

เอกสารอ้างอิง

- กรมการข้าว. 2556. “องค์ความรู้เรื่องข้าว”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://brrd.in.th/rkb/varieties/index.php.htm> (20 มกราคม 2556).
- กรรกาญจ ศิริกอก. 2555. การสกัดโปรตีนและการผลิตไฮโดรไลเสตจากรำข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุงที่ผ่านการสกัดน้ำมัน. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2546. เทคโนโลยีของแป้ง. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.
- จันทร์สม แก้วอุดร. 2546. การทำให้รำข้าวมีความคงตัวด้วยไมโครเวฟ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชัยรัตน์ พึ่งเพียร. 2552. สมบัติและกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากขิงหยาบด้วยคาร์บอนไดออกไซด์เหนือวิกฤต และการประยุกต์ใช้สารสกัดในไอศกรีม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ดำเนิน กาละดี พันทิพา พงษ์เพ็ญจันทร์ และ ศันสนีย์ จำจด. 2543. รายงานการวิจัยเรื่อง พันธุศาสตร์การปรับปรุงพันธุ์และโภชนศาสตร์เกษตรของข้าวเหนียวดำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นวรรตน์ วงษ์สมัย, นันทนีย์ ถนอมเลิศชัย, สุริยะ เป็ยอยู่พงศ์. 2547. ผลของสารให้ความคงตัวต่อคุณสมบัติทางรีโอโลยีและคุณภาพของไอศกรีมกะทิ. วิทยานิพนธ์ สถาบันเทคโนโลยีเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- นันทินา เทียงธรรม. 2544. การใช้สารทดแทนไขมันแบบผสมในไอศกรีมกะทิลดไขมันต่ำ. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2545. เคมีอาหาร. ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: โอ เอส พริ้นติ้ง เฮ้าส์.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2548. วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2553. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: โอเดียนสโตร์.
- บุญช่วย มะลิหอม. 2547. การผลิตไอศกรีมลูกยอ. ปัญหาพิเศษ. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์.

- ประภาศรี เลหาเวชวานิช. 2547. อาหารต้านอนุมูลอิสระ. นิตยสารหมอชาวบ้าน. 26: 50-51.
- พัชรินทร์ รักถาวร. 2544. การผลิตและปรับปรุงคุณภาพไอศกรีมกะทิลดไขมัน. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต(สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พันทิพา พงษ์เพ็ญจันทร์, เพทาย พงษ์เพ็ญจันทร์, ดำเนิน กาละดี และมนตรี ปัญญาทอง. 2551.
ผลของแกมมาไอริซานอล และ โพรแอนโทไซยานิดินจากข้าวเหนียวดำ ต่อการ
ตอบสนองทางภูมิคุ้มกันเซลล์มะเร็งและการแข็งตัวของเลือด. วิทยานิพนธ์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พรทิวี ธนสัมพันธ์. 2548. สารสกัดจากโรสแมรี่ เสด และทาร์ม เพื่อยับยั้งการหืน. วิทยานิพนธ์
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พิเชษฐ์ วรพุดิ และอนุรักษ์ จินดาพล. 2549. ผลของอัตราส่วนรำข้าวต่อปลายข้าวและสถานะการ
เดินเครื่องเอ็กซ์ทราเคอร์แบบสกรูเดี่ยวต่อสมบัติบางประการของอาหารเข้าัญชาติ
จากรำข้าว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. การประเมินทางประสาทสัมผัส. พิมพ์ครั้งที่ 1. คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ภัทรา กุลกิจจโรภาส. 2540. การพัฒนาไอศกรีมลดพลังงานกลิ่นรสผลไม้ไทย. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ยุวดี มาอยู่. 2546. การผลิตสารให้ความชุ่มชื้นจากโปรตีนรำข้าวเข้มข้นเพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิวัฒน์ หวังเจริญ. 2545. บทบาทของสารประกอบฟีนอลต่อสุขภาพ. อาหาร. 32: 245-253.
