

บรรณานุกรม

- กรมการข้าว. 2549. แนวทางการใช้ประโยชน์จากข้าว. [Online]. Available :
http://www.ricethailand.go.th/rkb/data_002/rice_xx2-02_New_index.html
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และ เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2546. เทคโนโลยีของแป้ง. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กิตติยา กิจวรรดี. 2539. “วิทยาการเก็บเกี่ยวข้าว”. 138-144. ใน **ข้าว : ความรู้คู่ชาวนา เอกสารวิชาการครบรอบ 80 ปีศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี**. กรุงเทพฯ. กรมวิชาการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- เครือวัลย์ อัดตะวิริยะสุข. 2536. คุณภาพเมล็ดข้าวทางกายภาพและการแปรสภาพเมล็ด. น. 1-35. ใน **เอกสารประกอบการบรรยายการฝึกอบรมหลักสูตรวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว ณ ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง**. กรุงเทพฯ. ฝ่ายฝึกอบรมสถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- งามชื่น คงเสรี ละม้ายมาศ ชาวไชยมหา กาญจนนา เนตรสำราญ พูลศรี สว่างจิต และอัญชลี ปรีชาจารย์. 2528. “การเปลี่ยนแปลงคุณภาพเมล็ดเมื่อเก็บในลักษณะข้าวกล้อง และข้าวสาร”. **วารสารวิชาการเกษตร 1** : 38-43.
- งามชื่น คงเสรี. 2539. “คุณภาพข้าวและผลิตภัณฑ์”. น. 241 – 259. ใน **สัมมนาวิชาการครบรอบ 80 ปี**. กรุงเทพฯ. ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- งามชื่น คงเสรี. 2545. คุณภาพข้าวสวย. น. 11-30. ใน : **คุณภาพข้าวและการตรวจสอบข้าวป่นในข้าวหอมมะลิไทย**. กรุงเทพฯ. งามชื่น คงเสรี (บรรณาธิการ). จีรวัดน์เอ็กเพรส.
- ดวงทิพย์ เปรมจิตต์. 2518. **อิทธิพลของอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บที่มีผลต่อความงอกของเมล็ดพันธุ์**. กรุงเทพฯ. กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- นิรนาม. 2549. ลักษณะโครงสร้างของเมล็ดข้าว. [Online]. Available : www.ikisan.com.
- นฤมล จิยโชค. 2547. เมื่อคอเลสเทอรอลท่วมท้น โอรีซานอลคือกุญแจแก้ไข. [Online]. Available : <http://www.manager.co.th/QOL/ViewNews.aspx?NewsID=9470000031360>
- ผดุงศักดิ์ วานิชชัง. 2535. **การจัดการโรงสีข้าว**. ภาควิชาเกษตรกลวิธาน. คณะเกษตรศาสตร์ บางพระ. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.
- ไพจิตร จันทร์วงศ์ วีระศักดิ์ อนันมบุตร และวิไลศรี ลิ้มปพยอม. 2528. “การเก็บรักษาข้าวสารและข้าวกล้องระยะยาว”. **วารสารวิชาการเกษตร 3**: 85-88.

