

เอกสารอ้างอิง

- กนิษฐพร พ่วงสมบัติ. 2547. ผลของเอนไซม์โปรติเอสและสารให้ความคงตัวต่อคุณภาพของน้ำนมถั่วเหลืองผสมน้ำผลไม้. วิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
- กรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2553. สถานการณ์การผลิตและการตลาดข้าวของโลก ปี 2552/2553 “ออนไลน์ : เข้าถึงได้จาก,”
http://www.ricethailand.go.th/rice%20web/Rice%20Situation/Rice_Situation.html, 29 สิงหาคม 2553
- กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์. 2545. มูลค่าและปริมาณการส่งออกข้าวกล้องของประเทศไทย. กระทรวงพาณิชย์, กรุงเทพฯ
- เกียรติศักดิ์ ดวงมาลย์. 2535. การสกัดแอนโทไซยานินจากดอกอินชัน. สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ
- จันทร์สม แก้วอุคร และเนื่อทอง วานานูวัช. 2547. การทำให้รำข้าวมีความคงตัวด้วยความร้อนจากไมโครเวฟและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีในระหว่างการเก็บรักษา. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
- จินดารัตน์ โตกมลธรรม. 2539. การคืนสภาพธรรมชาติของเอนไซม์ α -ไลเพสในรำข้าว. วิทยานิพนธ์ สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ
- จรัส นิมิตพรชัย. 2534. การเตรียมผงทำให้เนื้อนุ่ม โดยโปรติโอไลติกเอนไซม์ (ปาเปน) สกัดจากยางมะละกอ. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ
- ณัฐวดี ต่งแสง, ณัฐภา เลาทกุลจิตต์ และกนก รัตนะกนกชัย. 2550. คุณลักษณะทางเคมีของเอนไซม์โปรตีนไฮโดรไลเซทจากถั่วเขียวที่ย่อยสลายด้วยโบรมิเลน. วิทยาศาสตร์เกษตร, 38(6), 259-262

- เดลินิวส์. 2555. *มหัศจรรย์ข้าวกล้องงอกสะเด็ด*. “ออนไลน์: เข้าถึงได้จาก,” <http://www.dailynews.co.th>, 16 พฤศจิกายน 2555
- ธัญพร จันทน์แสนโรจน์. 2550. *การผลิตและสมบัติเชิงหน้าที่ของ โปรีติน ไฮโดรไลสได้จากหอยเป่าชื่อ *Haliotis asinina**. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ
- ธิดารักษ์ แสงอรุณ, กรวรรณ ศรีงาม และดำเนิน กาละดี. 2554. *วิตามินอีในเมล็ดหลังเก็บเกี่ยวของข้าวกล้องงอก ข้าวกล้อง และงาขี้ม้อน*. ภาควิชาพืชศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่
- นพมาศ มั่นสวารากุล, คณิต กฤษณังกูร และ นฤมล จิยโชค. 2545. *การหาปริมาณอโรซานอลและวิตามินอีในข้าวไทยพันธุ์ต่าง ๆ*. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 29, มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น
- นันทยา จงใจเทศ. 2549. *การศึกษาวิตามินในข้าว*. กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, นนทบุรี
- นัยนา บุญทวีวัฒน์ และเรวดี จงสุวัฒน์. 2545. *น้ำมันรำข้าวทางเลือกเพื่อสุขภาพของคนไทย*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ
- นารีรัตน์ อนุธรรมเมธี. 2553. *Natural Blue Coloring นวัตกรรมสีจากธรรมชาติ*. “ออนไลน์: เข้าถึงได้จาก,” <http://fic.nfi.or.th/pload/innoation/media/9319.pdf>, 3 มิถุนายน 2553
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2548. *วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2549. *เคมีอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. โอ.เอส. พรินต์ติ้ง เฮาส์, กรุงเทพฯ
- ปณิดา บุญสิทธิ์, ดำเนิน กาละดี และพันทิพา พงษ์เพ็ญจันทร์. 2549. ปริมาณแกมมาโอโรซานอลในข้าวเหนียวกำลังเมืองของไทย. *วิทยาศาสตร์เกษตร*, 37(5), 191-194
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข. 2524. *น้ำมันปาล์ม*. ฉบับที่ 56. กระทรวงสาธารณสุข, นนทบุรี
- ประภาส วีระแพทย์. 2531. *ความรู้เรื่องข้าว*. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิชย์, กรุงเทพฯ

