



บรรณานุกรม

มหาวิทยาลัยพระนคร

บรรณานุกรม

- กรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (ม.ป.ป.). องค์ความรู้เรื่องข้าว. สืบค้นเมื่อ 7 กันยายน 2551, จาก http://www.brrd.in.th/rkb/data_002/a1/rice_xx2-03_ricebreed_Khao_Dawk_Mali_105.html
- กรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (ม.ป.ป.). องค์ความรู้เรื่องข้าว. สืบค้นเมื่อ 7 กันยายน 2551, จาก http://www.brrd.in.th/rkb/data_002/a2/rice_xx2-03_ricebreed_Phitsanulok_2.html
- กรมการค้าต่างประเทศ. (2553). สถิติการส่งออกข้าวไทย. สืบค้นเมื่อ 2 กุมภาพันธ์ 2553, จาก [http://www.dft.moc.go.th/level4Frame.asp?sPage=the_files/\\$\\$8/level4/Yc46.htm&level4=21](http://www.dft.moc.go.th/level4Frame.asp?sPage=the_files/$$8/level4/Yc46.htm&level4=21)
- กรมวิชาการเกษตร. (2545). คุณภาพข้าวและการตรวจสอบข้าวปนในข้าวหอมมะลิไทย. กรุงเทพฯ: จีรวัดณ์เอ็กเพรส.
- กรมวิชาการเกษตร. (2547). คุณภาพข้าวและการตรวจสอบข้าวปนในข้าวหอมมะลิไทย. กรุงเทพฯ: จีรวัดณ์เอ็กเพรส.
- ภรรณานุช เล่าห์เรณู, นุสรา เมธาพิพัฒน์ และศรีสุรางค์ ปิ่นแสงมณี. (2541). การตรวจพิสูจน์สาร 2-อะซีทิล-1-ไพโรลีน ซึ่งเป็นสารสำคัญที่หักกลิ่นข้าวหอมในมะพร้าว. กรุงเทพฯ: ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- งามขึ้น คงเสวี. (2542). ข้าวและผลิตภัณฑ์ข้าว. กรุงเทพฯ: จีรวัดณ์เอ็กเพรส.
- งามขึ้น คงเสวี. (2546). ข้าวและผลิตภัณฑ์ข้าว. กรุงเทพฯ: จีรวัดณ์เอ็กเพรส.
- จิระศักดิ์ คงเกียรติขจร, เพลงพิน ศิวพรรัก และทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย. (2547). การเปลี่ยนแปลงสมบัติทางเคมีและเคมีกายภาพของข้าวขาวดอกมะลิสายพันธุ์ 105 ในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างกัน. วารสารวิจัยและพัฒนา มจร. (27), 285-297.
- จิระศักดิ์ คำสุรีย์. (2549). ปริมาณและมูลค่าส่งออกข้าวของไทยปี 2547-2549. วารสารสถาบันอาหาร, 8(50), 27.
- จูไรรัตน์ แสงสวัสดิ์. (2552) การสกัดน้ำมันหอมระเหย. สืบค้นเมื่อ 28 มิถุนายน 2552, จาก http://agriman.doae.go.th/home/news3/news3_1/vegetable/007sakad.doc

