

เอกสารอ้างอิง

- กนกวรรณ แก้วมาลา. 2548. รูปแบบไอโซไซม์ที่จะเพาะเจาะจงต่อเมล็ดข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และข้าวพันธุ์ชัยนาท 1. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 43 หน้า.
- กระทรวงพาณิชย์. 2540. การกำหนดมาตรฐานข้าวไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.dft.go.th> (13 มีนาคม 2553).
- กระทรวงพาณิชย์. 2549. มาตรฐานข้าวหอมมะลิไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.moc.go.th> (15 มิถุนายน 2552).
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2546. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 3 กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 303 หน้า.
- กัญญา เชื้อพันธุ์. 2545. คุณภาพข้าวทางกายภาพ. หน้า 1-10. ใน : งามชื่น คงเสรี, (ผู้รวบรวม), คุณภาพข้าวและการตรวจสอบข้าวปนในข้าวหอมมะลิไทย. สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม , กระทรวงอุตสาหกรรม. บริษัท จีวีแฉน์เอ็กซ์เพรส จำกัด, กรุงเทพฯ.
- กัญญา เชื้อพันธุ์. 2547. คุณภาพข้าวทางกายภาพ. หน้า 31-40. ใน : งามชื่น คงเสรี, (ผู้รวบรวม), คุณภาพและการตรวจสอบข้าวหอมมะลิไทย. สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม, กระทรวงอุตสาหกรรม. บริษัท จีวีแฉน์เอ็กซ์เพรส จำกัด, กรุงเทพฯ.
- ไกรสิทธิ์ พิสิษฐ์กุล, ศักดิ์ดา จงแก้ววัฒนา, สุกัญญา วงศ์พรชัย, วรรณดา ตูลยธัญ และสาวิตร มีชัย. 2549. การตัดแปลงคุณภาพการหุงต้มของข้าวขาวหอมมะลิ 105. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37(5) (พิเศษ) : 187-190.
- จารุวรรณ บางแวก. 2547. วิธีการทำนายค่าอมิโลสโดยใช้เทคนิค Near Infrared Spectroscopy. หน้า 99-116. ใน : งามชื่น คงเสรี, (ผู้รวบรวม), คุณภาพและการตรวจสอบข้าวหอมมะลิไทย. สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม, กระทรวงอุตสาหกรรม. บริษัท จีวีแฉน์เอ็กซ์เพรส จำกัด, กรุงเทพฯ.
- จารุวรรณ บางแวก, อรวรรณ จิตต์ธรรม และอรณิชา สุวรรณโณม. 2552. การประเมินอมิโลสในเมล็ดข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวสาร. หน้า 182. ใน : ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, (ผู้รวบรวม), บทคัดย่อการสัมมนาทางวิชาการวิทยาการ

- หลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 7. 19-20 สิงหาคม 2552. โรงแรมอ่าวนางวิลล่ารีสอร์ท จังหวัดกระบี่. แดเน็กซ์ อินเทอร์เน็ตคอร์ปอเรชั่น จำกัด, กรุงเทพฯ.
- ชนินันท์ วรรณะหทัย. 2542. การเปรียบเทียบสมบัติทางเคมีและทางกายภาพของแป้งที่ได้จากพันธุ์ข้าวไทยและการผลิตมอลโทเดคส์ทริน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, เชียงใหม่. 211 หน้า.
- งามชื่น คงเสรี, สุนันทรา วงศ์ปิยชน และพุดศรี สว่างจิต . 2542. คุณภาพข้าวสุกจากการผสมข้าว กข 23 และชัยนาท 1 ในข้าวดอกมะลิ 105. [ระบบออนไลน์].
- แหล่งที่มา: <http://it.doa.go.th/journal/php/detail.php?id=486>. (10 กุมภาพันธ์ 2553).
- งามชื่น คงเสรี. 2545. มาตรฐานข้าว. หน้า 31-45. ใน : งามชื่น คงเสรี, (ผู้รวบรวม), คุณภาพข้าวและการตรวจสอบข้าวปนในข้าวหอมมะลิไทย. สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม, กระทรวงอุตสาหกรรม. บริษัท จีรวัฒน์เอ็กซ์เพรส จำกัด, กรุงเทพฯ.
- งามชื่น คงเสรี. 2547. คุณภาพข้าวสวย. หน้า 41-62. ใน: งามชื่น คงเสรี, (ผู้รวบรวม), คุณภาพและการตรวจสอบข้าวหอมมะลิไทย. สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม, กระทรวงอุตสาหกรรม. บริษัท จีรวัฒน์เอ็กซ์เพรส จำกัด, กรุงเทพฯ.
- ณัฐกานต์ นวเศรษฐวิสูตร. 2547. การทำนายคุณภาพข้าวเจ้าของไทยด้วยเทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 225 หน้า.
- ณัฐหทัย เอพาณิช และหทัยรัตน์ อุไรรงค์. (ไม่ระบุปีที่ตีพิมพ์). พัฒนาการตรวจสอบการปลอมปนของข้าวสารพันธุ์ปทุมธานี 1 ในข้าวหอมมะลิไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http://as.dos.go.th/biotech/pdf-Kth\(1\).pdf](http://as.dos.go.th/biotech/pdf-Kth(1).pdf). (10 กุมภาพันธ์ 2553).
- ซีร์ศักดิ์ โรจนราชาและวนิดา คำพา. 2550. Derivative Spectroscopy เทคนิคที่ไม่ยุ่งยากสำหรับการวิเคราะห์ตัวอย่างที่ซับซ้อน. Lab Today. 31-35 หน้า
- นริศรา วิจิต. 2548. การตรวจสอบความบริสุทธิ์ของข้าวพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 พันธุ์ชัยนาท 1 และพันธุ์กข 15 โดยใช้สมบัติทางกายภาพและทางความร้อน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 161 หน้า.
- นิชิยา รัตนปานนท์. 2551. เคมืออาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 487 หน้า.
- นินนาท์ จันทรสุรีย์. 2546. เคมือวิเคราะห์พื้นฐาน. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 425 หน้า.

- นพมาศ พิมพ์จุฬา. 2547. ผลของระยะเวลาการเก็บข้าวเปลือกต่อคุณสมบัติข้าวสาร แป้งข้าวและข้าว
แผ่นกรอบ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยศิลปากร, กรุงเทพฯ. 123 หน้า.
- บัณฑิต สัพพรัตน์รักษ์, วรรณมา ตูลยธัญ, สักดิ์คำ จงแก้ววัฒนา และปกรณ์ วรรณสุภากุล. 2548.
ความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบทางเคมีและสารหอม 2-แอซิติล-1-ไพโรโรลิน และการ
เปลี่ยนแปลงของสมบัติเพสติงของข้าวพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 ระหว่างการเก็บรักษา. [ระบบ
ออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://ora.kku.ac.th/Res_kku/Abstract. (10 พฤศจิกายน 2552).
- ปารณีย์ จิรวะราพงศ์, สิริรัตน์ พันสันธาน และสุนัน ปานสาคร. 2547. การศึกษาการตรวจสอบข้าว
ชนิดอื่นปนในข้าวหอมมะลิโดยวิธีทางกายภาพ. หน้า 114-115. ใน: รวบรวมผลงาน
โครงการที่ได้รับทุน IRPUS ประจำปี 2547. [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา: <http://pikul.lib.ku.ac.th/cgi-bin/agdb.exe>. (10 พฤศจิกายน 2552).
- ปาริชาติ เทียนจุมพล, รณฤทธิ์ ฤทธิธรรม, สงวนศักดิ์ ธนาพรพูนพงษ์ และสุชาดา เวียรศิลป์. 2549. การ
หาปริมาณความชื้นอย่างแม่นยำสูงในข้าวสารพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 ด้วยเนียร์อินฟราเรดส
เปกโทรสโกปี. วารสารเกษตร 22(3) : 213-222.
- ปรียา หวังสมนึก. 2548. การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความหอมและคุณภาพของเมล็ดข้าวหอมมะลิไทย
โดยใช้เทคโนโลยีชีวภาพ. [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา: http://ora.kku.ac.th/Res_kku/Abstract/AbstractView.asp. (20 มิถุนายน
2551).
- พัชรี ตั้งตระกูล, วิภา สุโรจนะเมธากุล, รัชมี ศุภศรี และวารุณี วารัญญานนท์. 2549. การใช้แป้งข้าว
บดแห้งเพื่อการผลิตก๋วยเตี๋ยว. [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา: http://www.ifrpd.ku.ac.th/staff/chem1_100.htm. (13 มีนาคม 2553).
- พัศกร เจียรตระกูล. 2546. ถังเก็บอุณหภูมิต่ำ สำหรับข้าวขาวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 140 หน้า.
- พรทิพย์ ห่อสีสัมพันธ์. 2548. NIR Spectrometer เครื่องมือวิเคราะห์สำหรับสารอินทรีย์. Lab
Today. ตุลาคม 2548. หน้า 28-32.
- เย็นหทัย แน่นหนา. 2549. สเปกโทรสโกปีสำหรับเคมีอินทรีย์. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ
สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 525 หน้า.
- รณฤทธิ์ ฤทธิธรรม, ศิรินนภา ศรีณย์วงศ์ และชুমิโอะ คาวาโน. 2549. ระบบการประเมินคุณภาพ
ข้าวเปลือกที่ละเมล็ดด้วยเทคนิค NIRS. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37(5)(พิเศษ) : 220-223.

