดล้อมต่าง ๆ และเหมาะสมกับระบบการปลูกพืชในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
- ศึกษาวิจัยและพัฒนาด้านการปรับปรุงวิธีการทางเกษตรกรรม ปลูกพืช การจัดการวัชพืชวัชพืช รวมถึงการจัดการน้ำเพื่อเพิ่มผลผลิต ลดต้นทุนการผลิต
- การศึกษาและวิจัยเพื่อจัดเขตการปลูกข้าวให้เหมาะสมในอันที่จะเพิ่มผลผลิตและรายได้ของเกษตรกร อย่างยั่งยืน
- ศึกษา วิจัยและพัฒนาด้านผลิตเมล็ดพันธุ์ ตรวจสอบมาตรฐานเมล็ดพันธุ์ สรีรวิทยาเมล็ดพันธุ์ การรักษาคุณภาพเมล็ดและการผลิตเมล็ดพันธุ์คัด พันธุ์หลัก เพื่อให้ได้เมล็ดตรงตามพันธุ์และมีคุณภาพตามมาตรฐานเมล็ดพันธุ์
- ศึกษาวิจัยและพัฒนาด้านคุณภาพข้าวหลังการเก็บเกี่ยว การเก็บรักษา
- ศึกษา วิจัยและพัฒนาเพื่อควบคุมและป้องกันกำจัดศัตรูพืช เน้นการจัดการศัตรูพืชที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และสภาพแวดล้อม

### 1.8.2 พื้นที่รับผิดชอบ

จังหวัดอุบลราชธานี จังหวัดอำนาจเจริญ จังหวัดร้อยเอ็ด และจังหวัดยโสธร

### 1.8.3 รายชื่อผู้เชี่ยวชาญข้าวเหนียว

1. ดร.บุญรัตน์ จงดี ตำแหน่ง นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ  
ความเชี่ยวชาญ ปรับปรุงพันธุ์ข้าวนาสวนน่าน้ำฝน การปรับปรุงพันธุ์ข้าวทนแล้ง
2. นายอนุชาติ คชสถิตย์ ตำแหน่ง นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ  
ความเชี่ยวชาญ การปรับปรุงพันธุ์ข้าว
3. นางอุไรวรรณ คชสถิต ตำแหน่ง นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ  
ความเชี่ยวชาญ การปรับปรุงพันธุ์ข้าว
4. ดร.จิรพงศ์ ไจรินทร์ ตำแหน่ง นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ  
ความเชี่ยวชาญ วิจัยด้านการอารักขาข้าว (กีฏวิทยา)  
วิจัยด้านเทคโนโลยีชีวภาพ

### 1.8.4 สถานที่ติดต่อ

ศูนย์วิจัยข้าวอุบลราชธานี  
เลขที่ 60 หมู่ที่ 8 บ้านดอนชี ถนนแจ้งสนิท ตำบลหนองขอน  
อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี 34000  
โทรศัพท์ ( TEL ): 04-534-4103, 04-534-4104  
โทรสาร ( FAX ): 04-534-4090  
เว็บไซต์: <http://ubn.brrd.in.th/>

## 2. ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าว

### 2.1 ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวกาฬสินธุ์

สถานที่ติดต่อ บ้านห้วยสีทัน ตำบลโพนทอง อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ 4000  
โทรศัพท์ ( TEL ): 04-387-3161  
โทรสาร ( FAX ): 04-387-3163  
เว็บไซต์: <http://kls-rsc.ricethailand.go.th/>

**2.2 ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวขอนแก่น**

สถานที่ติดต่อ ตู้ ปณ.39 ปณฝ.เทพารักษ์ อ.เมือง จ.ขอนแก่น 40001

โทรศัพท์ ( TEL ): 04-337-9252

โทรสาร ( FAX ): 04-337-9253

เว็บไซต์: <http://kkn-rsc.ricethailand.go.th/>

**2.3 ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวนครราชสีมา**

สถานที่ติดต่อ 50 หมู่ 1 ถนนราชสีมา-โชคชัย ตำบลหนองบัวศาลา อำเภอเมือง  
จังหวัดนครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ ( TEL ): 04-492-0240

โทรสาร ( FAX ): 04-492-0241

เว็บไซต์: <http://nrm-rsc.ricethailand.go.th/>

**2.4 ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวร้อยเอ็ด**

สถานที่ติดต่อ ถ.แจ้งสนิท ต.นิเวศน์ อ.ธวัชบุรี จ.ร้อยเอ็ด

โทรศัพท์ ( TEL ): 04-356-9114

โทรสาร ( FAX ): 04-356-9587

เว็บไซต์: <http://ret-rsc.ricethailand.go.th>

**2.5 ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวสกลนคร**

สถานที่ติดต่อ 99 หมู่ที่ 8 ตำบลม่วงไข่ อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร 47160

โทรศัพท์ ( TEL ): 04-272-8516-19

โทรสาร ( FAX ): 04-272-8517

เว็บไซต์: <http://skn-rsc.ricethailand.go.th>

**2.6 ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวสุรินทร์**

สถานที่ติดต่อ 129 ถนนสุรินทร์-ปราสาท ตำบลเชื้อเพลิง อำเภอปราสาท จังหวัดสุรินทร์ 32140

โทรศัพท์ ( TEL ): 04-404-2560

โทรสาร ( FAX ): 04-404-2560-102

เว็บไซต์: <http://srn-rsc.ricethailand.go.th/>

**2.7 ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวอุดรธานี**

สถานที่ติดต่อ ตู้ ปณ. 101 ตำบลหมากแข้ง อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี 41000

โทรศัพท์ ( TEL ): 04-223-7089

โทรสาร ( FAX ): 04-223-7091

เว็บไซต์: <http://udn-rsc.ricethailand.go.th/>

## 2.8 ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวอุบลราชธานี

สถานที่ติดต่อ กม.4 ถนนแจ้งสนิท ต.แจระแม อ.เมือง จ.อุบลราชธานี 34000

โทรศัพท์ ( TEL ): 04-531-2592, 04-531-1051

โทรสาร ( FAX ): 04-531-2592

เว็บไซต์: <http://ubn-rsc.ricethailand.go.th/>

## 3. เครือข่ายเกษตรกรกรมทางเลือกภาคอีสาน

### 3.1 บทบาทและภารกิจ

3.1.1 เชื่อม ประสาน การแลกเปลี่ยนประสบการณ์การดำเนินงาน ด้านพัฒนาระบบ  
เกษตรกรยั่งยืน ใน 6 เครือข่าย และเครือข่าย 4 ภาค

3.1.2 รวบรวมความรู้ เทคนิค เผยแพร่ข้อมูลการพัฒนารูปธรรมเกษตรกรยั่งยืน

นอกจากนี้ยังมีการส่งเสริมการอนุรักษ์พันธุกรรมข้าวพื้นเมือง โดยมีการส่งเสริมการผลิต  
เมล็ดพันธุ์ข้าว การผลิตข้าวพื้นเมือง รวมถึงการแปรรูปข้าวพื้นเมือง

3.2 สถานที่ติดต่อ 59 หมู่ 2 บ้านดอนแดง ถนนกันทรวิชัย-เชียงยืน ตำบลศรีสุข อำเภอกันทรวิชัย  
จังหวัดมหาสารคาม รหัสไปรษณีย์ 44150

เว็บไซต์: <http://aanesan.wordpress.com/>

## 4. รายชื่อผู้เชี่ยวชาญข้าวเหนียวจากสถาบันการศึกษาในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

1. ดร.จิรวัดน์ สนิทชน สาขาวิชาพืชไร่ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ความเชี่ยวชาญ การอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากข้าวพื้นเมือง การปรับปรุงพันธุ์

2. ดร.ปรเมศ บรรเทิง สาขาวิชาพืชไร่ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ความเชี่ยวชาญ การปรับปรุงพันธุ์พืช

3. ดร.แคทรียา สุทธานุช สาขาวิชาเทคโนโลยีเกษตรกรรม คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น  
ความเชี่ยวชาญ ศึกษาคุณสมบัติทางเคมีของข้าวพันธุ์พื้นเมืองเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริม
4. ดร.สุรียพร เกตุงาม ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี  
ความเชี่ยวชาญ พันธุ์กรรมของข้าวพื้นไทย
5. ดร.อรวรรณ ศรีโสมพันธ์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม  
ความเชี่ยวชาญ เศรษฐศาสตร์เกษตรของข้าวเหนียว อุตสาหกรรมเกษตร ระบบเกษตร

**เอกสารแนบที่ 3**  
**รายชื่อวารสาร หนังสือ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับข้าวเหนียว**  
**ด้านการผลิตข้าวเหนียว**

- D0001 Chutinan, C., Pascal, J., Yupa, H. and Christian, H. (2010). “Effects of Earthworms on Soil Properties and Rice Production in the Rainfed Paddy Fields of Northeast Thailand,” *Applied Soil Ecology*. 45: 298-303.

Earthworms play an important role in soil fertility because of their effects on soil properties, and especially the creation of casts that usually have different properties than the surrounding soil. If the influence of earthworms on soil properties and plant growth has been extensively studied in aerobic ecosystems, their effects remain largely unknown in partially flooded environments such as paddy fields. The aim of this study was to describe the potential influence of earthworms on soil properties and rice yield in Northeast Thailand. We studied the abundance of aboveground casts produced by *Drawida beddardi* in two paddy rice systems (transplanting: TP and direct seeding: DS) and we measured the soil physicochemical properties of casts and their influence on rice growth and yield. Cast abundance was low (~250 casts per ha) and not different in TP and DS. Casts appeared as patches of fertility with more fine particle sizes and organic matter contents, a higher CEC, as well as a much higher concentrations of mineral elements (N, P and K). As a consequence, our results suggest that earthworm activity lead to a significant higher rice yield. These results stress the importance earthworms could have in the regulation of rice productivity in paddy fields. More research is now needed to understand the ecological mechanisms that regulate earthworm abundance and activity in these environments.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://www.sciencedirect.com/science?\\_ob=ArticleListURL&\\_method=list&\\_ArticleListID=1822425793&\\_sort=d&\\_st=4&\\_acct=C000010978&\\_version=1&\\_urlVersion](http://www.sciencedirect.com/science?_ob=ArticleListURL&_method=list&_ArticleListID=1822425793&_sort=d&_st=4&_acct=C000010978&_version=1&_urlVersion)

[=0&\\_userid=1258521&md5=c129476b1f709f24ef6b42cfaae2232f&searchtype=a](#)

- D0002 Jearakongman, S., Rajatasereekul, S., Naklang, K., Romyen, P., Fukai, S., Skulkhu, E., Jumpaket, B. and Nathabutr, K. (1995). "Growth and Grain Yield of Contrasting Rice Cultivars Grown Under Different Conditions of Water Availability," Field Crops Research. 44 :.139-150.

Rice crops are susceptible to drought, which causes large yield losses in many Asian countries. The development of drought resistant cultivars may be assisted if mechanisms of drought resistance are known. This work was carried out to elucidate how some rice cultivars achieve higher yield than others under water-limiting conditions. A total of 11 experiments were conducted in northeast Thailand, and four contrasting cultivars were compared in each experiment for phenological development, dry matter growth, leaf death, grain yield and yield components.

High-yielding cultivars were generally short statured and had high harvest index, and they tended to perform better than others in all conditions of water availability. When drought developed during late growth stages, early flowering to escape water stress was an important character. During late drought some cultivars were able to retain green leaves longer than others and increased dry matter when others stopped growing. It is thus concluded that cultivars suitable for rainfed conditions are those with high yield potential resulting from high harvest index under favourable growing conditions, appropriate flowering time to escape severe water stress that commonly develops after the end of the rainy season, and an ability to maintain growth during drought so that yield determining processes can be completed with minimum disturbance.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/037842909500050X>

- D0003 Oo, Aung Naing. (2009). **Growth and Yield of Black Glutinous Rice Varieties under Upland Condition with Application of Organic and Inorganic Fertilizers.** Master of Science Thesis in Agronomy, Graduate School, Khon Kaen University.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=155362&query=glutinous rice&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-29&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=33&maxid=50](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=155362&query=glutinous%20rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-29&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=33&maxid=50)

- D0004 Ahromrit, A., Ledward, D.A. and Niranjana, K. (2004). "High Pressure Induced Water Uptake Characteristics of Thai Glutinous Rice," J. Food Engineering. 72 : 225-233.

Glutinous rice (or sticky rice) has to be soaked in water over an extended period of time before cooking. Soaking provides some of the water needed for starch gelatinisation to occur during cooking. The extent of water uptake during soaking is known to be influenced by temperature. This paper explores the use of very high pressures up to 600 MPa to accelerate water uptake kinetics during soaking. Changes occurring in length, diameter and moisture content were determined as a function of soaking time, pressure and temperature. The results show that length and diameter are positively correlated with all three parameters. However, the expansion ratios are not very high: the maximum length expansion ratio observed was 1.2, while the maximum diameter expansion ratio was 1.1. Given these low values, it was possible to model water uptake kinetics by using the well-known Fickian model applied to a finite cylinder, assuming uniform average dimensions and effective diffusion coefficient. The results showed that the overall rates of water uptake and the equilibrium moisture content increased with pressure and temperature. The effective diffusion coefficient, on the other hand, did not follow the same trend. Temperature influenced the effective diffusion coefficient below 300 MPa, but had a marginal effect at higher pressures. Moreover, the

effective diffusion coefficient increased with temperature between 20 and 50 °C, but dropped at higher temperatures. This drop can be attributed to the gelatinisation of starch, which restricts the transport of water. Regardless, it is possible to increase the quantity of water absorbed by rice and the rate at which it is absorbed, by using high pressures and temperatures.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0260877404006144>

- D0005 Romyen, P., Hanviriyapant, P., Rajatasereekul, S., Khunthasuvon, S., Fukai, S., Basnayake, J. and Skulkhu, E. (1998). “Lowland Rice Improvement in Northern and Northeast Thailand, 2. Cultivar Differences,” Field Crops Research. 59 : 109-119.

Seven rice experiments were conducted each with 4-6 cultivars to determine if cultivars differed in response to fertiliser and irrigation application in lowland conditions in Thailand. Severe drought did not develop in any of the experiments, but irrigation and fertiliser application increased the yield in most experiments. There were significant cultivar differences in each experiment and cultivar ranking was consistent across experiments. Thus IR57514-PMI-5-B-1-2 out-yielded traditional cultivars KDML105 and NSG19 in most environments, except in very unfavourable conditions where mean yield was below 1000 kg ha<sup>-1</sup>. Quick maturing cultivars yielded least because they produced less total dry matter than later maturing cultivars in most environments. Recently developed cultivars had higher harvest index compared to traditional cultivars. In some experiments there were significant cultivar-by-fertiliser or cultivar-by-irrigation interactions. In one experiment, IR20 was more sensitive to soil water deficit than other cultivars whereas response to fertiliser was greatest in IR57514-PMI-5-B-1-2. Overall, however, experimental conditions were favourable and under these conditions these interactions were small. It is, therefore, concluded that cultivars selected under high fertiliser and irrigated conditions are likely to perform better in all but most unfavourable growing conditions. © 1998 Elsevier Science B.V. All rights reserved.