- สุนันทา วงศ์ปิยชน, กัญญา เชื้อพันธุ์ และวัชร สุขวิวัฒน์. 2549. คุณภาพเมล็ดทางกายภาพ เกล็ดและ
โภชนาการของข้าวสายพันธุ์ดี. เอกสารการประชุมวิชาการข้าวและชัยภูมิเมืองหนาว. วันที่
28-29 มีนาคม 2549.
- สุพัฒน์ ได้เวชศาสตร์. 2546. ผลของอิมัลซิไฟเออร์และสารให้ความคงตัวที่มีต่อคุณภาพของ
ไอศกรีมถั่วเหลือง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาขาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุวรรณ สุภิมาส. 2543. เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อกโกแลต. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ:
สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2548. *พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522*. กองสารวัตร
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข.
- อุมพร มีเดช, นื่องนุช ศิริวงศ์ และศิริพร เรียบร้อย. 2556. ผลของชนิดของไขมันพืชต่อคุณภาพทาง
กายภาพและประสาทสัมผัสของไอศกรีมดัดแปลง. การวิจัยเพื่อพัฒนาสังคมไทย. *การประชุมมหาดใหญ่วิชาการ*. ครั้งที่ 4. วันที่ 10 พฤษภาคม 2556.
- อรพิน ชัยประสพ. 2544. *เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม*. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์.
มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. *ข่าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์.
- อรุษา เซวานลิขิต, สุชาดา เจริญวงศ์ และ ญญาธร ชะเอม. 2552. ผลกระทบของพาสเจอร์ไรซ์ และ
ความเป็นกรด-ด่างต่อปริมาณแอนโทไซยานิน และอายุการเก็บของน้ำอัญชัน.
Journal Agricultural Sci. 40: 433-436.
- Abdel-Aal, E.S.M. and Hucl, P. 1999. A rapid method for qualifying total anthocyanins in
blue aleurone and purple pericarp wheats. *Cereal Chemistry*. 76: 350-354.
- Adhikari, K. and Arora, K.A. 1994. Development of mellorine type frozen desserts: 1. Effect of
stabilizers and emulsifiers. *Indian Journal Animal Science*. 64: 526-533.
- Aguilar-Garcia, C., Gavino, G., Baragaño-Mosqueda, M., Hevia, P. and Gavino, V.C. 2007.
Correlation of tocopherol, tocotrienol, γ -oryzanol and total polyphenol content in rice
bran with different antioxidant capacity assays. *Food Chemistry*. 102(4): 1228-1232.
- Aime, D.B., Arntfield, S.D., Malcomson, L.J. and Ryland, D. 2001. Textural analysis of fat
reduced vanilla ice cream products. *Journal of Food Science*. 25: 237-246.
- Anderson, M., Needs, E.C. and Madden, J.K. 1994. *Fat in Food Products: Fat in cream and ice
cream*. 1st ed. Blackie Academic & Professional, New York, 279.
- AOAC. 2000. *Official Methods of AOAC International*. 17th ed. The Association of Official
Analytical Chemists, USA.
- Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream*. 4th ed. AVI Publishing Co., Inc., Westport Connecticut, USA.
- Ausman, L.M., Rong, N. and Nicolosi, R.J. 2005. Hypocholesterolemic effect of physically
refined rice bran oil: Studies of cholesterol metabolism and early atherosclerosis
in hypercholesterolemic hamsters. *Journal Nutrient Biochemist*. 16: 521-529.

- Balachandran, B., Faff, R. and Theobald, M. 2008. Rights offerings, take-up, renounceability and underwritten status, *Journal of Financial Economics*. 89: 328-346.
- Bodyfelt, F.W., Tobias, J. and Trout, G.M. 1998. *The Sensory Evaluation of Ice Cream and Related Product*. Van Nostrand Reinhold, New York, 184.
