

เอกสารอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอด และ เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2543. เทคโนโลยีของสตาร์ช. พิมพ์ครั้งที่ 2 สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- คีนจันทร์ ณ. นคร. 2552. ผลของปริมาณอะมิโลสและสภาวะการผลิตต่อสมบัติเชิงหน้าที่ของสตาร์ชข้าวพรีเจลาติไนซ์. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- จันทร์เพ็ญ ไชยนัย และทิพย์สุดา ศาสกุล. 2545. การดัดแปรสตาร์ชข้าวอะมิโลสสูงโดยวิธีพรีเจลาติไนเซชันและการย่อยด้วยกรด. รายงานโครงการระดับปริญญาตรี สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ทิวพร กลิ่นหอม และ พรทิพา ทองแท้. 2549. ผลของแป้งข้าวอะมิโลสสูงต่อคุณภาพของข้าวเกรียบ รายงานโครงการระดับปริญญาตรี สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- เทวี ทองแดง และ มุทิตา มีนุ่น 2550. ผลทางเคมีเชิงฟิสิกส์ของสตาร์ชผสมระหว่างสตาร์ชมันสำปะหลังและสตาร์ชสาคูกับสตาร์ชมันสำปะหลังต่อคุณภาพของข้าวเกรียบ. รายงานการวิจัย. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต, กล้าณรงค์ ศรีรอด, เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, ไชยรัตน์ เพ็ชรชลาณวัฒน์, รุ่งทิวา วันสุขศรี และบุญทิวา นิลจันทร์. 2546. การศึกษาคุณสมบัติสตาร์ชข้าวพันธุ์ต่างๆในประเทศไทยเพื่อเป็นกลยุทธ์ในการสร้างผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม. รายงานการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
- ภานูมาศ รุ่งเรืองอารี. 2541. ผลของสตาร์ชข้าวพรีเจลาติไนซ์และการเสริมโปรตีนต่อคุณภาพของขนมปังจากสตาร์ชข้าวเจ้า. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง. 2534. การปรับปรุงคุณสมบัติของสตาร์ชดิบ. ว.เกษตรศาสตร์(วิทย) 25 : 318-325.
- Alves, R. M.L., Grossmann and Silva, R.S.S.F. 1999. Gelling properties of extruded yam (*Dioscorea alata*) starch. Food Chemistry. 67: 123-127.
- A.O.A.C. 2000. Official Method of Analytical Chemists. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemists. Virginia.
- Asaoka, M., Blanshard, J.M.V. and Rickard, J.E. 1991. Seasonal effect on the physico-chemical properties of starch from four cultivars of cassava. Starch/Stärke. 43 (11): 455-459.
- Atwell, W.A., Hood, L.F., Linebackack, D.R., Varriano-Mar-Ton, E. and Zobel, H.F. 1988. The terminology and methodology associated with basis starch phenomena. Cereal Food Word. 33: 306-311.

- Biliaderis, C.G., Maurice, T.J. and Vose, J.R. 1980. Starch gelatinization phenomena studied by differential scanning calorimetry. *Journal of Food Science*. 45: 1669-1674.
- Blanshard, J. M. V. 1987. Starch granule structure and function : a physicochemical approach. In *Starch : property and potential*. 1st ed. (Galliard, T., ed). P. 16-54. John Wiley & Sons, Inc. Chichester. UK.
- Charles, A.L., Hung, T.C., Lai, P.Y., Chen, C.C., Lee, P.P. and Chang, Y.H. 2007. Study of wheat flour-cassava starch composite mix and the function of cassava mucilage in Chinese noodles. *Food Hydrocolloids*. 21: 368-378.
- Defloor, I., Dehing, I. And Delcour, J.A. 1998. Physico-chemical properties of cassava starch. *Starch/Stärke*. 50: 58-64.
- Donovan, J.M. 1979. Phase transitions of the starch-water system. *Biopolymers*. 18 : 263-275.
- Elevina, P. S., Zurima, G. S. and Caracas. 1997. Functional properties of cassava (*Manihot esculenta Crantz*) starch modified by physical methods. *Starch/Stärke*. 49: 49-53.
- Evans, I.D. and Haisman, D.R. 1982. The effects of solutes on the gelatinization temperature range of potato starch. *Starch/Stärke*. 34: 224-231.
- Gunaratne, A. and Hoover, R. 2002. Effect of heat-moisture treatment on structure and physicochemical properties of tuber and root starches. *Carbohydrate Polymers*. 49: 425-437.
- Hermanson, A.M and Svermark, K. 1996. Developments in the understanding of starch functionality. *Trends in Food Science and Technology*. 7: 345-353.
- Huang, D.P. and Rooney, L.W. 2001. Starches for Snack Foods. *In* *Snack Foods Processing*. (Lusas, E.W. and Rooney, L.W., ed.) p. 115-136. Technomic Publishing Company, Inc., U.S.A.
- Hung, P.V. and Morita, N. 2005. Physicochemical properties and enzymatic digestibility of starch from edible canna (*Canna edulis*) grown in Vietnam. *Carbohydrate Polymers*. 61: 314-321 .
- International Organization for Standardization. 1987. ISO 6647 rice-determination of amylose content. ISO 6647 (E). Switzerland.
- Juliano, B. O. 1992 Structure, chemistry, and function of rice grain and its fractions. *Cereal Food World*. 37 (10): 772-779.
- Karim, A.A., Teo, C.H., Norziah, M.H. and Seow, C.C. 2001. Retrogradation kinetics of rice mixtures of ricestarch with other types of starches. *Starch Advances in Structure and Function*, (ed. T.L. Bassby, A.M. Donald and P.J. Frazier), pp.59-66. The Royal Society of Chemistry, UK.