- นัยวิท เฉลิมนนท์. (2543). การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตสี่เหลี่ยมธรรมชาติจากเตยหอม. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครศรีอยุธยา หันตรา. วารสารวิทยาศาสตร์, 8(10), 437.
- นิจศิริ เรืองรังษี และพะยอม ตันติวิวัฒน์. (2534). พืชสมุนไพร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- น้องนุช เจริญกุล, ญัฐรา เลานกุลจิตต์ และดุษฎี อุดภาพ. (2545). การผลิตเจลปรับอากาศโดยใช้สารหอมที่สกัดได้จากใบเตยหอม. วารสารวิจัยและพัฒนา มจร., (25), 185-201.
- ใบเตยหอม. (2551). เว็บไซต์ภาพครบวงจร. สืบค้นเมื่อ 28 มิถุนายน 2552, จาก http://www.bangkokhealth.com/nutrition_htdoc/nutrition_health_detail.asp?Number=9223.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. (2541). บรรจุภัณฑ์อาหาร. กรุงเทพฯ: แพคเมทส์.
- พนิดา รุ่งรัตนกุล, ภูมิศักดิ์ อินทนนท์ สิริรัตน์ แสงยงค์ และวิจิตร อุดอ้าย. (2545). Development of mosquito repellent fluid from *Litsea cubeba Pers. oil*. ใน เอกสารการประชุมวิชาการเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 1. (หน้า 7) พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- เพ็ญโฉม พิงวิภา, ยุกดี วงษ์กระจ่าง และอรพรรณ เรืองสมบูรณ์. (2530).ฤทธิ์ลดน้ำตาลในเลือดของน้ำสกัดรากใบเตย. จุลสารมหาวิทยาลัยมหิดล, 12(11), 13.
- เพ็ญโฉม พิงวิภา, ยุกดี วงษ์กระจ่าง, อรพรรณ เรืองสมบูรณ์ และวิสุดา สุวิฑาวัฒน์. (2533). ฤทธิ์ลดน้ำตาลในเลือดของน้ำสกัดรากใบเตย II. วารสารเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 12(11), 13.
- รัชวรรณ ลิ้มวิวัฒน์กุล และวีระนุช นิลนนท์. (2542). ผลของการสกัดใบเตย (*Pandanus cdorus* Ridl.) ต่อความดันเลือดแดงและอัตราการเต้นของหัวใจในหนูขาวปกติ. วารสารสงขลานครินทร์ ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 21(1), 89-97.
- รัชวรรณ ลิ้มวิวัฒน์กุล และวีระนุช นิลนนท์. (2543). ฤทธิ์กระตุ้นหัวใจของสารสกัดใบเตยหอม (*Pandanus cdorus* Ridl.). วารสารสงขลานครินทร์ ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 22(1), 57-65.
- วิมลมาศ พวงนาค และสุนทรี วรผลึก. (2524). การศึกษาสารหอมจากใบเตยเพื่อนำมาใช้เป็นสารปรุงบุหรี. วารสารวิทยาศาสตร์, 35(1), 29-35.
- แววตา ชีทางดี. (2547). ปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดสาร 2-acetyl-1- pyrroline และสารให้กลิ่นอื่นๆ ในใบเตย. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

- ศูนย์วิจัยข้าวชัยนาท. (2550). **ข้อมูล/สารสนเทศจากสมุดข้าวไทย ปี 2550**. สืบค้นเมื่อ 6 กันยายน 2551, จาก <http://www.chainat.go.th/sub1/doa/#ข้าวพันธุ์ชัยนาท%201>
- สมาคมผู้ส่งออกข้าวไทย. (2553). **สถิติการส่งออกข้าว**. สืบค้นเมื่อ 2 กุมภาพันธ์ 2553, จาก http://www.thairiceexporters.or.th/statistic_2009.html, 2552
- สุกัญญา มหาธีรานนท์. (2540). การศึกษาสารให้ความหอมในเมล็ดข้าวพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105. ใน **เอกสารวิชาการ Biotech 1/2540**. (หน้า 1-33). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุนทรีย์ เกตุคง. (2549). ข้าว วิถีวัฒนธรรมการค้า. **วารสารสถาบันอาหาร**, 8(50), 33.
- สุวิมล ศรีเทวฤทธิ. (2526). การสกัดหัวเชื้อกลิ่นจากใบเตย. **การค้นคว้าอิสระเชิงวิทยานิพนธ์ จท.ม.**, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- เอกदनัย ก้อนคำ. (2550). **เว็บครูบ้านนอกดอทคอม**. สืบค้นเมื่อ 28 มิถุนายน 2552, จาก http://www.kroobannok.com/new_pic/p10182440737.jpg.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2547). **ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- AOAC. (1995). **Official methods of analysis**. AOAC International. Washington, D.C., Association of Official of Analytical Chemists.
- Bhattacharjee, P., Kshirsagar, A., and Singhal, R.S. (2005). Supercritical carbon dioxide extraction of 2-acetyl-1- pyrroline from *Pandanus amaryllifolius* Roxb. **Food Chemistry**, 91, 255-259.
- Busque, F., de March, P., Figueredo, M., Font, J., and Sanfeliu, E. (2002). Total synthesis of four Pandanus alkaloids: Pandamarilactonine-A and -B and their chemical precursors norpandamarilactonine-A and -B. **Tetrahedon Letters**, 43, 5583-5586.
- Byrne, L.T., Guevara, B.Q., Patalinghug, W.C., Recio, B.V., Ualat, C.R., and Whith, A.K. (1992). The X-ray Crystal-Structure of (+/-)-Pandamarine the Major Alkaloid of *Pandanus Amaryllifolius*. **Australian Journal of Chemistry**, 45(11), 1903-1908.
- Cadwallader, K.R., and Baek, H.H. (1998). Aroma-impact compounds in cooked tail meat of freshwater crayfish (*Procambarus clarkia*). **Food Science**, 40, 217-278.