แหล่งติดตามเอกสาร

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0378429098001105>

- D0006 Haefele, S.M. and Konboon, Y. (2009). "Nutrient Management for Rainfed Lowland Rice in Northeast Thailand," Field Crops Research. 114 : 374-385.

Average grain yields of rainfed lowland rice in northeast Thailand are the lowest in the region, and they barely changed in the past decade. Improved fertilizer management is one of the few options to enhance cropping system productivity but related results from previous studies were often disappointing and sometimes contradictory, possibly due to the large variability of soil and water resources. Therefore, the objectives of this study were to develop a site-specific nutrient management approach, and to propose a related decision tool for farmers. For this purpose, we conducted on-farm experiments in Kumpa-Oong Village, Roi Et Province, during the 2003–2005 cropping seasons. Tested fertilizer treatments were designed based on topographic field position. A comparison of soil characteristics between lower and upper fields revealed significantly higher soil fertility for lower fields (higher pH, TOC, TSN, CEC, clay, and silt content; lower sand content). Across seasons and treatments, grain yields were higher in the valley bottom (VB; 2.82 t ha<sup>-1</sup>) than on upper and middle terraces (UMT; 1.68 t ha<sup>-1</sup>). In all seasons, significant fertilizer treatment effects were detected only in UMT fields. But the comparison of treatment effects in individual fields and in both top sequence positions showed that the limited average fertilizer response was mainly caused by low or even negative responses in fields with a higher control yield, i.e., with higher indigenous nutrient supply. A missing or even negative fertilizer response occurred at lower control yields in UMT fields, most probably because attainable yields in these fields were lower as a result of limited water resources. Thus, site-specific fertilizer recommendations need to take top sequence and the field-specific indigenous nutrient supply into account. Based on these results, we proposed a decision tool that helps farmers to choose the most adequate fertilizer treatment for their fields, based on their knowledge of specific field characteristics. On-farm testing of the proposed decision tool is the next step to show whether this approach is acceptable to farmers and can contribute to higher resource-use efficiency and system productivity

แหล่งติดตามเอกสาร

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0378429009002421>

- D0007 Rasabandith, S. (2006). **Study on Adaptation and Farmers Preference of Traditional Glutinous Rice Barites in the LAO PDR.** Doctor of Philosophy Thesis in Agronomy, Graduate School, Khon Kaen University.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=135001&query=glutinous+rice&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=27&maxid=50](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=135001&query=glutinous+rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=27&maxid=50)

- D0008 Keeratipibul, S., Luangsakul, N. and Lertsatchayarn, T. (2008). “The Effect of Thai Glutinous Rice Cultivars, Grain Length and Cultivating Locations on the Quality of Rice Cracker (Arare),” **LWT-Food Science and Technology**. 41 : 1934-1943.

Physicochemical and thermal properties of two Thai glutinous rice cultivars (RD6 and Short Grain) differing in grain length (whole grain and broken rice) and cultivating locations (the upper northeastern and the middle northeastern regions) and the quality characteristics of glutinous rice cracker produced from them were studied. RD6 cultivar was different in amylose content, gel consistency, volume expansion and hardness of rice cracker with those of Short Grain cultivar. Broken rice significantly gave greater amylose content, harder cool gel texture, less swelling, lower volume expansion and harder texture of rice cracker than whole grain rice. Furthermore, structure of starch molecule of broken rice differed from that of whole rice. The physicochemical, thermal properties and the qualities of rice crackers of RD6 cultivated from the upper northeastern and the middle northeastern regions showed no significant difference. To obtain good qualities of rice cracker, the rice should have lower amylose content, softer cool paste texture,

greater breakdown value and less setback of amylogram. Amylose content and alkali gel consistency (120 mg flour) were significantly correlated with several other rice properties. The analysis of both properties is useful for the industry in controlling the quality of glutinous rice being used as raw material.

- D0009 วรจิต สีหาเทพ. (2548). การจำแนกและประเมินสายพันธุ์ข้าวเหนียวดำพื้นเมืองของประเทศ  
สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว (Characterization and Evaluation of  
Indigenous Black Flutinous Rice Varieties of the Lao PDR). วิทยานิพนธ์  
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพืชไร่, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=139600&query=glutinous+rice&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=28&maxid=50](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=139600&query=glutinous+rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=28&maxid=50)

- D0010 อัจฉรา พิงทะวงศ์กุล. (2552). การเจริญเติบโตและพัฒนาการของข้าวเหนียวดำ (*Oryza sativa* L.) ที่สัมพันธ์กับการสะสมสารต้านอนุมูลอิสระ : Growth and Development of Purple Glutinous Rice (*Oryza sativa* L.) in Relation Antioxidant Accumulation. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาพืชไร่, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

การศึกษานี้ มีจุดประสงค์เพื่อศึกษาถึงอิทธิพลของสภาพแวดล้อมต่อการพัฒนาการและการเจริญเติบโตของข้าวเหนียวดำที่สัมพันธ์กับการสะสมสารต้านอนุมูลอิสระ โดยทำการทดลอง ณ แปลงทดลองภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ระหว่างเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2548 ถึง เดือน มกราคม พ.ศ. 2549 ทำการวางแผนการทดลองแบบ split plot design จำนวน 3 ซ้ำ โดยกำหนดให้ main plot เป็นวันปักดำโดยทำการปักดำครั้งที่ 1 วันที่ 12 กรกฎาคม ครั้งที่ 2 วันที่ 11 สิงหาคม และครั้งสุดท้ายวันที่ 10 กันยายน 2548 sub-plot เป็นพันธุ์ข้าวเหนียวดำ 10 พันธุ์ได้แก่ พันธุ์ 19125 ส.1 16815 7677 ก่ำตอยสะเก็ด 9103 13815 13842 16089 และ 16083 ทำการบันทึกข้อมูลระยะพัฒนาการของพืช ข้อมูลด้านการเจริญเติบโต ผลผลิตองค์ประกอบผลผลิต และวิเคราะห์ปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดรวมทั้งการหาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในใบ ตามระยะพัฒนาการของข้าว ได้แก่ ระยะแตกกอ ระยะกำเนิดช่อดอก ระยะตั้งท้อง ระยะออกรวง ระยะเมล็ดน้านม ระยะเมล็ดแข็ง ระยะสุกแก่ทางสรีระ และระยะเก็บเกี่ยว

ผลการศึกษา พบว่า พันธุ์ 16815 ต้องการอุณหภูมิสะสมเพื่อพัฒนาจากระยะปักดำถึงระยะ

เก็บเกี่ยวมากที่สุดเฉลี่ยเท่ากับ 2,555 องศาเซลเซียส โดยมีระยะเวลาการเจริญเติบโตจากระยะปักดำ ถึงระยะเก็บเกี่ยวเฉลี่ยเท่ากับ 132 วัน และข้าวพันธุ์ ส.1 ต้องการอุณหภูมิสะสมเพื่อพัฒนาจากระยะปักดำถึงระยะเก็บเกี่ยวต่ำที่สุดเฉลี่ยเท่ากับ 1,695 องศาเซลเซียส โดยมีระยะเวลาการเจริญเติบโตจากระยะปักดำถึงระยะเก็บเกี่ยวเฉลี่ยเท่ากับ 97 วัน และพบว่าวันปลูกมีผลต่อระยะพัฒนาการ(ระยะออกดอก และสุกแก่) จำนวนวันที่สะสมน้ำหนักร้างสูงสุด น้ำหนักแห้งสูงสุด และอัตราการสะสมน้ำหนักร้างเฉลี่ยของต้น และใบ ซึ่งการพัฒนาการและการเจริญเติบโตของข้าวทุกพันธุ์มีแนวโน้มลดลงตามวันปลูกที่ล่าออกไป

ผลของวันปลูกที่มีต่อผลผลิต พบว่าวันปลูกที่ 11 สิงหาคม ข้าวมีผลผลิตสูงสุดเฉลี่ยเท่ากับ 224 กิโลกรัมต่อไร่ และข้าวที่ปลูกในวันที่ 10 กันยายน ให้ผลผลิตต่ำสุดเฉลี่ยเท่ากับ 170 กิโลกรัมต่อไร่ เมื่อพิจารณาผลผลิตเฉลี่ยของข้าวแต่ละพันธุ์ พบว่า พันธุ์ 16815 กับพันธุ์ 7677 ให้ผลผลิตไม่แตกต่างกันทางสถิติ โดยให้ผลผลิตสูงสุดเฉลี่ยเท่ากับ 207 กิโลกรัมต่อไร่ และพันธุ์ 19125 กับพันธุ์ ก่ำตอยสะเกิด ให้ผลผลิตไม่แตกต่างกันทางสถิติ โดยมีผลผลิตต่ำสุดเฉลี่ยเท่ากับ 189 กิโลกรัมต่อไร่

สำหรับการศึกษาการพัฒนาการที่สัมพันธ์กับการออกฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในใบข้าวพบว่า ข้าวทุกพันธุ์มีปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดสูงสุดในระยะแตกกอเฉลี่ยเท่ากับ 0.79 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตรของ gallic acid ส่วนผลของวันปลูกพบว่าข้าวที่ปลูกเมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม และวันที่ 11 สิงหาคม มีปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดในใบข้าวไม่แตกต่างกัน เฉลี่ยเท่ากับ 0.63 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตรของ gallic acid นอกจากนี้การวิเคราะห์ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระยังพบว่า ข้าวทุกพันธุ์มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระสูงสุดในระยะออกรวงเฉลี่ยเท่ากับ 78.23 เปอร์เซ็นต์ ส่วนผลของวันปลูกมีแนวโน้ม พบว่าฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระเพิ่มขึ้นตามวันปลูกที่ล่าออกไป โดยข้าวที่ปลูกเมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในใบข้าวต่ำกว่าข้าวที่ปลูกเมื่อวันที่ 11 สิงหาคม โดยมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในใบข้าวเฉลี่ยเท่ากับ 53.95 และ 64.17 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ในการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะการเจริญเติบโต ผลผลิต องค์ประกอบ ผลผลิต ของข้าวพันธุ์ต่างๆ กับการออกฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในใบข้าวที่ระยะเก็บเกี่ยวพบว่า การ ออกฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในใบข้าวมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับจำนวนวันสะสมน้ำหนักร้างสูงสุด ของต้น และใบ น้ำหนักแห้งสูงสุดของต้นและใบ อัตราการสะสมน้ำหนักร้างเฉลี่ยของใบ และน้ำหนักร้างรวมสูงสุด แต่มีความสัมพันธ์เชิงลบกับ น้ำหนักแห้งสูงสุด และอัตราการสะสมน้ำหนักร้างเฉลี่ยของรวง เมื่อพิจารณาความสัมพันธ์ระหว่างผลผลิตกับตัวแปรลักษณะการเจริญเติบโตพบว่าผลผลิตมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับ น้ำหนักแห้งสูงสุด และอัตราการสะสมน้ำหนักร้างเฉลี่ยของรวง แต่มีความสัมพันธ์เชิงลบกับ จำนวนวันสะสมน้ำหนักร้างสูงสุดของต้น และใบ น้ำหนักแห้งสูงสุดของต้น และใบ อัตราการสะสมน้ำหนักร้างเฉลี่ยของใบ และน้ำหนักร้างรวมทั้งหมด

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=83069&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-31&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=38&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=83069&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-31&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=38&maxid=154)

- D0011 สุพรรณณี พรหมเทพ. (2552). การชักนำการกลายพันธุ์ข้าวเหนียวดำ (*Oryza sativa* var. *indica*) โดยการประยุต์ลำไอออนพลังงานต่ำ : Mutational Induction in Purple Glutinous Rice (*Oryza sativa* var. *indica*). วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิชาชีววิทยา), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

การวิจัยนี้ได้นำเทคนิคลำไอออนพลังงานต่ำชักนำการกลายพันธุ์ในข้าวเหนียวดำ โดยทำการระดมยิงเมล็ด 4800 เมล็ด ด้วยไนโตรเจนไอออนช่วงพลังงาน 60, 80, 100 และ 125 keV ในแต่ละพลังงานใช้ปริมาณไอออน  $1, 4, 8 \times 10^{16}$  ions / cm<sup>2</sup> ชุตละ 400 เมล็ด หลังจากนั้นนำเมล็ดที่ได้เพาะบนกระดาษกรองชุ่มน้ำ ครบ 7 วัน ย้ายลงดินจนกระทั่งเก็บเกี่ยว จากการทดลองพบว่าเมื่อใช้ปริมาณไอออนและระดับพลังงานสูงขึ้นเปอร์เซ็นต์การงอกและการรอดชีวิตของข้าวเหนียวดำลดลงอย่างมีนัยสำคัญ

ในชั่วที่ 1 พบต้นสีเขียวทั้งหมด 9 ต้น (G1-G9) ที่ระดับพลังงาน 60, 80 และ 100 keV รวมทั้งพบข้าวจ้าว 1 ต้นที่พลังงาน 80 keV ภายหลังจากตาย 1 ต้น ทำการเก็บเมล็ดจากต้น G1-G8 และ ปลูกในชั่วที่ 2 และ 3 ต่อไป พบการเปลี่ยนแปลงลักษณะภายนอกดังต่อไปนี้ 1) มีทั้งต้นที่มีแผ่นใบ สีม่วง เขียวปนม่วง และม่วง 2) มีทั้งต้นที่มีกาบใบสีม่วง เขียวปนม่วง และม่วง 3) เปลือกเมล็ดเป็นสี ฟาง ม่วงอ่อน และม่วง 4) เยื่อหุ้มเมล็ดเป็นสีขาว ม่วงอ่อน และม่วง และ 5) พบเมล็ดแบ่งข้าวจ้าวต่อ แบ่งข้าวเหนียวมีอัตราส่วน 3:1

ในการตรวจสอบการเปลี่ยนแปลงระดับพันธุกรรมของข้าวกลายพันธุ์ด้วยเทคนิค HAT-RAPD (High Annealing Temperature-RAPD) พบว่าจากการใช้ 9 ไพรเมอร์ มี 4 ไพรเมอร์ได้แก่ OPH15, OPK14, OPX13 และ OPW09 สามารถแยกความแตกต่างได้ระหว่างต้น M1G1-M1G5 เทียบกับต้นปกติโดยเฉพาะ OPK14 ที่ให้แถบดีเอ็นเอน้ำหนักโมเลกุลประมาณ 600 คู่เบสซึ่งแตกต่างจากกลุ่มควบคุม เมื่อทำการหาลำดับเบสพบว่ากรดอะมิโนของยีนมีความเหมือนยีนในสมาชิก cytochrome P450 ของ *Oryza sativa* var. *japonica* ถึง 92 % สำหรับรุ่น M2 และ M3 ยังคง พบความแปรปรวนทางพันธุกรรมจากการใช้ 3 ไพรเมอร์ได้แก่ OPH15, OPX13 และ OPW09