- Kasemsuwan, T., Bailey, T. and Jane, J. 1998. Preparation of clear noodles with mixtures of tapioca and high-amylose starches. *Carbohydrate Polymers*. 32 : 301-312.
- Li, J.Y. and Yeh, A.I. 2001. Relationships between thermal, rheological characteristics and swelling power for various starches. *Journal of Food Engineering*. 50: 141-148.
- Maaruf, A.G., Man, Y.B.C., Asbi, B.A., Junainah, A.H. and Kennedy, J.F. 2001. Effect of water content on the gelatinisation temperature of sago starch. *Carbohydrate Polymers*. 46 : 331-337.
- Moorthy, S.N. 2002. Physicochemical and functional properties of tropical tuber starch: A review. *Carbohydrate Polymers*. 54: 559-592.
- Na Nakorn K., Tongdang T. and Sirivongpaisal P. 2009. Crystallinity and rheological properties of pregelatinized rice starches differing in amylose content. *Starch/Stärke*. 61 (2):101-108.
- Newport Scientific. 1997. Instrument Manual for Series 4 ViscosTM Analyzer. New South Wales, Australia.
- Noosuk, P., Hill, S. E., Pradipasena, P. and Mitchell, J. R. 2003. Structure-viscosity relationships for Thai rice structures. *Starch/Stärke*. 55: 337-344.
- Ortega-Ojeda, F.E. and Eliasson, A-C. 2001. Gelatinisation and retrogradation behaviour of some starch mixtures. *Starch/Stärke*. 53 (10): 520-529.
- Pomeranz, Y. 1991. Carbohydrate : Starch. *In* Functional Properties of Food Components. (Pomeranz, Y., ed.). Academic Press., New York.
- Pongsawatmanit, R., Thanasukam, P. and Ikeda, S. 2002. Effect of sucrose on RVA viscosity parameters, water activity and freezable water fraction of cassava starch suspension. *Science Asia*. 28 : 129-134.
- Raina, C.S., Singh, S., Bawa, A.S. and Saxena, D.C. 2007. A comparative study of Indian rice starches using different modification model solutions. *LWT.-Food Science and Technology*, 40(5): 885-892
- Rickard, J.E., Asaoka, M. and Blanshard, J.M.V. 1991. The physicochemical properties of cassava starch. *Tropical Science*. 31 : 189-207.
- Singh, N., Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N.S. and Gill, B.S. 2003. Morphological, thermal and rheological properties of starches from different botanical source. *Food Chemistry*. 81: 219-231.
- Sheng, D. Y. 1995. Rice-based ingredients in cereal and snack. *Cereal Food world* 40: 538-540.
- Smith, P. S. 1982. Starch derivatives and their uses in food. *In* Food Carbohydrates. (Lineback, R D. and Inglett, E. G., eds.). p. 237-269. The Avj. Weatport.
- Sriburi, P., Hill, S.E. and Barclay, F. 1999. Depolymerisation of cassava starch. *Carbohydrate Polymers*. 38 : 211-218.

- Sriroth, K., Santisopasri, V., Petchalanuwat, C., Kurotjanawong, K. and Piyachomkwan, K. 1999. Cassava starch granule structure-function properties: influence of time and conditions at harvest on four cultivars of cassava starch. *Carbohydrate Polymers*. 38: 161-170.
- Stevens, D.J. and Elton, G.A.H. 1991. Thermal properties of starch/water system. I. Measurement of heat of gelatinization by differential scanning calorimetry. *Starch/Stärke*. 23 : 8-11.
- Tongdang, T. 2001. Molecular structure of native and process rice. Ph.D. Thesis. The University of Nottingham. UK.
- Tongdang, T. Meenun, M. and Chainui, C. 2008. Effect of sago starch addition and steaming time on making cassava cracker (keropok). *60(10)*: 568-576.
- Whistler, R.L. and Bemiller, J.N. 1999. *Carbohydrate Chemistry for Food Scientists*. American Association of Cereal Chemists Inc., St. Paul. Minnesota.
- Waliszewski, N. K., Aparicio, A. M. Bello, A. L. and Monroy, A. J. 2003. Changes of banana starch by chemical and physical modification. *Carbohydr Polymers*. 52 : 237-242.
- Wang, H.-H., Sun, D.-W., Zeng, Q. and Lu, Y. 2000. Effect of pH, corn starch and phosphates on the pasting properties of rice flour. *Journal of Food Engineering*. 46: 133-312.
- Zaidul. I.S.M., Yamauchi H., Kim, S-J., Hashimoto, N. and Noda, T. 2007a. RVA study of mixtures of wheat flour and potato starches with different phosphorus contents. *Food Chemistry*. 102: 1105–1111.
- Zaidul I.S.M., Nik Norulaini, N.A., Mohd. Omar, A.K. Yamauchi H. and Noda, T. 2007b. RVA analysis of mixtures of wheat flour and potato, sweet potato, yam, and cassava starches. *Carbohydrate Polymers*. 69: 784–791.
- Zobel, H.F. Young, S.N. and Rocca, L.A. 1988. Starch gelatinization : an X-ray diffraction study. *Cereal Chemistry*. 65: 443-446.
- Zobel, H.F. and Stephen, A.M. 1995. Starch: Structure, Analysis and Application. *In Food Polysaccharides and their Applications*. (Stephen, A.M., ed.). Marcel Dekker Inc., New York.