- Bolliger, S., Kornbrust, B., Goff, H.D., Tharp, B.W. and Windhab, E.J. 2000. Influence of emulsifiers on ice cream produced by conventional freezing and low-temperature extrusion processing. *International Dairy Journal*. 10: 497-504.
- Boonterm, A., Muangman, S., Thanakaew, A., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. 2012. Effect of rice types on various properties of germinated rice ice cream. *Chiang Mai University Journal of Natural Science*. 11: 205-214.
- Bronnum-Hansen, K. and Flink, J.M. 1986. Anthocyanin colourants from elderberry (*Sambucus nigra L.*) IV. Further studies on production of liquid extract, concentrates and freeze dried powder. *Journal of Food Science & Technology*. 21: 605-714.
- Bruscatto, M.H., Zambiasi, R.C., Sganzerla, M., Pestana, V.R., Otero, D., Lima, R. and Paiva, F. 2009. Degradation of tocopherols in rice bran oil submitted to heating at different temperatures. *Journal of Chromatographic Science*. 47: 106-111.
- Burton, G. W. and Traber, M. G. 1990. Vitamin E: Antioxidant activity, biokinetics, and bioavailability. *Annual Review of Nutrition*. 10: 357.
- Campbell, I.J. and Pelan, B.M.C. 1998. The Influence of Emulsion Stability on the Properties of Ice Cream, In: Buchheim, W., (eds). *Ice Cream: Proceedings of the International Symposium held in Athens, Greece, 18-19 September 1997*. Brussels, Belgium: International Dairy Federation, 25-36.
- Chang, J.L., Marshall, R.T. and Heyman, H. 1995. Casein micelles partially hydrolyzed by chymosin to modify the texture of low fat ice cream. *Journal of Dairy Science*. 78(4): 2617-2623.
- Chang, S.C., Saunders, R.M. and Luh, B.S. 1980. Rice oil: Chemistry and technology. In Bor, S.L. 2nd (ed.), *Rice Utilization*. Van Nastrand Reinhold, New York. (2):p.347-356.
- Chee, C.S. and Gwee, C.N. 1997. Coconut milk: Chemistry and technology. *International Journal of Food Science & Technology*. 32(3): 189-201.

- Cheema, A.S. and Aroma, K.L. 1991. Manufacture of filled ice-cream. *Indian Journal Animal Science*. 61(3): 316-323.
- Cheeseman, K.H. and Slater, T.F. 1993. *Free Radical in Medicine*. Churchill Livingstone, London, 320.
- Chen, M.-H. and Bergman, C.J. 2005. A rapid procedure for analyzing rice bran tocopherol, tocotrienol and γ -oryzanol contents. *Journal of Food Composition and Analysis*. 18: 319-331.
- Chu, Y., Sun, J., Wu, X. and Liu, R. 2002. Antioxidant and antiproliferative activities of common vegetables. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 6910–6916.
- Clarke, C. 2004. *The Sciences of Ice Cream*. The Royal Society of Chemistry, UK, 240.
- David, E. 1994. Processing and utilization of rice bran in the United State. In Wayne E.M. and James I.W., Marcel Dekker. *Rice Science and Technology*. Inc., New York, 471.
- Deepa, N., Kaur, C., Singh, B. and Kapoor, H.C. 2006. Antioxidant activity in some red sweet pepper cultivars. *Journal of Food Composition and Analysis*. 19: 572–578.
- Dias, J., Rueda-Jasso, R., Panserat S., da Conceição L.E.C., Gomes, E.F. and Dinis M T. 1994. Effect of dietary carbohydrate-to-lipid ratios on growth, lipid deposition and metabolic hepatic enzymes in juvenile Senegalese sole (*Solea senegalensis*, Kaup). *Aquaculture Research*. 35:1122–1130.
