



บรรณานุกรม

- กมลรัตน์ ครุฑาโรจน์. (2546). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องผสมธัญพืช และถั่ว บรจุ กระป๋อง**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- กรมวิชาการเกษตร. (2545). **คุณภาพข้าวและการตรวจสอบข้าวปนในข้าวหอมมะลิไทย**. กรุงเทพฯ: จิรวัฒน์อิเล็กทรอนิกส์.
- กรมวิชาการเกษตร (2550). **คุณภาพและมาตรฐานข้าวไทย**. กรุงเทพฯ: จิรวัฒน์อิเล็กทรอนิกส์.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2550). **เทคโนโลยีแป้ง**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- คณาจารย์ภาควิชาพืชไร่ (2542). **PROZEA ทรัพยากรพืชในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ 10 ธัญพืช**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เครือวัลย์ อุตตะวิริยะสุข. (2534). **คุณภาพเมล็ดข้าวทางกายภาพ และการแปรสภาพ เมล็ด**. กรุงเทพฯ: จิรวัฒน์อิเล็กทรอนิกส์.
- งามชื่น คงเสรี. (2542). **การปรับปรุงพันธุ์ข้าว**. กรุงเทพฯ: จิรวัฒน์อิเล็กทรอนิกส์.
- งามชื่น คงเสรี. (2546). **ข้าวและผลิตภัณฑ์ข้าว**. กรุงเทพฯ: จิรวัฒน์อิเล็กทรอนิกส์.
- จำรัส โปร่งศิริวัฒนา. (2536). **ความรู้เรื่องข้าว**. กรุงเทพฯ: จิรวัฒน์อิเล็กทรอนิกส์.
- จิรศักดิ์ คงเกียรติขจร, เพลงพิน ศิวพรวิภา และทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย. (2547). **การเปลี่ยนแปลง สมบัติทางเคมีและเคมีกายภาพของข้าวขาวดอกมะลิสายพันธุ์ 105 ในระหว่างการเก็บรักษาที่ อุณหภูมิต่างกัน**. วารสารวิจัย และพัฒนา มจร., (27), 285 – 297.
- จุไรทิพย์ หวังสินทวีกุล. (2549). **มหัศจรรย์ความเป็นข้าว**. กรุงเทพฯ: คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ชาญ มงคล. (2536). **ข้าว**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์คุรุสภา.
- เดช วัฒนชัยยิ่งเจริญ. (2542). **วิทยาการเมล็ดพันธุ์พืช**. พิษณุโลก: คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- นิธยา รัตนานนท์. (2548). **วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน**. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นิธยา รัตนานนท์. (2549). **เคมีอาหาร**. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- บริบูรณ์ สมฤทธิ์. (2542). **ข้าวแดงและมาตรการการปลูก**. กรุงเทพฯ: จิรวัฒน์อิเล็กทรอนิกส์.

- บุญส่ง แสงอ่อน. (2547). **หลักจุลชีววิทยาทางอาหาร ภาคปฏิบัติการ**. พิษณุโลก: คณะเกษตรศาสตร์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- ประพาส วีระแพทย์. (2531). **ความรู้เรื่องข้าว**. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- ประไพศรี บุรีคำ. (2541). **การประเมินโครงการเร่งรัดการผลิตและปรับปรุงคุณภาพข้าวขาวดอกมะลิปี 2540 ในจังหวัดอุดรธานี**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ปราณี อานเป็รื่อง. (2547). **เอนไซม์ทางอาหาร**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ระพีพันธ์ โพธิ์ศรี. (2549). **สถิติเพื่อการวิจัย**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- รุจิรา บริษา, สุเทพ ฤทธิแสง, สุวรา โกชนสมบุญ, สุนันทา วงศ์ปิยชน และจำลอง ฤทธิชัย. (2550). **การหาแนวทางการใช้ประโยชน์จาแบ่งเมล็ดข้าวออกสำหรับทำข้าวยาคุ**. พัทลุง: ศูนย์วิจัยพันธุ์ข้าวพัทลุง.
- วรรณมา ตุลย์ญ. (2549). **เคมีอาหารของคาร์โบไฮเดรต**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศูนย์วิจัยข้าวปราจีนบุรี (2543). **อุตสาหกรรมข้าว**. กรุงเทพฯ: จีวีเอ็มเอ็นเอ็กเพรส.
- สุรรัตน์ ชมภา. (2549). **ข้าวสู่ตลาดโลก**. วารสารสถาบันอาหาร. 6(25), 20 – 22.
- อภิชาติ วรรณวิจิตร. (2547). **ข้าวคล้องกับสารก่อมะเร็ง**. กรุงเทพฯ: คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อภิชาติ เถาว์โท และเสริมศักดิ์ อวະกุล. (2535). **ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการปลูกข้าว**. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2547). **ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อังคณา นาทองศรี. (11 พฤษภาคม 2547). **อาหารต้านโรค**. สืบค้นเมื่อ 11 กุมภาพันธ์ 2549, จาก http://158.108.70.5/kusbotanic/sara/vegetable1/25red_rice.html
- เอกสงวน ชูวิสิฐกุล. (2544). **เทคโนโลยีการผลิตข้าวพันธุ์ดี**. กรุงเทพฯ: จีวีเอ็มเอ็นเอ็กเพรส.
- Adhikarinayake, T.B. (2005). Quality change and mass loss of paddy during airtight storage in ferro – cement bin in Sri Lanka. **Journal of Stored Products Research**, 78(2), 377 – 390.