- รณฤทธิ์ ฤทธิธรรม. 2552. บทที่ 7 การสร้างระบบ NIR สำหรับการวิเคราะห์ประจำวัน. 16 หน้า. ใน : เทคโนโลยีอินฟราเรดย่านใกล้ในอุตสาหกรรมเกษตร. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- รุ่งทิพา วันสุขศรี, จุฑามาศ สีนุช, นิตี เต็มเวศยานนท์, สุณีย์ โชตินิรนาท, เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, วิไล สันติโสภาศรี และกล้าณรงค์ ศรีรอด. 2547 a. หน้า 648-656. สมบัติโครงสร้างของสตาร์ชข้าวไทย 1 : โครงสร้างระดับโมเลกุลของอะมิโลสเพคติน. ใน: เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42.
- รุ่งทิพา วันสุขศรี, บุญทิพา นิลจันทร์, เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, วิไล สันติโสภาศรี และกล้าณรงค์ ศรีรอด. 2547b. สมบัติโครงสร้างของสตาร์ชข้าวไทย 2: การเปรียบเทียบปริมาณอะมิโลส. หน้า 638-647. ใน: เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42.
- วรินทร์ มณีวรรณ, ศุภศักดิ์ ลิ้มปิติ และปาริชาติ เทียนจุมพล. 2551. การประยุกต์ใช้เทคนิคเนียร์อินฟราเรดสเปกโทรสโกปีเพื่อหาความชื้นในเมล็ดพันธุ์ถั่วเหลือง. วาสารวิทยาศาสตร์เกษตร 39(3)(พิเศษ) : 363-366.
- วรินทร์ มณีวรรณ, ศุภศักดิ์ ลิ้มปิติ และปาริชาติ เทียนจุมพล. 2552. การหาปริมาณโปรตีนในเมล็ดพันธุ์ถั่วเหลืองด้วยเนียร์อินฟราเรดสเปกโทรสโกปี. หน้า 184. ใน : ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, (ผู้รวบรวม), บทคัดย่อการสัมมนาทางวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 7. 19-20 สิงหาคม 2552. โรงแรมอ่าวนางวิลล่ารีสอร์ท จังหวัดกระบี่. แคนเน็กซ์ อินเตอร์คอร์ปอเรชั่น จำกัด, กรุงเทพฯ.
- วิมลรัตน์ สุภกิจกาญจนาน. 2550. RVA กับพันธุ์และอายุการเก็บของข้าวไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://charpa.co.th/e_mag/rva_with_thai_rice_aging.htm (13 มีนาคม 2553).
- วิสุณี อยู่วัฒนา. 2546. ผลของอายุเก็บเกี่ยวและวิธีการเก็บเกี่ยวต่อการสูญเสียผลผลิตและคุณภาพของข้าวข้าวคอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 61 หน้า.
- ศิริพร ริพล, สงวนศักดิ์ ชนาพรพูนพงษ์, ปาริชาติ เทียนจุมพล และสุชาดา เวียรศิลป์. 2550ก. การหาปริมาณโปรตีนในข้าวสารด้วยเนียร์อินฟราเรดสเปกโทรสโกปี. วาสารวิทยาศาสตร์เกษตร 38(5)(พิเศษ) : 160-163.

ศิริพร ริพล, สงวนศักดิ์ ชนาพรพูนพงษ์, สุชาดา เวียร์ศิลป์ และปาริชาติ เทียนจุมพล. 2550ข.

การทำนายปริมาณอมิโลสในข้าวสารด้วยเทคนิคเนียร์อินฟราเรดรีเฟลกแทนซ์สเปกโทรสโกปี. [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา: http://eservice.agri.cmu.ac.th/download/publication/2761_file.pdf (20 มิถุนายน 2551).

