

บรรณานุกรม

- เครือวัลย์ อัดตะวิริยะสุข. (2534) คุณภาพเมล็ดข้าวทางกายภาพและการแปรรูปเมล็ด.
ศูนย์วิจัยข้าวปทุม สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ.
- งามชื่น คงเสรี.(2531) คุณภาพการหุงต้มรับประทานและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง สถาบันวิจัยข้าว
กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ.
- งามชื่น คงเสรี.(2540) คุณภาพการหุงต้มรับประทานและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง สถาบันวิจัยข้าว
กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ.
- งามชื่น คงเสรี. (2540) การทำผลิตภัณฑ์ข้าว. วารสารจารย์พา ปีที่ 4 ฉบับที่ 39 (2540) หน้า 25-28.
- ชาญ มงคล. (2536) เรื่องข้าว. ตำราเอกสารวิชาการ ฉบับที่ 63 ภาคพัฒนาตำราและเอกสาร
วิชาการ หน่วยศึกษานิเทศน์ กรมการฝึกครู
- ชุติมา เลิศลักษณ์.(2539) การศึกษากระบวนการแปรรูปข้าวจากปอนิก้าสำเร็จรูปบรรจุกระป๋อง
วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต.ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะ
เทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง
- ประพาธ วีระแพทย์. (2536) การศึกษากระบวนการแปรรูปข้าวจากปอนิก้าสำเร็จรูปบรรจุกระป๋อง
วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต.ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยี
เกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- ปรีชา วินุญต์เศรษฐ์.(2538)อุตสาหกรรมอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ. ภาควิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารคณะอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และ สมพร คงเจริญเกียรติ.(2541) บรรจุภัณฑ์อาหาร. บริษัท แพคเมทส์ จำกัด
กรุงเทพฯ.
- ทิพาพร อยู่วิทยา. (2536) “ สารสนเทศเกี่ยวกับอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดการกำหนด-
กระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน” วารสารอาหาร ปีที่ 23 ฉบับที่ 1(2536)หน้า46-53.
- ภัทรชนก ชีรธิต,รัชณี ศรีสรณวิทย์ และ สุวรรณจิ จิตตินรเศรษฐ์. (2536) ข้าวเหนียวถึงสำเร็จรูป.
ปัญหาพิเศษปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิตภาคอุตสาหกรรมเกษตร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

วันชัย ลิทธิ์นุ่น.(2546) **วิศวกรรมอาหาร**1.สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง
 วราวุฒิ ครูส่ง. (2539)**การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร**.มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช .
 กรุงเทพฯ.

วุฒิชัย นาครักษา. (2535) **เทคโนโลยีัญพืช**. ภาควิทยาสหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

สุวรรณ รัตนโชตินันท์ และ สิริพร โดมา. (2537) **ข้าวเหนียวถึงสำเร็จรูปเสริมไอโอดีน**.

ปัญหาพิเศษปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต ภาควิทยาสหกรรมเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

อรอนงค์ นัยวิกุล. (2532) **เคมีทางัญญาหาร**. ภาควิทยาสหกรรมเกษตรและเทคโนโลยีการอาหาร
 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Alstrand,D.V.,and O.F. Ecklund.(1952)**The Mechanic and Inter Pretation of Heat**

Penetration Test in Canned Foods. Journal of food Technology. 6: 185-189

Batcher,O.M.,K.F. Helmtollrr and E.h. Dawson.(1958) **“Development and Application of**

Methods for Evaluation Cooking and Quality of Rice” Journal of Rice .59 :4-8,32

Association Official Analytical Chemists (AOAC).(1995) **Official Method of Analysis**.

Washington DC.

Bean,M.M.,Esser,C.A.and Nishita,K.D. (1984) **Some Physicochemical and food Application**

Characteristics of California Waxy rice Varieties. Cereal Chemistry.61(6):475-480.

Birch G.G and Priestly R.J.(1973) **Degree of Gelatinisation of Cooked Rice**. Journal of

Die Starke. 25(3):98-100.

Buttery, R.G., O. Juliano and L.C. Ling. (1983)**Identification of rice aroma compound**

2-acetyl-1- pyrroline in pandan leaves. Chem. Ind. (London).20:478

Demont,J.I. and Burns,E.E. (1968) **Effect of certain variable on canned riced quality**. Journal

of Food Technology.22(2):1186-118

Desikachar, H.S.R (1956) **Changes leading to improve culinary properties of rice on storage**.

Cereal Chen.33:324-328

Desikachar, H.S.R. and Subrahmanyam.(1959) **Expansion of new and old rice during**

cooking.Cereal chemistry.36(4):385-391

- Gerdes,d.l. and Burns,E.E.(1982)**Techniques for canning instant parboiled rice**. Journal of Food Scinece.47(5):1734-1735
- Gutterson,M.(1972) Cereal Products.In:**Food canning techniques**. Noyes Date Coreratio, New Jersey U.S.A. : 221-223
- Ferrel,R.E.,Kester,E.B.and Pence,J.W.(1960) **Use of emulsifier and emulsified oil to reduce cohesion in canned white rice**. Journal of Food Technology.14(2):102-105
- Juliano,B.O.**A simplified Assay for Milled-Rice Amylose**. Journal of Cereal Science Today. 6: 334-338,340-360
- Juliano, B.O. (1972) **The Rice Caryopsis and Its Composition**, In D.F. Houston (ed.). Rice : Chemistry and Technology. Amer. Ass. Cereal Chem.,Inc.,st.Paul.Minnesota.
- Juliano, B.O., and C.M., Perez, A.B., C., Brecknridge, T.D.,Castilo, N.H., Chouhury. N.,Konggereee, B., Laignelet,F.E.,Merca,C.M.,Paule,and B.D., Webb. (1980) **Repost of the international Cooperative Testing on the Gel Consistency of Milled Rice**. 29 : 233-237
- Luh,B.S. and Y. Liu.(1980) **Canning Freezing and Freeze drying**. In:Rice:Production and Utilization. AVI,:590-594
- Metal Box. (1982) **Heat processing in Canned Food**. Customer Information Bullentin. 2:1-11
- Muanmai,A.(1994) **Effect of the aging and hardening process on the quality of glutinous rice cracker**.M.Thai.Thesis No.AE 94-18,Asean Institute of technology,Bangkok
- Nagarathnamma , K. and Siddappa. (1965) **Canning of rice**. Journal of Food Sience and Technology.2(4):128-131.
- Pomeranz,y. (1987)**Modern Cereal Science and Technology**. VCH Publ.,Inc.,New York. 486 p.
- Rudledge,j.E.and Islam,M.N.(1973) **Canning and pH stability of epichlorohydrin treated parboiled rice**. Journal of Agricultural and Food Chemistry.21(3):458-460
- Sharp, R.N. Sharp C.Q. and Kattan ,A.A. (1981) **A new method for thermally processed canned_rice**. Journal of Food Technology. 35(5):75-77.

Sharp, R.N. and Kattan, J.A. (1982) **Safety and sensory evaluation of Canned rice**. Journal of food Science. 47(4):1123-1126.

Stumbo, C.R. (1973) **Thermobacteriology in Food Processing**. 2nd ed. Academic Press. : 10 – 13, 112 - 113.

Verity, N.S., and Allen, R.C. (1964) **Method of Canned rice**. U.S. Patent. 3,132,30.

Yonan-Malek, M. (1943) **Method and control system for treating and canning rice**. U.S. Patent. 2,334,665.