- Cheeptham, N., and Towers, G.H.N. (2002). Light-mediated activities of some Thai medicinal plant teas. *Fototerapia*, 73, 651-662.
- Dipti, S.S., Hossain, S.T., Bari, M.N., and Kabir, K.A. (2002). Physicochemical and cooking properties of some fine rice varieties. *Journal of Nutrition*, 4, 188-190.
- Ferhat, M.A., Kordjain, N.T., Chemat, S., Meklati, B.Y. and Chemat, F. (2007). Rapid Extraction of Volatile Compounds Using a New Simultaneous Microwave Distillation: Solvent Extraction Device. *Chromatographia*, 65, 217-222.
- Gasser, U., and Grosch, W. (1988). Identification of volatile flavor components with high aroma values of cooked beek. *Z. Lebenm. Unter. Forsch*, 188, 27-35.
- 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, 117-121.
- Jiang, J. (1999). Volatile composition of pandan leave (*Pandanus amaryllifolius*). *Flavor Chemistry of Ethnic Food*, 48, 105-109.
- Kaur, K., and Singh, N. (2000). Amylose-lipid complex formation during cooking of rice flour. *Food Chemistry*, 71, 511-517.
- Khajeh, M., Yamini, Y., and Shariati, S. (2009). Comparison of essential oils compositions of *Nepeta persica* obtained by supercritical carbon dioxide extraction and steam distillation method. *Food and Bioproducts Processing*, 11, 10-16.
- Laksanalamai, V., and Ilangantilek, S. (1993). Comparison of aroma compound (2-acetyl-1-pyrroline) in leaves from Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) and Thai fragrant rice (Khao Dawk Mali 105). *Cereal Chemistry*, 70, 381-384.
- Laohakunjit, N., and Kerdchoechuen, O. (2007). Aroma enrichment and the change during storage of non-aromatic milled rice coated with extracted natural flavor. *Food Chemistry*, 101, 339-344.
- Laohakunjit, N., and Noomhorm, A. (2004). Supercritical carbon dioxide extraction of 2-acetyl-1-pyrroline and volatile components from pandan leaves. *Flavour and Fragrance Journal*, 19(4), 251-259.

- Lee, M.H., Hettiarachchy, N.S., McNew, R.W., and Gnanasambandam, R. (1995). Physicochemical properties of calcium-fortified rice. *American Association of Cereal Chemistry*, 17(8), 352-355.
- Lee, B.L., Su, J., and Ong, C.N. (2004). Monomeric C 18 chromatographic method for the liquid chromatographic determination of lipophilic antioxidants in plants. *Journal of Chromatography*, 1048, 263-267.
- Lee, G.H., Suriyaphan, O., and Cadwallader, K.R. (2001). Aroma component of cooked tail meat of American lobster (*Homarus americanus*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 114, 4324-4332.
- Leelayuthsoontorn, P., and Thipayarat, A. (2006). Textural and morphological changes of Jasmine rice under various elevated cooking conditions. *Food Chemistry*, 96, 606-613.
- Miean, K.H., and Mohamed, S. (2004). Flavonoid (myricetin, quercetin, kaempferol, luteolin and apigenin) content of edible tropical plants. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49, 3106-3112.
- Mutti, B., and Grosch, W. (1999). Potent odorants of boiled potatoes. *Nahrung*, 43, 302-306.
- Naiker, M. (2001). β -Damascenone-yielding precursor(s) from Cabernet Sauvignon grapes. *Journal of Natural Science*, 19, 11-17.
- Nonato, M.J., Garson, M.J., Truscott, R.J.W. and Carver, JA. (1993). Structural Characterization of Piperidine Alkaloids from *Pandanus amaryllifolius* by Inverse-Delected 2D NMR Techniques. *Phytochemistry*, 34(4), 1159-1163.
- Nor, F.M., Mohamed, S., Idris, N.A. and Ismail, R. (2008). Antioxidative properties of *Pandanus amaryllifolius* leaf extracts in accelerated oxidation and deep frying studies. *Food Chemistry*, 110, 319-327.
- Ooi, L.S.M., Wong, E.Y.L., Sun, S.S.M. and Ooi, V.E.C. (2006). Purification and characterization of non-specific lipid transfer protein from the leaves of *Pandanus amaryllifolius* (Pandanaaceae). *Peptids*, 27, 626-632.