- ปราณี วราสวัสดิ์. 2550. *เคมีอาหาร*. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรม
เกษตร, มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2543. *เอนไซม์ทางอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 3. โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,
กรุงเทพฯ
- ปรีดาพรรณ ขอช่วยกลาง และวรนุช ศรีเจษฎารักษ์. 2556. *การเปรียบเทียบวิธีการสกัดด้วยตัวทำ
ละลายต่อการสกัดวิตามินอีและแกมมา-โอไรซานอลจากรำข้าวพันธุ์ กข 6*.
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยขอนแก่น,
ขอนแก่น
- พรพิมล อุ้ยจันทร์ภักดี. 2553. *การพัฒนาข้าวกล้องคัดแปรเนื้อสัมผัสและการทำให้คงตัวด้วย
ไมโครเวฟ*. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่
- พันทิพา พงศ์เพ็ญจันทร์ และ ดำเนิน กาละดี. 2543. *คุณค่าทางโภชนาศาสตร์เกษตรของเมล็ดข้าวเก่า
กระเพาะเปลือกและแกลบ*. สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- พัชรา วีระกะลัศ. 2541. *เอนไซม์*. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ
- พิมพ์อร ศีตคุนรัตน์. 2552. *ข้าวกล้องงอกกราชาแห่งข้าวสุดยอดอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม*.
กรุงเทพฯ
- มาฤดี ผ่องพิพัฒน์พงศ์. 2551. *การผลิตอาหารขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพจากลูกเดือย ด้วยกระบวนการเอ็กซ์
ทรูชัน*. ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร
ลาดกระบัง, กรุงเทพฯ
- ละม้ายมาศ ยิ่งสุข. 2552. *แกมมาโอไรซานอลและโทโคเฟอรอลในรำข้าวพันธุ์ดีและพันธุ์พื้นเมืองบาง
พันธุ์*. ศูนย์วิจัยข้าวสกลนคร, สกลนคร
- วรนุช ศรีเจษฎารักษ์, เกษม นันทชัย และศรินทร์ สุวรรณรงค์. 2544. *การศึกษาประสิทธิภาพการเป็น
สารกันหืนของสารละลายโทโคเฟอรอลสกัดจากรำข้าว*. *วารสารวิจัย
มหาวิทยาลัยขอนแก่น*, 6(2), 34-44

- วราพร พงศ์ธรกุลพานิช. 2543. การวิเคราะห์เอกลักษณ์และปริมาณโทโคเฟอรอลและโอรีซานอลในกระบวนการผลิตน้ำมันรำข้าว. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ
- วิรัชชัย อารีกุล, กษรรัตน์ วงศ์รัตน์ และสิริพรรณ กิตติวรพัฒน์. 2552. ความคงตัวของแอนโทไซยานินและความสามารถในการทำลายอนุมูลอิสระในน้ำบลูเบอร์รี่และบลูเบอร์รี่เข้มข้น. เอกสารประกอบการประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47
- วัฒนา วัชรอากาศไพบูลย, ณีฎฐา เลาทกุลจิตต์, อรพิน เกิดชูชื่น และทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย. 2550. ผลของพีเอช อุณหภูมิ และเวลาการแช่ข้าวต่อคุณภาพของข้าวกล้องงอก. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร, 38 (6), 169-172
- วิไล รังสาดทอง. 2546. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, กรุงเทพฯ
- ศิริมา วานิชชัง. 2547. ผลของกระบวนการให้ความร้อนต่อการเกิดออกซิเดชันในข้าวกล้องหอมมะลิ 105. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น
- ศุภวรรณ ถาวรชินสมบัติ. 2552. สกัดเปปไทด์จากกากรำข้าว ซึ่งคัมลคความดัน ด้านอนุมูลอิสระ. มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น
- สกลุขพงษ์ ปักสังคะณีย์, ภรณ์ ต่างวิวัฒน์ และเบญจมาศ อยู่ประเสริฐ. 2555. สภาพการผลิตข้าว กข 6 และการยอมรับเมล็ดพันธุ์จากศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวอุดรธานีของเกษตรกร ในอำเภอกุมภวาปี จังหวัดอุดรธานี. การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 2
- สัมพันธ์ คัมภีรานนท์. 2546. แอนโทไซยานิน สีฉ่ำเพื่อโลกสวย. Abdel-Aal, E. S. M., Young, C. Y., and Rabalski, I. 2006. Anthocyanin composition in black, ping, purple and red cereal grains. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54, 4696-4704

