

## เอกสารอ้างอิง

- การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย. มปป. "โครงการข้าวกล้องเบอร์5." [ระบบออนไลน์].  
แหล่งที่มา <http://www.egator.th/thai/brownrice/> (19 เมษายน 2546).
- กรมอนามัย กองโภชนาการ. 2535. ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนของที่กินได้ใน 100 กรัม.  
กรุงเทพฯ: กระทรวงสาธารณสุข.
- กรมอนามัย กองโภชนาการ. 2536. ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนของที่กินได้ใน 100 กรัม.  
กรุงเทพฯ: กระทรวงสาธารณสุข.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2539. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- งามชื่น คงเสรี. 2531. คุณภาพการหุงต้มและรับประทานและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง. เอกสารประกอบการประชุมเรื่องการปรับปรุงคุณภาพข้าว. ปทุมธานี: ศูนย์วิจัยพันธุ์ข้าว ปทุมธานี.
- งามชื่น คงเสรี. มปป. Charpa Techcenter "ผลิตภัณฑ์จากข้าว." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.charpa.co.th/bulletin/> (1 สิงหาคม 2545).
- จตุรรมแหล่งข้อมูลทางการแพทย์และยา. มปป. "ข้าวกล้อง ซีเรีย." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://greendoor.hypermart.net/herb/sativa1.html> (27 กรกฎาคม 2545).
- ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์จุฬาฯ. 2541. "งา:เมล็ดพืชที่มีคุณค่าน่าสนใจ." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.school.net.th> (27 กรกฎาคม 2545).
- ชมรมอยู่ร้อยปี ซีวีเป็นสุข. มปป. "ข้าวกล้อง." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://greensociety.com/rice.html> (27 กรกฎาคม 2545).
- ชัชวาล รัตนสุภา. 2544. การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวกล้องบรรจุกระป๋อง. เชียงใหม่: สาขาเทคโนโลยีการพัฒนามลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ดำรงศักดิ์ ชัยสนธิ และก่อเกียรติ วิริยะกิจพัฒนา. 2537. การบรรจุภัณฑ์: กรุงเทพฯ.
- ทิพาพร อยู่วิทยา. 2536. สารระงับเกี่ยวกับอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ. อาหาร, 23(1): 47-52 น.

