

เอกสารอ้างอิง

- กรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2551). “ข้าวหอมมะลิ”. *ข้าวสารเมล็ดพันธุ์ข้าว ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวขอนแก่น*. ปีที่3. ฉบับที่ 27.
- ขวัญชัย สุวรรณสมฤทธิ์ ไพบูรณ์ ชรรมรัตน์วาลิก พิพัฒน์ ภูมิปัญญาคุณ กรรณิการ์ สถาปิตินนท์ และอัจฉรา พันธุ์รักสว่างศ์. (2523). “รายงานการวิจัยการกลั่นน้ำมันตะไคร้หอมระเหยด้วยไอน้ำ”. *สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย*, หน้า 21-39.
- คู่มือประกอบการสอน. “การแยกน้ำมันหอมระเหยโดยวิธีกลั่นด้วยไอน้ำ”. *เคมี-ชุดที่ 3-การแยกน้ำมันหอมระเหยโดยวิธีกลั่นด้วยไอน้ำ*.
- จริยาพร บุญสุข. (2544). “วิธีอย่างง่ายในการตรวจวัดปริมาณสารหอม 2-อะเซทิล-1-พิวโรลีน”. *วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเคมี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*.
- จุไรรัตน์ แสงสวัสดิ์, 2545. “การสกัดน้ำมันหอมระเหย”. [*ระบบออนไลน์*]. แหล่งที่มา : http://agriman.doae.go.th/home/news3/news3_1/vegetable/007sakad.doc (28 มิถุนายน 2552).
- เชิงชาย ไ่ม่ระบุนามสกุล (2552). “คุณภาพข้าวเปลือก” [*ระบบออนไลน์*]. แหล่งที่มา : <http://www.kaset4you.com/forum/index.php?action=printpage;topic=277.0> (2 กุมภาพันธ์ 2552).
- ธารินี ทิมาบุตร (2552). “การสกัดสารหอมจากใบเตยเพื่อใช้ในการผลิตข้าวเคลือบสารหอมบรรจุซองรีทอร์ทแพซซ์”. *วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*.
- น้องนุช เจริญกุล ณีฎฐา เล่าหกุลจิตต์ และศุภฎี อุดภาพ (2545). “การสกัดสารหอมจากใบเตยและวิเคราะห์องค์ประกอบในสารสกัดด้วย GC-MS”. *รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวเคมี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี*.
- น้องนุช เจริญกุล และศุภฎี อุดภาพ (ไม่ระบุปีที่ตีพิมพ์). “เคมีและสมบัติของแป้ง”. [*ระบบออนไลน์*]. แหล่งที่มา: <http://eu.lib.kmutt.ac.th/elearning/Courseware/BCT611.html> (2 กุมภาพันธ์ 2553).
- นนทวัชร ชิตวิสัย (2544). “การเปลี่ยนแปลงสารประกอบระเหยของเมล็ดกาแฟคั่วในบรรจุภัณฑ์และสภาวะการเก็บรักษาที่แตกต่างกัน”. *มหาวิทยาลัยศิลปากร*, หน้า 43 – 61.

ประเสริฐศักดิ์ สัมพันธ์, (2545). “Fluidization ฟลูอิดไดซ์เซชัน”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา:
<http://www.thaimisc.com/freewebboard/php/vreply.php?user=bmw24toyou&topic=70>
 (12 เมษายน 2552).

ประไพพิศกร สายทอง สุนันท์ จิตสุวรรณ และ นายวีรเวทย์ อุทโท (2545). “โครงการวิจัยการ
 พัฒนาการบรรจุเพื่อพัฒนาการเก็บรักษาคุณภาพข้าวเม่าอ่อน”. โครงการจัดตั้งภาควิชา
 อุตสาหกรรมเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.

ปานทิพย์ บุญส่ง ัญญา เลากุลจิตต์ และ อรพิน เกิดชูชื่น. (2550). “การพัฒนาสารตรึงกลิ่นบูรณา
 และดอกไม้แห้งโดยใช้ฟิล์มแป้งมันสำปะหลังร่วมกับน้ำมันหอมระเหยจากพืช 5 ชนิด”.
 วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. ปีที่ 30, ฉบับที่ 2,
 หน้า 329 – 343.