- สุนันทา วงศ์ปิยชน, กัญญา เชื้อพันธุ์ และวัชรวิ สุขวิวัฒน์. 2549. คุณภาพเมล็ดคากายภาพ เคมีและโภชนาการของข้าวสายพันธุ์ดี. เอกสารการประชุมวิชาการข้าวและธัญพืชเมืองหนาว
- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. 2556. ข้าวสารอาหารมากกว่า 15 ชนิด. ปีที่ 7, ฉบับที่ 92
- สำนักวิจัยและพัฒนาพันธุ์ข้าว. 2557. องค์ความรู้เรื่องข้าว กข 6. กรมการข้าว, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าว. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
- อภิรดี อุทัยรัตนกิจ. 2538. การศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและชีวเคมีของเปลือกผลม้งคุดที่แห้งตัวเนื่องจากไ้ด้รับอุณหภูมิ ต่ำ ๆ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
- โอภา วัชรคุปต์. 2549. สารต้านอนุมูลอิสระ (*Radical Scavenging Agents*). พี.เอช.พรินซ์, กรุงเทพฯ
- Adler-Nissen, J. 1986. *Enzymic Hydrolysis of Food Proteins*. Elsevier Applied Science Publishers
- Adom, K. K., and Liu, R. H. 2002. Antioxidant activity of grains. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 6182-6187
- Akihisa, T., Yasukawa, K., Yamaura, M., Ukiya, M., Kimura, Y., and Shimizu, N. 2000. Triterpene alcohol and sterol ferulates from rice bran and their anti-inflammatory effects. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 48, 2313-2319
- Alais, C., and Linden, G. 1991. *Food Biochemistry*. Ellis Horwood., Inc., West Succex. 342 p
- Allen J. C., and Hamilton, J. C. 1994. *Rancidity in Foods*. Blackie Academic, London
- Amarasinghe, B., and Gangodavilage, N. C. 2004. Rice bran oil extraction in Sri Lanka. *Food and Bioproducts Processing*, 82, 54-59

- Amic, D., Davidovic, D., Beslo, D., and Trinajstic, N. 2003. Structure-radical scavenging activity relationships of flavonoids. *Croatia Chemica Acta*, 76, 55-61
- Andersen O. M., and Jordheim, M. 2006. *The anthocyanins*. In: Andersen O.M. Markham K.R. (eds): *Flavonoids Chemistry, Biochemistry and Applications*. CRC Press, Taylor and Francis, Boca Raton, 471–551
- Anesini, C., Ferraro, G. E., and Filip, R. 2008. Total polyphenol content and antioxidant capacity to commercially available tea (*Camellia sinensis*) in Argentina. *Journal of Agricultural of Food Chemistry*, 56, 9225-9229
- AOAC. 2000. *Official methods of analysis (17th ed.)*. Association of Official Analytical Chemists, Washington, DC
- Bakowska, A., Kucharska, A. Z., and Oszmianski, J. 2003. The effects of heating, UV irradiation and storage on stability of the anthocyan in polyphenol copigment complex. *Food Chemistry*, 81, 349-355
- Barnes, P. and Galliard, T. 1991. Rancidity in cereal products. *Lipid Technology*, 3, 23-28
- Berger, A., Rein, D. and Schafer, A. 2004. Similar cholesterol-lowering properties of rice bran oil, with varied gamma-oryzanol, in mildly hypercholesterolemic men. *European Journal of Nutrition*, 44(3), 163-73
- Bolanos, E. N. A., and Silva, E. M. 2004. Effect of polyphenoloxidase and peroxidase activity, phenolics, lignin content on the browning of cut jicama. *Postharvest Biological Technology*, 33, 275-283
- Boonsit, P., Pongpiachan, P., Julsrigival, S., and Karladee, D. 2010. Gamma-oryzanol content in glutinous purple rice landrace varieties. *Journal of Natural Science*, 91, 151-157
- Chalermpong, S., Chaiyavat, C., Sunee, C., Maitree, S., and Busaban, S. 2012. Antioxidant and anti-inflammatory activities of gamma-oryzanol rich extracts from Thai purple rice bran. *Journal of Medicinal Plants Research*, 66, 1070-1077