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://library.cmu.ac.th/digital\\_collection/theses/detail.php?id=15803&word=glutinous rice#](http://library.cmu.ac.th/digital_collection/theses/detail.php?id=15803&word=glutinous+rice#)



- D0012 สมคิด วิริกุล. (2518). การถ่ายทอดลักษณะต้นเตี้ยเมล็ดเมล็ดข้าวเปลือกสีน้ำตาลแก่ และการเป็นข้าวเหนียวในข้าวกลายพันธุ์จากข้าวขาวดอกมะลิ 105 ที่ถูกชักนำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางพันธุกรรมโดยการอาบรังสี : Inheritance of Semi-dwarf Brown Hull and Glutinous Endosperm in Mutant Lines from Irradiated KDML 105. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=121295&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-11-02&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=85&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=121295&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-02&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=85&maxid=154)

- D0013 จันจิรา ทิพย์วงศ์. [25--]. การนำภูมิปัญญาท้องถิ่นทางด้านวิทยาศาสตร์มาใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้รายวิชาวิทยาศาสตร์เพิ่มเติม เรื่อง นาข้าวเหนียวสันป่าตอง : Using Local Wisdom Related to Science for Learning Activities in Supplementary Science Course on “Khao Neaw Sanpatong Field”. วิทยานิพนธ์ปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์ศึกษา), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์คือ 1.) เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นทางด้านวิทยาศาสตร์ เพื่อนำมาใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้รายวิชาวิทยาศาสตร์เพิ่มเติม เรื่อง นาข้าวเหนียวสันป่าตอง 2.) ศึกษากระบวนการจัดการเรียนรู้โดยการนำภูมิปัญญาทางด้านวิทยาศาสตร์เพื่อนำมาใช้เพื่อจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาวิทยาศาสตร์เพิ่มเติมเรื่องนาข้าวเหนียวสันป่าตอง 3.) เพื่อศึกษาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนช่วงชั้นที่ 3 ที่มีการนำภูมิปัญญาทางด้านวิทยาศาสตร์เพื่อนำมาใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้รายวิชา วิทยาศาสตร์เพิ่มเติมเรื่องนาข้าวเหนียวสันป่าตอง ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือนักเรียนที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 โรงเรียนวัดกุคำ (เมธาวิสัยคณาทร) ตำบลยุหว่า อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2552

จำนวน 20 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วยแบบสัมภาษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับข้าวเหนียวสันป่าตอง แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่มีการนำภูมิปัญญาท้องถิ่น ทางด้านวิทยาศาสตร์ รายวิชาวิทยาศาสตร์เพิ่มเติมเรื่อง นาข้าวเหนียวสันป่าตอง แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ที่มีค่าความเชื่อมั่น 0.78 และแบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อการจัดกิจกรรมการเรียนรู้รายวิชา วิทยาศาสตร์เพิ่มเติม เรื่อง นาข้าวเหนียวสันป่าตอง

#### ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

1. ผลการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นทางด้านวิทยาศาสตร์เพื่อนำมาใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้รายวิชาวิทยาศาสตร์เพิ่มเติมเรื่องนาข้าวเหนียวสันป่าตอง โดยผู้วิจัยทำการวิเคราะห์พบว่ามีเนื้อหาหลักการทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง 3 ด้านคือชนิด พันธุ์และสมบัติของข้าว ดินและปุ๋ยที่เหมาะสมกับนาข้าวและเครื่องมือเครื่องใช้ในการทำนาข้าว

2. ได้จัดทำหลักสูตรท้องถิ่นรายวิชาวิทยาศาสตร์เพิ่มเติมเรื่องนาข้าวเหนียวสันป่าตอง โดยได้รับความร่วมมือจากปราชญ์ท้องถิ่น ครูวิทยาศาสตร์ ชุมชนและเป็นวิทยากรในการให้ความรู้กับนักเรียน อีกทั้งนักเรียนและผู้ปกครองมีส่วนร่วมในการเสนอความคิดเห็นในการเรียน

3. ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนที่ได้รับการสอนโดยการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นทางด้านวิทยาศาสตร์เพื่อนำมาใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้รายวิชาวิทยาศาสตร์เพิ่มเติม เรื่องนาข้าวเหนียวสันป่าตอง หลังการสอนสูงกว่าก่อนการสอน

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://library.cmu.ac.th/digital\\_collection/theses/detail.php?id=22086&word=ข้าวเหนียว#](http://library.cmu.ac.th/digital_collection/theses/detail.php?id=22086&word=ข้าวเหนียว#)

- D0014 อัญชลี ชานา. (2549). การประเมินลักษณะทางสัณฐานวิทยาและการให้ผลผลิตของข้าวเหนียวดำพันธุ์พื้นเมือง: Evaluation of Morphological Characteristics and Yield Performances of Black Glutinous Rice Varieties. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์), มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=134452&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=134452&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-)

00&d\_end=2554-11-

05&limit\_lang=&limited\_lang\_code=&order=&order\_by=&order\_type=&result\_

id=93&maxid=154

- D0015 เบญจวรรณ พลโคต. [2554]. การประเมินสายพันธุ์ข้าวหน้าในประชากรลูกผสมชั่วที่ 8 ระหว่างข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ก่ำตอยสะเกิด เพื่อคัดเลือกลักษณะข้าว  
**เจ้าก่ำ: Evaluation in Advanced F<sub>8</sub> Lines Between cv. KDML 105 and cv. Kum Doi Saket for Non-glutinous Purple Rice Trait Selection.** วิทยานิพนธ์  
 ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

แหล่งติดตามเอกสาร

[http://library.cmu.ac.th/digital\\_collection/theses/detail.php?id=22074&word=glutinous rice#](http://library.cmu.ac.th/digital_collection/theses/detail.php?id=22074&word=glutinous+rice#)

- D0016 สุเทพ ลิ้มทองกุล. (2526). การเปลี่ยนแปลงข้าวเหนียวเป็นข้าวเจ้าของข้าวพันธุ์ดีบางพันธุ์:  
**Varietal Changes of Some Recommended Rice Varieties from Glutinous Type to Non Glutinous One.** วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
 (เกษตรศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=118792&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-11-02&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=84&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=118792&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-02&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=84&maxid=154)

- D0017 อุดม ราศรี. (2552). การผลิตและการตลาดข้าวเหนียว ในจังหวัดหนองบัวลำภู ปีการผลิต  
**2550/2551 : Production and Marketing of Glutinous Rice in Changwat Nong Bua Lam Phu in the Year 2007/2008.** วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตร  
 มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาธุรกิจการเกษตร, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=154669&query=glutinous rice&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-11-01&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=31&maxid=50](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=154669&query=glutinous%20rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-01&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=31&maxid=50)

- D0018 ธรพล กิจพจน์. [25--]. **การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวเหนียวพาร์บอยล์เสริมเหล็กแคลเซียม ไอโอดีน ไลซีน และทรีโอนีน: Process Development of Parboiled Glutinous Rice Fortified with Iron, Calcium, Iodine, Lysine and Threonine.**  
 วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ข้าวเหนียวถือเป็นอาหารหลักที่สำคัญอย่างหนึ่งของคนไทย ข้าวเหนียวที่บริโภคกันในปัจจุบันเป็นข้าวเหนียวที่ผ่านการขัดสีทำให้มีปริมาณสารอาหารน้อยลง จึงได้มีแนวคิดในการผลิตข้าวเหนียวพาร์บอยล์ (Parboiled Glutinous Rice) ร่วมกับการเสริมสารอาหารบางชนิดทำให้ข้าวเหนียวพาร์บอยล์มีสารอาหารที่เพิ่มขึ้น โดยเสริมสารอาหารด้วยธาตุเหล็ก แคลเซียม ไอโอดีน กรดอะมิโนไลซีน และทรีโอนีน ในรูปของสารละลายร่วมกับการแช่ข้าวเหนียวพาร์บอยล์โดยใช้เทคโนโลยีการแทรกซึมภายใต้สุญญากาศ ซึ่งมีเป้าหมายการเสริมคิดเป็นร้อยละ 35 ของปริมาณที่ควรได้รับต่อวัน

ในการศึกษาผลของอุณหภูมิและเวลาในการแช่ข้าวเหนียวพันธุ์ กข 6 ที่ระดับความชื้นร้อยละ 13 ในกระบวนการพาร์บอยล์ พบว่า อุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการแช่ข้าวเหนียว คือ 62 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง 50 นาที จากการศึกษาผลของความเป็นสุญญากาศและเวลาในการแช่ข้าวเหนียวพาร์บอยล์ในสารละลายสารอาหารภายใต้กระบวนการดังกล่าว พบว่า ความเป็นสุญญากาศและเวลาที่เหมาะสมในการแช่ข้าวเหนียวพาร์บอยล์ คือ -0.75 บาร์ เป็นเวลา 40 นาที โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณค่าทางโภชนาการ คือ มีปริมาณแคลเซียมและเหล็กเท่ากับ 138.49 และ 4.24 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม ตามลำดับ ปริมาณไอโอดีนเท่ากับ 33.31 ไมโครกรัมต่อ 100 กรัม ปริมาณกรดอะมิโนไลซีนและทรีโอนีนเท่ากับ 175.33 และ 89.04 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม ตามลำดับ โดยมีปริมาณแร่ธาตุและกรดอะมิโนทรีโอนีนเพิ่มขึ้นเมื่อเปรียบเทียบกับข้าวสารเหนียวพันธุ์ กข 6

นอกจากนี้ คุณภาพทางด้านกายภาพในข้าวสาร (ข้าวเหนียวพาร์บอยล์) มีค่าสี L, a และ b เท่ากับ 63.41, 5.02 และ 24.29 ตามลำดับ ส่วนในข้าวสุก (ข้าวเหนียวพาร์บอยล์) มีค่าแรงเคี้ยว เท่ากับ 10.45 นิวตัน ค่าสี L, a และ b เท่ากับ 65.49, 3.62 และ 19.48 ตามลำดับ ส่วนคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสจากการประเมินโดยผู้บริโภคในด้านความชอบรวม ลักษณะเมล็ดข้าว สีเมล็ดข้าวกลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัส ความนุ่ม ความเหนียว และความรู้สึกลังกลืน 5.89, 5.87,

4.88, 5.12, 5.57, 5.55, 5.98, 5.60 และ 5.33 ตามลำดับ (จากคะแนนเต็มเท่ากับ 7

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://library.cmu.ac.th/digital\\_collection/etheses/detail.php?id=20125&word=glutinous rice#](http://library.cmu.ac.th/digital_collection/etheses/detail.php?id=20125&word=glutinous+rice#)

- D0019 พรรณณี รอดแรงบุญ. (2540). การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อข้าวเหนียวพันธุ์ต่างๆ ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ: Tissue Culture of Glutinous Rice in North-East of Thailand. ภาควิชาวิทยาศาสตร์ชีวภาพ, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.

-

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=206518&query=glutinous rice&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-29&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=34&maxid=50](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=206518&query=glutinous+rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-29&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=34&maxid=50)

- D0020 พรรคพงศ์ ลาภศิริ. (2534). การวิเคราะห์ทางเศรษฐกิจของการผลิตข้าวเหนียวนาปี ในพื้นที่ดินเค็มจังหวัดมหาสารคาม ปีการเพาะปลูก 2532/33: An Economic Analysis of Glutinous Rice Production in Wet Season in Saline Soils in Changwat Maha Sarakham, 1989/90 Crop Year. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เศรษฐศาสตร์เกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

-

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=151731&query=glutinous rice&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-11-03&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=4&maxid=50&maxid=50](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=151731&query=glutinous+rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-03&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=4&maxid=50&maxid=50)

- D0021 พงษ์สวัสดิ์ พันธรัตน์. (2547). การวิเคราะห์เปรียบเทียบต้นทุนและผลตอบแทนจากการเพาะปลูกข้าวเจ้าพันธุ์ หอมมะลิและข้าวเหนียวพันธุ์ กข 6: กรณีศึกษาของเกษตรกรจังหวัดเชียงราย: An Cost-Profit Comparison Analysis of Hommali Rice and Sticky Rice: The Case Study of Farmers in Changwat Chiang Rai. วิทยานิพนธ์ปริญญาเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

-

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=34960&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=17&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=34960&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=17&maxid=154)

- D0022 เฉลิม อมรพันธุ์. (2507). การศึกษาการถ่ายทอดทางพันธุกรรมของลักษณะข้าวเหนียวและข้าวเจ้า : A Study of the Inheritance of Glutinous and Non-glutinous Characters in Rice. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทและสัตวบาลบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

-

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=115955&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-31&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=68&maxid=15](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=115955&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-31&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=68&maxid=15)

- D0023 นิชมน ธรรมรักษ์. (2552). การศึกษาการถ่ายยีนและการแสดงออกของยีนโปรตีนนมผึ้งในข้าวญี่ปุ่นพันธุ์ Kitaake และข้าวเหนียวพันธุ์ กข 6: A Study on Transformation and Expression of Major Royal Jelly Protein Gene in *Japonica* Rife cv. Kitaake and *Indica* Rice cv. RD 6. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

-

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=86881&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=44&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=86881&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=44&maxid=154)

- D0024 ช่อทิพา สกุสิงหาโรจน์. (2552). การศึกษาการเพาะเลี้ยงแคลลัสของข้าวเหนียวพันธุ์ต่างๆ ที่ปลูกทางภาคเหนือและการถ่ายยีนในแคลลัสของข้าวเหนียวโดยใช้เชื้อโกรแบคทีเรียที่เตรียม : Study on Callus Culture of Glutinous Thai Rice Varieties in the North of Thailand and Agrobacterium-mediated Transformation of the Glutinous Rice. ออนไลน์ 30 ตุลาคมคม 2554, จาก : [http://webpac.library.mju.ac.th:8080/mm/fulltext/research/2552/Chotipa\\_Sakulsingharoj\\_2549/fulltext.pdf](http://webpac.library.mju.ac.th:8080/mm/fulltext/research/2552/Chotipa_Sakulsingharoj_2549/fulltext.pdf).