ปิยภรณ์ เนียมสูงเนิน. (2550). “ผลของสภาวะในการเก็บรักษาต่อพฤติกรรมการดูดคายความชื้น
 การเกิดออกซิเดชันของไขมัน และการเกิดกลิ่นผิดปกติของอาหารชนิดแห้ง”. วิทยานิพนธ์
 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี, 140
 หน้า.

พรชัย ราชชนะพันธุ์ และ วิรงรอง ทองดีสุนทร (2550). “การยืดอายุการเก็บข้าวซ้อมมือโดยใช้
 บรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ และสารดูดกลิ่นออกซิเจน”. ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ คณะ
 อุตสาหกรรมเกษตร และภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 , หน้า 229 – 233.

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (2546). “ข้าว”. ราชกิจจานุเบกษา ฉบับทั่วไป เล่ม 120
 ตอนพิเศษ 145 ง. บ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :

<http://cuir.car.chula.ac.th/error/authorize.jsp> (2 กุมภาพันธ์ 2553)

เมธินี เหว่ซึ่งเจริญ สุภศักดิ์ ลิ้มปิติ ทวีชัย นิมาแสง และ พัศกร เกียรติระกูล (2548). “การเก็บรักษา
 ข้าวขาวดอกมะลิให้คงความหอมด้วยวิธี Grain Chiling”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :

<http://www.phtnet.org/Newsletter> (15 มกราคม 2551).

วิไล รังสาตทอง (2546). “ผลของวอเตอร์แอกทีวิตีต่ออาหาร”. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร, บริษัท
 เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชัน จำกัด, พิมพ์ครั้งที่3, หน้า 44-51.

- สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย สำนักมาตรฐานสินค้านำเข้าและส่งออก (2551). “ปริมาณการส่งออกข้าวของไทย ระหว่างปี 2548-2551 (ม.ค.-ก.พ.)”. *[ระบบออนไลน์]*. แหล่งที่มา: <http://www.dft.moc.go.th/level4Frame.asp> (1 พฤษภาคม 2551).
- สมปอง ธรรมศิริรักษ์. (2550). “โครงสร้างและหน้าที่ของโปรตีน”. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, หน้า 19-20.
- สืบศักดิ์ คุ้มชัยานนท์.(2547). “Flexible and packaging หน้าใน: สัมมนาเรื่อง Flexible and packaging พัฒนาการออกแบบการพิมพ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีสะอาด โรงแรมมารวย กาเดินส์”. ศูนย์การบรรจุภัณฑ์หีบห่อไทย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ.
- สุกัญญา มหาธีระนนท์ (2540). “การศึกษาสารให้ความหอมในเมล็ดพันธุ์ข้าวหอมมะลิ 105”. *เอกสารวิชาการ BIOTEC 1/2540*, หน้า 1-33.
- สุธยา พิมพ์พิไล และปัทมาพร โสภินท์. (2549). “ผลของการแช่น้ำและการให้ความร้อนต่อการเกิดเจลาตินในเซชันในข้าวหอมมะลิแดงกล้อง” *รายงานการประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 7 ณ ศูนย์การศึกษาและฝึกอบรมนานาชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้*, หน้า 384-391.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2547). “ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี”. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 366 หน้า.
- เอกรินทร์ โอบขรณ์ภู (2545). “การอบแห้งข้าวหนึ่งด้วยเครื่องอบแห้งแบบฟลูอิดซ์เบด”. *วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี*, 88 หน้า
- A hommali rice mill (structure of rice grain). (no date) *[online]* available: www.teksengricemill.com/knowled/structure.htm (10 November 2009).
- AOAC. 2000. *Official Methods of AOAC International*. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemists, Inc. USA.
- Ajisehiri, E.S.A. and Chukwu, O. (2004) “Moisture sorption pattern of *Kulikuli* and *Fura*”. *Landzun Journal of Engineering Technology*, 2, 1-3.
- Apintanapong, M. and A. Noomhorm (2003). “The use of spray drying to microencapsulation 2-acetyl-1-pyrroline, a major flavour component of aromatic rice”. *Journal of Food Science and Technology* 38, 95-102.