- Dickinson, E. 1998. Stability and rheological implications of electrostatic milk protein polysaccharide interactions. *Trends in Food Science & Technology*. 9: 347-354.
- Dinis, T.C.P., Madeira, V.M.C. and Almeida, L.M. 1994. Action of phenolic derivatives (acetoaminophen, salicylate, and 5-aminosalicylate) as inhibitors of membrane lipid peroxidation and as peroxyradical scavengers. *Archives of Biochemistry and Biophysics*. 315: 161–169.
- Donhowe, D.P., Hartel, R.W. and Bradley, R.L. 1991. Determination of ice crystal size distribution in frozen desserts. *Journal of Dairy Science*. 74(10): 3334-3344.
- Eliasson, A.C. and Gudmundsson, M. 1996. Starch: Physicochemical and functional aspects. In Eliasson, A.C. 2nd (ed.), *Carbohydrates in Food*. Marcel Dekker, Inc, New York. p.431 – 504.

- Frank, A.P. 1992. Frozen Food. In Frank, A.P. and Paine, H.Y. *A Handbook of Food Packaging*. 2nd (ed.), Chapman & Hall, London, U.K. p.146-159.
- Frankel, J.A. 1998. *The Asian model, the miracle, the crisis and the fund*. Proceeding of the United State International Trade Commission; April 16.
- Garcia-Alonso, M., De Pascual-Teresa, S., Santos-Buegla, C. and Rivas-Gonzalo, J.C. 2004. Evaluation of the antioxidant properties of fruits. *Food Chemistry*. 84: 13–18.
- Ge, Y., Yan, H., Hui, B., Ni, Y., Wang, S. and Cai, T. 2002. Extraction of natural vitamin E from wheat germ by supercritical carbon dioxide. *Journal Agriculture Food Chemistry*. 50: 685-689.
- Giusti, M.M. and Wrolstad, R.E. 2005. Characterization and measurement of anthocyanins by UV-visible spectroscopy. In Wrolstad, R.E., Acree, T.E., Decker, E.A., Penner, M.H., Reid, D.S., Schwartz, S.J., Shoemaker, C.F., Smith, D. and Sporns, P. (eds.), *Handbook of Food Analytical Chemistry: Pigments, Colorants, Flavors, Texture, and Bioactive Food Components*. John Wiley & Sons Inc., New Jersey, USA.p.19-31.
- Goff, H.D. 1997. Instability and partial coalescence in whippable dairy emulsion. *Journal of Dairy Science*. 72: 2620-2630.
- Granger, C., Leger, A., Barey, P., Langerdroff, V. and Cansell, M. 2005. Influence of formulation on the structural networks in ice cream. *International Dairy Journal*.15: 255-262.
- Gray, R. T. and Lan, T.D. 2002. Anthocyanins. In W. Jeffrey Hurst. (ed.) *Methods of Analysis for Functional Foods and Nutraceuticals*, CRC Press, Washington. p.219-221.
- Guinard, D.C., Zoumas-Morse, J.X., Mori, C., Uatoni, L., Panyam, B.D. and Kilara, A. 1997. Sugar and fat effects on sensory properties of ice cream. *Journal of Food Science*. 62: 1087 -1094.
- Güven, M, Karaca, O.B. and Kacar, A. 2003. The effects of the combined use of stabilizers containing locust bean gum and of the storage time on kahramanmaras-type ice creams. *International Journal of Dairy Technology*. 54: 223–228.
- Güven, M. and Karaca, O.B. 2002. The effects of varying sugar content and fruit concentration on the physical properties of vanilla and fruit ice-cream-type frozen yogurts. *International Journal Dairy Technology*. 51(1): 27-31.

- Hagenmaier, R., Cater, C.M. and Mattil, K.F. 1972. Critical unit operations of the aqueous processing of fresh coconuts. *Journal American Oil Chemists' Society*. 49: 178-181.