- Chang, C., Yang, M., Wen, H., and Chern, J. 2002. Estimation of total flavonoid content in propolis by two complementary colorimetric methods. *Journal of Food Drug Analysis*, 10, 178-182
- Chaovanalikit, A., Wrolstad, R. E. 2004. Total anthocyanins and total phenolics of fresh and processed cherries and their antioxidant properties. *Journal of Food Science*, 69, 67-72
- Cheng, G. W., and Crisosto, C. H. 1995. Browning potential, phenolic composition, and polyphenoloxidase activity of buffer extracts of peach and nectarine skin tissue. *Journal of American Society*, 120, 835-838
- Cheruvanky, R. 2003. *Phytochemical products : rice bran*. In *Phytochemical functional foods* (Johnson, I. T., and Williamson, G., eds), 347-376. CRC Press; Woodhead Publishing, Boca Raton, Fla.; Cambridge
- Clemente, C. G., Mihm, M. C. Jr., Bufalino, R., Zurrada, S., Collini, P., and Cascinelli, N. 1996. Prognostic value of tumor infiltrating lymphocytes in the vertical growth phase of primary cutaneous melanoma. *Cancer*, 77, 1303-1310
- Chu, B. S., Quek, S. Y., and Baharin, B. S. 2003. Optimization of enzymatic hydrolysis for concentration of vitamin E in palm fatty acid distillate. *Food Chemistry*, 80, 295-302
- Drevon, C. A. 1991. Absorption, transport and metabolism of vitamin E. *Free radical research communications*, 14, 229-246
- Duan, X., Su, X., You, Y., Qu, H., Li, Y., and Y. Jiang. 2007. Effect of nitric oxide on pericarp browning of harvest Longan fruit in relation to phenolic metabolism. *Food Chemistry*, 104, 571-576
- Eitenmiller, R., and Lee, J. 2004. *Vitamin E: Food chemistry, composition, and analysis*. New York, Marcel Dekker, Inc

- Fabian, C., and Ju, Y. H. 2011. A Review on Rice Bran Protein: Its Properties and Extraction Methods. *Journal of the Taiwan Institute of Chemical Engineers*, 51, 816-827
- Faccin, G. L., Vieira, L. N., Miotto, L. A., Barreto, P. M., and Amante, E. R. 2009. Chemical, sensorial and rheological properties of a new organic rice bran beverage. *Rice Science*, 16, 226-234
- Francis, F. J. 2002. *Food colorings*. In MacDo gall, DB. *Colour in food : improving quality*. Boca Raton, Fla. : CRC Press ; Cambridge, : Woodhead P b., 310-314, 331, 336
- Fukushima, M. 1992. Biological activities and mechanisms of action of PGJ2 and related compounds; an update. Prostaglandins Leukot. Essent. *Fatty Acids*, 47, 1-12.
- Furtado, P., Figueiredo, P., Chaves, D., Neves, H., and Pina, F. 1993. Photochemical and thermal degradation of anthocyanidins. *Journal of Photochemistry and Photobiology A*, 75, 113-118
- Guo, X., Zheng, L., Zhang, W., Zhu, L., Li, J., and Wang, Q. 2012. Empathic neural responses to others' pain depend on monetary reward. *Social Cognitive and Affective Neuroscience*, 7, 535-541
- Halliwell, B. 1999. Antioxidant defense mechanism: from the beginning to the end. *Society for Free Radical Biology and Medicine*, 31, 261-272
- Heon, W. K., Jung, B. K., Shanmugavelan, P., Kim, S. N., Young, S. C., Haeng, R. K., Jeong-Tae, L., Weon-T, J., and Dong, J. L. 2013. Evaluation of γ -oryzanol content and composition from the grains of pigmented rice-germplasms by LC-DAD-ESI/MS. *Biomedcentral Research Notes*, 6, 149
- Hoed, V., Depaemelaere, G., Vila, A. J., Santiwattana, P., Verhe, A. R., and Greyt, D. W. 2006. Influence of chemical refining on the major and minor components of rice brain oil. *Journal of American Oil Chemistry Society*, 83, 315-21