- Bae, E.K. and Lee S.J. (2008). "Microencapsulation of avocado oil by spray drying using whey protein and maltodextrin". *Journal of Microencapsulation*, 1-12.
- Banwart, G.T. (1983). *Basic of food microbiology*. AVI publishing Co., Inc. Westport, Connecticut, 519.
- Basu, S., Shivhare, U.S. and Mujumdar, A.S. (2006). "Models for sorption isotherms for foods: A review". *Journal of Drying Technology*, 24, 917-930.
- Bell, L. and Labuza, T. (2000). "Moisture sorption : Practical aspects of isotherm measurement and use". In Bell (Ed.), Minnesota : Eagan Press. *American Association of Cereal Chemists*, 1, 33-36.
- Blank, I., Devaus, S., Fray, L.B., Cerny, C., Steiner, M. and Zurbruggen, B., 2001. "Odor-active compounds of dry-cured meat: Italian-type Salami and Parma Ham" *In Aroma active compounds in foods*, ACS symposium series 794; American Chemical Society. Washington, DC., p.9-20.
- Bourne, M. C. (1987). "effect of water activity on textural properties of food" *In Water activity : Theory and applications to food*, Marcel Dekker Inc. NY and Basel.
- Brunauer, S., Emmett, P. H., and Teller, E. (1938). "Adsorption of gases in multi-molecular layers". *Journal of American Chemical Society*, 60, 309-319.
- Buttery, R.G., Ling, L.C. and Juliano, B.O., (1982). "2-Acetyl-1-Pyrroline: an important aroma component of cooked rice". *Journal of Chemical Industries* (London), 19, 958.
- Buttery, R.G., Ling, L.C. and Juliano, B.O. (1983). "Identification of rice aroma compound 2-acetyl-1-pyrroline in pandan leaves". *Journal of Chemical Industry*. (London), 20, 478.
- Buttery, R.G., Ling, L.C. and Juliano, B.O. (1985). "2-acetyl-1-pyrroline and its use for flavoring Foods ". *U.S. patent*, 4, 522.
- Buttery, R.G., Ling, L.C. Mon, T.R. (1986). "Quantitative Analysis of 2-Acetyl-1-Pyrroline in Rice", *Journal of Agriculture Food Chemistry*, 34, 112-114.
- Buterry, R.G., Ling, L.C. and Donald, D.J. (1994). "Studied on Flavor Volatiles of some Sweet Corn Products". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 42, 791-793.

- Buttery, R.G. and Ling, L.C. (1995). "Volatile Flavour Components of Corn Tortillas and Related Products". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 43, 1878-1882.
- Cadwallader, K.R. and Baek, H.H., 1998. "Aroma-impact compounds in cooked tail meat of freshwater crayfish (*Procambarus clarkia*)". *Journal of Food Science*. 40, 217-278.
- Chaplin, M. (2008). "Water Structure and Science: Water activity". [online]. Available <http://www.lsbu.ac.uk/water/activity.html>. (8 July 2008).
- Chaplin, M. (2009). "Water activity" [online]. Available : <http://www.lsbu.ac.uk/water/activity.html>. (10 October 2009).
- Chua, K.J. & Chou, S.K. (2003). "Low-cost drying methods for developing countries". *Trends in Food Science and Technology*, 14, 519-528.
- Chung, D. S., & Pfost, H. B. (1967). "Adsorption and desorption of water vapour by cereal grains and their products, Part II. Development of general isotherms equations". *Transactions of the ASAE*, 10(4), 552-555.
- Desobry, S., Netto, F.M. and Labuza, T.P. (1997). "Comparison of spraydrying, drumdrying and freeze-drying for β -carotene encapsulation and preservation". *Journal of Food Science*, 62, 1158-1162.
- Dewettinck, K., Huyghebaert A. (1999). "Review : Fluidized bed coating in food technology". *Trends in Food Science and Technology*, 10, 163-168.
- Drusch, S., (2006). "Sugar beet pectin: A novel emulsifying wall component for microencapsulation of lipophilic food ingredients by spray-drying", *Food Hydrocolloids*.
- Duangmal, K., Saicheua, B. and Sueeprasan, S. (2008). "Color evaluation of freeze dried roselle extracts as a natural food colorant in a model system of a drink". *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie*, 41, 1437-1445.
- Dziezak, J.D. (1988). "Micoencapsulation and encapsulation ingredients". *Food Technology*, 42, 136-151.
- Farias, M. C., Moura, M. L., Andrade, L., Leao, M. H. M. R. (2007). "Encapsulation of the Alpha-tocopherol in a Glassy Food Model Matrix". *Materials Research*, 10(1), 57-62.