- Bologun, R.O., Bird, S.H. and Rowe, J.B. (2006). Germination temperature and time affect in fermentability of sorghum grain. **Animal Feed Science and Technology**, 127(1-2), 125 – 132.
- Capanzana, M.V., FNRI and Buckle, K.A. (1997). Influence of cultivar and germination on the physical and functional properties of rice flour. **International Congress of Nutrition in Montreal, Canada**, 27(16), 123 - 129.
- Dipti, S.S., Hossain, S.T., Bari, M.N. and Kabir, K.A. (2002). Physicochemical and cooking properties of some fine rice varieties. **Pakistan Journal of Nutrition**, 1(4), 188 – 190.
- Gujral, H. S. and Kumar, V. (2003). Effect of accelerated aging on the physicochemical and textural properties of brown and milled rice. **Journal of Food Engineering**, 59(1-3), 117 – 121.
- Horwitz, E. (Ed.). (1990). **Official Methods of Analysis**. (15th ed.). Arlington: Association of Official of Analytical Chemists.
- James, P., Flowers, A., Kuo, M., Wang, Y.J. and Gealy, D. (2006). Comparison of physicochemical properties and starch structure of red rice and cultivated rice. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 49(54), 2712 – 2718.
- Juliano, B.O. (1971). **Cereal Chemistry**, Minnesota: D.F. St. Paul.
- Juliano, B.O. (1993). **Rice in human nutrition**. Rome: FAO, Viale delle Terme di Caracalla.
- Kaneko, M., Itoh, H., Ueguchi, T. M., Ashikari, M. and Matsuoka, M. (2002). The α – amylase induction in endosperm during rice seed is caused by gibberellin synthesized in epithelium. **American Society of Plant Physiologists**, 128(4), 1264 – 1270.
- Kazumitsu, M. and Tadashi, S. (1997). The effect of ethanol on the germinated of seed of Japonica and Indica rice (*Oryza Sativa L.*) under anaerobic and aerobic conditions. **Annals of Botany**, 79(4), 391 – 395.
- Lamberts, L. (2007). Effect of milling on colour and nutritional properties of rice. **Food Chemistry**, 100(4), 1496 – 1503 .

- Lee, M.H., Hettiarachchy, N.S., Manew, R.W. and Gnanasambandam, R. (1995). Physicochemical properties of calcium – fortified rice. *American Association of Cereal Chemistry, Inc.* 111(54), 352 – 355.
- Loreti, E., Yamaguchi, J., Alphi, A. and Perata, P. (2003). Gibberellin are not required for rice germination under anoxia. *Plant and Soil*, 67(253), 137 – 143.
- Matinez, J.J., Conesa, E., Vicente, M.J., Jimenez, A. and Franco, J.A. (2006). Germination responses of *Juncus acutus* (Juncaceae) and *Schoenus nigricans* (Cyperaceae) to light and temperature. *Journal of Arid Environment*, 66(1), 187 – 191.
- Otegbayo, B. O., Osamuel, F. and Fashakin, J. B. (2001). Effect of parboiling on physico – chemical qualities of two local rice varieties in Nigeria. *Journal of Food Technology in Africa*, 6(4), 130 – 132.
- Palmiano, P. and Juliano, B. O. (1972). Biochemical changes in the rice grain during germination. *Plant Physiology*, 2(49), 751 – 756.
- Perez, C. M. and Juliano, B. O. (2003). Indicators of eating quality for non - waxy rice. *Food Chemistry*, 34(4), 185 – 195.
- Qingyun, I., Yeming, C., Mikami, T., Kawano, and Zaigui, L. (2007). Adaptability of four – samples sensory tests prediction of visual and near – infrared reflectance spectroscopy for *Chinese indica rice*. *Journal of Food Engineering*, 79(4), 1445 – 1451.
- Rosenberg, P., Klein, H. and Lee, A. (2001). Germination unpolished rice enriched with gamma – aminobutyric acid and flour. *American Association of Cereal Chemistry*, 6(4), 196 - 210
- Singh, N., Kaur L., Sodhi, N.S. and Sekhon, K.S. (2005). Physicochemical, cooking and textural properties of milled rice from different Indian rice cultivars. *Food Chemistry*, 89(2), 253 – 259.
- Srisook, S. and Naivikul, O. (2004). Effect of coating substance on texture and retrograded properties of frozen cooked brown rice. *Kasetsart J. (Nat. Sci.)*, 38(39), 477 – 483.

- Sujata, S. J., Ahmad, R. and Bath, P. R. (2004). Physicochemical properties and cooking qualities of two varieties of raw and parboil rice cultivated in the coastal region of Dakshina Kannada, India. *Food Chemistry*, 86(2), 211 – 216.
- Whitaker, J.R., Voragen, A.G. and Wong, D.S. (2003). **Handbook of Food Enzymology**. New York: Marcel Dekker.
- Yau, N. J. N. and Huang, J. J. (1996). Sensory analysis of cooked rice. *Food Quality and Preference*, 7(3-4), 263 – 270.
- Yu, Y. and Wang, J. (2007). Effect of γ - ray irradiation on starch granule structure and physicochemical properties of rice. *Journal of Food Engineering*, 40(2), 297 - 303.