- Hoshino, T., Sasaki, T., Watanabe, Y., Nagasawa, T., and Yamane, T. 1992. Purification and some characteristics of extracellular lipase from *Fusarium oxysporum*, *biotechnology biochem*, 56, 660-664
- Hosseinian, F. S., and Beta, T. 2007. Saskatoon and wild blueberries have higher anthocyanin contents than other Manitoban berries. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55(26), 10832–10838
- Howell, N. K., 1996. *Chemical and enzymatic modifications, in food proteins: properties and characterization*, edited by Nakai, S., and Modler, H. W. (Wiley Inc., New York), 235-280
- Hiemori, M., Koh, E., and Mitchell, A. E. 2009. Influence of cooking on anthocyanins in Black Rice (*Oryza sativa* L. japonica var. SBR). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57, 1908-1914
- Hu, C., Zawistowski, J., Ling, W., and Kitts, D. D. 2003. Black Rice (*Oryza sativa* L. indica) pigmented fraction suppresses both reactive oxygen species and nitric oxide in chemical and biological model systems. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51(18), 5271-5277
- Hyun, J. W., and Chung, H. S. 2004. Cyanidin and malvidin from *Oryza sativa* cv. Heungjinjubyeo mediate cytotoxicity against human monocytic leukemia cells by arrest of G(2)/M phase and induction of apoptosis. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52, 2213-2217
- Iacobucci, G. A., and Sweeny, J. G. 1983. The chemistry of anthocyanins, anthocyanidins, and related flavilium salts. *Tetrahedron Letters*, 39, 3005-3012
- Iqbal, S., Bhanger, M. I., and Anwar, F. 2005. Antioxidant properties and components of some commercially available varieties of rice bran in Pakistan. *Journal of Food Chemistry*, 93, 265-272

- Ishihara, M., Ito, Y., Nakakita, T., Maehama, T., Hieda, S., Yama, M. K., and Ueno, N. 1982. Clinical effect of gammaoryzanol on climacteric disturbance on serum lipid peroxides. *Nippon Sanka Fujinka Gakkai Zasshi*, 34(2), 243-251
- Ito, S., and Ishikawa, Y. 2004. *Marketing of value-added rice products in Japan : germinated brown rice and rice bread*. FAO International Rice, Symposium Rome, Italy
- Jurd, L., and Asen, S. 1972. The formation of metal and complexes of cyanidin 3-glucoside. *Phytochemistry*, 5, 1263-1271
- Juliano, B. O. 1985. *Rice : Chemistry and Technology*. 2 nd ed., American Association of Cereal Chemists, St. Paul, Minnesota, 774
- Kahlon, T. S., and Chow, F. I. 2000. In vitro binding of bile acids by rice bran, oat bran, wheat bran, and corn bran. *Cereal Chemistry*, 77(4), 518-521
- Kennedy, G., and Burlingame, B. 2003. Analysis of food composition data on rice from a plant genetic resources perspective. *Food Chemistry*, 80, 589-596
- Khompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D., and Shahidi, F. 2007. Antioxidative activity and functional properties of protein hydrolysate of yellow stripe trevally (*Selaroides leptolepis*) as influenced by the degree of hydrolysis and enzyme type. *Food Chemistry*, 102, 1317-1327
- Kim, M., Lee, J. H., Koh, H., Lee, S. Y., Jang, C., Chung, C. J., Sung, J. H., Blenis, J., and Chung, J. 2006. Inhibition of ERK-MAP kinase signaling by RSK during *Drosophila* development. *EMBO Journal*, 25(13), 3056-3067
- Kirca, A., and Cemeroglu, B. 2006. Degradation kinetics of anthocyanins in blood orange juice and concentrate. *Food Chemistry*, 81, 583-587
- Kirca, A., Ozkan, M., and Cemeroglu, B. 2007. Effect of temperature, solid content and pH on the stability of black carrot anthocyanins. *Food Chemistry*, 101, 212- 218

- Kristinsson, H. G., and Rasco, B. A. 2000. Fish protein hydrolysates: production, biochemical, and functional properties. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 40(1), 43-81
- Lakkakula, N. R., Lima, M., and Wallker, T. 2004. Rice bran stabilization and rice bran oil extraction using ohmic heating. *Bioresource Technology*, 92, 157-161
- Lamikanra, O., Kuenman, D., Ukuku, D., and Bett-Garber, K. L. 2005. Effect of Processing Under Ultraviolet Light on the Shelf Life of Fresh-Cut Cantaloupe Melon. *Journal of Food Science*, 70(9), 534-539
- Laokuldilok, T., Charles, Shoemaker, F., Jongkaewwattana, S., and Tulyathan, V. 2011. Antioxidants and Antioxidant Activity of Several Pigmented Rice Brans. *Agriculture Food Chemistry*, 59, 193-199
- Lebiedzin-ska, A., and Szefer, P. 2006. Vitamins B in grain and cereal-grain food, soy-products and seeds. *Food Chemistry*, 95, 116-122
- Lloyd, B. J., Siebenmorgen, T. J., and Beers, K. W. 2000. Effects of commercial processing on antioxidants in rice bran. *Cereal Chemistry*, 77(5), 551-555
- Lohachoompol, V., Mulholland, M., Srzednicki, G., and Craske, J. 2008. Determination of anthocyanins in various cultivars of highbush and rabbiteye blueberries. *Food Chemistry*, 111, 249-254
- Lowry, O. H., Rosebrough, N. J., Farr, A. L., and Randall, R. J. 1951. Protein Measurement with the Folin Phenol Reagent. *Journal of Biological Chemistry*, 193, 265-275
- Lu, F., and Ralph, J. (1999). Detection and determination of *p*-coumaroylated units in lignins. *Journal of Agriculture Food Chemistry*, 47, 1988-1992
- Maccarone, E., Maccarrone, A., and Rapisarda, P. 1985. Stabilization of anthocyanins of blood orange fruit juice. *Journal of Food Science*, 50, 901-904