- Fuchs, M., Turchiuli, C., Bohin, M., Cuvelier, M.E., Ordonnaud, C., Peyrat-Maillard, M.N., Dumoulin, E. (2006). "Encapsulation of oil in powder using spray drying and fluidized bed agglomeration". *Journal of Food Engineering*, 75, 27-35.
- Gal, S. (1987). "The need for, and practical applications of sorption data" *Physical properties of foods-2*. London : Elsevier Applied Science, 13-25.
- Green, B.K. and Scheicher, L. (1955). "Pressure sensitive record Materials" *U.S. Patent*. 2, 217, 507.
- Hau, M.Y.M., Gray, D.E.A., and Taylor, A.J. (1996). "Flavor Food Interaction : Binding of volatiles to starch". *Journal of American Chemical Society*, Washington, D.C., 109 – 117.
- Henderson, S. M. (1952). "A basic concept of equilibrium moisture". *Agricultural Engineering*, 33, 9–32.
- Iglesias, H. A., & Chirife, J. (1976). "Prediction of effect of temperature on water sorption isotherms of food materials". *Journal of Food Technology*, 11, 109–116.
- Jacquot, M. & Perneti, M. (2003). "Spray coating and drying processes". In: *Cell Immobilization Biotechnology* (edited by U. Nedovic & R.Willaert). Series: Focus on biotechnology. Dordrecht: Kluwer Academic Publishers, 343–356.
- Jamali, A., Kouhila, M., Ait L.M., Ildimam, A. and Lamharrar, A. (2005). "Moisture adsorption–desorption isotherms of Citrus reticulata leaves at three temperatures". *Journal of Food Engineering*, 77(1), 71-78.
- Kanthamoon, W. (no date). "Optical property". *Property of Bio Material and Food*, 10 pages.
- Kaya, S., Ibanoglu, s. and Kaya, A. (1997). "Moisture sorption characteristics of Tarhana, a fermented Turkish cereal food". *Journal of Food Quality*. 22, 95-100.
- Kaymak-Ertekin F. and Gedik A. (2004). "Sorption isotherms and isosteric heat of sorption of grapes, apricots, apples and potatoes". *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, 37, 429–438.

- Kenyon, M.M. and Anderson, R.J. (1988). "Maltodextrins and low-dextrose-equivalence corn syrup solids". In : *Production and Technology for the Flavor Industry*, American chemical Society, Washington, DC, 7-12.
- Kenyon, M.M. (1995). "Modified Starch, Maltodextrin, and corn syrup solids as wall materials for food encapsulation". In : *Encapsulation and Controlled Release of Food Ingredients* (edited by S.J. Risch and G.A. Reineccius), ASC Symposium Series 590, American Chemical Society, Washington DC, 43-50.
- Labuza, T. P., (1984). "Moisture sorption : practical aspects of isotherm measurement and use". *Cereal Chemistry*, St Paul, MN.
- Labuza, T. P., Kaanane, A. and Chen, J. Y. (1985). "Effect of temperature on the moisture sorption isotherms and water activity shift of two dehydrated foods". *Journal of Food Science*, 50, 385.
- Laksanalamai, V., and Ilangantileke, S. (1993). "Comparison of aroma compound (2-acetyl-1-pyrroline) in leaves from pandan (*Pandanus amaryllifolius*) and Thai fragrant rice (Khao Dawk Mali-105)". *Journal of 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". *Journal of Food Chemistry*, 101, 339-344.
- Lawes, G. (1987). "Scanning Electron Microscopy and X-Ray Microanalysis". *Analytical Chemistry by Open Learning (ACOL)*. Thames Polytechnic, London, 1-52.
- Lechat, I.V., Menut, C., Roig, J.M., Bessiere, J.M. and Lamaty, (1996). "Isoprene Related Esters, Significant Components of *Pandanus tectorius*". *Phytochemistry*, 43(6), 1277-1279.
- Lee, G.H., Suriyaphan, O. And Cadwallader, K.R., 2001. "Aroma components of cooked tail meat of American lobster (*Homarus americanus*)". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49(4), 4324-4332.
- Leung, H. K. (1987) "Influent of water activity on chemical reactivity" In *Water Activity Theory and Applications to Food*, (edited by Marcel Dekker) Inc. NY and Basel.