- Hallie, G.D., Murphy, J.B. and Morelock, T.E. 2006. Identifying Amounts and Types of Anthocyanins in Cultivars and Breeding Lines of Cowpeas. Guide to Department of Horticulture (Online). Available: [http://www.uark.edu/misc/gsdhonor/Total Oral UG.doc](http://www.uark.edu/misc/gsdhonor/Total%20Oral%20UG.doc) [2013, November 13].
- Halliwell, B. and Gutteridge, J.M.C. 1999. *Free Radicals in Biology and Medicine*. Oxford University Press Inc., New York, 936.
- Halliwell, B. 2006. Reactive species and antioxidants redox biology is a fundamental theme of aerobic life. *Plant Physiology*. 141: 312-322.
- Harris, P. 1993. Gelatin. In Macrae, R., Robinson, R.K. and Sadler, M.J. *Encyclopaedia of Food Science Food Technology and Nutrition*. Academic Press, USA. p.1993 – 5365.
- Heim, K.E., Tagliaferro, A.R. and Bobilya, D.J. 2002. Flavonoid antioxidants: Chemistry, metabolism and structure-activity relationships. *Journal of Nutritional Biochemistry*. 13: 573–584.
- Huang, S.W., Hopia, A., Schwarz, K., Frankel, E.N. and German, J.B. 1996. Antioxidant activity of α -tocopherol and trolox in different lipid substrates: Bulk oils vs. oil-in-water emulsions. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 44: 444-452.
- Huang, C.C.J. 2003. Potential Functionality and Digestibility of Oryzanol as Determined Using *in vitro* Cell Culture Methods. Ph.D. Dissertation. Louisiana State University, USA.
- Hwang, J.Y., Shyu, Y.S. and Hsu, C.K. 2009. Grape wine lees improve the rheological and add antioxidant properties to ice cream. *LWT Food Science Technology*. 42: 312-318.
- Imeson, A. 1997. *Thickening and Gelling Agent for Food*. 2nd ed. St. Edmundsbury Press Great Britain.
- Imsanguan, P., Roaysubtawee, A., Borirak, R., Pongamphai, S., Douglas, S. and Douglas, P. L. 2008. Extraction of α -tocopherol and γ -oryzanol from rice bran. *LWT – Food Science and Technology*. 41: 1417–1424.
- Jiang, H., Ji, B., Liang, J., Zhou, F., Yang, Z. and Zhang, H. 2006. Comparison on the antioxidant capacity of selected fruits and vegetables and their separations. *Chemistry of Natural Compounds*. 42: 410–414.

- Juliano, B.O. 1985. *Rice: Chemistry and Technology*. The American Association of cereal Chemistry, Minnesota, USA.
- Kahkonen, M.P., Hopia, A.I., Vuorela, H.J., Rauha, J.P., Pihlaja, K., Kujala, T.S. and Heinonen, M. 1999. Antioxidant activity of plant extracts containing phenolic compounds. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 47: 3954-3962.
- Kailasapathy, K. and Songvanich, W. 1998. Effect of replacing fat in ice cream with fat mimetics. *Food Australia*. 50(4): 169-173.
- Kanitha, T. and Wanida, T. 2010. Extraction and application of antioxidants from black glutinous rice. *Food Science and Technology*. 43(3): 476-481.
- Khatoun, S. and Gopalakrishna, A.G. 2004. Fat-soluble nutraceuticals and fatty acid composition of selected Indian rice varieties. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 81: 939-943.
- Klose, R.E. and Glicksman, M. G. 1983. Gums. In Furia, T.E. 2nd ed. *Handbook of Food Additive*. CRC Press, Florida, USA, 1: 295-360.
- Koxholt, M.M.R., Eisenmann, B. and Hinrichst, J. 2001. Effect of the fat globule size on the meltdown of ice cream. *Journal of Dairy Science*. 84: 31-37.