- Malekian, F., Rao, R. M., Prinyawiwatkul, W., Malekian, F., Rao, R. M., Prinyawiwatkul, W., Marshall, W. E., Windhauser, M., and Ahmedna, M. 2000. *Lipase and lipoxigenase activity, functionality, and nutrient losses in rice bran during storage*. Los Angeles, Baton Rouge
- Mazza, G., and Brouillard, R. 1987. Recent developments in the stabilization of anthocyanins in food products. *Food Chemistry*, 25, 207-225
- Markakis, P. 1982. *Stability of anthocyanin in food*. In : *Anthocyanins as Food Colors*, ed Maekakis P. Academic Press New York, USA, 163-180
- Munshi, S. K., Bhatia, N., Seklon, B. S., and Sukhiji, P. S. 1993. Inactivation of rice bran lipase with metal ions. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*, 57(2), 169-174
- Nakayama, S., Manabe, A., Suzuki, J., Sakamoto, K., and Inagaki, T. 1963. Comparative effects of two forms of gamma-oryzanol in different sterol compositions on hyperlipidemia induced by cholesterol diet in rat, Japan, *Journal of Pharmacology and Pharmacotherapeutics*, 44, 153-143
- Nam, Y., Branch, D. W., and Wheeler, B. C. 2006. Epoxy-silane linking of biomolecules is simple and effective for patterning neuronal cultures. *Biosensors. Bioelectron*, 22, 589-597
- Nicolosi, R. J., Rogers, E. J., Ausman, L. M., and Orthoefer, F. T. 1994. Rice bran oil and its health benefits. In: Marshall, W. E., and Wadsworth, *Journal of Rice science and technology*, New York: Marcel Dekker, Inc
- Nicolosi, R. J., Ausman, L. M., and Hegsted, D. M. 1991. Rice bran oil lowers serum total and low density lipoprotein cholesterol and apo B levels in nonhuman primates. *Atherosclerosis*, 88, 133-142

- Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y., Furuta, S., Suda, I., and Sato, T. 2002. Polymeric procyanidins as radical-scavenging components in redhulled rice. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 7524-7529
- Ovando, A. C., Sedo, O., Havel, J., Pacheco, L., Galan-Vidal, C. A., and Lopez, E. C. 2012. Identification of Anthocyanins in Red Grape, Plum and Capulin by MALDI-ToF MS. *Journal of the Mexican Chemical Society*, 56(4), 378-383
- Palamidis, N., and Markakis, P. 1978. *Stability of grape anthocyanin in carbonated beverages*. *Semana Vitivinicola* 33, 2633, 2635, 2637-2639
- Parrado, J., Miramontes, E., Jover, M., Gutierrez, J. F., Laura-Collantes D. T., and Bautista, J. 2006. Preparation of a rice bran enzymatic extract with potential use as functional food. *Food Chemistry*, 98, 742-748
- Pokorny, J., Yanishlieva, N., and Gordon, M. 2001. *Antioxidants in food : practical applications*. New York: CRC Press, 380
- Poovarodom, N. 1982. Factors affecting the stabilization of rice bran. *Institute Technology*, 46
- Qureshi, A. A., Bradlow, B. A., Salsler, W. A., and Brace, L. D. 1997. Novel tocotrienols of rice bran modulate cardiovascular disease risk. parameters of hypercholesterolemic humans. *Journal of Nutrial Biochemistry*, 8, 290-298
- Rajalakshmi, D., and Narasimhan, S. 1996. *Food Antioxidants: Source and Methods of Evaluations*, in *Food Antioxidants*, edited by D.L. Madhavi, S.S. Deshpande, D.K. Salunhe (Marcel Decker, New York), 65-158
- Ramezanzadeh, F. M., Rao, R. M., Prinyawiwatkul, W., Marshall, W. E., and Windhauser, M. 2000. Effect of microwave heat, packaging and storage temperature on fatty acid and proximate composition in rice bran. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 48, 464-467

