เอกสารอ้างอิง

ชุลีพร จูงสาย. 2534. การศึกษาเอนไซม์เซลลูเลสจากเชื้อรา. วิทยานิพนธ์ วท.ม., จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. หน้า 39 - 43.

ทองธิดา กระเวนกิจ. 2540. โปรตีนเข้มข้นจากรำข้าว. ปัญหาพิเศษ. มหาวิทยาลัยขอนแก่น. น. 7.

ทุติยาภรณ์ จิตตะปาโล 2543 การพัฒนาฟิล์มที่รับประทานได้จากโปรตีนในรำข้าว วิทยานิพนธ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ประพันธ์ ปิ่นศิโรดม และเยาวลักษณ์ สุรพันธพิศิษฐ์ 2537 การผลิตโปรตีนไฮโดรลิเซทจากเศษกระดูกไก่ โดยวิธีย่อยสลายด้วยเอนไซม์ รายงานผลการวิจัยเสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปราณี อ่านเปรื่อง. 2543. เอนไซม์ทางอาหาร (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. หน้า 363-419.

วันทนา พินัยกุล. 2539. การสกัดใยอาหารจากรำข้าว. ปัญหาพิเศษ.มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. หน้า 3.

สุปราณี แย้มพราย 2539 การผลิตโปรตีนไฮโดรลิเซทจากของเหลือจากโรงงานผลิตซูริมิเพื่อใช้เป็นสารอิมัลซิไฟเออร์ วิทยานิพนธ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

อรอนงค์ นัยวิกุล และ อรศิริ ทุติยภาค 2542 ข้าว: ทิศทางสู่การส่งออก อุตสาหกรรมเกษตร 10 (2) พฤษภาคม-สิงหาคม

AOAC International. (1995). Official Methods of Analysis of the AOAC International, 16th ed. Association of Official Analytical Chemists. Arlington, VA, USA.

Bera, M. B., & Mukherjee, R. K. 1989. Solubility, emulsifying, and foaming properties of rice bran protein concentrates. J. Food Sci., 54 (1), 142-145.

Bera, M. B. 1989. Solubility, emulsifying, and foaming properties of rice bran protein concentrates. J. of Food Science. Jan/Feb v. 54(1), p. 142-145

Bernthel, P. H., Booren, A.M., and Gray, J. I 1991. Effect of reduced sodium chloride concentration and tetrasodium pyrophosphate on pH, water holding capacity and extractable protein of preigor and postrigor ground beef. Meat Sci. 29: 69-82.

Cohen, S. A. and Michaud, D. 1993. Synthesis of a fluorescent derivatizing reagent, 6-Aminoquinolyl-N-Hydroxysuccinimidyl Carbomate, and its application for the analysis of hydrolysate amino acids via High Performance Liquid Chromotography. Analytical Biochemistry. 211: 279-287.

Gnanasambandam, R. and Hettiarachchy, N. S. 1995. Protein concentrates from unstabilized and stabilized rice bran: preparation and properties. J. of Food Science. Sept/Oct. v. 60(5) p. 1066-1069.

Gnanasambandam, R., Hettiarachchy, N. S., & Coleman, M. 1997. Mechanical and barrier properties of rice bran film. J. Food Sci., 62 (5), 395-398.

Hamada, J. S. 2000. Characterization and functional properties of rice bran proteins modified by commercial exoproteases and endoproteases. J. Food Sci. 65 (2), 503-310.

Hamada, J. S. 1997. Characterization of protein fractions of rice bran to devise effective methods of protein solubilization. Cereal Chemistry, 74, 662-668

http://www.ribus.com

James, C., Courtney, D.L. D., and Lornrenz, K. 1989. Rice bran-soy blends as protein supplements in cookies. Int. J. Food Sci. Technol. 24, 495-502

Krochta, J. M., Baidwin, E. A., & Nisperos-Carriedo, M. O. 1994. Edible coating and film improve food quality. Technomic Publishing Company, Inc., Pennsylvania. p. 379.

Lasztity, R. 1984 Rice Protein Ch. 8 in The chemistry of cereal protein. CRC Press, Boca Raton, Florida

Lloyd, B. J., Siebenmorgen, T.J. and Beers, K. W. 2000. Effects of commercial processing on antioxidants in rice bran. Cereal Chem. 77 (5): 551-555

Luh, B. S. 1991. 2 nd ed. Rice utilization. Van nostrand rein hold, New York. 313-359.

Morr, C.V., German, B., Kinsella, M. E. 1985. A collaborative study to develop a standardized food protein solubility procedure. J. Food Sci. 50: 1715-1718.

Prakash, J. 1996. Rice bran protein:properties and food use. CRD Crit. Rev. Food Sci. Nutr., 36 (6), 357-552.

Saunder, R. M. 1990 The properties of rice bran as a foodstuff. Cereal Foods World, 35 (7), 632-635

Shih. F. F., Champagne. E. T., Daigle, K, and Zarins, Z. 1999. Use of enzymes in the processing of protein products from rice bran and rice flour. Nahrung 43 Nr. 1., 14-18

Wang, M., Hettiarchchy, N. S., Qi, M., Burks, W. and Siebenmorgen, T. 1999. Preparation and functional properties of rice bran protein isolate. J. Agric. Food Chem. 47, 411-416