- Li, Z., Marshall, R., Heymann, H. and Fernando, L. 1997. Effect of milk fat content on flavor perception of vanilla ice cream. *Journal of Dairy Science*. 80(12): 3133-3141.
- Lioy, B.J., Siebenmorgen, T.J. and Beers, K.W. 2000. Effect of commercial processing on antioxidants in rice bran. *Cereal Chemistry*. 77(5): 551-555.
- Marini, F., Balestrieri, F., Bucci, R., Magri, A. and Marini, D. 2003. Supervised pattern recognition to discriminate the geographical origin of rice bran oils: A first study. *Microchemical Journal*. 74(3): 239-248.
- Marshall, R.T. and Arbuckle, W.S. 1996. *Ice Cream*. 5th ed. Chapman and Hall, New York.
- Marshall, R.T., Goff, H.D. and Hartel, R.W. 2003. *Ice Cream*. 6th ed. Kluwer Academic Publishers, New York.
- Moore, L.J. and Shoemaker, C.F. 1981. Sensory textural properties of stabilized ice cream. *Journal of Food Science*. 46: 399-409.

- Mao, L.H., Pan, X., Que, F. and Fang, X.H. 2006. Antioxidant properties of water and ethanol extracts from hot air-dried and freeze-dried daylily flowers. *Journal of European Food Research and Technology*. 222: 236-241.
- Maorun, F., Zhiping, H., Yuying, Z., Jing, Y. and Linchun, M. 2009. Antioxidant properties and involved compounds of daylily flowers in relation to maturity. *Food Chemistry*. 114: 1192–1197.
- Muhammet, D. 2006. Influence of hazelnut flour and skin addition on the physical, chemical and sensory properties of vanilla ice cream. *International Journal of Food Science and Technology*. 41: 657–661.
- Muse, M.R. and Hartel, R.W. 2004. Ice cream structural element that affect melting rate and hardness. *Journal of Dairy Science*. 87: 1-10.
- Nadeem, M., Abdullah, M. and Ellahi, M. Y. 2010. Effect of incorporating rapeseed oil on quality of ice cream. *Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism*. 3(2): 121-126.
- 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, J.I. (eds.), *Rice Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc. New York. p. 422-425
- Ohmes, R.L., Marshall, R.T. and Heyman, H. 1998. Sensory and physical properties of ice cream containing milk fat or fat replacers. *Journal of Dairy Science*. 81(5): 1222-1228.
- Oyaizu, M. 1986. Studies on product of browning reaction prepared from glucose amine. *Journal of Nutrient*. 44: 307–315.
- Pacheco-Palencia, L.A., Mertens-Talcott, S. and Talcott, S.T. 2008. Chemical composition, antioxidant properties and thermal stability of a phytochemical enrich oil from Acai (*Euterpe oleacea* Mart.). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56: 4631-4636.
- Papas, A.M. 1998. *Antioxidant Status, Diet, Nutrient and Health*. CRC Press LLC, London, 650.
- Perez-Jimenez, J. and Saura-Calixto, F. 2005. Literature data may underestimate the actual antioxidant capacity of cereals. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53: 5036–5040.

- Perez-Jimenez, J. and Saura-Calixto, F. 2006. Effect of solvent and certain food constituents on different antioxidant capacity assays. *Food Research International*. 39: 791–800.
- Pinelo, M., Rubilar, M., Sineiro, J. and Núñez, M.J. 2004. Extraction of antioxidant phenolics from almond Hulls (*Prunus amygdalus*) and pine sawdust (*Pinus pinaster*). *Food Chemistry*. 85: 267-273.
- Prindiville, E.A., Marshall, R.T. and Heymann. H. 1999. Effect of milk fat on the sensory properties of chocolate ice cream. *Journal of Dairy Science*. 82(7): 1425-1432.
- Prior, R. L., Wu, X. and Schaich, K. 2005. Standardized methods for the determination of antioxidant capacity and phenolics in foods and dietary supplements. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53: 4290–4302.
