

เอกสารอ้างอิง

- นิธิยา รัตนานันท์. 2539. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานันท์. 2541. วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปราณี วราสวัสดิ์. 2534. เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญพืช. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะธุรกิจการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้.
- พากเพียร อริญารต วันชัย โคนหัตดิน อรุณี สุรินทร์ Brigitte, H.R., สมคิด ดิสถาพร และ รัศมี จูติเกียรติพงษ์. 2527. การประเมินการลดลงของการผลิตข้าวเนื่องมาจากโรคและเมล็ดค่าง. รายงานการค้นคว้าวิจัยปี 2527 ข้าวและธัญพืชเมืองหนาว กลุ่มงานวิจัยโรคข้าว กองโรคพืชและจุลชีววิทยา กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. หน้า 213.
- ไพจิตร จันทร์วงศ์ วีระศักดิ์ อนันบุตร และวิไลศรี ลิมปพยอม. 2528. การเก็บรักษาข้าวสารและข้าวกล้องระยะยาว. วารสารวิชาการเกษตร 3 : 85-88.
- เรวัต เลิศโยธิน. 2541. ข้าว พฤษศาสตร์พืชเศรษฐกิจ. วาสนา วงษ์ใหญ่ อุดม พูลเกษ รังสฤษฏ์ กาวีตะ และวิทยา แสงแก้วสุข (บรรณาธิการ). ภาควิชาพืชไร่ฯ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 5-11.
- ลักขณา รุณะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนานันท์. 2531. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2545. สถิติการเกษตรประเทศไทย ปี 2543/44 [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://oae.go.th/statistic/yearbook/2000-2001.\[28/01/45\]](http://oae.go.th/statistic/yearbook/2000-2001.[28/01/45]).
- อรุณี จันทร์สนิท อัมพวัน สิมกรัย ศรีสุดา อณูสรณ์พานิช และมัลลิกา โสภาค. 2523. การวิเคราะห์ปริมาณเชื้อราที่ติดไปกับเมล็ดข้าวพันธุ์หลัก. ผลการค้นคว้าวิจัยปี 2523 กองโรคข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. หน้า 56.
- Anonymous. 2003. Quality Changes During Storage. In Rice Quality Workshop [Online]. Available [http://agronomy.ucdavis.edu/uccerice/QUALITY/rqw2003/C-12QualityChanges.pdf.\[23/09/46\]](http://agronomy.ucdavis.edu/uccerice/QUALITY/rqw2003/C-12QualityChanges.pdf.[23/09/46]).

- Chrastil, J. 1993. Effect of storage on the physicochemical properties and quality factors of rice. pp.49-75. *In Rice Science and Technology*. Marshall, B. Wagne and Wadsworth, I. James (eds). Agricultural Research Service U.S., Department of Agriculture New Orleans, Louisiana. USA.
- Christensen, C.M. 1967. Increase in invasion by storage fungi and in fat acidity values of commercial lots of soybeans at moisture contents 13.0-14.0% . *Phytopathology* 57 : 226-233.
- Christensen, C.M. and Dorworth, C.E. 1966. Influence of moisture content, temperature and time on invasion of soy beans by storage fungi. *Phytopathology* 56 : 412-418.
- Christensen, C.M. and Kaufman, H. H. 1969. Grain Storage, The Role of Fungi in Quality Loss. University of Minnesota Press. Minneapolis. 153 p.
- Christensen, C.M., Miller, B.S., Johnston, J.A. 1982. Moisture and its measurement. pp-51. *In* : Storage of Cereal Grain and Their Product. American Association of Chemists, Inc. USA.
- Dorworth, C.E., and Christensen, C.M. 1968. Influence of moisture content, temperature and storage time upon changes in fungus flora, germinability, and fat acidity values of soybeans. *Phytopathology* 58 : 1457-1459.
- Fujino. Y., Kuwata, J., Mano, Y. and Ohnishi, M. 1999. Other Grain Component. pp.289-317. *In Cereal Grain Quality*. Henry, R.J. and Kettlewell, P.S. (eds). Chapman & Hall, London UK.
- Gora, M.A., Prasad, Y. and Sigh, B.N. 1987. Loss in rice seed weight due to *Trichoconis padwickii*. *International Rice Research Newsletter* 12(2) : 28-29.
- Hall, D.W. 1970. Handling and storage of food grains in tropical and subtropical area. FAO Agricultural Development Paper No. 90. 350 p.
- Juliano. O. Bienvenido. 1985. Polysaccharides, proteins and lipids of rice. pp.59-174. *In Rice Chemistry and Technology*. Julino, O. Bienvenido (ed). Department of Cereal Chemistry International Rice Research Institute Los Banos, Laguna, Philippines. The America Association of Cereal Chemistry, Inc. Minnesota, USA.
- Lam, H.S. 2002. The Effect of Naturally Occurring Damaged Kernels in Rough Rice on Milled Rice Free Fatty Acid Levels [online]

Available http://ift.confex.com/ift/2002/techprogram/paper_13525.htm. [22/09/02].

- Magan, N. and Evans, P. 2000. Volatiles as an indicator of fungal activity and differentiation between species, and the potential use of electronic nose technology for early detection of grain spoilage. *Journal of Stored Products Research* 36 : 319-340.
- McGee, D.C. and Christensen, C.M. 1970. storage fungi and fatty acid in seeds held thirty days at moisture contents of fourteen and sixteen per cent. *Phytopathology* 60 : 1175-1177.
- Mills, J.T. 1999. Quality of Stored Cereals. pp.441-478. *In Cereal Grain Quality*. Henry, R.J. and Kettlewell, P.S. (eds). Chapman & Hall, London, UK.
- Neergaard, P. 1977. *Seed Pathology* vol. I+II. The MacMillan Press Ltd. London.
- Rao, V.K. 1992. Impact of storage systems on grain microflora, quality and viability of paddy during storage. *Indian Phytopathology* 45(1) : 44-48. (abstr.)
- Raper, K.B. and Fennell, D.I. 1965. *The Genus Aspergillus*. Williams and Wilkins, Baltimore, Md.
- Sakufiwa, E.M. 1988. Pest and diseases of stored seeds and their control. SACCAR Workshop Series, Southern African Centre for Cooperation in *Agricultural Research* (9) : 85-87. (abstr.)
- Salunkhe, D.K., Chavan, J.K. and Kadam, S.S. 1985. *Postharvest Biotechnology of Cereals*. CRC Press.
- Tatsumo, T. 1963. Biochemical research on the toxic substances of rice yellowed by *Penicillium islandicum*. *Professional Pharmarcutical* 18 : 180-185.