

เอกสารอ้างอิง

- กิตติยา กิจควรดี, ศรีสุดา อนุสรณ์พานิช, ไพฑูรย์ อุไรรงค์, นิพนธ์ มาฆทาน, ยวดา เกิดโกมุต และ อ่วม คงชู. 2530. คุณภาพเมล็ดพันธุ์ข้าวที่เก็บเกี่ยวที่อายุต่าง ๆ กัน. ผลงานวิจัยปี 2530 ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร หน้า 305-310.
- กัญญา เชื้อพันธุ์. 2544. คุณภาพข้าว ใน เอกสารความรู้เรื่องข้าว. สถาบันวิจัยข้าว. กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ. หน้า 218- 226.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2543. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 292 หน้า.
- ขนิษฐา คำวงศ์. 2547. ผลของการบรรจุภัณฑ์ที่มีผลต่อคุณภาพของข้าวสารพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 119 หน้า.
- แขสุมาลัย จันทร์เครือญาติ. 2543. อิทธิพลของปุ๋ยไนโตรเจนและโพแทสเซียมไอโอไดด์ที่มีต่อคุณภาพการสีและคุณภาพทางโภชนาการของข้าว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(พืชไร่) คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 125หน้า.
- งามชื่น คงเสรี. 2539. คุณภาพข้าวสุก. ข้าว: ความรู้คู่ชาวนา. เอกสารวิชาการครบรอบ 80 ปี ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี. สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 191 หน้า.
- งามชื่น คงเสรี. 2545. ปัจจัยคุณภาพข้าวสารและข้าวสอย. หน้า 8-20. ใน: เอกสารประกอบการอบรมหลักสูตรหลักและวิธีการวิเคราะห์คุณภาพข้าว. สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- จำรัส โปรงศิริวัฒนา. 2534. ความรู้เรื่องข้าว. สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ 163 หน้า.
- ชรณพ เหล่ากุลดิลก. 2548. ผลของการเสริมไอโอดีนต่อคุณภาพการสีข้าวและสมบัติเคมีกายภาพของเมล็ดข้าว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีทางอาหาร) คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย . 140 หน้า.

นิรชรา ศรีสุบัตติ, สมชาติ โสภณรณฤทธิ์ และทิพาพร อยู่วิทยา. 2541. ผลของอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ที่มีต่ออัตราการเหลืองของข้าวเปลือกขึ้น. รายงานวิจัยโครงการเมธีวิจัยอาวุโส สกว.เทคโนโลยีการอบแห้งเมล็ดพืช. กรุงเทพฯ.

บุญส่ง จิตรา. 2532. การศึกษาคุณภาพการสีจากข้าวเปลือกที่ระดับเปอร์เซ็นต์ความชื้นต่าง ๆ กัน ปัญหาพิเศษ เสนอภาควิชาเกษตรศาสตร์ คณะเกษตรและอุตสาหกรรม วิทยาลัยครูเพชรบุรี วิทยาลัยการฯ เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต(เทคโนโลยีการเกษตร).

พิมพ์ประไพ สุกใส. 2547. การเปรียบเทียบวิธีการปลูกแบบนาหว่านน้ำตมและนาดำของข้าวขาวดอกมะลิ 105 ภายใต้การจัดการน้ำและการใช้สารโปแตสเซียมไอโอไดด์ที่ต่างกัน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 105 หน้า.

พัสกร เกียรติระกุล. 2545. การเก็บรักษาข้าวขาวดอกมะลิให้คงความหอมด้วยวิธี Grain Chiling. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 140 หน้า.

ไพฑูรย์ อุไรรงค์. 2544. การเก็บรักษาข้าว. ในเอกสารประกอบการฝึกอบรม ความรู้เรื่องข้าว. สถาบันวิจัยข้าว. กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ. 314 หน้า.

มุทิตา หย่างถาวร. 2548. การแปรปรวนของการพัฒนาเมล็ดและความสัมพันธ์กับคุณภาพข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (พืชไร่) คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 103 หน้า.

ยุทธนา ทบด้าน. 2548. ผลของการลดความชื้นต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของข้าวเปลือกพันธุ์ขาวดอกมะลิ105. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 197 หน้า.

เยาวเรศ ไชยกันทา. 2541. ผลของวิธีการลดความชื้นก่อนการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพเมล็ดพันธุ์ข้าวต้นฝน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (พืชไร่) คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 47 หน้า.

ละมุด วิเศษ. 2541. ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณไขมันคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของข้าวกล้องพันธุ์ขาว ดอกมะลิ105. คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 69 หน้า.