- Randall, J. M., Sayre, R. N., Schultz, W. G., Fong, A. P., Mossman, R. E., Trihethron, R.W., and Saunders, R.M., 1985. Rice bran stabilization by extrusion cooking for extraction of edible oil. *Journal of Food Science*, 50 (2), 361-364, 368
- Rong, N., Ausman, L. M., and Nicolosi, R. J. 1997. Oryzanol decreases cholesterol absorption and aortic fatty streaks in hamsters. *Lipids*, 32, 303-309
- Rosenberg, U., and Boegl, W. 1987. Microwave pasteurization, sterilization, blanching and pest control in the food industry. *Food Technology*, 6, 92-99
- Rosenthal, I. 1992. Microwave Radiation. In *Electromagnetic Radiations in Food Science*. I. Rosenthal (ed.). Springer-Verlag, Berlin, 115-154
- Rubinskiene, M., Viskelis, P., Jasutiene, I., Viskeliene, R., and Bobinas, C. 2005. Impact of various factors on the composition and stability of black currant anthocyanins. *Food Research International*, 38, 867-871
- Sanchez-Moreno, C., Cao, G., Ou, B., and Prior, R. L. 2010. Anthocyanin and proanthocyanidin content in selected white and red wines oxygen radical absorbance capacity comparison with nontraditional wines obtained from highbush blueberry. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51, 4889-4896
- Sayre, R. N., Saunders, R. M., Enochain, R. V., Schultz, W. G., and Beagle, E. C. 1982. Review of rice bran stabilization systems with emphasis on extrusion cooking. *Cereal Foods World*, 27, 317-322
- Shin, T. S., and Godber, J. S. 1994. Isolation of four tocopherols and four tocotrienols from a variety of natural sources by semi-preparative high-performance liquid chromatography. *Journal of Chromatography*, 678, 49-58
- Shrikhande, A. J., and Francis, F. J. 1974. Effect of flavonols on ascorbic and anthocyanin stability in model systems. *Journal of Food Science*, 39, 904-906

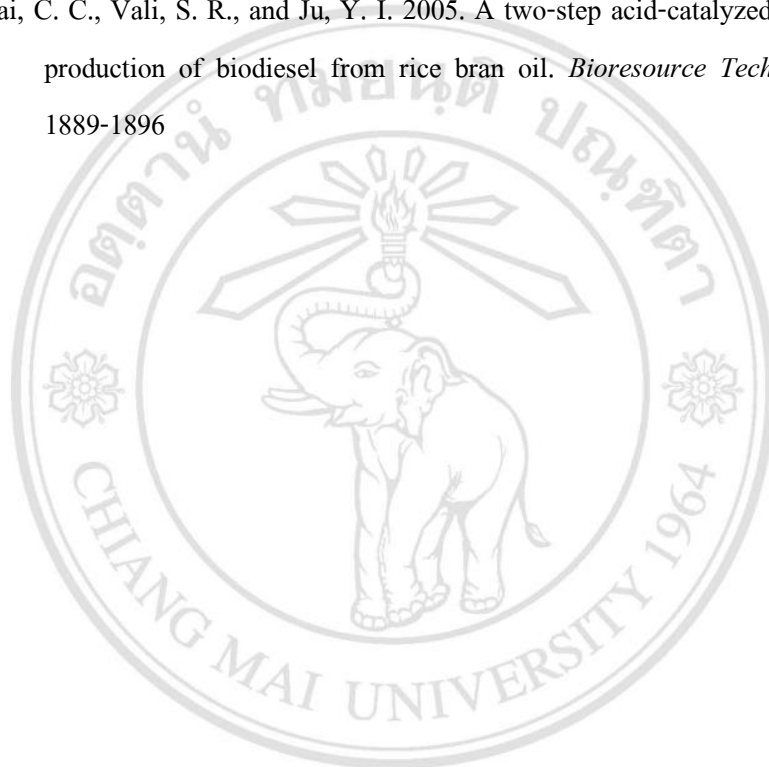
- Scavariello, E. M. S., and Arellano, D. B. 1998. Gamma oryzanol: unimportante component del aceite de salvado de arroz, *Archivos latinoamericanos de nutricion*, 48, 7-12
- Sies, H., Stahl, W., and Sevanian, A. 2005 Nutritional, dietary and post-prandial oxidative stress. *Journal of Nutrition*, 135, 969-72
- Sikorski, Z. E. 2007. *Chemical and unctional Properties of ood Components*. 2 nd ed. Boca Raton, Fla. : CRC Press, 260-265
- Sompong, R., Siebenhandl-Ehn, S., Linsberger-Martin, G., and Berghofer, G. E. 2011. Physicochemical and antioxidative properties of red and black rice varieties from Thailand, China and Sri Lanka. *Food Chemistry*, 124, 132-140
- Srimani, B. N., Chattopadhyay, P., and Bose, A. N. 1977. *Direct measurement of the lipase activity in rice bran and the methods for the inactivation of the same*. In proceedings of rice by-products preservation, edited by S. Barber and E. Tortosa. Valencia: Institute for Agricultural Chemistry and Food Technology (Spanish)
- Tananuwong, K., and Tewaruth, W. 2010. Extraction and application of antioxidants from black glutinous rice LWT. *Food Science and Technology*, 43, 476-48
- Thiansilakul, Y., Benjakul, S., and Shahidi, F. 2007. Compositions, functional properties and antioxidative activity of protein hydrolysates prepared from round scad (*Decapterus maruadsi*). *Food Chemistry*, 103(4), 1385-1394
- Traber, M. G. 1999. Vitamin E. In: Shils, M. E., Olson, J. A., Shike, M., Ross, A. C., eds. *Moder Nutrition in Health and Disease*, 9th edition. Baltimore, MD: Williams and Wilkins. P. 347-362
- Tsuji, E., Itoh, H., and Itakura, H. 1988. The effects of the vegetable blend oil on the serum LDL- and HDL-cholesterol levels. Proceedings for nutrition and atherosclerosis-satellite meeting, *8th International Symposium on Atherosclerosis*, 37-40