ศิริพร ริพล. 2551. การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของข้าวโดยเนียร์อินฟราเรดรีเฟลกแทนซ์สเปกโทรสโกปี. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 93 หน้า.

ศิริธร ศิริอมรพรรณ และคณะผู้วิจัย. 2548. การวิเคราะห์การปลอมปนของข้าวชนิดอื่นในข้าวหอมมะลิโดยใช้เทคนิคแคลปีดลาริโอเล็กโตรโฟรีซิสและการยอมรับทางประสาทสัมผัส. 70 หน้า.

ศิริธร ศิริอมรพรรณ. 2550. ระบบฐานข้อมูลคุณภาพข้าวหอมมะลิที่ผลิตในเขตทุ่งกุลาร้องไห้. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://library.cmu.ac.th/newbook/index.php> (7 กุมภาพันธ์ 2553)

ศุมาพร เกษมสำราญ. 2552. บทที่ 2 หลักการพื้นฐานของสเปกโทรสโกปีอินฟราเรดย่านใกล้. 23 หน้า. ใน : เทคโนโลยีอินฟราเรดย่านใกล้ในอุตสาหกรรมเกษตร. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

สุคนธ์ชัน ศรีงาม และวรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษร. 2546. หน้า 236-263. ใน: คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, (ผู้รวบรวม), วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

สุนีย์ เสริมศิริโสภณ, จิรศักดิ์ คงเกียรติขจร, เพลงพิน ศิวาพรรัถย์ และทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย. 2544. Change of starch compositions of the milled rice cv. Khao Dawk Mali 105 during storage. หน้า 446. ใน: BioThailand (The 13th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology). 7-10 พฤศจิกายน 2544. ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์, กรุงเทพฯ.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2551. ข้าวหอมมะลิไทย : ปริมาณและมูลค่าการส่งออกรายเดือน.[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา:

<http://www.oae.go.th/statistic/export/1301MA.xls> (26 มิถุนายน 2551).

สมเดช กนกเมธากุล. 2547. สเปกโทรสโกปีในการพิสูจน์โครงสร้างของสารอินทรีย์. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 238 หน้า.

สมพงษ์ ตรีภูมรุ่ง และอภิชาติ วรรณวิจิตร. 2544. เทคโนโลยีดีเอ็นเอกับการควบคุมคุณภาพข้าว, หน้า 123-129. ใน : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับข้าวไทย. ฝ่ายนิเทศสัมพันธ์ ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช), กรุงเทพฯ.

สิริกัญญ์ เกียรติธนะไพบูลย์, จินตนา อุปติสสกุล และชงชัย สุวรรณสิขณณ์. 2551. ลักษณะเนื้อสัมผัสของข้าวไทยจากการประเมินทางประสาทสัมผัสและการวัดด้วยเครื่องมือ. หน้า 65-72. ใน: เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://kucon.lib.ku.ac.th/Fulltext/KC4606009.pdf> (9 กุมภาพันธ์ 2553).

สิริรัตน์ จำปาเงิน และปริศนา สุวรรณภรณ์. 2548. การประยุกต์วิธีวิเคราะห์เนื้อสัมผัสและความหนืดเพื่อทำนายการปลอมปนในข้าวหอมมะลิ. หน้า 100-107. ใน: เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 41. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://kucon.lib.ku.ac.th/cgi-bin/kucon.exe> (9 มกราคม 2553).

หยาดฝน ทนงการกิจ. 2548. การพัฒนาดัชนีการผสมข้าวพันธุ์ชัยนาท 1 พันธุ์กข 15 และพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 โดยใช้สมบัติทางเคมีและการประเมินประสาทสัมผัส. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 116 หน้า.

เอกสงวน ชูวิสิฐกุล. 2544. เทคโนโลยีการผลิตข้าวพันธุ์ดี. สถาบันวิจัยข้าว, กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ. 134 หน้า.

