

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กรุงเทพธุรกิจ. (3 กันยายน 2558). *โภชนาการในข้าวลินเหล็ก*. สืบค้นจาก <http://med.mahidol.ac.th/th/news-clipping/rama-news/newsclip01052016-1542-th>
- กล้าณรงค์ ศรีรอด, และ เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2546). *เทคโนโลยีของแป้ง*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กาญจนา ลากุลเพลิน, ชลธิรา อดุลย์วัฒนกุล, และ ธนิตา ถนอมทรัพย์. (2553). *การศึกษาด้านออกซิเดชันในข้าวลินเหล็ก*. วิทยาศาสตร์ปริญาบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. กรุงเทพฯ.
- ศูนย์วิทยาศาสตร์ข้าว, หน่วยปฏิบัติการค้นหาและใช้ประโยชน์ยีนข้าว (2558). *วิจัยพัฒนาพันธุ์ลินเหล็ก*. สืบค้นจาก <http://dna.kps.ku.ac.th/index.php/articles-rice-rsc-rgduknowledge/29-2015-03-27-02-04-15/54-sinlek-rice>
- งามชื่น คงเสรี. (2541). *คุณภาพการหุงต้มรับประทานและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง*. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร.
- งามชื่น คงเสรี. (2546). *ข้าวและผลิตภัณฑ์ข้าว*. กรุงเทพฯ: กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- จรรยา เดชกุญชร. (2552). *ข้าวกล้องงอกเพื่อสุขภาพ*. กรุงเทพฯ: บริษัท พิมพ์ดี จำกัด.
- จรรยา เดชกุญชร. (2556). *เบเกอรี่สร้างอาชีพ*. กรุงเทพฯ: บริษัท สถาพรบุ๊คส์ จำกัด.
- จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. (2553). *เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น*. พิมพ์ครั้งที่ 10. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จุฑา พิรพัชระ. (2547). *ผลิตภัณฑ์ขนมอบจากแป้งกล้วย*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์.
- ใจทิพย์ วานิชขัง, ผดุงศักดิ์ วานิชขัง, นฤมล บุญกระจ่าง, และเพียงขวัญ วานิชขัง. (2556). *นวัตกรรมเพื่อการท่องเที่ยว: ข้าวหุงสุกเร็ว*. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร ฉบับพิเศษ*, 203-210.
- ชนากานต์ พรมอุทัย, ศันสนีย์ จำจด, และ เบญจวรรณ ฤกษ์เกษม. (2547). *ธาตุเหล็กในเมล็ดข้าวไทย*. *กสิกร*, 77(6), 105-111.
- ณนันท์ แดงสังวาลย์. (2553). *The Ultimate Brownie*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แม่บ้าน จำกัด
- ณนันท์ แดงสังวาลย์, นื่องนุช ศิริวงศ์, และ ศิริพร เรียบร้อย. (2554). *การใช้แป้งกล้วยน้ำว่าทดแทนแป้งสาลีในบราวนี่*. *การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49*, 1-4 กุมภาพันธ์ 2554. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ณัฐพัชร์ สะอาดศรีวีระเดช, สมเกียรติ ปรีชญาวรากร, และสมชาติ โสภณรณฤทธิ. (2556). *อิทธิพลของอุณหภูมิอบแห้งและระยะเวลาของที่มีต่อคุณภาพของแป้งข้าวกล้องงอก*. *การประชุมวิชาการ*

- สมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 14 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 6, 2-3 เมษายน 2556. ประจวบคีรีขันธ์.
- ดาร์รัตน์ นาคล่อ, อาภัสรา แสงนาค, และกุลยา ลิมรุ่งเรืองรัตน์. (2554). การปรับปรุงคุณภาพของ แป้งเมล็ดขนุนโดยการพรีเจลาทีไนซ์. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 16(1), 12-21.
- ทรายคำ ปินตาเสน, ชนากานต์ พรหมอุทัย, ศันสนีย์ จำจด, และเบญจวรรณ ฤกษ์เกษม. (2549). ความแปรปรวนของปริมาณธาตุเหล็กภายในและระหว่างพันธุ์ของข้าวพื้นเมืองไทย. *วารสารเกษตร*, 22(1), 7-12.
- ธิดารัตน์ เปรมประสพโชค, ปภาวรินทร์ คิงวิ, และปณัฐชา ชื่นจิต. (2557). ผลของการทดแทน แป้งสาลีด้วยแป้งข้าวกล้องสีนิลต่อคุณภาพด้านกายภาพและประสาทสัมผัสของเค้กแคโรทาด้า. *การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52*, 4-7 กุมภาพันธ์ 2557. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ผาณิต รุจิรพิสิฐ, วิชชุดา สังข์แก้ว, และเสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์. (2555). คุณค่าทางโภชนาการของ ข้าว 9 สายพันธุ์. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 43(2)(พิเศษ), 173-176.
- พร้อมลักษณ์ สมบูรณ์ปัญญากุล, ฉัตรภา หัตถโกศล, อมรรัตน์ มีเครือรอด, วรรัตน์ ลาสุขัง, และ ตรีพร เชื้อดวงผุย. (2555). การพัฒนาคุกกี้ข้าวกล้องสีนิลเหล็ก. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 43(2) (พิเศษ), 565-568.
- พินิจ จันทร และคณะ. (2555). *100 พันธุ์ข้าวไทย...อาหารสู่ครัวโลก*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ ปัญญาชน.
- มนทกานต์ เบญจพลากร. (2549). *สมบัติทางเคมีกายภาพของแป้งและสตาร์ชจากเกล็ดน่าน*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- รสิตา โอสถานนท์. (2555). *เทคโนโลยีของธัญชาติ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- รัชนิวรรณ สะอาดศรีวีระเดช, สุภัทร์ ไชยกุล, และ ฉัตรภา หัตถโกศล. (2556). ผลของอุณหภูมิและ เวลาการแช่ต่อคุณสมบัติทางเคมีและกายภาพของข้าวกล้องสีนิลเหล็ก. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 44(2) (พิเศษ), 9-12.
- สุนทรี เจริญพร. (2555). *ข้าวขึ้นรูปโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี. นครราชสีมา
- สุรเดช ปาละวิสุทธิ, พรทิพย์ นวลศิริ, อัจฉราพร ณ ลำปาง เนินพลับ, นลินี เจียงวรรณนะ, ภมร ปัตตาวะตัง, สุพัตรา สุวรรณธาดา,...พากเพียร อธิฐานารณ. (2551). พันธุ์ข้าว กข29 (ชยันนาท 80). *วารสารวิชาการข้าว*, 2(2), 80-95.
- สังวาล ธรรมษา. (2555). *การทดแทนไขมันด้วยผงบุกในผลิตภัณฑ์บราวนี่*. การศึกษาค้นคว้าอิสระปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- สัณชัย ยอดมณี. (2552). *คุณภาพของข้าวพื้นเมืองมีสีภาคใต้ของประเทศไทย*. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี. ปัตตานี.
- อภิชาติ วรรณวิจิตร, และ รัชณี คงคาอุยฉาย. (2551). *โครงการบูรณาการเทคโนโลยีชีวภาพในการสร้างพันธุ์ข้าวเพื่อเพิ่มมูลค่าและคุณค่าสูง*. ทำเนียบผลการวิจัย เล่มที่ 16 ประจำปี 2551. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.

อรอนงค์ นัยวิกุล. (2556). *ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อริสรา รอดม้วย, และ อรุมา จิตราวโรภาส. (2550). การผลิตคุกกี้โดยใช้แป้งข้าวหอมนิลทดแทนแป้งสาลีบางส่วน. *วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม*, 3(1), 37-43.

อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2556). *พื้นฐานโภชนาการ*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC international*. 18th ed. Gaithersburg MD USA: AOAC International.
- Bouis, H.E., Chassy, B.M., & Ochanda, J.O. (2003). Genetically modified food crops and their contribution to human nutrition and food quality. *Trends in Food Science & Technology*, 14, 191-209.
- Bryant, R.J., Kadan, R.S., Chamapagne, E.T., Vinyard, B.T. & Boykin, D. (2001). Functional and digestive characteristics of extruded rice flour. *Cereal Chemistry*, 78, 131-137.
- Cappa, C., Lucisano, M., Barbosa-Cánovas, G.V. & Mariotti, M. (2016). Physical and structural changes induced by high pressure on corn starch, rice flour and waxy rice flour. *Food Research International*, 85, 95-103.
- Falade, K.O. & Christopher, A.S. (2015). Physical, functional, pasting and thermal properties of flours and starches of six Nigerian rice cultivars. *Food Hydrocolloids*, 44, 478-490.
- Ferng, L-H., Liou, C-M., Yeh, R. & Chen, S.H. (2016). Physicochemical property and glycemic response of chiffon cakes with different rice flours. *Food Hydrocolloids*, 53, 172-179.
- Hasjim, J., Li, E. & Dhital, S. (2013). Milling of rice grains: Effects of starch/flour structures on gelatinization and pasting properties. *Carbohydrate Polymers*, 92, 682-690.
- Juliano, B.O. (1971). A simplified assay for milled rice amylose. *Cereal Sci Today*, 16, 334-340.
- Kim, D.N., Bae, I.Y., Inglett, G. & Lee, S. (2009). Effect of hydrothermal treatment on the physicochemical, rheological and oil-resistant properties of rice flour. *Journal of Texture Studies*, 40, 192-207.
- Kim, J-M. & Shin, M. (2014). Effect of particle size distributions of rice flour on the quality of gluten-free rice cupcakes. *LWT - Food Science and Technology*, 59, 526-532.
- Lin, L., Guo, J., Zhang, R., Wei, Z., Deng, Y., Guo, J. & Zhang, M. (2016). Effect of degree of milling on phenolic profiles and cellular antioxidant activity of whole brown rice. *Food chemistry*, 185, 318-325.
- Manuel, G., Bonastre O., Cristina, M.R., Valentín, P. & Encarnación F. (2008). Studies on cake quality made of wheat-chickpea flour blends. *LWT - Food Science and Technology*, 41, 1701-1709.

- Prom-u-thai, C & Rerkasem, B. (2001). Grain iron concentration in Thai rice germplasm. *Plant nutrition – Food security and sustainability of agro-ecosystems*. 350-351.
- Soojung. H., Seung.M.L., Jae-Hoon. S., Sang-Ho, Y. & Suyong. L. (2013) Effect of dry- and wet-milled rice flours on the quality attributes of gluten-free dough and noodles. *Journal of Food Engineering*, 16, 213-217.
- Veluppillai, S., Nithyanantharajah, K., Vasantharuba, S., Balakumar, S. & Arasaratnam, V. (2010). Optimization of bread preparation from wheat flour and malted rice flour. *Rice Science*, 17, 51-59.
- Žilić, S., Kocadağlı, T., Vančetović, J. & Gökmen, V. (2016). Effects of baking conditions and dough formulations on phenolic compound stability, antioxidant capacity and color of cookies made from anthocyanin-rich corn flour. *LWT - Food Science and Technology*, 65, 597-603.