- Vanacker, H., Carver, T. L. W., and Foyer, C. H. 2000. Early H₂O₂ accumulation in mesophyll cell lead to induction of glutathione during the hyper-sensitive response in the barley-powder mildew interaction. *Plant Physiology*, 123, 1289-1300
- Vercet, A., Oria, R., Crelier, S., and Lopez-Buesa, P. 2002. Selective inactivation of phospholipase A₂ in complex protein mixtures. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 3, 271-277
- Wang, W. D., and Xu, S. Y. 2007. Degradation kinetics of anthocyanins in blackberry juice and concentrate. *Journal of Food Engineering*, 82, 271-275
- Wells, S. R., Jennings, M. H., Rome, C., Hadjivassiliou, V., Papas, K. A., and Alexander, J. S. 2010. α -, γ - and δ -tocopherols reduce inflammatory angiogenesis in human microvascular endothelial cells. *Journal of Nutrial Biochemistry*, 21, 589-597
- West, P. A., and Cruz, A. O. 1963. Phillipine rice-mill products with particular reference to the Nutritive value and preservation of rice bran. Phillipine. *Journal of Science*, 52(1), 1-76
- Whitaker, J. R. 1994. *Principles of Food Enzymology for The Food Science*. 2nd ed. Marcel Dekker, inc., New York
- Xu, Z., and Godber, J. S. 2001. Antioxidant activities of major components of γ -oryzanol from rice bran using a linoleic acid model. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 78, 645-649
- Yang, J., Mau, J., Ko, P., and Huang, L. 2000. Antioxidant properties of fermented soybean broth, *Food Chemistry*, 71, 249-254
- Zhang, G., Liu, R. R., Zhang, P., Xu, Y., Zhu, J., Gu, M. H., and Liang, G. H. 2012. Variation and Distribution of Vitamin E and Composition in Seeds Among Different Rice Varieties. *Acta Agronomica Sinica*, 38(1), 55-61

Zhao, C. L., Guo, H. C., Dong, Z. Y., and Zhao, Q. 2009. Pharmacological and nutritional activities of potato anthocyanins. *African Journal of Pharmacy and Pharmacology*, 10, 463-468

Zhou, Z., Robards, K., Helliwell, S., and Blanchard, C. 2002. Ageing of Stored Rice: Changes in Chemical and Physical Attributes. *Journal of Cereal Science*, 35, 65-78

Zullaikah, S., Lai, C. C., Vali, S. R., and Ju, Y. I. 2005. A two-step acid-catalyzed process for the production of biodiesel from rice bran oil. *Bioresource Technology*, 96(17), 1889-1896



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved