

## บรรณานุกรม

- [1] ประภาส วีระแพทย์, 2517 “ความรู้เรื่องข้าว”, กองการข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ
- [2] กลุ่มถ่ายทอดวิทยาการผลิตเมล็ดพันธุ์ดี ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวขอนแก่น, พันธุ์ข้าวดอกพะยอม (Dawk Pa-yawm) [ออนไลน์], แหล่งที่เข้าถึง : [http://kknrsc.ricethailand.go.th/rice/variety/06/Dawk\\_Pa\\_yawm.html](http://kknrsc.ricethailand.go.th/rice/variety/06/Dawk_Pa_yawm.html). [3 เมษายน 2558]
- [3] ชูชาติ สวนกุล, 2557 “ข้าวไร้พันธุ์หอมเจ็ดบ้าน : กระบวนการมีส่วนร่วมของเกษตรกรในการจัดการพันธุ์กรรมข้าว” การประชุมวิชาการข้าวและธัญพืชเมืองหนาว (ครั้งที่ 31) : 452-453
- [4] มนตรี โคตรคันทา, มห้ศจรรยข้าวเพื่อสุขภาพข้าวฮางอก [ออนไลน์], 10 มิถุนายน 2541, แหล่งที่เข้าถึง : [http://www.isangate.com/local/kao\\_hang.html](http://www.isangate.com/local/kao_hang.html). [3 เมษายน 2558]
- [5] K. Ohtsubo, K. Suzuki, Y. Yasui and T. Kasumi, “Bio-Functional Components in The Processed Pre-Germinated Brown Rice by a Twin-Screw Extruder” *Journal of Food Composition and Analysis*. 18: 303–316 (2005).
- [6] H. Toyoshima, K. Ohtsubo, H. Okadome, K. Tsukahara, N. Komatsuzaki and T. Kohno, “Germinated brown rice with good safety and cooking property, process for producing the same, and processed food therefrom” US. Patent. 6,685,979 B1 (2004).
- [7] พัชรี ตั้งตระกูล, วารุณี วารัญญานนท์, วิภา สุโรจนะเมธากุล และ ลัดดา วัฒนศิริธรรม, 2548 “การใช้ประโยชน์จากคัพพะข้าวและข้าวกล้องงอกเป็นอาหารสุขภาพเพื่อเพิ่มมูลค่า”, รายงานการวิจัยเสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, กรุงเทพฯ
- [8] N. Komatsuzaki, K. Tsukahara, H. Toyoshima, T. Suzuki, N. Shimizu and T. Kimura, “Effect of soaking and gaseous treatment on GABA content in germinated brown rice” *Journal of Food Engineering*. 2: 556-560 (2007).
- [9] สำนักวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์, ประโยชน์ของสารอาหารในข้าวฮางอก [ออนไลน์]. แหล่งที่เข้าถึง : [http://sichon.wu.ac.th/source/detail.php?newss\\_id=90&paths=unp](http://sichon.wu.ac.th/source/detail.php?newss_id=90&paths=unp). [3 เมษายน 2558]
- [10] T. Okada, T. Sugishita, T. Murakami, H. Murai, T. Saikusa and T. Horio, “Effect of the Defatted Rice Germ Enriched with GABA for Sleepless, Depression, Autonomic Disorder by Oral Administration” *Journal of the Japanese Society for Food Science and Technology*. 47: 596-603 (2000).
- [11] C.H. Oh and S.H. Oh, “Effect of Germinated Brown Rice Extracts with Enhanced Levels of GABA on Cancer Cell Proliferation and Apoptosis” *Journal of Medicinal Food*. 7: 19–23 (2004).
- [12] J. Banchuen, P. Thammawatwasik, B. Ooraikul, P. Wuttijumnong and P. Sirivongpaisal, “Increasing the Bio-Active Compounds Contents by Optimizing the Germination Conditions of Southern Thai Brown Rice” *Songklanakarin Journal of Science and Technology*. 32: 219-230 (2010).

- [13] Se-Soon Jang, “Method for Germinating Dehulled Brown Rice” US. Patent. 5862627 (1999).
- [14] วัฒนา วัชรอาภาไพบูลย์, ญัฐฐา เลาทกุลจิตต์, อรพิน เกิดชูชื่น และ ทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย, 2550 “ผลของพีเอช อุณหภูมิ และเวลาการแช่ข้าว ต่อคุณภาพของข้าวกล้องงอก”, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, ปีที่ 38, 169-172
- [15] จักรพงษ์ โสวะพันธ์, กมลวรรณ แจ่มชัด และพัชรี ตั้งตระกูล, 2554 “ผลของสภาพการงอกต่อสมบัติความหนืดและปริมาณ GABA ของแป้งข้าวข้าวกล้องงอกที่ผลิตจากข้าวเปลือก” การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ครั้งที่ 49) : 250-257
- [16] M.V. Capanza and K.A. Bukle, “Optimisation of Germination Conditionvar” Food Science and Technology. 30:155-163 (1997).
- [17] วรินทร์ ยิ้มย่อง และ สุนัน ปานสาคร, 2552 “ศึกษาผลของอุณหภูมิในการลดความชื้นที่มีต่อปริมาณกรดแกมมาเอมิโนบิวทีริกในผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอกเพื่อการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร”, รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- [18] G. Sumnu, E. Turabi and M. Oztop, “Drying of carrots in microwave and halogen lamp–microwave combination ovens” LWT. 38:549-553 (2005).
- [19] วชิรินทร์ ดงบัง, 2556 “รังสีอินฟราเรดและการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร”, วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, ปีที่ 18, 299-304
- [20] อภินันท์ วัลภา และไศรดา วัลภา, 2556 “การเปลี่ยนแปลงความชื้นที่มีต่อสมบัติทางกายภาพของเห็ดนางฟ้าภูฐานในระหว่างการอบแห้งด้วยรังสีอินฟราเรด”, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร(พิเศษ), ปีที่ 44, 97-100
- [21] อุไรวรรณ สุวานานนท์ และสุดารัตน เจียมมยยืน, 2551 “ผลของอุณหภูมิ ระยะเวลาการแช่ และการเพาะต่อฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของข้าวกล้องงอก”, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร(พิเศษ), ปีที่ 39, 429-432
- [22] จารุรัตน์ สันเต, วรณช ศรีเกษภูวรักษ์ และรัชฎา ตั้งวงศ์ไชย, 2550 “ผลของกระบวนการแช่และกระบวนการงอกของข้าวกล้องต่อปริมาณสาร GABA ในข้าวกล้องงอก”, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ), ปีที่ 38, 103-106
- [23] แสงทิวา สุริยงค์, กนกวรรณ ศรีงาม และ ดำเนิน กาละดี, 2554 “การเปลี่ยนแปลงปริมาณสารแกมมาเอมิโนบิวทีริกแอซิดในข้าวกำลังพื้นที่เมืองภายหลังกระบวนการแช่และการงอก”, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร(พิเศษ), ปีที่ 42, หน้า 370-373
- [24] H. Kayahara and K. Tsukahara, “Flavor,health, and nutritional quality of pre-germinated brown rice” International Chemical Congress of Pacific Basin Societies in Hawaii (2000).
- [25] มนตรี พิรุณเกษตร, 2545 “การถ่ายเทความร้อน”, พิมพ์ครั้งที่ 3, กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์วิทย์พัฒน์, 663 หน้า
- [26] มงคล ศิริธนานุกุล, 2550 “ทฤษฎีและหลักการทำงานของมอเตอร์”, สมุทรสงคราม : สำนักพิมพ์โอเดียนส์ไตร์
- [27] J.F. Davidson, R. Clift and D. Harrison, 1985 “Fluidization”, 2<sup>nd</sup> edition, Academic Press, Inc., 733 pp.
- [28] ประสิทธิ์ นครราช, จุรีรัตน์ อ้วนศรีเมือง และนภาพรณัฏ มัธน์, 2555 “เครื่องวัดคุณภาพทางกายภาพ

- ของข้าวโดยการประมวลผลภาพเมล็ดข้าวสาร” การประชุมวิชาการ มอบ.วิจัย (ครั้งที่ 6) : 222-229
- [29] สรชัย พิศาลบุตร, เสาวรส ใหญ่สว่าง และปรีชา อัครเดชาบุตร, 2550 “การสร้างและประมาณผล ข้อมูลจากแบบสอบถาม”, พิมพ์ครั้งที่ 2, กรุงเทพฯ : สำนักงานพิมพ์วิทย์พัฒนา
- [30] N. Srisang, S. Prachayawarakorn, S. Sophonronarit and W. Varayanond, “Comparative study of germinated brown rice drying using hot air and superheated steam fluidized bed” The 6<sup>th</sup> Asia-Pacific Drying Conference (ADC2009), October 19-21, Bangkok, Thailand (2009).
- [31] Thai Industrial Standards Institute, “Thai Community Product Standard: Rice Snack Chip Cracker (TCPS 107/2003)”. p. 5 (in Thai) (2003).
- [32] S. Maeda, H. Shinmura, K. Nakagawa, T. Asai and A. Morita, “Comparison of the free amino acid content and certain other agronomic traits of germinated and non-germinated brown rice in monocultured and mixed plantings” Journal of Breeding and Genetics. 39:107-115 (2007).
- [33] J.K.M. Roberts, J. Callis, D. Wemmer, V. Walbot and O. Jardetzky, “Mechanism of cytoplasmic pH regulation in hypoxic maize root tips and its role in survival under hypoxia” Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America. 81:3379-3383 (1984).
- [34] Thai Agricultural Standard. “National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards (TAS 4003-2012)”. p. 2 (in Thai) (2012).