



บรรณานุกรม

- คมสันต์ หุตะแพทย์. (2550). น้ำมันรำข้าวคุณค่าดังทองคำ. *เกษตรกรรมธรรมชาติ*, 10(4), 28-36.
- จันทร์สม แก้วอุดร และเนื่อทอง วนานุวัธ. (2547). การทำให้รำข้าวมีความคงตัวด้วยความร้อนจากไมโครเวฟและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีในระหว่างการเก็บรักษา. ใน *การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นพมาศ มั่นสวากุล คณิต กฤษณังกูร และนฤมล จิยโชค. (2545). การสำรวจปริมาณแกมมาโอไรซานอลและวิตามินอีในข้าวไทยพันธุ์ต่าง ๆ. *วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี*, กรุงเทพฯ.
- นิภา นกแก้ว. (2546). ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของยีสต์ในการหมักไวน์ละมุด. การศึกษาค้นคว้าด้วยตัวเอง ค.บ., มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี, เพชรบุรี.
- พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน. (2525). กรุงเทพฯ: อักษรเจริญทัศน์.
- พันทิพา พงษ์เพียจันทร์ ธวัชชัย แถวถาทำ และดำเนิน กาละดี. (2547). ปริมาณแกมมาโอไรซานอลในผลิตภัณฑ์จากพืชชนิดต่างๆ. *วารสารเกษตร*, 20(2), 111-119.
- มลฤดี เชาวรัตน์. (2540). รีเอสเทอริฟิเคชันของกรดไขมันอิสระในน้ำมันรำข้าวและไฮโดรไลซิสน้ำมันรำข้าว. *วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี*, กรุงเทพฯ.
- ยุริดา ครองทรัพย์. (2552). การลดการสูญเสียแกมมาโอไรซานอลในขั้นตอนการทำให้เป็นกลางของกระบวนการทำน้ำมันรำข้าวให้บริสุทธิ์. *วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี*, กรุงเทพฯ.
- วราพร พงศ์ธรรกุลพานิช. (2543). การวิเคราะห์เอกลักษณ์และปริมาณโทโคเฟอรอล และโอไรซานอลในกระบวนการผลิตน้ำมันรำข้าว. *วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี*, กรุงเทพฯ.
- สมใจ ขรชีพพันธุ์งาม และอาทิตย์ รัชสีลันติวานนท์. (2546). การสกัดสารด้วยของไหลวิกฤตยิ่งยวด. *วารสารศูนย์บริการวิชาการ*, 11(2), 37-42.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (18 กรกฎาคม 2516). มอก 44-2516. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ 49/2516 เรื่อง มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำมันรำสำหรับบริโภค.

อรอนงค์ นัยวิกุล. (2547). ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อรุณศรี ปรีเปรม ผดุงขวัญ จิตโรภาส และ บังอร ศรีพานิชกุลชัย. (2548). ข้าวที่มีคุณภาพ:
คุณค่าต่อสุขภาพ. วารสารศูนย์บริการวิชาการ, 13(3), 4-9.

AOAC. (Ed.). (1990). Official methods of analysis of the association of official analytical
chemists (15th ed.). Arlington: VA.

AOAC. (Ed.). (1995). Official methods of analysis of the association of official analytical
chemists (17th ed.). Arlington: VA.

AOAC. (Ed.). (2005). Official methods of analysis of the association of official analytical
chemists (18th ed.). Arlington: VA.

Boulifi, N. E., Bouaid, A., Martinez, M. and Aracil, J. (2013). Optimization and oxidative
stability of biodiesel production from rice bran oil. *Renewable Energy*, 53(1),
141-147.

Bucci, R., Magrí, A. D., Margí, A. L. and Marini, F. (2003). Comparison of three
spectrophotometric methods for determination of γ -oryzanol in rice bran oil.
Analytical and Bioanalytical Chemistry, 375(8), 1254-1259.

Chen, M. H. and Bergman, C. J. (2005). A rapid procedure for analysing rice bran
tocopherol, tocotrienol and γ -oryzanol contents. *Journal of Food Composition
and Analysis*, 18(2-3), 139-151.

Das, P. K., Chaudhuri, A., Kaimal, T. N. B. and Bhalerao, U. T. (1999). Process for the
isolation of oryzanols from crude dark acid oil (rice bran). U.S. Patent
No. 5,869,708, 6.

Deng, Y., Ryu, J. H. and Beuchat, L. R. (1998). Influence of temperature and pH on
survival of *Escherichia coli* O157 : H7 in dry foods and growth in reconstituted
infant rice cereal. *International Journal of Food Microbiology*, 45(3), 173-184.

Duffy, G., Riordan, D. C. R., Sheridan, J. J., Call, J. E., Whiting, R. C., Blair, I. S. and
McDowell, D. A. (2000). Effect of pH on survival, thermotolerance, and verotoxin
production of *Escherichia coli* O157: H7 during simulated fermentation and
storage. *Journal of Food Protection*, 63(1), 12-18.