อนุพันธ์ เทอดวงศ์วรกุล. 2545. การปรับแต่งสเปกตรัมก่อนการวิเคราะห์. หน้า 67-97. ใน : การอบรมเชิงปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพสินค้าด้วยเทคนิค Near infrared spectroscopy เพื่อการแข่งขันในเวทีการค้าโลก. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 27-28 พฤศจิกายน 2545. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อนุพันธ์ เทอดวงศ์วรกุล. 2552. บทที่ 5 การปรับแต่งสเปกตรัมก่อนการวิเคราะห์. 23 หน้า. ใน : เทคโนโลยีอินฟราเรดย่านใกล้ในอุตสาหกรรมเกษตร. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

อัมมาร สยามวาลา และวิโรจน์ ธีระนอง. 2533. คุณภาพข้าว . หน้า 171-185. ใน: ประมวลความรู้เรื่องข้าว. สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย. กรุงเทพฯ.

- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 366 หน้า.
- Bangwaek, C., O. Jitham and O. Suwanachon. 2009. Evaluation of amylose content in rough rice, brown rice and milled rice by NIRS. pp. 141. *In: Abstract book the 14th International Conference on Near Infrared Spectroscopy*. November 7-16, 2009. Bangkok, Thailand.
- Barnes, R. J., M. S. Dhanoa and S. J. Lister. 1993. Correction to the description of standard normal variate (SNV) and detrend (DT) transformations in Practical spectroscopy with applications in food and beverage analysis-2nd edition. *Journal Near Infrared Spectroscopy*. 1: 185-186.
- Bason M. L. and A. B. Blakeney. 2007. Grain and grain products. pp. 31-47. *In: G. B. Crosbie and A. S. Ross, (eds.). The RVA handbook*. AACC international, U. S. A.
- Becker, A., S. E. Hill and J. R. Mitchell. 2001. Milling a further parameter affecting the rapid visco analyzer (RVA). *Cereal Chemistry*. 78(2): 166-172.
- Billen, P., O. Pigeon and P. Dardenne. 2000. Testing seeds protected with an insecticide by near Infrared spectroscopy. pp. 625-628. *In: A. M. C. Davies and R. Giangiacomo, (eds.), Near Infrared Spectroscopy: Proceedings of the 9th International Conference*. NIR publications, West Sussex, UK.
- Blanco, M. and D. Valdés. 2004. Influence of temperature on the predictive ability of near infrared spectroscopy models. *Journal Near Infrared Spectroscopy*. 12: 121-126.
- Blazquez, C., G. Downey, C. O'Donnell, D. O'Callaghan and V. Howard. 2004. Prediction of moisture, fat and inorganic salts in processed cheese by near infrared reflectance spectroscopy and multivariate data analysis. *Journal Near Infrared Spectroscopy*. 12: 149-157.
- Bokobza, L. 1998. Near infrared spectroscopy. *Journal Near Infrared Spectroscopy*. 6: 3-17.
- Campbell, M. R., T. J. Brum and D. V. Glover. 1997. Whole grain amylose analysis in maize using near-infrared transmittance spectroscopy. *Cereal Chemistry*. 74(3): 300-303.
- Champion, M. R., S. R. Mannis., H. A. Zimmerman and D. V. Glover. 1999. Prediction of starch amylose content versus total grain amylose content in corn by near infrared transmittance spectroscopy. *Cereal Chemistry*. 76(4): 552-557.
- Chen, J. J., Lii, C. Y. and S. Lu. 2004a. Relationships between grain physicochemical characteristics and flour particle size distribution for Taiwan rice cultivars. *Journal of Food and Drug Analysis*. 12: 52-58.
- Chen, J. Y., Y. Miao, H. Zang and R. Matsunaga. 2004b. Non-destructive determination of carbohydrate content in potatoes using near infrared spectroscopy. *Journal Near Infrared Spectroscopy*. 12: 311-314.

- Choi, C. and J. Kim. 2000. Measurement of moisture and protein content for single kernel rice by spectroscopy. pp. 697-700. In: A. M. C. Davies and R. Giangia como, (eds.), *Near Infrared Spectroscopy: Proceedings of the 9th International Conference*. NIR publications, West Sussex, UK.
- Choi, C., J. Kim and B. Min. 2000. Determination of rice milling ratio by visible/near infrared spectroscopy . pp. 345-349. In: A. M. C. Davies and R. Giangia como, (eds.), *Near Infrared Spectroscopy: Proceedings of the 9th International Conference*. NIR publications, West Sussex, UK.
- Chrastil, J. 1994. Effect of storage on the physicochemical properties and qualities and quality factors of rice. Pp. 49-75. In: Madsworth, W. E. and J. I. Wadsworth, (eds.), *Rice Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Cobelli, P., V. Chamarek, P. Mekwatanakarm, P. Leelagud and K. Sansen. 2008. Devepment of DNA extraction from a single seed and utilization of molecular markers for rice varietal purity test. pp 83-103. In: Proceedings of Research Annual Conference 2008: Northeastern Region Rice Research Center Group. Ubun Ratchathani, Thailand.
- Delwiche, S. R., M. M. Bean and R. E. Miller. 1995. Apparent amylose content of milled rice by near-infrared reflectance spectrophotometry. *Cereal Chemistry*. 72: 182-187.
- Delwiche, S. R., K. S. Mckenzie and B. D. Webb. 1996. Quality characteristics in rice by near-infrared reflectance analysis of whole grain milled samples. *Cereal Chemistry*. 73(2): 257-263.
- Dhanoa, M. S., S. J. Lister, R. Sanderson and R. J. Barnes. 1994. The link between multiplicative scatter correction (MSC) and standard normal variate (SNV) transformation of NIR spectra. *Journal Near Infrared Spectroscopy*. 2: 43-47.
- Evans, D. G., A. Legrand, K. Jewell and C. N. G. Scotter. 1993a. Use of high order principal component in NIR spectroscopy. *Journal Near Infrared Spectroscopy*. 1: 209-219.
- Evans, D. G., C. N. G. Scotter, L. Z. Day and M. N. Hall. 1993b. Determination of the authenticity of orange juice by discriminant analysis of near infrared spectra. *Journal Near Infrared Spectroscopy*. 1: 33-44.
- Fertig, C. C., F. Podczeck, R. D. Jee, and M. R. Smith. 2004. Feasibility study for the rapid determination of amylase content in starch by near-infrared spectroscopy. *European Journal of Pharmaceutical Science*. 21: 155-159.
- Fitzgerald, M. 2004. Starch. Pp. 109-141. In: Champagne, E. T., (eds.), *Rice Chemistry and Technology*. American Association of Cereal Chemist, Inc., U.S.A.
- Givens, D. I., J. L. De Boever and E. R. Deaville. 1997. The principle practices and some future applications of near infrared spectroscopy for predicting the nutritive value of foods foods for animal and humans. *Nutrition Research Reviews*. 10: 83-114.
- Hong-jiang, Z., W. Jin-hong, L. Li-jun, L. Ying, Y. Hua, Y. Xin-qiao, W. Xiao-shan, C. Liang and M. Han-wei. 2007. Comparison of near infrared spectroscopy

- model for determining protein and amylase content between calibration samples of recombinant inbred lines and conventional varieties of rice. *Agricultural Sciences in China*. 6(8): 941-948.
- Hruschka, W. R. 2001. Data analysis: wavelength selection method. Pp 39-58. In: P. Williams and K. Norris.,(eds.), *Near Infrared Technology in the Agricultural and Food Industries*. American Association of Cereal Chemists, Inc., USA.
- ISTA. 1999. International rules for seed testing. *Seed Science and Technology*. 27: 1-340.
- Iwamoto, M., S. Kawano. and H. Abe. 1995. Water in food analysis of hydrogen bonding related to water in foods. *NIR news*. 6(3): 10-12.
- Jayakoda, L., and R. Hoover. 2008. Effect of annealing on the molecular structure and physiochemical properties of starches from different botanical origins- A review. *Carbohydrate Polymer*. 74: 691-703.
- Juliano, B. O., C. M. Perez, A. B. Blakeney, T. Castillo, N. Kongseree, B. Laignelet, E. T. Lapis, V. V. S. Murty, C. M. Paule, and B. D. Webb. 1981. International cooperative testing on the amylose content of milled rice. *Starch*. 33:175-162.
- Juliano, B. O. 1993. *Rice in Human Nutrition*. The Food and Agricultural Organization Of the United Nations, Rome. 162 pp.
- Kasemsumran, S., W. Thanapase and A. Kiatsoonthon. 2007. Feasibility of near-infrared spectroscopy adulterants in cow milk. *Journal Analytical Sciences*. 23: 907-910.
- Kawano, S. 2002. Application to agricultural products and foodstuffs. In H.W. Siesler, Y. Ozaki, S. Kawata, H.M. (eds.), *Near Infrared Spectroscopy: Principle, Instrument, Application* (pp. 269-288), Weinheim : Wiley-VCH.
- Kawano, S., and S. Saranwong. 2007. Near Infrared Spectroscopy Application on Industrial Agricultural Products. NIR Short course. August 29-31, 2007. Postharvest Technology Institute, Chiang Mai University, Chiang Mai. 138 pp.
- Kays, S. E., F. E. Barton, and W. R. Windham. 2000. Predicting protein content by near infrared reflectance spectroscopy in diverse cereal food products. *Journal Near Infrared Spectroscopy*. 8: 35-44.
- Koutrobas, S. D., F. Mazzizi, B. Pons and D. A. Ntanos. 2004. Grain quality variation and relationship with morpho-physiological traits in rice (*Oryza sativa L.*) genetic resources in Europe. *Field Crop Research*. 86: 115-130.
- Krzanowski, W. J. 1995. Communication of Basmati rice using near infrared spectroscopy some further analysis. *Journal Near Infrared Spectroscopy*. 3: 111-117.
- Li, Y., C. F. Shoemaker, J. Ma, K. J. Moon and F. Zhong. 2008. structure-viscosity relationships for starches from different rice varieties during heating. *Food Chemistry*. 106: 1105-1112.
- Lu, Z. H., T. Sasaki., Y. Y. Li., T. Yoshihashi., L. T. Li. And K. Kohyama. 2009. Effect of amylase content and rice type on dynamic viscoelasticity of a composite rice starch gel. *Journal Food Hydrocolloids*. 23: 1712-1719.