- นางลักษณะ สุทร. 2543. การพัฒนาข้าวกล้องผสมธัญพืชและถั่วบรจุระป้องกัน. เชียงใหม่: สาขาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นรชัย ลากเปี่ยม. 2542. ข้าวกล้อง ค่านิยมที่มาพร้อมสารอาหาร. กรุงเทพฯ: หนังสือพิมพ์เดลินิวส์. หน้า 5.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2539. เคมีอาหาร. เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- แนวหน้า. 2545. "ราคาข้าวไทยรูดตลอด 5 ปี." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://cae.go.th/newsinfo/paper/> (19 เมษายน 2546).
- บริษัทฮานามิจำกัด. ขบวนการสินค้า. "อร่อยดีมีคุณค่า." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.hanami.co.th> (1 สิงหาคม 2545).
- ปราณี วราสวัสดิ์. 2534. เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญพืช. เชียงใหม่: ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะธุรกิจการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้
- พรรัตน์ สิ้นชัยพานิช. 2541. การกีดกันของกระป๋องบรรจุอาหาร. อาหาร, 28(3) : 32-35 น.
- ภูวนาท นนทรี. 2531. ถั่วลิสง. กรุงเทพฯ: เอ็ดดิสันเพรสโปรดักส์
- มาลัย บุญรัตน์กรกิจ. 2535. จุลินทรีย์ในอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำและสาเหตุการเสียของอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ. กรุงเทพฯ: สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เยาวภา สิริวัฒนานุกูล และวราพร พิชัยโรจน์รุ่ง. 2542. คู่ก็ข้าวกล้อง. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ราเชนทร์ ธีรพร. 2539. ข้าวโพด. กรุงเทพฯ: ด้านสุขภาพการพิมพ์ จำกัด.
- ลูกเด็ยธัญพืชเพื่อสุขภาพ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thaivegetarian.com> (27 กรกฎาคม 2545).
- วิวัฒน์ ปฐมโยธิน. 2535. การใช้เครื่องฆ่าเชื้ออาหารกระป๋อง. อาหาร, 22(3) : 46-48 น.
- วุฒิชัย นาครักษา. 2539. การศึกษากระบวนการแปรรูปโดยความร้อนของข้าวสำเร็จรูปบรรจุกระป๋อง. วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, 28(2) : 243-258 น.
- สายสนม ประดิษณดวง. 2539. อาหารป้องกันโรคข้าวกล้องและรำข้าว. อุตสาหกรรมเกษตร : 38-41 น.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2527. จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ: ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. มปป. "อาหารธรรมชาติไม่ต้องพึ่งอาหารเสริม\_ข้าวกล้อง." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thaihealth.or.th/articles/food/> ( 22 กรกฎาคม 2545).
- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. มปป. "อาหารธรรมชาติไม่ต้องพึ่งอาหารเสริม\_ถั่ว." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thaihealth.or.th/articles/food/> ( 22 กรกฎาคม 2545).
- อร่าม คุ่มกลาง. 2524. ข้าว. ลำปาง: สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2534. ผลิตภัณฑ์จากข้าว และคุณค่าทางโภชนาการ. อุตสาหกรรมเกษตร. 2(2) : 109-115 น.
- อุตสาหกรรมสาร. 2544. "ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไทย." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.smethai.net/journal> (19 เมษายน 2546).
- AOAC. 1995. Official Method of Analysis of the Association official Analytical Chemists. 14<sup>th</sup>ed. Washington D.C. : Association official Analytical Chemists.
- AOAC. 2000. Official Method of Analysis of the Association official Analytical Chemists. 14<sup>th</sup>ed. Washington D.C. : Association official Analytical Chemists.
- Champagne, E.T. 1994. Brown rice stabilization. Cited by Marshall. W.E. and Wadsworth, J.I. Rice science and technology: Marcel Dekker. Inc. p.17
- Earle, MD. And Anderson, A. M. 1985. Product and Process Development in The Industry. Amsterdam: Harwood Academic Publisher
- Fellows, P.J. 1990. Food Processing Technology Principles and Practice Eliis Horwood Limited. England:
- Gacula, M.C. Jr. and Singh, J. 1984. Statistical Methods in Food and Consumer Research. Florida: Academic Press, Inc.
- Julino, B.O., and C.M. Perez. 1984. Results of a collaborative test on the measurement of grain elongation of milled rice during cooking. Journal Cereal Sci. : 281-292 p.
- Kwang.O.K., Kim,H.Y. and Lee,Y.C. 1996. Optimization of freeze dried instant rice product for infant food. Food and Biotechnology, 5(1) : 14-20.

- Rizk, L.F. and Doss, H.A. 1995. Preparation of improved quick cooking rice. *Nahrung*, 39(2) : 124-131.
- Semwal, A.D., Sharma, G.K. and Arya, S.S. 1996. Flavour degradation in dehydrate convenience foods : change in carbonyls in quick-cooking rice and bengalgramdhal. *Food Chemistry*, 57(2) : 233-239.
- Sesmat, a. and Meulenet J. F. 2001. Prediction of rice sensory texture attributes from a single compression test, multivariate regression, and a stepwise model optimization method. *Journal of food science*, 66(1) : 124-131.
- Sharp, R.N. 1991. Rice : Production, processing and utilization. Cited by Lorenz, K.J. and Kulp, K. *Hand book of Cereal Science and Technology*. New York : Marcel Dekker, Inc.
- Suzuki, K., Aki, M., Kubota, K., and Hosaka, H. 1997. Studies on the cooking rate equations of rice. *Journal of Food Science*, 42(6) : 1545-1548.
- Yau, J.N. and Huang, J. 1996. Sensory analysis of cooked rice. *Food quality Preference*, 7(3/4) : 263-270.
- Zhang, Y.P., Wu, JG., Zhong, L.Y. and Yang, Q.P. 1997. Improvement of the antiretrogradation properties of instant rice. *Journal. of the Chinese Cereals and Oils Association*, 12(6) : 15-18.