- Liken, S.T. and Nickerson, G.B. (1964). "Detection of Certain Hop Oil Constituents in Brewing Products". *Process American Society Brewery Chemistry*, 5, 5.
- Lin, C.F., Hsieh, T.C.Y. and Hoff, B.J. (1989). "Identification and quantification of popcorn-like aroma in Louisiana Aromatic Della rice (*Oryza sativa L.*)". *Journal of Food Science*, 55, 1466-1467.
- Liu, X-D., Atarashi, T., Furuta, T., Yoshii, H., Aishima, S., Ohkawara, M. (2001). "Microencapsulation of emulsified hydrophobic flavours by spray drying". *Drying Technology*, 19, 1361-1374.
- Lomauro C.J., Bakshi A.S. and Labuza T.P. (1985). "Evaluation of food moisture sorption isotherms equations, Part II: Milk, coffee, tea, nuts, oilseeds, spices and starchy foods". *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, 18, 118-124.
- Madene, A., Jacquot, M., Scher, J. and Desobry, S. (2006). "Flavour encapsulation and controlled release - a review." *Journal of Food Science and Technology*, 41, 1-21.
- Mahatheerant, S., Keawsa-ard, S., and Dumri, K. (2001). "Quantification of rice aroma compound, 2-cetyl-1-pyrroline, in uncooked Khao Dawk Mali 105 brown rice". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49, 773-779.
- Manuela, L. and Felix, E. (2007). "Aluminium Foil as a Food Packaging Material in Comparison with Other Materials". *Food Reviews International*, 23, 407 - 433.
- Marsili, R. (1993). "Water Activity". Food Product Design. [online]. Available <http://www.foodproductdesign.com/archieve/1933/1293QA.html>. (8 July 2008).
- Molecular Structure Maltodextrin. [online] available: <http://www.lookchem.com/cas-905/9050-36-6.html>. (18 september 2008).
- Mutti, B. and Grosch, W., 1999. "Potent odorants of boiled potatoes". *Nahrung*. 43, 302-306.
- Nunes, I. L., Mercadante, A. Z. (2007). "Encapsulation of Lycopene Using Spray-Drying and Molecular Inclusion Processes". *Brazilian Archives of Biology and Technology an International Journal*, 50(5), 893-900.
- Okos, M. R., Narsimhan, G. and Singh, R. K. (1992). "Food dehydration, in Handbook of food engineering" *Marcel Dekker Inc.* NY and Basel

- Oswin, C. R. (1946). "The kinetics of package life III isotherm". *Journal of the Society of Chemical industry, London*, 65, 419–426.
- Palou, E., Lopez-Malo, A. and Argaiz, A. (1997). "Effect of Temperature on the Moisture Sorption Isotherms of some Cookies and Corn Snacks". *Journal of Food Engineering*, 31, 85-93.
- Reineccius, G.A. (1991). "Carbohydrates for flavor encapsulation". *Food Technology*, 45, 144-147.
- Reineccius, G.A. (1989). "Flavor encapsulation". *Food Reviews International*, 5, 147-176.
- Ribeiro C., Beirao-da-Costa M.L. and Moldao-Martins M. (2004). "*Origanum virens L.* Flavor encapsulation in spray dried starch matrix". [online] available: http://www.enpromer2005.eq.ufrj.br/nukleo/pdfs/0965_encap_enpromer_final.pdf (10 April 2009)
- Rockland, L. B. (1969). "The practical approach to better low-moisture foods: water activity and storage stability" *Food Technology*, 23, 1241.
- Rockland, L. B. and Beuchat, L. R. (1987). "Introduction in Water activity". *Theory and Applications to Food*, NY.
- Salwin, H. (1959). "Defining minimum moisture contents for dehydrated foods". *Food Technology*, 13, 594.
- Sankarikutty, B., Sreekumar, M.M., Narayanan, C.S. and Mathew, A.G. (1988). "Studies on encapsulation of cardamom oil by spray-drying technique". *Journal of Food Science and Technology*, 25, 352-256
- Schieberle, P. and Grosch, W. (1985). "Identification of Volatile flavour Compounds of Wheat Bread Crust Comparison with Rye Bread Crust". *Zeitschrift für Lebensmitteluntersuchung und -Forschung A*, 180, 474-478.
- Shahidi, F. and Han, X.Q. (1993). "Encapsulation of food ingredient". *Critical Review in Food Science and Nutrition*, 33, 501-547.