-

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=86985&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=45&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=86985&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=45&maxid=154)

- D0025 ประเมศ บรรเทิง. (2540). การศึกษาสาเหตุการมีเมล็ดข้าวจ้าวปนในรวงข้าวเหนียว : A Study on the Causes of Non-glutinous Rice Seeds Formation in Glutinous Rice Panicles. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์), มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

-

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=139487&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-11-05&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=98&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=139487&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-05&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=98&maxid=154)



- D0026 จุรี หงี้อัน. (2544). **ความรู้และการปฏิบัติในการปลูกข้าวเหนียวของเกษตรกรเขตพื้นที่ตำบล เชียงเคือ อำเภอมือง จังหวัดสกลนคร: Knowledge and Practice in Glutinous Rice Cultivations of Farmers, Chiang Krua Subdistric, Muang District, Sakon Nakhon Province.** วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=98788&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=50&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=98788&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=50&maxid=154)

- D0027 ศักดิ์ศิริ คุปรัตน์. (2553). **ความสัมพันธ์ระหว่างระยะพัฒนาการ การเจริญเติบโต ผลผลิต คุณภาพเมล็ดและปริมาณสารประกอบฟีนอลิกของข้าวเหนียวดำพื้นเมือง : Relationship among Developmental Stages Growth Yield Grain Quality and Phenolic Content of Local Purple Glutinous Rice.** วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

The study aims to investigate relationship between development and growth of local purple glutinous rice and yield as well as grain quality. The experiment was conducted at irrigate field research station, Multiple cropping center, Faculty of agriculture, Chiang Mai University. Twelve purple glutinous rice varieties were planted on 3 August 2008. Design of experiment was Randomized Complete Block Design with 3 replications. Rice seed were planted at 25x25 centimeter spacing on 1.3x2.5 meter plot.

Analysis result indicated that all 12 varieties of rice utilized similar average growing degree day from planting till panicle initiation which was 935 degree celsius

in which it was equivalent to 51 days after planting. Accumulate growing degree day from planting till maturity was in the range of 1883-1974 degree celsius in which it was equivalent to 100-110 days after planting. Samoeng 4 and Samoeng 8 had shortest growth duration while PGMHS 13 had longest growth duration. It was found that PGMHS 7 and Samoeng 1 had greatest accumulated biomass with average of 50.65 g per hill. In contrast, Samoeng 2, Samoeng 8 and PGMHS 13 had lowest accumulated biomass which was 32.73 g per hill. It was also found that PGMHS 17 and Samoeng 1 had highest average rate of biomass accumulation which was 0.58 g per hill per day. In contrast, PGMHS 13 had lowest rate of biomass accumulation which was 0.34 g per hill per day.

PGMHS 17 and PGMHS 13 produced highest grain yield which was 439.5 kg per rai while PGMHS 15 gave lowest grain yield which was 200 kg per rai. However PGMHS 15 produced highest total phenolic content in brownrice grain which was 103.26 mg/ml gallic acid equivalent. Analysis result points out that brownrice grain with high total phenolic content trend to have low husk total phenolic content. Moreover it was found that brownrice total phenolic content had positive correlation with panicle length, maximum leaf weight and grain hardness.

This study suggest that accumulation of biomass can be explained by using 3<sup>rd</sup> polynomial function which produce S-shape curve. The dynamic of total phenolic content in both stem and leaf which had parabola shape can described by using 2<sup>nd</sup> polynomial function.

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=264706&query=glutinous rice&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-29&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=46&maxid=50](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=264706&query=glutinous rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-29&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=46&maxid=50)

- D0028 อภิชาติ สวนคำกอง, เศรษฐา ศิริพันธ์ และ อนันต์ ปินตารักษ์. (2542). **ความหลากหลายทางพันธุกรรมของข้าวเหนียวในเขตภาคเหนือของประเทศไทย : Glutinous Rice Genetic Biodiversity in the Northern Part of Thailand.** ออนไลน์ 30 ตุลาคม

2554, จาก :

[http://webpac.library.mju.ac.th/mm/fulltext/research/2549/Apichat\\_Suankhamkong\\_2542/abstract.pdf](http://webpac.library.mju.ac.th/mm/fulltext/research/2549/Apichat_Suankhamkong_2542/abstract.pdf).

-

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=86175&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-31&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=43&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=86175&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-31&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=43&maxid=154)

- D0029 จักรกฤษณ์ ชันทอง. (2542). **ความหลากหลายทางพันธุกรรมของคุณภาพเมล็ดในข้าวเหนียวกำลังพื้นที่เมือง: Genotypic Diversity of Grain Quality in Purple Glutinous Rice, Local Genotypes.** วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

-

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://library.cmu.ac.th/digital\\_collection/etheses/detail.php?id=16431&word=glutinous rice#](http://library.cmu.ac.th/digital_collection/etheses/detail.php?id=16431&word=glutinous+rice#)

- D0030 แสง รวยสูงเนิน. (2522). **ผลการใช้แหนแดงเพื่อเพิ่มผลผลิตข้าวเหนียวสันป่าตองที่ปลูกบนดินร่อยเอ็ด: Result of Azolla Pinnata Application on Yield of Sanpa-tong Rice on Roi-et Soil.** การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 17 สาขาพืช มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน 2522: รวมเรื่องย่อ, หน้า 8

-

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=124](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=124)

749&query=ข้าวเหนียว&s\_mode=all&d\_field=&d\_start=0000-00-00&d\_end=2554-11-02&limit\_lang=&limited\_lang\_code=&order=&order\_by=&order\_type=&result\_id=90&maxid=154

- D0031 ดำเนิน กาละดี, พันทิพา พงษ์เพ็ญจันทร์ และศันสนีย์ จำจด. (2543). รายงานการวิจัยพันธุศาสตร์การปรับปรุงพันธุ์และโภชนาศาสตร์เกษตรของข้าวเหนียวดำ : Genetic, Breeding and Agriculture Nutritional Immunity of Purple Rice (*Oryza sativa* L.). สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

-

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=76949&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-31&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=32&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=76949&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-31&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=32&maxid=154)

- D0032 วินิต ชินสุวรรณ, สมชาย ชวนอุดม, วราจิต พยอม และนิพนธ์ ป้องจันทร์. 2545. “ระยะห่างระหว่างซี่ตะแกรงขนาดความเร็วลูกกวาดและอัตราการป้อนที่เหมาะสมสำหรับเครื่องเกี่ยวหวดในการเก็บเกี่ยวข้าวเหนียว: Optimum Concave Rod Spacing, Threshing Speed and Feed Rate for Marvesting Glutinous Rice Using Combine Harvester”. วารสารวิจัย มข. 7 : 2 (ก.ค.-ธ.ค. 2545) หน้า 4-10.

แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=146878&query=glutinous rice&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=29&maxid=50](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=146878&query=glutinous+rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=29&maxid=50)

- D0033 นภาพรณ พรมชนะ. 2538. **การวิเคราะห์ทางเศรษฐกิจของการผลิตข้าวเหนียวนาปีในพื้นที่ดินเค็มภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย: An economic analysis of wet season glutinous rice production in saline soils northeastern region of Thailand.** มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร. 88 หน้า.

แหล่งติดตามเอกสาร

[http://www.riclib.nrct.go.th/scripts/wwwi32.exe/\[in=book2.par\]/?^t2006=56963&^t2003=1&^t2000=ข้าวเหนียว](http://www.riclib.nrct.go.th/scripts/wwwi32.exe/[in=book2.par]/?^t2006=56963&^t2003=1&^t2000=ข้าวเหนียว)

- D0034 เกรียงไกร ทับทอง. (2553). **การเปรียบเทียบประสิทธิภาพเชิงเทคนิคของการผลิตข้าวเหนียวพันธุ์ใหม่ กับข้าวเหนียวพันธุ์ดั้งเดิมในเขตจังหวัดหนองคาย.** วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(เศรษฐศาสตร์เกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 139 หน้า.

แหล่งติดตามเอกสาร

<http://intanin.lib.ku.ac.th/search~S0?/d{u0E02}{u0E49}{u0E32}{u0E27}{u0E40}{u0E2B}{u0E19}{u0E35}{u0E22}{u0E27}/d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7/1%2C30%2C38%2CB/frame>

set&FF=d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7+a1d2c3bcc5d4b5&1%2C%2C2/indexsort=-

- D0035 วีระศักดิ์ คงฤทธิ. (2553). ผลกระทบจากวิกฤติราคาข้าวต่อผลผลิตข้าวเหนียวในประเทศไทย. วารสารมนุษยศาสตร์สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ 4, 2 (ต.ค. 2552 - มี.ค. 2553) 195- 216 หน้า.

-

แหล่งติดตามเอกสาร

<http://intanin.lib.ku.ac.th/search~S0?/d{u0E02}{u0E49}{u0E32}{u0E27}{u0E40}{u0E2B}{u0E19}{u0E35}{u0E22}{u0E27}/d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7/1%2C30%2C38%2CB/frame set&FF=d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7+a1d2c3bcc5d4b5&1%2C%2C2/indexsort=->

**รายชื่อเอกสาร**  
**ด้านการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์**

- C0001 Narkruga, Wootthichai. “Changes in some Physicochemical Properties of Tapioca and Glutinous Rice Starches After Microwave Heating.” **วิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ (สาขาวิทยาศาสตร์)**. 30 : 4 หน้า 532-538.

Changes of some physicochemical properties of tapioca and glutinous rice starches were studied after heating with microwave at 2450 MHz at various times (0, 3.5, 5, 8.5 and 10 min) and various initial moisture contents (13, 15, 20, 25 and 27 percent) in a stainless steel tray (27\*30 square cm) with 10 mm height of the samples. By comparison with their native starches, the shearing stability and the freeze-thaw stability of the microwaved starches were decreased with increasing heating time and decreasing initial moisture content. The water absorption index was increased with increased heating time and increasing initial moisture content.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=103796&query=glutinous rice&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-11-](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=103796&query=glutinous%20rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-)

03&limit\_lang=&limited\_lang\_code=&order=&order\_by=&order\_type=&result\_id=18&maxid=50

- C0002 Chaiyaku, Supat. (2008). **Development of Extruded High-Protein Glutinous Rice-Based Snack**. Doctor of Philosophy (Agro-Industrial Product Development), Department of Product Development, Kasetsart University.

-

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=118712&query=glutinous rice&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=24&maxid=50](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=118712&query=glutinous%20rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=24&maxid=50)

- C0003 Noomhorm, A., Kongseree, N. and Apintanapong, M. "Effect of Aging on the Quality of Glutinous Rice Crackers." **Cereal Chemistry**. 74 : 1 (January, 1977) pp. 12-15.

The experiment was conducted to study the effects of aging on the physicochemical properties of two Thai cultivars of milled glutinous rice (RD6 and RD8). The amylose and protein content of rice samples did not change when stored from 0 to 4 months. Amylograph curves from samples of milled rice stored from 0 to 8 months were analyzed. Both cultivars gave constant gelatinization temperature during aging. The values for peak viscosity, final viscosity on cooking at 94°C, viscosity on cooling to 50°C and breakdown decreased significantly for RD6 cultivar, whereas the setback value and consistency were not changed significantly. For RD8 cultivar, no significant difference was observed for viscosity on cooling to 50°C and consistency during aging up to 8 months. Peak viscosity and breakdown value were reduced during storage, whereas the final viscosity on cooking at 94°C and setback value increased with time. Raw milled rice of both RD6 and RD8 cultivars have

similar water uptake rates. Stored rice tended to have a lower water uptake rate which increased proportionately with soaking time. Samples from both rice cultivars were used to make rice crackers to study the effects of aging on quality. Volume expansion of rice crackers made from RD6 and RD8 cultivars tended to decrease during storage which resulted in an increase in the hardness of the crackers.

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://www.scopus.com/record/display.url?eid=2-s2.0-](http://www.scopus.com/record/display.url?eid=2-s2.0-0030868913&origin=inward&txGid=Ex_r0nCwd9pknFvNxTViDXo%3a2#)

[0030868913&origin=inward&txGid=Ex\\_r0nCwd9pknFvNxTViDXo%3a2#](http://www.scopus.com/record/display.url?eid=2-s2.0-0030868913&origin=inward&txGid=Ex_r0nCwd9pknFvNxTViDXo%3a2#)

- C0004 Narkruga, W. "Microwave Effect on the Gelatinized Conditions on Tapica and Glutinous Rice Starches." **Kesetsart J.** 29 (1995) pp. 515 - 520.

-

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=103](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=103740&query=glutinous%20rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-03&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=17&maxid=50)

[740&query=glutinous rice&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=103740&query=glutinous%20rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-03&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=17&maxid=50)

[00&d\\_end=2554-11-](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=103740&query=glutinous%20rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-03&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=17&maxid=50)

[03&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&resul](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=103740&query=glutinous%20rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-03&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=17&maxid=50)

[t\\_id=17&maxid=50](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=103740&query=glutinous%20rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-03&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=17&maxid=50)

- C0005 Taweekasemsombut, S. (2011). **Purification and Identification of Monacolins from Red Yeast Rice Prepared from Glutinous Rice by Solid-State Fermentation with *Monascus purpureus* CMU001** (การทำบริสุทธิ์และการหาเอกลักษณ์ของโมนาโคลินในข้าวหมักแดงที่เตรียมได้จากการหมักข้าวเหนียวแบบสภาวะอาหารแข็งด้วย *Monascus purpureus* CMU0001). Master of Science (Biotechnology), Chiang Mai University.

-

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=267](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=267)

534&query=glutinous rice&s\_mode=all&d\_field=&d\_start=0000-00-00&d\_end=2554-10-31&limit\_lang=&limited\_lang\_code=&order=&order\_by=&order\_type=&result\_id=50&maxid=50

- C0006 สุปรียา ชาญชัยสมจิตร. [25--]. **กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวสุกเร็วกลิ่นรสพริกหวาน (Processing of Quick Cooking-Sticky Rice Fortified with Bell Pepper Flavour)**. ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

-

- C0007 อรุพงษ์ โงชาฤทธิ์. (2548). **การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้นทักษะกระบวนการ เรื่องการประดิษฐ์ดอกไม้จากแป้งข้าวเหนียวกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1**. ปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต (หลักสูตรและการสอน), มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

-

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=54526&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-31&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=26&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=54526&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-31&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=26&maxid=154)

- C0008 สิริพร แก้วสุริยะ จารุณี มีจ้อย และ สมชาย จอมดวง. (2549). **การใช้เชื้อ Aspergillus oryzae, Saccharomyces sake และแบคทีเรียกรดอะซิติกในการผลิตน้ำส้มสายชูจากข้าวเหนียว (Fermentation of Sticky-Rice Vinegar by Aspergillus oryzae, Saccharomyces sake and Acetic Acid Bacteria)**. งานวิจัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา.