- วินิต ชินสุวรรณ, วิเชียร เสงส์สวัสดิ์, ทรงเชาว์ อินสมพันธ์. 2538. การศึกษาเพื่อปรับปรุงการตาก
แผ่ข้าวหลังการเก็บเกี่ยวและการชะลอการเสื่อมคุณภาพข้าวเปลือกความชื้นสูงในระดับ
เกษตรกร. รายงานผลการศึกษาเสนอต่อสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว).
มหาวิทยาลัยขอนแก่น กรมวิชาการเกษตร และมหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิสุณี อยู่วัฒนา. 2546. ผลของอายุเก็บเกี่ยวและวิธีการเก็บเกี่ยวต่อการสูญเสียผลผลิตและคุณภาพ
ของข้าวขาวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บ
เกี่ยว), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 64 หน้า.
- ศักดิ์ดา พริงคำภู, ศักดิ์ดา จงแก้ววัฒนา, โพธิ์ศรี ธิลาภภัทร์, อุดง ศิลป์ประเสริฐ, ธวัชชัย คำรินทร์
และสุกัญญา ลินพิศาล. 2539. การศึกษาวิธีการเพิ่มปริมาณสารไอโอดีนในเมล็ดข้าว.
โครงการวิจัย เสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
- ศักดิ์ดา จงแก้ววัฒนา, วราภรณ์ จันทร์ใส และศักดิ์ดา พริงคำภู. 2544. การศึกษาผลของอัตราและ
ช่วงระยะเวลาการพ่นสาร Potassium Iodide ที่มีต่อคุณภาพการสีและคุณภาพทาง
โภชนาการของเมล็ดข้าว. ใน: รายงานความก้าวหน้า ครั้งที่ 3 (1 พฤษภาคม – 31 ตุลาคม
2544) โครงการการเพิ่มคุณภาพการสี โดยการใช้จุลธาตุบางชนิด และการเสริมธาตุ
ไอโอดีน สังกะสี และเหล็กในเมล็ดข้าว และผลิตภัณฑ์แป้งข้าว RDG 4320013.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และกรมวิชาการเกษตร. 120 หน้า.
- สายบัว เข้มเพชร. 2548. ผลของการใช้สารโพแทสเซียมไอโอไดด์ ไคเมทธิพิน และ
จิบเบอเรลลินก่อนการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพข้าว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
(วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 178 หน้า.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2544. สถิติการเกษตรของประเทศไทย ปีเพาะปลูก 2543/44.
กรุงเทพฯ. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- อรอนงค์ ศรีพวงกุล. 2536. การศึกษาการอบแห้งข้าวเปลือกโดยวิธีการฟลูอิดไดซ์เบดอย่าง
ต่อเนื่อง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิชาวิศวกรรมอาหาร). สถาบัน
เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าววิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ
อาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 366 หน้า.
- Ali, A., Karim, M.A., Majid A., Hassan, G., Ali, L. and Ali, S.S. 1993. Grain quality of rice
harvested at different maturities. International Rice Research Notes. 8(2):11.
- Anonymous. 1976. Standard evaluation system for rice. Rice Testing Program. Intern. Rice
Res. Inst. Los Banos, Laguna, Philippines. 64p.

- Araullo, E.V., De Padua, D. B and Graham, M. 1976. Rice Postharvest Technology. Publ. 053e. International Development Research Centre, Ottawa, Canada. 394 pp.
- Bechtel, D. B. and Pomeranz, Y. 1978. Ultrastructure of the native ungerminated rice (*Oryza sativa*) caryopsis. The starchy endosperm. American Journal of Botany. 65: 684-690.
- Berrio, L.E. and Cucvas-Perez, F.E. 1989. Cultivar Differences in Milling Yield and Delayed Harvesting of Rice. *Crop Sci.* Vol. 29:1510-1512.
- Buttery, R.G., Ling, L.C., Juliano, B.O and Purnbaugh, J.G. 1983. Cooked rice aroma and 2 – acetyl – 1 – pyrroline. *J. Agric. Food Chem.* 31 : 823-826.
- Cagampang, G.B., Perez, C.M. and Juliano., B.O. 1973. A gel consistency test for eating quality of rice. *J. Sci. Food Agric.*, 24: 1589-1594.
- Chen, J.J., Lu, S. and Lii , C.Y. 1999. Effect of milling methods on the physiochemical characteristics of waxy rice in Taiwan. *Cereal Chemistry* 76(5) : 796-798.
- Chung, C.J. 1979. Post-Harvest Rice System in Korea Proceeding of the Workshop on Grain Post-Harvest Technology. P. 15-27. Jakarta, Indonesia. January 16-18. 1779.
- Esmay, M., Soemangat, Eriyatno and Phillips, A. 1979. Rice postproduction technology in the tropics. The University Press of Hawii, Honolulu. P 14.
- Francisco L. Tua. 1983. Grain Fissuring. Training Manual on Post-Harvest Prevention of Rice/Paddy Loss. A publication of the Asian Production Organization (APO), the National Post-Harvest Institute for Research and Extension (NAPHIRE) and the Development Academy of the Philippines' Productivity and Development Center (PDC). P 11-13.
- Hall, C.W. 1970. Handling and Storage of Food Grains in Tropical and Subtropical Areas. FAO Agricultural Development Paper No.90.
- Henry, R.J. and Kettlewell , P.S. 1996. Cereal Grain Quality. 1st ed. Chapman & Hall. London. 488 pp.
- Hoseney, R.C. 1986. Principle of Cereal Science and Technology. The American Association of Chemists, Inc., St. Paul, Minnesota.
- Indudhara Swamy, Y. M., Ali, S. Z. and Bhattacharya, K. R. 1971. Relationship of moisture content and temperature to discoloration of rice during storage. *J. Food Sci. Technol.* 8:150-152.