- มติชนรายวัน ข่าวประจำวัน ที่ 20 มีนาคม 2550. ข่าวก้ำยารักษาโรคพื้นบ้านที่กำลังถูกลืม. [Online]. Available : http://elib.fda.moph.go.th/library/default.asp?page=news_detail&id=8201
- มูลนิธิข้าวไทย. 2549. จุดกำเนิดและประวัติข้าวไทย. [Online]. Available : http://www.thairice.org/html/aboutrice/about_rice1.htm
- เรวดี จงสุวัฒน์. 2549. เมื่อคอเลสเทอรอลท่วมพื้น โอรืชานอลคือกุญแจแก้ไข. [Online]. Available : <http://www.manager.co.th/QOL/ViewNews.aspx?NewsID=9470000031360>
- ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี 2549. ตารางแสดงคุณลักษณะทางกายภาพ เคมีและโภชนาการของข้าวพันธุ์ต่างๆที่นิยมปลูกในประเทศไทยในปัจจุบัน. [Online]. Available : <http://www.moac.go.th/builder/rice/images/riceproperties 1. pdf>
- สมพร ศรีสุข. 2545. “ผลของสารเคลือบต่อคุณภาพข้าวกล้องหุงสุกแช่เยือกแข็ง”. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2542. “ผลิตภัณฑ์ข้าวไทย : จากอดีตถึงปัจจุบันสู่อนาคต”. เอกสารประกอบคำบรรยายใน **สัมมนาวิชาการ โครงการสมองไหลกลับ**. สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สมาคมวิทยาศาสตร์การเกษตรแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ และโครงการสมองไหลกลับสาขาอุตสาหกรรมเกษตร วันที่ 6-7 กรกฎาคม 2542 ณ หอประชุมใหญ่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยเขตบางเขน. กรุงเทพฯ.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. **ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Anselme, C. 1988. **Preharvest and Postharvest Treatments to Improve Rice Seed Health Rice Seed Health**. IRRI proceeding of the international workshop on rice seed health.
- Bergman, C. J. and Xu, Z. 2001. **Genotype and Environment Effects on the Tocol and Gamma-Oryzanol Contents of Southern U.S. Rice**. USDA ARS Rice Research Unit, Beaumont, TX 77701 ; Department of Food Science, Louisiana State University AgriculturalCenter, BatonRouge, LA 70803.2001 AACC Annual Meeting Charlotte, North Carolina October14-18, Charlotte Convention Center.
- Board of Trade of Thailand. 2005. Total Export Quantity of White Rice by General Exporters and Government 2005. [Online]. Available : http://www.riceexporters.or.th/statistic_2005.htm
- Bucci, R. Magri, A.D. Magri, A.L. and Marini, F. 2003. “Comparison of Three Spectrophotometric Methods for Determination of γ -oryzanol in Rice Bran Oil”. **Anal Bioanal Chem.** 375:1254 – 1259.
- Cho, C. 1991. “Modeling and Control of Rough Rice Drying in the Spouted – Bed Dryer”. AIT Thesis no. AE – 91 – 30. Asian Institute of Technology, Bangkok, Thailand.

- Chunchenchop, T. 1999. "Determination of Nutraceutical Antioxidants – Carotene, -Oryzanol and Tocopherol in Rice Varieties of Thailand". AIT Thesis no. AE-99-9. Asian Institute of Technology, Bangkok, Thailand.
- Chung, W. K. Meullenet, J.F. Han, A. and Treece, R. 2001. **Rice Functionality as Affected by Starch and Protein during Rough Rice Storage**. University of Arkansas, Department of Food Science. 2001 AACC Annual Meeting Charlotte North Carolina October 14-18, Charlotte Convention Center.
- Daniels, M.J. Marks, B.P. Siebenmorgen, T.J. Mcnew, R.W. and Meullenet, J.F. 1998. "Effects of Long-Grain Rough Rice Storage History on End-Use Quality". **Food Sci. J.** 63(5) : 832-835.
- David, A. and Dendy, V. 2001. **Cereals and Cereals Products Chemistry and Technology**. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg Maryland USA.
- Inprasit, C. 2001. "Effect of Drying Methods on Aging Quality of Rough Rice". Diss no. PH – 01 – C.2. Asian Institute of Technology, Bangkok, Thailand.
- Juliano, B.O. 1993. **Rice in Human Nutrition. FAO Food and Nutrition Series, No 26**. The International Rice Research Institute (IRRI), Los Banos, Laguna (Philippines), and Food and Agriculture Organization of the United Nation (FAO), Rome.
- Juliano, B.O. 1985. **Rice: Chemical and Technology**. 2nd. Minnesota, American Association.
- Karladee, D. Pongpiachan, P. Taltachum T. and Gavilo, A. 2003. **Accumulation of Gamma-Oryzanol in Pure Rice Grain**. (inpress)
- Lichenstein, A.H. Ausman, L.M. Jenner, J.L. Carrasco, W. Gualtieri, L.J. Jenner, J.L. Ordovas, J.M. Nicolosi, R.J. Goldin, B.R. and Schaefer, J.E. 1994. "Rice Bran Oil Consumption and Plasma Lipid Levels in Moderately Hypercholesterolemic Humans". **Arteriosclerosis**. 14(4):549-556.
- Lloyd, B.J. Siebenmorgen, T.J. and Beers, K.W. 2000. "Effects of Commercial Processing on Antioxidants in Rice Bran". **J.Cereal Chem.** 77(5) : 551 – 555.
- Meullenet, C. Marks, B.P. Griffin, K. and Daniels, M.J. 1999. "Effects of Rough Rice Drying and Storage Conditions on Sensory Profiles of Cooked Rice". **J. Cereal Chem.** 76(4) : 483-486.
- Moritaka, S., and Yasumatsu, K. 1972. "Studies on Cereals. X. the Effect of Sulfhydryl Group on Storage Deterioration of Milled Rice". **Eiyo To Shokuryo** 25 : 59-62.