ทำการทดลองหมักน้ำส้มสายชูจากข้าวเหนียวโดยใช้เชื้อ *Aspergillus oryzae*, *Saccharomyces sake* และבקเตรีกรดอะซิติก โดยมีกรรมวิธี 2 ขั้นตอน ดังนี้ คือ หมัก แอลกอฮอล์จากข้าวเหนียว โดยใช้ *A. oryzae* ย่อยข้าวเหนียวให้เป็นแหล่งของเอ็นไซม์ (โคจิ) เพื่อ ย่อยข้าวเหนียวอีกส่วนหนึ่งโดยใช้น้ำเป็นตัวสะกัด ซึ่งอัตราส่วนที่เหมาะสมของ โคจิ:ข้าวเหนียว:น้ำ คือ 3:3:20 โดยน้ำหนัก ซึ่งในขั้นนี้จะได้น้ำตาล 20.2% ซึ่งนำมาหมักให้เป็นแอลกอฮอล์ด้วยเชื้อ *S. sake* สามารถให้แอลกอฮอล์ 11.2% ปริมาณน้ำตาลลดลงเหลือ 7.5% กรดทั้งหมด 1.6% พีเอช 5.0 ขั้นตอนที่สองเป็นการหมักน้ำส้มสายชูจากแอลกอฮอล์โดยใช้เชื้อבקเตรีกรดอะซิติก ซึ่งทำการ คัดเลือกพบว่า *Acetobacter aceti* สายพันธุ์ 6-13 เป็นเชื้อที่มีประสิทธิภาพในการผลิตน้ำส้มสายชู ที่สูงที่สุดคือ 3.87% ภายในเวลา 4 วัน ในสภาพ submerge culture จากการทดลองผลิตกรด น้ำส้มสายชูโดยเชื้อ *A. aceti* สายพันธุ์ 6-13 พบว่าสภาพที่เหมาะสมในการผลิตกรดคือ ปริมาณแอลกอฮอล์เริ่มต้น 6% ปริมาณกรดเริ่มต้น 1%

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=21229&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=13&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=21229&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=13&maxid=154)

- C0009 ชูจิตต์ จันทประดิษฐ์. (2503). การใช้ส่วนผสมของแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียวและแป้งมันสำปะหลังแทนแป้งสาลีในการทำขนมปังจี๊ด (Experiments on the Mixture of Rice Flour, Glutinous Rice Flour and Cassava Flour, in the Substitution of Wheat Flour in the Production of Basic Yeast Bread). ปริญญาบัณฑิต กสิกรรมและสัตวบาลบัณฑิต, เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=114927&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-31&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=67&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=114927&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-31&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=67&maxid=154)

- C0010 พัลลภ ไพบงค์ และ อรอนงค์ นัยวิกุล. “การดัดแปรแป้งข้าวเหนียวทางฟิสิกส์ด้วยความร้อนร่วมกับความชื้น (Physical Modification of Waxy Rice Flour by Heat-Moisture Treatment).” ใน การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 43 : สาขาสัตว สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. (2548) หน้า 395-401.

การดัดแปรแป้งข้าวเหนียวทางฟิสิกส์ด้วยความร้อนร่วมกับความชื้น โดยปรับความชื้นแบ่งเป็นร้อยละ 30 และให้ความร้อนด้วยคลื่นไมโครเวฟเป็นเวลา 30, 40 และ 50 นาที ทำให้แป้งข้าวเหนียวมีคุณสมบัติทางเคมีเชิงฟิสิกส์ คือ กำล้างการพองตัว เปอร์เซ็นต์การละลาย สมบัติด้านความหนืด ความคงทนต่อการแช่เยือกแข็ง และคืนรูปจากเยือกแข็ง และความเป็นผลึกเปลี่ยนแปลงไป โดยการดัดแปรแป้งข้าวเหนียวที่เวลา 50 นาที ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงได้มากที่สุด จากผลการทดลอง กำล้างการพองตัว และเปอร์เซ็นต์การละลายลดลงเท่ากับ 2.83 กรัม/กรัม และ 1.45 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ เมื่อตรวจสอบที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส ผลการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงความหนืดด้วยเครื่องวิเคราะห์ความหนืดอย่างรวดเร็วโดย เวลาที่เกิดความหนืดสูงสุด ค่าอุณหภูมิเริ่มต้นของความหนืดและค่าเซตแบคเพิ่มขึ้นสูงที่สุด และมีค่าเท่ากับ 3.90 นาที, 71.58 องศาเซลเซียส และ 52.72 อาร์วียู ตามลำดับ ความคงทนต่อการแช่เยือกแข็ง และคืนรูปจากเยือกแข็งซึ่งคำนวณเป็นร้อยละของปริมาณน้ำที่แยกออกจากเจลแบ่ง โดยค่าร้อยละของปริมาณน้ำที่แยกออกจากเจลแบ่งแป้งข้าวเหนียวดัดแปรมีค่ามากกว่าอย่างมีนัยสำคัญ เมื่อเทียบกับเจลแบ่งข้าวเหนียวธรรมดาหลังผ่านการแช่เยือกแข็ง และคืนรูปจากเยือกแข็งรอบที่ 3 สำหรับรูปแบบการเลี้ยวเบนรังสีเอกซ์ของแป้งข้าวเหนียวดัดแปรยังคงเป็นแบบ เอ เหมือนกับแป้งข้าวเหนียวธรรมดา แต่ปริมาณความเป็นผลึกสัมพัทธ์ของแป้งข้าวเหนียวดัดแปร (27.04 เปอร์เซ็นต์) เพิ่มขึ้นเมื่อเปรียบเทียบกับแป้งข้าวเหนียวธรรมดา (24.35 เปอร์เซ็นต์)

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=102454&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-31&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=63&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=102454&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-31&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=63&maxid=154)

- C0011 พรพรรณ เหล่าชิระสุวรรณ. (2553). การดัดแปรแป้งข้าวเหนียวเพื่อใช้เป็นสารช่วยควบคุมการปลดปล่อยตัวยาแบบตอกโดยตรงในรูปแบบยาเม็ดออกฤทธิ์นาน. ปรินญาปรัชญาดุุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิจัยและพัฒนาเภสัชภัณฑ์, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=236686&query=glutinous rice&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-29&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=38&maxid=50](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=236686&query=glutinous%20rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-29&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=38&maxid=50)

- C0012    เตือนเพ็ญ ปานศรี นันทนา นิลเพ็ชร เปรมจิตร ป็องนางชัย และ รัชนี มากเจริญ. (2550). **การเตรียมซิลิกาเจลจากแกลบข้าวเหนียวในจังหวัดนครสวรรค์ (Preparation of Silica Gel from Glutinous Rice Husk of Nakhonsawan).** งานวิจัย, สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ, มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์.

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=2559&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=2&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=2559&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=2&maxid=154)

- C0013 นรศิษฐ์ จันทรวงศ์. (2547). การเตรียมพอลิเมอร์ผสมระหว่างแป้งข้าวเหนียวตัดแปรและพอลิเอทิลีนชนิดความหนาแน่นต่ำ (Preparation of Modified Glutinous Starch and Low Density Polyethylene Blends). วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, วิทยาศาสตร์พอลิเมอร์ประยุกต์และเทคโนโลยีสิ่งทอ, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

เตรียมพลาสติกย่อยสลายทางชีวภาพจากพอลิเมอร์ผสม ระหว่างแป้งข้าวเหนียวตัดแปรและไม่ตัดแปรกับพอลิเอทิลีนชนิดความหนาแน่นต่ำ โดยแป้งข้าวเหนียวตัดแปรสามารถเตรียมได้จากปฏิกิริยา ระหว่างแป้งข้าวเหนียวกับมาเลอิกแอนไฮไดรด์ 35% โดยใช้โซเดียมไฮดรอกไซด์เป็นสารเร่งปฏิกิริยา และน้ำเป็นตัวทำละลาย อุณหภูมิที่ใช้ในการตัดแปรคือ 50°C และเวลาที่ใช้ทำปฏิกิริยาคือ 30 นาที แล้วนำแป้งข้าวเหนียวตัดแปรและแป้งข้าวเหนียวที่ไม่ได้ตัดแปร ไปผสมกับพอลิเอทิลีนชนิดความหนาแน่นต่ำด้วยเครื่องบดสองลูกกลิ้ง จากนั้นนำมาขึ้นรูปเป็นแผ่นด้วยวิธีการอัดแบบที่อุณหภูมิ 180°C เป็นเวลา 5 นาที โดยเปลี่ยนแปลงปริมาณของแป้งข้าวเหนียวเป็น 0 5 10 15 20 25 30 40 50 60 70 80 90 และ 100% โดยน้ำหนัก พบว่า เมื่อปริมาณแป้งสูงกว่า 50% แผ่นพอลิเมอร์ผสมมีความเปราะ ไม่สามารถขึ้นรูปเป็นชิ้นทดสอบได้ สำหรับที่ปริมาณแป้ง 0-50% เมื่อปริมาณแป้งข้าวเหนียวเพิ่มขึ้น ส่งผลให้พอลิเมอร์ผสมมีสมบัติด้านความทนแรงดึง สมบัติด้านความทนการตัดโค้ง และความทนแรงกระแทกลดลงในขณะที่การดูดซึมความชื้น และความสามารถในการย่อยสลายทางชีวภาพเพิ่มขึ้น และที่ปริมาณแป้งเท่ากัน พบว่า พอลิเมอร์ผสมที่เตรียมจากแป้งข้าวเหนียวไม่ตัดแปรมีสมบัติเชิงกลดีกว่า แต่มีการดูดซึมความชื้นและความสามารถในการย่อยสลายทางชีวภาพ ต่ำกว่าพอลิเมอร์ผสมที่เตรียมจากแป้งข้าวเหนียวตัดแปร

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=93172&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-31&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=47&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=93172&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-31&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=47&maxid=154)

- C0014 อวยชัย ศาลยาชีวิน. (2517). การทดลองเปรียบเทียบการใช้ปลายข้าวจ้าวและปลายข้าวเหนียวผสมในอาหารสุกรขุน : Comparative Study of Rations Containing Glutinous Broken Rice and Non-glutinous Broken Rice in Swine Growing-finishing Rations. รายงานการประชุมทางวิชาการเกษตรศาสตร์และชีววิทยาแห่งชาติ ครั้งที่ 13 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 4-6 กุมภาพันธ์ 2517. หน้า 422-425.

-

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=124238&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-11-02&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=87&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=124238&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-02&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=87&maxid=154)

- C0015 มนตรี มนตรีพิลา. (2548). การทดลองเปรียบเทียบข้าวเหนียวนึ่งสุกโดยใช้ไอน้ำร้อนยวดยิ่งและอากาศร้อน. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรปริญญามหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีพลังงาน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

-

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=52002&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-31&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=21&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=52002&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-31&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=21&maxid=154)

- C0016 วรณจันท์ วณีสอน. (2553). การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อข้างกล้องเหนียว ตราชันทอง ในอำเภอเมืองเชียงใหม่ : Testing of Consumer Acceptance on Kan Thong Brand Brown Glutinous Rice in Mueang Chiang Mai Distriet. วิทยานิพนธ์ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาการจัดการอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

-

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=246970&query=glutinous rice&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-29&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=44&maxid=50](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=246970&query=glutinous%20rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-29&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=44&maxid=50)

- C0017 ทศวรรษ อียแปลง. (2550). **การปรับปรุงกระบวนการผลิตข้าวเหนียวสำเร็จรูปบรรจุกระป๋อง.**  
งานวิจัย, ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร,  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=19759&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=9&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=19759&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=9&maxid=154)

- C0018 ไพศาล สิ้นธุ์พล. (2547). **การเปรียบเทียบสมรรถนะของเครื่องยนต์แก๊สโซลีนที่ใช้แก๊สโซฮอล**  
**จากข้าวเหนียวกับน้ำมันเบนซินออกเทน 95 และแก๊สโซฮอลที่ใช้ปัจจุบัน :**  
**Comparisons on Performance of Gasoline Engine Using Gasohol from**  
**Sticky Rice and Gasoline Octane 95 and the Present Gasohol.** วิทยานิพนธ์  
ปริญญาครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิศวกรรมเครื่องกล, มหาวิทยาลัย  
เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

The research aimed to study proper ratio and to compare performance comparisons on performance of gasoline engine using gasohol from sticky rice and gasoline octane 95 and the present gasohol. A performance test was conducted by using Toyota engine 5A-FE. At the first step, we used gasoline octane 95 and the present gasohol to be fuel of the car. After that blended gasohol from sticky rice at E10, E20, E30 and E40 was replaced. Eddy current dynamometer NISHISHIBA 100 PS EC - DYNAMETER was used as an instrument for performance test. Engine's revolution was set up between 1000 to 5000 rpm. Result of gasohol from sticky rice E 30 gave high torque of 147 N-m at 2500 rpm and high break power of 63 kW. An exhaust gas had lowest CO at 2.36% Vol and HC average at 301.3333 ppm.Vo1. Result of economy analysis showed that prototype of ethanol produced from sticky rice was about 68.25 bath per liter. It had a payback period at 1 year and 4

months at compounding of 6 % Result of comparisons on performance of gasoline engine by using various fuel types found that the E30 had maximum volumetric efficiency, toque, brake power, thermal efficiency. It also had more numbers of octane which could increase more combustion time and had less exhaust gas harmful emission after combustion. Then it was appropriately for using fuel E30 in gasoline engine.

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=42794&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=18&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=42794&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=18&maxid=154)

- C0019 นุชจรา แซ่ตั้ง. (2545). การแปรสภาพแป้งข้าวเหนียวด้วยวิธีแอสซิทิลเลชันร่วมกับวิธีเชื่อมข้ามเพื่อใช้เป็นสารให้ความข้นหนืด. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=140170&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-11-05&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=99&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=140170&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-05&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=99&maxid=154)

- C0020 สุภาพร พงษ์มณี และ กรรณิกา สุทัศน์ภาพร. (2546). **การผลิตแอลกอฮอล์จากแป้งข้าวเหนียวเหลือทิ้ง : Production of Alcohol from Sticky Rice Flour Waste.** งานวิจัย, การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 41 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. หน้า 429-436.

ทำการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการย่อยแป้งข้าวเหนียวเหลือทิ้งเป็นน้ำตาลด้วยเอนไซม์อะไมเลส (BAN 480) และการหมักแอลกอฮอล์จากน้ำตาลที่ได้จากการย่อยแป้งด้วย *Saccharomyces cerevisiae* TISTR 5339 จากการทดสอบพบว่าสภาวะที่เหมาะสมในการย่อยแป้ง คือ ความเข้มข้นของแป้ง 20 (w/v) ในอะซิเตทบัฟเฟอร์ ความเป็นกรดต่าง 6.5 ความเข้มข้นของเอนไซม์อะไมเลส (BAN 480) 20 หน่วยต่อกรัมแป้ง บ่มที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เวลา 24 ชั่วโมง จะได้ปริมาณของน้ำตาลรีดิวซ์สูงที่สุด 16 (w/v) เมื่อนำสารละลายน้ำตาลที่ได้ไปหมักด้วย *Saccharomyces cerevisiae* TISTR 5339 โดยใช้สารละลายน้ำตาลจากการย่อยแป้งที่ความเข้มข้น 18 องศาบริกซ์ เป็นแหล่งคาร์บอน ,0.2 (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> เป็นแหล่งไนโตรเจน ,0.2 MgSO<sub>4</sub> และ 0.2 KH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub> ความเป็นกรดต่างเริ่มต้น 4.5 หมักที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 14 วัน จะได้ปริมาณแอลกอฮอล์สูงที่สุดที่ 7.2 โดยปริมาตร

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=101353&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-11-01&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=55&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=101353&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-01&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=55&maxid=154)

- C0021 ผดุงศักดิ์ วานิชชัง. (2549). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียว : Glutinous Rice Products Development for Industrial Purpose.** งานวิจัย, คณะเกษตรศาสตร์บางพระ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก.