- Gerhardt, A. and Gallo N. (1998). Full-fat rice bran and oat bran similarly reduce hypercholesterolemia in humans. *Nutrition*, 128(5), 865-869.
- Graf, E. (1992). Antioxidant potential of ferulic acid. *Free Radical Biology and Medicine*, 13(4), 435-448.
- Iqbal, S., Bhanger, M. I. and Anwar, F. (2005). Antioxidant properties and components of some commercially available varieties of rice bran in Pakistan. *Food Chemistry*, 93(2), 265-272.
- Imsanguan, P., Roaysubtawee, A., Borirak, R., Pongamphai, S., Douglas, S. and Douglas, P. L. (2008). Extraction of α -tocopherol and γ -oryzanol from rice bran. *LWT-Food Science and Technology*, 41(8), 1417-1424.
- Juliano, B. O. and Hicks, P. A. (1996). Rice functional properties and rice food products. *Food Review International*, 12(1), 71-03.
- Kaneko, R. and Tsuchiya, T. (1954). Compounds in rice bran and germ oils. *Journal of the Chemical Society of Japan*, 57, 526.
- Kumar, H. G. A., Khatoon, S., Prabhakar, D. S. and Krishna, A. G. G. (2006). Effect of cooking of rice bran on the quality of extracted oil. *Journal of food lipids*, 13(4), 341-353.
- Lloyd, J. B., Siebenmorgen, T. J. and Beers, K. W. (2000). Effects of Commercial Processing on Antioxidants in Rice Bran. *Cereal Chemistry*, 77(5), 551-555.
- Lichtenstein, A., Ausman, L., Carrasco, W., Gualtieri, L., Jenner, J., Ordovas, J., Nicolosi, R., Goldin, B. and Schaefer, E. (1994). Rice bran oil consumption and plasma lipid levels in moderately hypercholesterolemic humans. *Arteriosclerosis, Thrombosis, and Vascular Biology*, 14(4), 549-556.
- Luh, B. S. (Ed.). (1991). *Rice Utilization* (2nd ed.). New York: Van Nostrand Reinhold.
- Malekian, F., Rao, R. M., Prinyawiwatkul, W., Marshall, W. E., Windhauser, M. and Ahmedna, M. (January 2000). *Lipase and lipxygenase activity, functionality, and nutrient losses in rice bran during storage*. Los Angeles: LSU Agricultural Center.

- McBride, H. D., and Evans, D. G. (1973). Rapid voltammetric method for the estimation of tocopherols and antioxidants in oils and fats. *Analytical Chemistry*, 45, 446-452.
- Oliveira, M. G. C., Bassinello, P. Z., Lobo, V. L. S. and Rinaldi, M. M. (2012). Stability and microbiological quality of rice bran subjected to different heat treatments. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, 32(4), 725-733.
- Perretti, G., Miniati, E., Montanari, L. and Fantozzi, P. (2003). Improving the value of rice by-products by SFE. *Journal of Supercritical Fluids*, 26(1), 63-71.
- Qureshi, A., Samai, S. and Khan F. (2002). Effects of stabilized rice bran, it's soluble and fiber fractions on blood glucose levels and serum lipid parameters in humans with diabetes mellitus Types I and II. *The Journal of Nutritional Biochemistry*, 13(3), 175-187.
- Qureshi, A., Sami, S., Salser, W. and Khan F. (2001). Synergistic effect of tocotrienol-rich fraction (TRE25) of rice bran and lovastatin on lipid parameters in hypercholesterolemic humans. *The Journal of Nutritional Biochemistry*, 12(6), 318-329.
- Raghuram, T. and Rukmini, C. (1995). Nutritional significance of rice bran oil. *Indian Journal of Medical Research*, 102, 241-244.
- Rogers, E. J., Rice, S. M., Nicolosi, R. J., Carpenter, D. R., McClelland, C. A. and Romanczyk, L. J. (1993). Identification and quantitation of γ -oryzanol components and simultaneous assessment of tocopherols in rice bran oil. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 70(3), 301-307.
- Roy, H. and Lundy, S. (2005). Rice bran. *Pennington Nutrition Series*. Retrieved January 14, 2011, from http://www.pbrc.edu/training-and-education/pdf/pns/PNS_Ricebran.pdf
- Ryu, C.H. and Cheigh, H.S. (1980). Fractionation of Rice Bran Lipid and Storage Effects on Bran Lipid Composition. *Food Science and Technology*, 12(4), 278-284.

- Salunkhe, D. K., Chavan, J. K., Adsule, R. N. and Kadam, S. S. (ED.). (1992). **World oilseeds chemistry technology and utilization** (1st ed.). New York: Van nostrand reinhold.
- Seetharamaiah, G. and Chandrasekhara, N. (1989). Studies on hypocholesterolemic activity of rice bran oil. **Atherosclerosis**, 78(2-3), 219-223.
- Seetharamaiah, G. S., Krishnakantha, T. P. and Chandrasekhara, N. (1990). Influence of oryzanol on platelet aggregation in rats. **Journal of Nutritional Science and Vitaminology**, 36(3), 291-297.
- Sugano, M. and Tsuji, E. (1996). Rice bran oil and human health, **Biomedical and Environmental Sciences**, 9(2-3), 242-246.
- Sugano, M., Koba, K. and Tsuji, E. (1999). Health benefits of rice bran oil. **Anticancer Research**, 19(5A), 3651-3657.
- Thanonkaew, A., Wongyai, S., McClements, D. J. and Decker, E. A. (2012). Effect of stabilization of rice bran by domestic heating on mechanical extraction yield, quality, and antioxidant properties of cold-pressed rice bran oil (*Oryza sativa* L.). **LWT - Food Science and Technology**, 48(2), 231-236.
- Xu, Z. and Godber, J. S. (1999). Purification and identification of components of γ -oryzanol in rice bran oil. **Journal of Agriculture and Food Chemistry**, 47(7), 2724-2728.
- Xu, Z., Hua, N. and Godber, J. S. (2001). Antioxidant activity of tocopherols, tocotrienols, and γ -oryzanol components from rice bran against cholesterol oxidation accelerated by 2,2'-azobis(2-methylpropionamidine) dihydrochloride. **Journal of Agriculture and Food Chemistry**, 49(4), 2077-2081.
- Zhang, Y., Yang, L., Zu, Y., Chen, X., Wang, F. and Liu, F. (2010). Oxidative stability of sunflower oil supplemented with carnosic acid compared with synthetic antioxidants during accelerated storage. **Food Chemistry**, 118(3), 656-662.