- Nakakete, P. 2000. "Study of Artificial Aging by Drying of High Moisture Rough Rice under High Humidity Conditions". AIT Thesis no. PH – 00 – 20. Asian Institute of Technology, Bangkok, Thailand.
- Pearce, M.D. Marks, B.P. and Meullenet, J.F. 2001. "Effects of Postharvest Parameters on Functional Changes During Rough Rice Storage". **J. Cereal Chem.** 78(3) : 354-357.
- Pisithkul, K. Jongkaewwattana, S. Wongpornchai, S. Tulyathun, W. and Meechui, S. 2006. "Modifying Cooking Quality of Khao Dawk Mali 105 Rice". **Agricultural Sci.** 37(5) : 187 – 190.
- Reyes, V.G. 1996. "Heat Treatment of High Moisture Paddy for Arresting, Deterioration during Storage". AIT Dissertation no. AE-86-2. Asian Institute of Technology, Bangkok, Thailand.
- Sanjiva Rao, B. Vaudeva Murthy, A.R. and Subrahmanya, R.S. 1952. "The Amylase and the Amylopectin Contents of Rice and Their Influence on the Cooking Quality of the Cereal". **Proc. India Acad. Sci.** 36B(2): 70 – 80.
- Saska, M. and Rossiter, G.J. 1998. "Recover of γ -oryzanol from rice bran with silica-based continuous chromatography." **J. American Oil Chemists' Society.** 75:1421-1427.
- Soponronnarit, S. Yapha, M. and Prachayawarakorn, O. 1995. "Cross – Flow fluidized Bed Paddy Drying : Prototype and Commercialization". **Drying Technol. J.** 13(8 - 9).
- Anonymous. 2549. **Starch and Glycogen.** [Online]. Available : <http://academic.brooklyn.cuny.edu/biology/bio4fv/page/starch.html>
- Tai-Sun Shin, J. S.G. Daniel E. M. and John, H.W. 1997. "Hydrolytic Stability and Changes in E Vitamins and Oryzanol of Extruded Rice Bran During Storage". **J. Food Sci.** 62 (4): 704–728.
- Tangpinijkul, N. 1987. "Conduction Drying of Paddy for Optimum Milling Quality". AIT Thesis no. AE – 87 – 35. Asian Institute of Technology, Bangkok, Thailand.
- Thompson, J.F. 1998. **Principles of Rice Drying.** Internet Modified: <Comments to Jayoung@ucdavis.Edu>.

- Tirawanichhakul, S. Prachayawarakorn, S. Tungtrakul, P. Warunyanond, W. and Soponronnarit, S. 2002. "Effect of Drying Temperature on Physical Property of High and Low Amylose Content Paddy". In **Proceedings of the International Conference on Innovations in Food Processing Technology and Engineering**. 11-13 December 2002, Asian Institute of Technology. Bangkok, Thailand.
- USDA. 2005. World rice area yield and production. [Online]. Available : http://www.riceexporters.or.th/world%20rice%20area_yield_prod.htm
- Varavinit, S. Shobsngob, S. Varanyanond, W. Chinachoti, P. and Naivikul, O. 2003. "Effect of Amylose Content on Gelatinization, Retrogradation and Pasting Properties of Flours from Different Cultivars of Thai Rice". **Starch/Stärke**. 55 : 410 – 415.
- Webb, B.D. 1991. "Rice Quality and grades". pp. 89 – 119. In B.S. Luh (ed.). **Rice : Utilization. Volume II. 2nd ed.** New York. AVI Van Nostrand Reinhold.