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=22427&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=15](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=22427&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=15)

&maxid=154

- C0022 ผดุงศักดิ์ วานิชชัง. (2547). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวเพื่ออุตสาหกรรม : Glutinous Rice Products Development for Industrial Purpose. งานวิจัย, คณะเกษตรศาสตร์บางพระ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก.

-

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=22463&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=16&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=22463&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=16&maxid=154)

- C0023 กัญญา คู่ชัยภูมิ. (2549). การพัฒนาแผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบโครงงาน เรื่องการแปรรูปอาหารจากข้าวเหนียว กลุ่มแรงงานและพื้นฐานอาชีพ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6. วิทยานิพนธ์ปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต (หลักสูตรและการสอน), มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

-

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=54297&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-31&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=25&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=54297&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-31&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=25&maxid=154)

- C0024 ดวงกมล ลีมจันทร์. (2550). **การพัฒนาสีธรรมชาติข้าวเหนียวดำ : Development of Natural Colorant from Black Glutinous Rice.** วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=110948&query=glutinous rice&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-11-03&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=20&maxid=50](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=110948&query=glutinous+rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-03&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=20&maxid=50)  
<http://www.lib.ku.ac.th/KUthesis/2550/DuangkamolLue/index.html>

- C0025 วรรณภา อี๊กหาญ. (2548). **การวิจัยยุทธศาสตร์การถนอมข้าวเหนียวมูนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรซ์น้ำกะทิ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ ของร้าน พ.ไพลิน อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ : A Strategy Experimental Research on Khao Naew Moon (Steamed Sticky Rice with Coconut Milk) Preservation by Pasteurizing Coconut Milk and Stored at Low Temperature of P. Pailin Shop, HuaHin District, Prachaukirikhun.** วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขายุทธศาสตร์การพัฒนา, มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=8391&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=7&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=8391&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=7&maxid=154)  
[http://book.pbru.ac.th/cgi-bin/gw\\_41\\_11/chameleon?](http://book.pbru.ac.th/cgi-bin/gw_41_11/chameleon?)

C0026 เกศินี จันทโรสภณ. (2545). การวิจัยและพัฒนาการผลิตสาโทชั้นคุณภาพดีจากข้าวเเม่า :

**Research and Development of Denominazione di Origine Controllata**

**Sato from Roasted Glutinous Rice.** วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี.

ได้ทำการวิเคราะห์หาลูกแป้งที่ปลอดจากจุลินทรีย์ที่ผลิตสารพิษอะฟลาทอกซินจากลูกแป้ง 13 สูตร ในอาหาร Coconut Agar พบว่า ตัวอย่างลูกแป้งที่เก็บจากจังหวัดอำนาจเจริญ 1 ตัวอย่าง มีการสร้างเม็ดสีสีเหลืองส้มใต้โคโลนีของเชื้อในวัฒนธรรมอาหาร เมื่อนำจากเพาะเชื้อส่องดูภายใต้แสงอุลตราไวโอเลตช่วงคลื่นยาว 366 นาโนเมตร มีการเรืองแสงของวัฒนธรรมอาหารจานนี้ซึ่งเป็นสิ่งบ่งชี้ว่ามีการผลิตสารพิษอะฟลาทอกซิน เมื่อศึกษาเปรียบเทียบคุณภาพของจุลชีววิทยาของลูกแป้ง 13 ตัวอย่าง โดยการนับจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (Total Plate count) และมีการแยกเชื้อรากับยีสต์และแบคทีเรียบนอาหาร Plate Count Agar พบว่า จำจุลินทรีย์ทั้งหมดเรียงจากมากไปน้อยคือ ลูกแป้งจากจังหวัดอุบลราชธานีตัวอย่างที่ 6 ตัวอย่างที่ 4 ตัวอย่างที่ 5 ตัวอย่างที่ 3 ตัวอย่างที่ 2 ลูกแป้งจากจังหวัดสุรินทร์ ลูกแป้งจากจังหวัดศรีสะเกษ ลูกแป้งจากจังหวัดมหาสารคามตัวอย่างที่ 1 ลูกแป้งจากจังหวัดยโสธร ลูกแป้งจากจังหวัดอุบลราชธานีตัวอย่างที่ 1 ตัวอย่างที่ 7 ลูกแป้งจากจังหวัดมหาสารคามตัวอย่างที่ 2 และลูกแป้งจากจังหวัดอำนาจเจริญ โดยจำนวนเชื้อราที่นับได้ทั้งหมดเรียงจากมากไปน้อย คือ ลูกแป้งจากจังหวัดศรีสะเกษ ลูกแป้งจากจังหวัดสุรินทร์ ลูกแป้งจากจังหวัดอุบลราชธานีตัวอย่างที่ 5 ตัวอย่างที่ 1 ตัวอย่างที่ 6 ตัวอย่างที่ 2 ลูกแป้งจากจังหวัดมหาสารคามตัวอย่างที่ 1 ลูกแป้งจากจังหวัดยโสธร ลูกแป้งจากจังหวัดอุบลราชธานี ตัวอย่างที่ 3 ลูกแป้งจากจังหวัดอำนาจเจริญ และลูกแป้งจากจังหวัดอุบลราชธานีตัวอย่างที่ 4 จำนวนยีสต์และแบคทีเรียทั้งหมดเรียงจากมากไปน้อย คือ ลูกแป้งจากจังหวัดอุบลราชธานีตัวอย่างที่ 6 ตัวอย่างที่ 4 ตัวอย่างที่ 5 ตัวอย่างที่ 3 ตัวอย่างที่ 2 ลูกแป้งจากจังหวัดสุรินทร์ ลูกแป้งจากจังหวัดมหาสารคาม ตัวอย่างที่ 1 ลูกแป้งจากจังหวัดยโสธร ลูกแป้งจากจังหวัดอุบลราชธานี ตัวอย่างที่ 7 ลูกแป้งจากจังหวัดอำนาจเจริญ ลูกแป้งจากจังหวัดศรีสะเกษ ลูกแป้งจากจังหวัดมหาสารคามตัวอย่างที่ 2 และลูกแป้งจากจังหวัดอุบลราชธานีตัวอย่างที่ 1 จากผลการศึกษาคุณภาพทางกายภาพ เคมีและค่าการยอมรับทางประสาทสัมผัสของ สาโทข้าวเเม่าซึ่งใช้ลูกแป้งตัวอย่างที่ปลอดจากจุลินทรีย์ที่ผลิตสารพิษอะฟลาทอกซิน พบว่าสาโทข้าวเเม่าทุกตัวอย่างใสไม่มีตะกอน ผลการตรวจวิเคราะห์ pH ปริมาณกรด ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้และน้ำตาลรีดิวซ์ของสาโทข้าวเเม่าที่ใช้ลูกแป้งสูตรต่างกัน 12 ตัวอย่างมีค่าไม่แตกต่างกันมากนักแต่ปริมาณแอลกอฮอล์ของสาโทข้าวเเม่าจากจังหวัดอุบลราชธานีตัวอย่างที่ 3 5 และ 6 สาโทข้าวเเม่าจากจังหวัดยโสธร และสาโทข้าวเเม่าจากจังหวัดอุบลราชธานี วัดได้ 8.6-8.8 ดีกรี ส่วนตัวอย่างที่เหลือวัดได้ ต่ำกว่า 8.1 ดีกรี เมื่อจัดลำดับสาโทข้าวเเม่าที่ผลิตจากลูกแป้งที่

ต่างกันซึ่งมีความถี่ของการจัดเรียงเป็นลำดับที่ 1 มากที่สุดคือ ลูกแป้งจากจังหวัดอุบลราชธานี ตัวอย่างที่ 6 มีค่าความถี่ 8 จาก 12 คน รองลงมาคือ ลูกแป้งจากจังหวัดอุบลราชธานีตัวอย่างที่ 3 มีค่าความถี่ 4 จาก 12 คน ในขณะที่ตัวอย่างลูกแป้งอื่นไม่มีผู้ใดจัดเรียงลำดับเป็นลำดับที่ 1 จากผลการศึกษาคุณภาพทางกายภาพ เคมีและค่าการยอมรับทางประสาทสัมผัสของสาโทข้าวเม่าที่ใช้ระยะเวลาในการหมักในชั้น Solid state และชั้น Submerged ต่างกันพบว่าสาโทข้าวเม่าที่ใช้เวลาในการหมักในชั้น solid state 3 วัน วัดคุณภาพทางเคมีของตัวอย่างสาโทข้าวเม่าที่หมักในชั้น submerged เป็นเวลา 3 4 5 6 และ 7 วัน ได้ค่า pH เป็น 4.19 4.18 1.16 4.07 และ 4.01 ตามลำดับ และวัดปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ได้ร้อยละ 0.51 0.21 0.17 0.02 และ 0.10 ตามลำดับ สำหรับปริมาณกรดวัดได้ร้อยละ 0.45 0.63 0.72 และ 0.72 ตามลำดับ สาโทข้าวเม่าที่ใช้เวลาในการหมักในชั้น solio state 5 วัน วัดคุณภาพทางเคมีของตัวอย่างสาโทข้าวเม่าที่หมักในชั้น submerged เป็นเวลา 3 4 5 6 และ 7 วัน ได้ค่า pH เป็น 4.18 4.14 4.08 4.04 และ 4.01 ตามลำดับปริมาณของแข็งที่ละลายได้ (TSS) วัดได้ 7.3 7.2 7.1 7.1 และ 7.0 บริกซ์ ตามลำดับ และวัดปริมาณน้ำตาล รีดิวซ์ได้ร้อยละ 0.55 0.42 0.27 0.19 และ 0.14 ตามลำดับ สำหรับปริมาณกรดวัดได้ร้อยละ 0.72 ทุกตัวอย่าง สำหรับสาโทข้าวเม่าที่ใช้เวลาในการหมักในชั้น solid state 7 วัน วัดคุณภาพทางเคมีของตัวอย่างสาโทข้าวเม่าที่หมักในชั้น submerged เป็นเวลา 3 4 5 6 และ 7 วัน ได้ค่า pH เป็น 4.06 4.0 5 4.04 4.03 และ 4.00 ตามลำดับ ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ (TSS) วัดได้ 7.2 7.2 7.1 7.0 และ 9.8 บริกซ์ตามลำดับ และวัดปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ได้ร้อยละ 0.95 0.75 0.55 0.39 และ 0.33 ตามลำดับ สำหรับปริมาณกรดวัดตัวอย่างแรกได้ร้อยละ 0.45 ตัวอย่างที่เหลือวัดได้ร้อยละ 0.63 ทุกตัวอย่าง สำหรับสาโทข้าวเม่าที่หมักในชั้น submerged เป็นเวลา 3 4 5 6 และ 7 วัน ได้ค่า pH เป็น 4.68 4.68 4.67 4.62 และ 4.54 ตามลำดับ ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ (TSS) วัดได้ 24.8 15.2 13 12 และ 11.3 บริกซ์ ตามลำดับ และวัดปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ได้ร้อยละ 2.25 1.25 1.35 1.44 และ 1.53 ตามลำดับ ผลการวัดปริมาณแอลกอฮอล์ ของสาโทข้าวเม่าที่ใช้ระยะเวลาในการหมักในชั้น solio state 7 วัน และหมักในชั้น submerged 7 วัน เนื่องจากเป็นสภาวะที่ใช้ระยะเวลารวม 14 วัน และมีค่า pH ไม่ต่ำกว่า 4.0 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ ร้อยละ 0.33 และได้ปริมาณแอลกอฮอล์ 13 ดีกรี ผลการศึกษาเปรียบเทียบคุณภาพทางทางประสาทสัมผัสของสาโทข้าวเม่าที่แปรผันชนิดของน้ำผ่าสาโทโดยน้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอม น้ำมะพร้าวอ่อนชนิดน้ำหอมเผา น้ำมะพร้าวแก่และน้ำแร่ แบบ scoring test พบว่าสาโทข้าวเม่าที่ผ่าสาโทโดยใช้น้ำมะพร้าวแก่มีชั้นไขมันลอยอยู่ด้านบนจึงไม่นำไปทดลองคุณภาพทางประสาทสัมผัส และคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านความใส สี กลิ่น รสชาติและคุณภาพ โดยรวมของสาโทข้าวเม่าที่ใช้น้ำมะพร้าวอ่อนชนิดน้ำหอม น้ำมะพร้าวอ่อนชนิดน้ำหอมเผาและน้ำแร่ในการผ่าสาโท ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ความเชื่อมั่นร้อยละ 95 แต่ค่าคะแนนรวมของสาโทข้าวเม่าที่ใช้น้ำมะพร้าวอ่อนชนิดน้ำหอม น้ำมะพร้าวอ่อนชนิดน้ำหอมเผาและน้ำแร่ในการผ่าสาโทมีความ

แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ความชื้นมันร้อยละ 95 โดยสาโทน้ำมะพร้าวอ่อนชนิด น้ำหอมมีคะแนนรวมสูงสุด รองลงมาคือสาโทน้ำแร่และสาโทน้ำมะพร้าวอ่อนชนิดน้ำหอมเผา ได้ 79.45 79.15 และ 77.75 ตามลำดับ

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=5995&query=glutinous rice&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-11-03&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=2&maxid=50](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=5995&query=glutinous%20rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-03&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=2&maxid=50)

[http://www.lib.ubru.ac.th/thesis/Kesinee\\_2545/title.pdf](http://www.lib.ubru.ac.th/thesis/Kesinee_2545/title.pdf)

- C0027 ทศวรรษ อินแปลง. (2543). การศึกษากระบวนการผลิตข้าวเหนียวสำเร็จรูปบรรจุกระป๋อง : A Study of Canned Glutinous Rice Production. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

-

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=209758&query=glutinous rice&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=35&maxid=50](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=209758&query=glutinous%20rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=35&maxid=50)

<http://www.lib.kmitl.ac.th/>

- C0028 วิชัย ธรานนท์. (2520). การศึกษากระบวนการกลั่น 96 เอทิลแอลกอฮอล์ จากข้าวเหนียวและวัตถุดิบอื่นๆ ในท้องถิ่น : A Study of Process for Making 96% Ethyl Alcohol from Glutinous Rice and Other Local Raw Materials. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเคมี, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

-

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=81349&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-31&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=34&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=81349&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-31&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=34&maxid=154)

[http://archive.lib.cmu.ac.th/full/T/2520/chem1220vt\\_abs.pdf](http://archive.lib.cmu.ac.th/full/T/2520/chem1220vt_abs.pdf)

- C0029 ผดุงศักดิ์ วานิชชัง. (2548). การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการขัดขาวข้าวเหนียว : Study on Factor Affecting Sticky Rice Milling Condition. งานวิจัย, คณะเกษตรศาสตร์ และทรัพยากรธรรมชาติ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=22377&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=14&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=22377&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=14&maxid=154)

- C0030 ดาริกา เพ็ญรัตน์. (2539). การศึกษาเปรียบเทียบการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ต่ำโดยใช้ลูกแป้งข้าวเหนียวในการหมักกรณีศึกษา: ข้าวเหนียวทั้งเมล็ดและน้ำแป้งข้าวเหนียว : A Comparative Study of the Production of Low Alcoholic Beverage Using Look-Pang-Khao-Mak in Fermentation a Case Study : Whole Grain VS Mashed Steamed Glutinous Rice. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาเทคโนโลยีเหมาะสมเพื่อการพัฒนาทรัพยากร, มหาวิทยาลัยมหิดล.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=242030&query=glutinous rice&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-29&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=40&maxid=50](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=242030&query=glutinous rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-29&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=40&maxid=50)

- C0031 หทัยชนก นันทพานิช. (2546). **การศึกษาวิธีลดปริมาณการสูญเสียวิตามินบี-1 ในข้าวเหนียว ในระหว่างกระบวนการทำให้สุก : The Study on Method of Reduce Quantity Vitamin B1 Lose in Glutinous Rice Between Steam Process.** งานวิจัย, มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี.

การศึกษาวิธีลดปริมาณการสูญเสียวิตามินบี-1 ในข้าวเหนียวในระหว่างกระบวนการทำให้สุก พบว่าผลของเวลาที่ใช้ในการแช่ข้าว คือ 2,4,6,8 และ 10 ชั่วโมง เปอร์เซ็นต์การสูญเสียวิตามินบี-1 เท่ากับ 7.69,19.58,23.78,28.67, และ 32.88% C<sup>o</sup>C และ 110<sup>o</sup>C, 100<sup>o</sup>C, 90<sup>o</sup>C, 80<sup>o</sup> ตามลำดับอุณหภูมิในการนึ่งข้าว 70 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียวิตามินบี-1 เท่ากับ 10.20, 31.97, 44.90, 60.54, 72.79 และ 82.31% ตามลำดับ ผลของเวลาที่ใช้นึ่งข้าว เวลาที่ใช้นึ่ง 20, 25, 30 และ 35 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียวิตามินบี-1 เท่ากับ 11.81, 61.11, 66.66, 75.69 และ 82.64 % ตามลำดับ ส่วนผลการแช่ข้าวในน้ำประปา, น้ำกลั่น 2 ครั้ง, น้ำมะนาว 10%, น้ำมะนาว 20%, และน้ำมะนาว 30% พบว่ามีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียวิตามินบี-1 เท่ากับ 90.36, 66.66, 57.06, 50.28 และ 40.10% ตามลำดับ ดังนั้นถ้าต้องการลดปริมาณการสูญเสียวิตามินบี-1 ในข้าวเหนียวในระหว่าง กระบวนการทำให้สุกควรนึ่งข้าวโดยลดเวลาในการแช่ข้าวลง นึ่งโดยใช้ไฟปานกลางและใช้เวลานึ่งให้น้อยที่สุด ที่สำคัญหลีกเลี่ยงการแช่ข้าวด้วยน้ำประปาหรือน้ำบ่อ หรือบิบบมะนาวลงในข้าวที่แช่ เนื่องจากระหว่างการนึ่งถ้าอยู่สภาวะที่เป็นกรดอัตราการสลายตัวของวิตามินบี-1 จะเกิดอย่างช้า ๆ

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=6105&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=3&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=6105&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=3&maxid=154)

[http://www.lib.ubru.ac.th/thesis/hataichanok\\_2546/title.pdf](http://www.lib.ubru.ac.th/thesis/hataichanok_2546/title.pdf)

- C0032 วลัย หุตะโกวิท เกศรินทร์ มงคลวรรณ และ สุพรรณิการ์ โกสุม. (2553). **ข้าวเหนียวแก้วแช่แข็ง : Khao Niew Kaew Frozen.** งานวิจัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

การศึกษาอิทธิพลปริมาณน้ำตาลทรายต่อน้ำกะทิ 4 ระดับ ที่มีต่อข้าวเหนียวแก้ว พบว่าเมื่อปริมาณน้ำตาลทรายมากขึ้น ข้าวเหนียวแก้วมีค่าความสว่างลดลง โดยมีสีเขียวอ่อนใส มีลักษณะมันเงา กลิ่นหอมใบเตย เนื้อสัมผัสแข็งเล็กน้อย จากการทดสอบทางประสาทสัมผัส ข้าวเหนียวแก้วที่ปริมาณน้ำตาลต่อน้ำกะทิ 30:40 มีคะแนนความชอบเฉลี่ยทุกด้านสูงสุด ในระดับความชอบปานกลาง จากนั้นศึกษาปริมาณข้าวเหนียวแข็งวุ้น ที่ระดับ 20% และ 30% พบว่าปริมาณข้าวเหนียวที่เพิ่มขึ้น ค่าความสว่างมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ส่วนข้าวเหนียวแก้วมีสีเหลืองอมเขียวทดสอบทางด้านประสาทสัมผัส พบว่าข้าวเหนียวแข็งวุ้นที่ระดับ 30% มีคะแนนความชอบเฉลี่ยสูงสุด ในระดับชอบปานกลาง จากนั้นนำมาศึกษาระยะเวลาการเก็บรักษาและการคืนตัวของข้าวเหนียวแก้วแช่แข็งที่ระยะเวลา 10 นาที แล้วให้ความร้อนด้วยไมโครเวฟที่ระดับความร้อน 30% เป็นเวลา 40 , 50 แ่ 60 นาที พบว่าผู้ทดสอบให้การยอมรับข้าวเหนียวแก้วแช่แข็งที่ระยะเวลา 30 วัน โดยใช้ความร้อนไมโครเวฟที่ระดับความร้อน 30% เวลานาน 50 วินาที โดยข้าวเหนียวแก้วที่ได้มีสีเข้มขึ้น เมื่อทำการคืนตัวข้าวเหนียวแก้วมีเนื้อสัมผัสแห้ง ลักษณะที่ผู้ทดสอบให้การยอมรับอยู่ในระดับชอบเล็กน้อย

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=20881&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=10&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=20881&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=10&maxid=154)

<http://repository.rmutp.ac.th/handle/123456789/467>

- C0033      งามชื่น คงเสรี. (2519). **คุณสมบัติการหุงต้มและรับประทานของข้าวเหนียว : Cooking and Eating Qualities of Glutinous Rice.** การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 15 สาขาพืช มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพมหานคร 2519: รวมเรื่องย่อ. หน้า 63.

—

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=124484&query=glutinous rice&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=124484&query=glutinous rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id)

=25&maxid=50

<http://www.lib.ku.ac.th/KUCONF/KC1501063.pdf>

[http://dccheck.php?Int\\_code=91&ReclD=26404&obj\\_id=236](http://dccheck.php?Int_code=91&ReclD=26404&obj_id=236)

- C0034 รังสฤษฎี คุณวุฒิ. [25--]. **โครงสร้างและสมบัติเชิงกลของวัสดุผสมไฮดรอกซีอะพาไทต์กับแป้งข้าวเจ้า : Structure and Mechanical Properties of Hydroxyapatite-Nonglutinous Rice Starch Composites.** วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เคมีอุตสาหกรรม), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

—

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://library.cmu.ac.th/digital\\_collection/theses/detail.php?id=22700&word=glutinous rice#](http://library.cmu.ac.th/digital_collection/theses/detail.php?id=22700&word=glutinous+rice#)

- C0035 เพ็ญนภา ภูวฤทธิ์. (2547). **แป้งข้าวเหนียวพรีเจลเพื่อใช้เป็นสารชะลอการปลดปล่อยยาสำหรับตำรับยาเม็ด : Pregelatinized Glutinous Rice Starch as a Sustained Releasing Agent for Tablet Preparations.** วิทยานิพนธ์ปริญญาเภสัชศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเภสัชภัณฑ์, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

—

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=135806&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-11-05&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=95&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=135806&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-05&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=95&maxid=154)

- C0036 สุภัทร์ ไชยกุล, กมลวรรณ แจ่มชัด, อนุวัตร แจ่มชัด, ไพศาล วุฒิจำนงค์ และ เรย์ วินเกอร์. (2551). **ผลของปริมาณโปรตีนและกระบวนการเอกซ์ทรูชันต่อสมบัติทางประสาทสัมผัสและกายภาพของขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากข้าวเหนียว : Effect of Protein Content and Extrusion Process on Sensory and Physical Properties of Extruded High-Protein, Glutinous Rice-Based Snack.** บทความ, เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46: สาขาอุตสาหกรรม, หน้า 81-90.

การพัฒนาขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากข้าวเหนียว ที่มีส่วนผสมของแป้งข้าวเหนียว กากถั่วเหลือง และกลูเตนข้าวสาลี ผลิตโดยผ่านกระบวนการเอกซ์ทรูชันแบบสกรูคู่ โดยออกแบบสิ่งทดลองแบบ  $2 \times 3 \times 2$  แฟคทอเรียล ศึกษาผลของปริมาณโปรตีน (ร้อยละ 20 และ 30) ปริมาณความชื้น (ร้อยละ 20, 25 และ 30) และอุณหภูมิ (150 และ 180 องศาเซลเซียส) ต่อสมบัติทางประสาทสัมผัส และกายภาพของผลิตภัณฑ์ ผลจากการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนา พบว่าการเพิ่มปริมาณโปรตีน มีผลให้ค่าความเข้มข้นด้านความแข็ง เสียง และความกรอบ เพิ่มขึ้น แต่ค่าความเข้มข้นด้านความเหนียวติดฟันลดลง การเพิ่มปริมาณความชื้น มีผลให้ค่าความเข้มข้นด้านความแข็ง เสียง ความกรอบ และการแตกหัก เพิ่มขึ้น ขณะที่ค่าความเข้มข้นด้านความเหนียวติดฟัน และสี มีค่าลดลง กระบวนการเอกซ์ทรูชันภายใต้อุณหภูมิสูง (180 องศาเซลเซียส) มีผลให้ค่าความเข้มข้นของทุกคุณลักษณะลดลง ยกเว้นค่าความเข้มข้นสี ค่า  $L^*$  ของผลิตภัณฑ์มีแนวโน้มลดลง ขณะที่ค่า  $a^*$  และ  $b^*$  เพิ่มขึ้น เมื่อเพิ่มปริมาณโปรตีน หรืออุณหภูมิ หรือ ลดปริมาณความชื้น ในระหว่างกระบวนการเอกซ์ทรูชัน การเพิ่มปริมาณโปรตีน และความชื้น และการลดอุณหภูมิ มีผลให้ค่าดัชนีการแตกหักเพิ่มขึ้น

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=118065&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-11-02&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=82&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=118065&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-02&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=82&maxid=154)

<http://www.lib.ku.ac.th/KUCONF/data51/KC4606011.pdf>

[http://dccheck.php?Int\\_code=91&ReclD=20017&obj\\_id=225961](http://dccheck.php?Int_code=91&ReclD=20017&obj_id=225961)

- C0037 สมพักตร์ เอี่ยมสะอาด. (2546). **ผลของลูกแป้ง พันธุ์ข้าวเหนียว และสีธรรมชาติต่อคุณภาพของข้าวหมาก.** งานวิจัย, มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี.

-

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=135806&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-11-05&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=95&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=135806&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-05&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=95&maxid=154)

[http://book.rajabhat.edu/cgi-bin/gw\\_41\\_11/chameleon](http://book.rajabhat.edu/cgi-bin/gw_41_11/chameleon)

- C0038 ขนิษฐา อุ่มอารีย์. [25--]. **ผลของวัตถุดิบและกระบวนการผลิตต่อคุณภาพของขนมอบพองจากข้าวเหนียวหัก : Effects of Raw Materials and Processing Methods on Product Quality of Baked Snacks Produced from Broken Glutinous Rice.** วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

-

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://library.cmu.ac.th/digital\\_collection/theses/detail.php?id=15795&word=glutinous rice#](http://library.cmu.ac.th/digital_collection/theses/detail.php?id=15795&word=glutinous rice#)

- C0039 ชุติพร คำแหง. [25-]. **ผลของเอนไซม์ พันธุ์ข้าวเหนียว และยีสต์ต่อคุณภาพของสุรากลั่นชุมชน : Effect of Enzyme, Glutinous Rice Variety and Yeast on Quality of Community Distilled Liquor.** วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

-

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://library.cmu.ac.th/digital\\_collection/theses/detail.php?id=14222&word=glutin](http://library.cmu.ac.th/digital_collection/theses/detail.php?id=14222&word=glutin)

ous rice#

- C0040 วินิต ชินสุวรรณ, สมชาย ชวนอุดม, วราจิต พยอม และ นิพนธ์ ป้องจันทร์. (ก.ค. – ธ.ค. 2545). “ระยะห่างระหว่างซีตตะแกรงขนาด ความเร็วลูกนวดและอัตราการป้อนที่เหมาะสมสำหรับ เครื่องเกี่ยวนวดในการเก็บเกี่ยวข้าวเหนียว,” วารสารวิจัย มช. 7 : 2. หน้า 4 - 10.

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=146878&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-31&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=102&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=146878&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-31&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=102&maxid=154)

- C0041 อารยา อารมณฤทธิ, รัชฎา ตั้งวงศ์ไชย และ ศุภวรรณ ถาวรชินสมบัติ. (2550). รายงานการวิจัย ฉบับสมบูรณ์เรื่องกระบวนการผลิตและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารอบแบบใหม่ จากแป้งสาลีและข้าวเหนียว : Production and Characteristics of the Novel Hot-Plate Baked Product from Mixed Flour Between Wheat and Glutinous Rice Flours. งานวิจัย, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

C0042 อรทัย สิมพงษ์. (2551). สมบัติทางกายภาพของ “หวด” ที่มีผลต่อการสุกของข้าวเหนียว :

**Physical Properties of “Huad” Affecting Sticky Rice Cooking.** วิทยานิพนธ์  
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์ศึกษา, มหาวิทยาลัยราชภัฏ  
อุบลราชธานี.