- Manley, M., A. E. J. McGill and B. G. Osborne. 1994. The effect of light scattering on NIR reflectance and transmittance spectra of wheat. *Journal Near Infrared Spectroscopy*. 2: 93-99.
- Margach, C., S. Roumeliotis and A. Box. 2009. Screening for novel starch traits using NIRS. Pp. 163. *In: Abstract book the 14th International Conference on Near Infrared Spectroscopy*. November 7-16, 2009. Bangkok, Thailand.
- Min, T. 2002. Nondestructive germinability assessment of some vegetable seeds by NIR spectroscopy. 552 pp. *In: Proceedings of the 26th International Horticultural congress*. Canada.
- Newport Scientific. 1998. *Application Manual for the Rapid Visco Analyser*. Issue November. 1998. Newport Scientific Pty. Ltd.
- Nielsen, J. P. and L. Munck. 2000. Prediction of malt quality on whole grain and ground malt using near infrared spectroscopy and chemometrics. pp. 709-713. *In: A. M. C. Davies and R. Gianga como, (eds.), Near Infrared Spectroscopy: Proceedings of the 9th International Conference*. NIR publications, West Sussex, UK.
- Noosuk, P. 2003. The assessment of the relationship between structure and functional property of rice starch. แหล่งที่มา: [ระบบออนไลน์].
<http://cuir.car.chula.ac.th/handle/123456789/3377> (9 กุมภาพันธ์ 2553).
- Osborne, B. G., B. Mertens, M. Thompson and T. Fearn. 1993a. The authentication of basmati rice using near infrared spectroscopy. *Journal Near Infrared Spectroscopy*. 1: 77-83.
- Osborne, B. G., T. Fearn and P. H. Hindle. 1993b. *Practical NIR Spectroscopy with Applications in Food and Beverage Analysis*. Logman Group, UK. 227p.
- Osborne, B. G., Z. Kotwal, I. J. Wesley, G. B. Crosbie, A. Tarr, S. Harasymow, P. Dardenne and J. S. Shenk. 2000. Collaborative development of near infrared calibrations for quality testing of wheat and barley breeding material: 1. optical matching of Instruments. pp. 177-181. *In: A. M. C. Davies and R. Gianga como, (eds.), Near Infrared Spectroscopy: Proceedings of the 9th International Conference*. NIR publications, West Sussex, UK.
- Pasikatan, M. C., J. L. Steele, C. K. Spillman and E. Haque. 2001. Review near infrared spectroscopy for online particle size analysis of powders and ground materials. *Journal Near Infrared Spectroscopy*. 9: 153-164.
- Paulesen, M. R., L. O. Pordesimo, M. Singh, S. W. Mbuvi and B. Ye. 2003. Maize starch yield calibrations with near infrared reflectance. *Journal Biosystems Engineering*. 85(4): 455-460.
- Reeves, J. B. and S. R. Delwiche. 1997. Determination of protein in ground wheat samples by mid-infrared diffuse reflectance spectroscopy. *Applied Spectroscopy*. 51(8): 300A-308A.
- Robert, P., M. F. Devaux and D. Bertrand. 1996. Beyond prediction extracting relevant information from near infrared spectra. *Journal Near Infrared Spectroscopy*. 4: 75-84.