- Paule, C.M., and Power, J.J. (1989). Sensory and chemical extraction of aromatic and nonaromatic rices. *Journal of Food Science*, 54(2), 343-345.
- Qingyun, L., Yeming, C., Mikami, T., Kawano, M., and Zaigui, L. (2006). Adaptability of four-sample sensory tests prediction of visual and near-infrared reflectance spectroscopy for Chinese indica rice. *Journal of Engineering*, 79(4), 1445-1451.
- Rehman, Z.U. (2006). Storage effects on nutritional quality of commonly consumed cereals. *Food Chemistry*, 95, 53-57.
- Singh, N., Kaur, L., Sodhi, S. N., and Sekhon, S. K. (2005). Physicochemical, cooking and texture properties of milled rice from different Indian rice cultivars. *Food Chemistry*, 89, 253-259.
- Singkhornart, S., Laohakunit, N., Kerdchoechuen, O. and Sirisoontaralak, P. (2007). Comparison the efficiency of essential oils from 5 species to control Maize weevil. *Journal of Agricultural Science*, 38, 295-298.
- Skouroumounis, K.G., and Mark, A.S. (2000). Acid-catalyzed hydrolysis of alcohols and their β -D-glucopyranosides. *Food Chemistry*, 48, 2033-2039.
- Tairu, A.O., Hofmann, T., and Grosch, W. (2000). Studies on the key odorants formed by roasting of wild mango seed (*Irvingia gabonensis*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 48, 2391-2394.
- Takayama, H., Ichikawa, T., Kitajima, M., Nonato, M.G., and Aimi, N. (2001). Isolation and characterization of two new alkaloids norpandamarilactonine-A and -B, from *Pandanus amaryllifolius* by spectroscopic and synthetic methods. *Journal of Natural Product*, 64, 1224-1225.
- Tungsakul, A., Laohakunjit, N. and Kerdchoechuen, O. (2007). Extraction and identification the volatile flavor of oleoresin from onion (*Allium cepa* L.). *Journal of Agricultural Science*, 38(6), 143-146.
- Wongpornchai, S., Dumri, K., Jongkaewwattana, S., and Siri, B. (2004). Effect of drying methods and storage time on the aroma and milling quality of rice (*Oryza sativa* L.) cv. Khao Dawk Mali 105. *Food Chemistry*, 87, 407-414.

- Yau, N.J.N., and Huang, J.J. (1996). Sensory analysis of cooked rice. *Food Quality and Preference*, 7, 263-370.
- Zainuddin, H. (2001). Flavonoids and volatile compounds in 29 types of tropical plants from different anatomical parts using gas chromatography-mass spectrometry. Faculty of Food Science and Technology. University Putra Malaysia, 32, 32-57.
- Zehentbauer, G. and Grosch, W. (1998). Crust aroma of baguettes I key odorants of baguettes prepared in two different ways. *Journal of Cereal Science*, 28, 81-92.
- Zhou, P.G., Cox, J.A., Roberts, D.D., and Acree, T.E. (1993). β -Damascenone precursors in apples. *Progress in Flavor Precursor Studies: Analysis-Generation-Biotechnology*. Publishing Corporation Carol Stream, Illinois, 42, 261-273.