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสมบัติ ทางกายภาพของหวด และเปรียบเทียบขนาดของหวด ที่เหมาะสมต่อการสุกของข้าวเหนียว กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วยหวดที่มีขนาดต่างกัน และข้าวเหนียว โดยวิธีเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงจากบ้านไหล่ทุ่ง ตำบลไหล่ทุ่ง อำเภอตระการพืชผล จังหวัดอุบลราชธานี เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วย เทอร์มอมิเตอร์แบบดิจิตอล เทอร์มอมิเตอร์แบบอินฟราเรด บารอมิเตอร์ และแคลอริมิเตอร์ แล้วนำข้อมูลที่ได้ไปวิเคราะห์หาค่าความจุความร้อนจำเพาะของข้าวเหนียวความสัมพันธ์ระหว่างอุณหภูมิกับเวลาของการนึ่งข้าว ค่าพลังงานความร้อนของข้าวเหนียวและร้อยละของการสูญเสียความชื้นของข้าวเหนียว ผลการวิจัยพบว่า 1. การศึกษาสมบัติทางกายภาพของ “หวด” ที่มีผลต่อการสุกของข้าวเหนียวของหวดขนาดใหญ่ กลาง และเล็ก พบว่า 1.1 ความสัมพันธ์ระหว่างอุณหภูมิเฉลี่ยกับเวลาในการนึ่งข้าวเหนียวที่ เวลา  $t=25$  ถึง  $t^{\circ}\text{C}$  และ  $95.45^{\circ}\text{C}$ ,  $96.02^{\circ}\text{C}=35$  นาที อุณหภูมิมีค่าเฉลี่ยคงที่ เท่ากับ  $97.79$  ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ  $1.78$ ,  $4.28$  และ  $4.96$  ตามลำดับ 1.2  $K$ ,  $0.97 \text{ J} / \cdot$ ค่าความจุความร้อนจำเพาะของข้าวเหนียวมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $1.35 \text{ J} / \text{kg} \text{ K}$  ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ  $0.27$ ,  $0.28$  และ  $0.15 \cdot K$  และ  $1.61 \text{ J} / \text{kg} \cdot \text{kg}$  ตามลำดับ 1.3 ค่าพลังงานความร้อนของข้าวเหนียว มีค่าเฉลี่ย เท่ากับ  $11.50 \text{ J}$ ,  $8.84 \text{ J}$  และ  $14.74 \text{ J}$  ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ  $1.98$ ,  $2.68$  และ  $1.49$  ตามลำดับ 1.4 ร้อยละของการสูญเสียความชื้นของข้าวเหนียวเฉลี่ย เท่ากับ  $37.30$ ,  $36.54$  และ  $35.88$  ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ  $3.36$ ,  $1.79$  และ  $1.73$  ตามลำดับ 2. การศึกษาเปรียบเทียบขนาดของหวดที่เหมาะสมต่อการสุกของข้าวเหนียวพบว่า ความสัมพันธ์ระหว่าง มวล อุณหภูมิในการนึ่งข้าวเหนียว ความจุความร้อนจำเพาะของข้าวเหนียว ค่าพลังงานความร้อนของข้าวเหนียว และร้อยละของการสูญเสียความชื้นของข้าวเหนียวของหวดแต่ละขนาดพบว่า หวดขนาดกลางใช้เวลาในการนึ่งข้าวเหนียวน้อยที่สุด ใช้ พลังงานน้อยที่สุด และสูญเสียความชื้นปานกลาง สามารถนำไปใช้ได้เหมาะสม

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=7507&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=4&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=7507&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=4&maxid=154)

[http://www.lib.ubru.ac.th/thesis/Orathai\\_2551/title.pdf](http://www.lib.ubru.ac.th/thesis/Orathai_2551/title.pdf)

- C0043 วัชรานนท์ จุฑาจันทร์. (2548). **สมบัติทางเคมีกายภาพของข้าวเหนียวนึ่งสุกหลังการอบแห้ง.**  
วิทยานิพนธ์ปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต, สาขาเทคโนโลยีพลังงาน, มหาวิทยาลัย  
มหาสารคาม.

-

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc/browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=53776&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-31&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=24&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc/browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=53776&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-31&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=24&maxid=154)  
<http://khoon.msu.ac.th/full93/watcharanon9041/titlepage.pdf>

- C0044 สุกัญญา ธารสวิง, กมลวรรณ อิศราคาร และ ปาริฉัตร หงสประภาส. (2550). **อิทธิพลของโปรตีนต่อคุณลักษณะเพสต์แป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียวดัดแปรด้วยกรดที่ระดับความชื้นปานกลางร่วมกับการให้ความร้อน : Influence of Proteins on Pasting Characteristics of Acid-Treated Rice and Waxy Rice Flours at Intermediate Moisture and Heat Treatment.** บทความ, เรื่องการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45: สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์ สาขาอุตสาหกรรม, หน้า 338 – 346.

จากการศึกษาผลของการดัดแปรแป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวเจ้าด้วยกรดแลคติกที่ความเป็นกรดต่าง 3.0 และระดับความชื้น 30 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับการให้ความร้อน พบว่า แป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวเจ้าดัดแปรด้วยกรดที่ระดับความชื้นดังกล่าวมีการรวมกลุ่มเนื่องจากโปรตีนสะสมที่ยังคงอยู่กับเม็ดแป้งทำหน้าที่เชื่อมเม็ดสตาร์ชเข้าด้วยกันด้วยโครงสร้างร่างแห การใช้กรดร่วมกับความร้อนทำให้ลักษณะการหักเหสองแนวของแป้งดัดแปรแตกต่างจากการใช้กรดที่ระดับความชื้นดังกล่าวและแป้งที่ไม่ผ่านการดัดแปร นอกจากนี้แป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวเจ้าดัดแปรด้วยกรดยังมีค่าความหนืดสูงสุดสูงกว่าแป้งที่ไม่ผ่านการดัดแปร ( $P$  น้อยกว่า 0.05) แต่ทนต่อแรงเฉือนและมีการเกิดริโทรกราเดชันต่ำกว่า ( $P$  น้อยกว่า 0.05) การใช้กรดร่วมกับความร้อนทำให้แป้งดัดแปรมีความหนืดสูงสุด ความหนืดลดลง และเซตแบคต่ำกว่าแป้งที่ไม่ผ่านการดัดแปรและแป้งดัดแปรด้วยกรด ( $P$  น้อยกว่า 0.05) กล่าวโดยรวมแล้ว การดัดแปรแป้งด้วยวิธีที่ใช้นี้ทำให้โปรตีนสะสมที่ยังคงอยู่กับเม็ดแป้งเกิดการเสียสภาพตามธรรมชาติและทำให้เม็ดแป้งรวมกลุ่มกันมากขึ้น คุณลักษณะเพสต์

ของแป้งข้าวตัดแปรที่เปลี่ยนแปลงเกิดจากการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพ ร่วมกับการย่อย แป้งด้วยกรดเมื่อนำแป้งตัดแปรไปวัดความหนืดในเครื่องวัดความหนืดแบบรวดเร็ว

#### แหล่งติดตามเอกสาร

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=116435&query=ข้าวเหนียว&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-10-30&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=69&maxid=154](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=116435&query=ข้าวเหนียว&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-10-30&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=69&maxid=154)  
<http://www.lib.ku.ac.th/KUCONF/KC4506016.pdf>  
[http://dccheck.php?Int\\_code=91&RecId=18400&obj\\_id=224344](http://dccheck.php?Int_code=91&RecId=18400&obj_id=224344)

- C0045 ประพันธ์ ปิ่นศิริโรตม. (2548). การผลิตกลูโคสซีรั้จากข้าวเหนียวโดยใช้มอลต์สัดและมอลท์แห้ง จากข้าวเปลือก. อาหาร [วารสาร] 25, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2538) 243-254 น.

-

#### แหล่งติดตามเอกสาร

<http://intanin.lib.ku.ac.th/search~S0?/d{u0E02}{u0E49}{u0E32}{u0E27}{u0E40}{u0E2B}{u0E19}{u0E35}{u0E22}{u0E27}/d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7/1%2C30%2C38%2CB/frameset&FF=d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7&2%2C%2C5/indexsort=->

- C0046 ประวีณา ลาภา. (2554). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักจากข้าวเหนียวดำกล้อง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 102 แผ่น.

-

**แหล่งติดตามเอกสาร**

<http://intanin.lib.ku.ac.th/search~S0?/d{u0E02}{u0E49}{u0E32}{u0E27}{u0E40}{u0E2B}{u0E19}{u0E35}{u0E22}{u0E27}/d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7/1%2C30%2C38%2CB/frameset&FF=d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7b4d3a1c5e9cda7+a1d2c3aae3e9bbc3d0c2e2aab9ec&1%2C1%2C/indexsort=->

- C0047 จิตาภา อาจารย์ยะศิริ. (2551). **สารระเหยในเปลือกและข้าวเหนียวดำที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 116 แผ่น.

-

**แหล่งติดตามเอกสาร**

<http://intanin.lib.ku.ac.th/search~S0?/d{u0E02}{u0E49}{u0E32}{u0E27}{u0E40}{u0E2B}{u0E19}{u0E35}{u0E22}{u0E27}/d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7/1%2C30%2C38%2CB/frameset&FF=d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7b4d3&1%2C1%2C/indexsort=->

**รายชื่อเอกสาร**

**ด้านแมลงและศัตรูข้าวเหนียว**

- I0001 ยอดขวัญ วัตอ้อม. (2552). **การจำแนกพันธุกรรมความต้านทานต่อโรคไหม้ของข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมืองในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ : Genetic Characterization of Blast Resistance in Traditional Glutinous Rice Varieties in Northeastern Region**. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาพืชไร่, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse\\_type=title&titleid=155235&query=glutinous rice&s\\_mode=all&d\\_field=&d\\_start=0000-00-00&d\\_end=2554-11-01&limit\\_lang=&limited\\_lang\\_code=&order=&order\\_by=&order\\_type=&result\\_id=32&maxid=50](http://tdc.thailis.or.th/tdc//browse.php?option=show&browse_type=title&titleid=155235&query=glutinous%20rice&s_mode=all&d_field=&d_start=0000-00-00&d_end=2554-11-01&limit_lang=&limited_lang_code=&order=&order_by=&order_type=&result_id=32&maxid=50)

**รายชื่อเอกสาร**  
**เอกสารอื่นที่เกี่ยวข้องกับข้าวเหนียว**

- S 0001 คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร. (2553). **กล้าใหม่พันธุ์อีสาน: เสริมสร้างความมั่นคงทางอาหาร(ข้าวเหนียว)สู่ชุมชน**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร.๕

59 หมู่ 1 ตำบลเชียงเครือ อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร

- S 0002 พัชรินทร์ กางทอง. (2552). **ความมั่นคงทางด้านอาหาร : ข้าว ของตำบลเชียงเครือ อำเภอเมืองจังหวัดสกลนคร**. การศึกษาค้นคว้าอิสระ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร.๕

59 หมู่ 1 ตำบลเชียงเครือ อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร

- S 0003 สำนักงานพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าว. (2551). **ข้าวเหนียว: อนาคต การผลิต และการค้า**. กรมการข้าว. กรุงเทพมหานคร.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

[http://www.riceproduct.org/index.php?option=com\\_content&task=view&id=68&Itemid=1](http://www.riceproduct.org/index.php?option=com_content&task=view&id=68&Itemid=1)

- S 0004 ศูนย์วิจัยข้าวอุบลราชธานี. (2540). **ข้าวเหนียวอุบล**. ศูนย์วิจัยข้าวอุบลราชธานี สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

<http://intanin.lib.ku.ac.th/search~S0?/d{u0E02}{u0E49}{u0E32}{u0E27}{u0E40}{u0E2B}{u0E19}{u0E35}{u0E22}{u0E27}/d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7/1%2C30%2C38%2CB/frameset&FF=d|>

- S 0005 ธนพัฒน์ รุ่งวัฒนพงษ์ กนกวรรณ ศรีงาม และ ดำเนิน กาละดี. (2554). “ปริมาณสารฟีนอลิกโดยรวมในเมล็ดของข้าวเหนียวกำกับความสัมพันธ์กับลักษณะฟีโนไทป์ของพันธุ์”. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42, 1 (พิเศษ) (ม.ค. - เม.ย. 2554) 417-420 น.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

<http://intanin.lib.ku.ac.th/search~S0?/d{u0E02}{u0E49}{u0E32}{u0E27}{u0E40}{u0E2B}{u0E19}{u0E35}{u0E22}{u0E27}/d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7/1%2C30%2C38%2CB/frameset&FF=d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7&3%2C%2C5/indexsort=->

- S 0006 กลุ่มงานวิจัยระบบพัฒนาไร่นา. (2536). **การใช้ประโยชน์ค่าสัมประสิทธิ์ต้นทุนการผลิตพืช : (โครงการสนับสนุนแผนการผลิตของเกษตรกร ตามแผนฟื้นฟูการเกษตร) : ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ.** กลุ่มงานวิจัยระบบพัฒนาไร่นา กองวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 43 หน้า.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

<http://intanin.lib.ku.ac.th/search~S0?/d{u0E02}{u0E49}{u0E32}{u0E27}{u0E40}{u0E2B}{u0E19}{u0E35}{u0E22}{u0E27}/d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7/1%2C30%2C38%2CB/frameset&FF=d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7+bed1b9b8d8eccad1b9bbe8d2b5cda7+b5e9b9b7d8b9a1d2c3bc>

- S 0007 ดำเนิน กาละดี. (2554). **ข้าวดำ (ข้าวเหนียวดำ) ทรัพยากรข้าวไทยที่ถูกกลืน.** เชียงใหม่ : มิ่งเมือง. 161 หน้า.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

<http://intanin.lib.ku.ac.th/search~S0?/d{u0E02}{u0E49}{u0E32}{u0E27}{u0E40}{u0E2B}{u0E19}{u0E35}{u0E22}{u0E27}/d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7/1%2C30%2C38%2CB/frameset&FF=d|>

- S 0008 อมราภรณ์ วงษ์พิภ. (2546). **ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวปิ้ง.** กรุงเทพฯ : แม่บ้าน. 50 หน้า.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

<http://intanin.lib.ku.ac.th/search~S0?/d{u0E02}{u0E49}{u0E32}{u0E27}{u0E40}{u0E2B}{u0E19}{u0E35}{u0E22}{u0E27}/d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7/1%2C30%2C38%2CB/frameset&FF=d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7bbd4e9a7&1%2C1%2C/indexsort=->

- S 0009 สุภาพค์ เรื่องฉาย. (2549). **ข้าวเหนียวมูนผสมธัญพืชและเสริมสมุนไพร.** วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย 26, 1 (ม.ค.-เม.ย.2549) 159-171 หน้า.

**แหล่งติดตามเอกสาร**

<http://intanin.lib.ku.ac.th/search~S0?/d{u0E02}{u0E49}{u0E32}{u0E27}{u0E40}{u0E2B}{u0E19}{u0E35}{u0E22}{u0E27}/d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7/1%2C30%2C38%2CB/frameset&FF=d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7c1d9b9&1%2C%2C2/indexsort=->

S 0010 อมราภรณ์ วงษ์พิภ. (25--). **หวาน มัน เค็ม กับข้าวเหนียวมูนสารพัดหน้า**. กรุงเทพฯ : แม่บ้าน. 43 หน้า

**แหล่งติดตามเอกสาร**

<http://intanin.lib.ku.ac.th/search~S0?/d{u0E02}{u0E49}{u0E32}{u0E27}{u0E40}{u0E2B}{u0E19}{u0E35}{u0E22}{u0E27}/d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7/1%2C30%2C38%2CB/frameset&FF=d|a2e9d2c7cbe0b9d5c2c7c1d9b9&2%2C%2C2/indexsort=->