- Shiga, H., Yoshii, H., Nishiyama, T., Furuta, T., Forssele, P. and Poutanen, K. (2001). "Flavor encapsulation and release characteristics of spray-dried powder by the blended encapsulation of cyclodextrin and gum arabic". *Journal of Drying Technology*, 19, 1385-1395.
- Sheu, T.Y. and Rosenberg, M. (1998). "Microstructure of microcapsules consisting of whey proteins and carbohydrates". *Journal of Food Science*, 63, 491-494.
- Siripatrawan, U. and Jantawat, P. (2000). "Brunauer, Emmett and Teller (BET) Model to Determine Moisture Sorption Isotherms of Cereal". *Journal of Food Science*, 24-26.
- Soponronnarit, S., Nathakaranakule, A., Jirajindalert, A. and Taechapairoj, C. (2006). "Parboiling brown rice using super heated steam fluidization technique". *Journal of Food Engineering*. 75, 423-432.
- Striseadka, T., Wongpornchai, S. and Kitsawatpaiboon, P. (2006). "Rapid method for quantitative analysis of the aroma impact compound, 2-Acetyl-1-Pyrroline, in fragrant rice using automated headspace gas chromatography". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54, 8183-8189.
- Suriya, M., Satmak, T., Nakprasert, K., Chalermchat, Y. and Muangrat, R. (2008). "Effect of Temperature on Sorption Isotherm of Instant Noodles from Rice Flour". [Online] available: <http://iat.sut.ac.th/food/FIA2007/FIA2007/paper/P2-08-NC.pdf> (10 December 2009).
- Tairu, A.O., Hofmann, T. and Grosch, W., (2000). "Studies on the key odorants formed by roasting of wild mango seeds (*Irvingia gabonensis*)". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 48, 2391-2394.
- Thai FTA . (2008). [online]. Available: http://www.thaifta.com/thaifta/Portals/0/File/ascn_rice1.doc (2 May 2008)
- Tulyathan, V., Srisupattarawanich, N. and Suwanagul, A. (2007). "Effect of rice flour coating on 2-acetyl-1-pyrroline and n-hexanal in brown rice cv. Jao Hom Supanburi during storage." *Journal of Postharvest Biology and Technology*, 47, 367-372.

- Van den Berg, C. (1984). "Description of water activity of food engineering purposes by means of the GAB model of sorption". In B. M. McKenna (Ed.), *Engineering and Foods* New York: Elsevier. 19–126.
- Von Elbe, J. H., (1987). "Influence of water activity on pigment stability in food products" In *Water Activity : Theory and Applications to Food*. Edited by Marcel Dekker Inc. NY and Basel
- Weinbreck, F., Minor, M. and De Kruif, C.G. (2004). "Microencapsulation of oils using whey protein/gum arabic coacervates". *Journal of Microencapsulation*, 21(6), 667 – 679.
- EAS sports Nutrition review. (2004). "Whey protein". [online] available: http://www.zemax4men.com/food_01.html (7 February 2010).
- Wolf, W., Spiess, W.E.L. and Jung, C. (1985). *Sorption isotherms and water activity of food materials*. Science and Technology Publishers, Essex, England.
- Wongpornchai, S., Dumri, K., Jongkaewwattana S. and Siri, B. (2004). "Effects of drying methods and storage time on the aroma and milling quality of rice (*Oryza sativa* L.) cv. Khao Dawk Mali 105". *Journal of Food Chemistry*, 87, 407-414.
- World market and trade, USDA. (2551). "World rice trade exporter". [Online]. Available: <http://www.riceexporter.or.th/world> (22 May 2008).
- Yoshii, H., Soottitantawat, A., Liu, X.D., Atarashi, T., Furuta, T., Aishima, S., Ohgawara, M. and Linko, P. (2001). "Flavour release from spray-dried maltodextrin/gum Arabic or soy matrices as a function of storage relative humidity". *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 2, 55-61.
- 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.
- Zeller, B.L., Saleeb, F.Z. and Ludescher, R.D. (1999). "Trends in development of porous carbohydrate food ingredients for use in flavour encapsulation". *Trends in Food Science and Technology*, 9, 389-394.