- Indudhara Swamy, Y.M., Sowbhagya, C.M. and Bhattacharya, K.R. 1978. Changes in the physicochemical properties of rice with aging. *J. Sci. Food Agric.* 29:627-639.
- International Rice Research Institute. 1968. Annual Report for 1967. Int. Rice Res. Inst., Los Banos, Laguna, Philippines.
- James F. Steffe, Paul, R. Singh and Miller, E. George. Jr. Rice: Production and Utilization. Harvesting, Drying and Storage of Rough Rice. edited by Bor S. Luh. Food Technologist Department of Food Science and Technology, University of California, Davis. Westport, Conn. : AVI Pub. , c1980. 925p.
- Juliano, B.O., ed. 1985. Rice: chemistry and technology, 2nd ed. St Paul, MN, USA, Am. Assoc. Cereal Chem. 774 pp.
- Kondo, M., and Okamura, T. 1937. Storage of rice. XVII. Comparative study of unhulled rice and hulled rice in regard to the changes of its qualities during long storage in straw bags. *Ber. Ohara Inst. Agric. Biol. Okayama Univ.* 7:483-490.
- Kunze, O.R. 1979. Fissuring of the Rice Grain After Heated Air Drying ,*Trans. ASAE* 22:1197-1201, and 1207.
- Leach, H. W., McCowen, L.D. and Schoch, T.J. 1959. Structure of the starch granule I. Swelling and solubility patterns of various starches. *Cereal Chem.* 36:534-544.
- Newport Scientific Pty, Ltd. 1995. Operation Manual for the Series 4 Rapid Visco Analyzer. Australia. 93pp.
- Noomhorm, A., Kongseree, N. and Apintanapong, N. 1997. Effect of ageing on the quality of glutinous rice crackers. *Cereal Chemistry.* 74:12-15.
- Ojha, T.P. 2002. Improved post-harvest technology to maximize yield and minimize quantitative and qualitative losses. Post-Harvest Technology Centre, Indian Institute of Technology. Kharagpur. India.
- Perdon, A.A., Marks, B.P., Siebenmorgen, T.J., Buescher, R.W. and Gbur, E.E. Starch retrogradation and texture of cooked milled rice during storage. *Journal of Food Science.* 64:828-832.
- Perez, C.M. and Juliano, B.O. 1981. Texture changes and storage of rice. *Journal of Texture Studies* 12:321-333.

- Perez, C.M. and Juliano, B.O. 1982. Physiocochemical changes of rice grain in storage: A brief review. Pages 180-190 in: Documentation of the Seminar Paddy Deterioration in the Humid Tropics, Baguio City, Philippines, 1981. German Agency for Tech. Cooperation, Eschborn, Germany.
- Pushpamma, P. and Reddy, M.U. 1979. Physico-chemical changes in rice and jowar stored in different agro-climatic regions of Andhra Pradesh. *Bull Grain Technol.* 17:97-108.
- Quitco, R.T. 1981. Paddy Deterioration from Procurement to Storage. NAPHIRE, Technical Bulletin No.2, Phillipines. 11pp.
- Rhind, D. 1962. The breakage of rice in milling: A review. *Trop. Agric.* 39:19-28.
- Siebenmorgen, T.J. 1994. Role of moisture content in affecting head rice yield. *Rice science and Technology*. Edited by W.E. Marshall and J.I. Wadsworth. Marcel Dekker, Inc. New York, pp. 341 – 380.
- Smith, R.J. 1979. *Food Carbohydrate*. The AVI Publishing Co., Westport, Connecticut. 416pp.
- Steff, J.F., Singh, R.P. and Jr. Miller, G.E. 1980. *Harvest, Drying and Storage. Rice Production & Utilization*. AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut. USA.
- Swinkles, J. J. M. 1985a. Composition and Properties of Commercial Native Starches. *Starch/Starke*. 37: 1-5.
- Wright, R.E. and Warnock, K. 1983. Effect of temperature and vapor pressure on rice milling. American Society of Agricultural Engineers, St. Joseph, Michigan. Paper No.3483-3513. 20pp.
- Zhou, Z.K., Robards, K., Helliwell, S. and Blanchard, C. 2001. Ageing of stored rice: Changes in chemical and physical attributes. *Journal of Cereal Science*. 35:65-78.