- Rittiron, R., S. Saranwong and S. Kawano. 2005. Detection of variety contamination in milled Japanese rice using a single kernel near infrared technique in transmittance mode. *Journal Near Infrared Spectroscopy*. 13: 19-25.
- Seregély, Z. 2000. Investigation of near infrared characteristics of spring barley varieties. pp.543-546. In: A. M. C. Davies and R. Giangiacomo, (eds.), *Near Infrared Spectroscopy: Proceedings of the 9th International Conference*. NIR publications, West Sussex, UK.
- Sharp, R. N. and C. Q. Sharp. 1994. Food applications for modified rice starches. Pp. 405-420. In: Madsworth, W. E. and J. I. Wadsworth, (eds.), *Rice Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Shimizu, N., J. Katsura, T. Yanagisawa, S. Inoue, R. P. Withey, I. A. Cowe, C. G. Eddison, A. B. Blakeney, T. Kimura, S. Yoshizaki, H. Okadome, H. Toyoshima and K. Ohtsubo. 1999. Determination of apparent amylose content in Japanese milled rice using near-infrared transmittance spectroscopy. *Food Science and Technology Research*. 5(4): 337-342.
- Siesler, H. W., Y. Ozaki, S. Kawata. 2002. *Near-Infrared Spectroscopy*. WILEY-VCH Verlag GmbH, Federal Republic, Germany. 348 pp.
- Stawski, D. 2008. Analytical method new determination method of amylose content in potato starch. *Journal of Food Chemistry*. 110:777-781.
- Williams, P. 1996. Observation on the use, in prediction of functionality in cereals, of weights derived during development of partial least squares regression. *Journal Near Infrared Spectroscopy*. 4: 175-187.
- Williams, P. C. and D. C. Sobering. 1993. Comparison of commercial near infrared transmittance and reflectance instruments for analysis of whole grains and seeds. *Journal of Food Chemistry*. 1:25-32.
- Williams P. and K. Norris. 2001. *Near Infrared Technology in Agricultural and Food Industries*. 2nd ed. American Association of Cereal Chemists, Inc. St. Paul, Minnesota, USA. 296 pp.
- Wu, J. G., and C. H. Shi. 2003. Prediction of grain weight, brown rice weight and amylose content in single rice grains using near-infrared reflectance spectroscopy. *Field Crops Research*. 87: 13-21.
- Wu, J. G., and C. H. Shi. 2007. Calibration model optimization for rice cooking characteristics by near infrared reflectance spectroscopy (NIRS). *Journal of Food Chemistry*. 103:1054-1061.
- Tajuddin, T., S. Watanabe, R. Masuda, K. Harada and S. Kawano. 2002. Application of near infrared transmittance spectroscopy to the estimation of protein and lipid content in single seeds of soybean recombinant inbred lines for quantitative trait loci analysis. *Journal Near Infrared Spectroscopy*. 10: 315-325.
- Takamura, H., H. Miyamoto, M. Imatani and T. Matoba. 2000. Evaluation of water pollution by near infrared spectroscopy. pp. 503-507. In: A. M. C. Davies and R. Giangiacomo, (eds.), *Near Infrared Spectroscopy: Proceedings the 9th International Conference*. NIR publications, West Sussex, UK.

- Tang, H., T. Mitsunaga and Y. Kawamura. 2006. Molecular arrangement in blocklets and starch granule architecture. *Carbohydrate Polymers*. 63: 555-560.
- Tewari, J., R. Mehrotra and J. Irudayaraj. 2003. Direct near infrared analysis of sugar cane clear juice using a fiber-optic transmittance probe. *Journal Near Infrared Spectroscopy*. 11: 351-356.
- Yano, T., T. Aimi, Y. Nakano and M. Tamai. 1997. Prediction of the concentrations of ethanol and acetic acid in the culture broth of a rice vinegar fermentation using near-infrared spectroscopy. *Journal of Fermentation and Bioengineering*. 84(5): 461-465.
- Yoenyongbuddhagal and Noomhorm. 2002. Effect of physicochemical properties of high amylose Thai rice flours. *Cereal Chemistry*. 79(4): 481-485.
- Zhou, Z., Robards, K., Helliwell, S. and Blanchard, C. 2003. Effect of rice storage on pasting properties of rice flour. *Food Research International*. 36: 625-634.