- Puerta, T. 1999. Inhibition of leukocytes lipoxygenase by phenolics from virgin olive oil. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*. 57: 445-449.
- Qureshi, A., Samai, S. and Khan F. 2002. Effects of stabilized rice bran, its soluble and fiber fractions on blood glucose levels and serum lipid parameters in humans with diabetes mellitus Types I and II. *Journal Nutrition Biochemist*. 13: 175-187.
- Rice-Evans, C.A., Miller, N.J. and Paganga, G. 1996. Structure-antioxidant activity relationships of flavonoids and phenolic acids. *Free Radical Biology & Medicine*. 20: 933–956.
- Roberfroid, M.B. and Calderon, P.B. 1995. *Free Radical and Oxidation Phenomena in Biological System*. Marcel Dekker Inc., New York, 272.
- Roland, A.M., Phillips, L.G. and Boor, K.J. 1999. Effects of fat content on the sensory properties, melting, color, and hardness of ice cream. *Journal of Dairy Science*. 82: 32-38.
- Rosalina, P.S. and Richard, W.H. 2004. Effects of overrun on structural and physical characteristics of ice cream. *International Dairy Journal*. 14: 255–262.
- Sanchez-Moreno, C., Jimenez-Escoria, A. and Saura-Calixto, J. 2000. Study of low-density lipoprotein oxidizability indexes to measure the antioxidant activity of dietary polyphenols. *Nutrition Research*. 20: 941-953.
- Schmidt, K.A., Lundy, J., Reynolds, M. and Yee, L.N. 1993. Carbohydrate or protein based fat mimicker effect on ice milk properties. *Journal of Food Science*. 58: 761-763.
- Schmidt, K.A. and Smith, D.E. 1998. Effects of homogenization on sensory characteristics of vanilla ice cream. *Journal of Dairy Science*. 71(1): 46-51.

- Shahidi, F. and Naczk, M. 2004. *Phenolics in Food and Nutraceuticals*. CRC Press LLC, London. 558.
- Shane, N.D., Charmian, L., O'Connor, J. and Eyres, L. 2006. Application of emulsifier/stabilizers in dairy product of high rheology. *Advances in Colloid and Interface Science*. 123-126: 433-437.
- Siebenmorgen T.J. and Beers K.W. 2000. Effects of commercial processing on antioxidants in rice bran. *Cereal Chemical*. 77: 551-556.
- Sivaramakrishnan, R., Narasimhan, R., Thangavel, K. and Habibulla-Khan, M.M. 1994. Studies on partial substitution of milk fat with vegetable oils in softy ice cream. *Cheiron*. 23(1):9-14.
- Sofjana, R.P. and Hartel, R.W. 2004. Effects of overrun on structural and physical characteristics of ice cream. *International Dairy Journal*. 14: 255-262.
- Soukoulis, C., Chandrinos, I. and Tzia, C. 2008. Study of the functionality of selected hydrocolloids and their blends with κ -carrageenan on storage quality of vanilla ice cream. *Food Science and Technology*. 41: 1816-1827.
- Srivastava, A., Akoh, C.C., Yi, W., Fischer, J. and Krewer, G. 2007. Effect of storage conditions on the biological activity of phenolic compounds of blueberry extract packed in glass bottles. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 55: 2705-2713.
- Steinbüchel, A. and Rhee, S.K. 2005. *Polysaccharides and Polyamides in the Food Industry Volume 1*. Wiley-vch Verlag GmbH&Co.KGaA, Germany.
- Stratil, P., Klejdus, B. and Kuban, V. 2006. Determination of total content of phenolic compounds and their antioxidant activity in vegetables-evaluation of spectrophotometric methods. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 54: 607-616.
- Tanteeratarm, K., Nelson, A.I. and Wei, L.S. 1993. Manufacturing of brand soy milk. *In the third International conference of advanced science and technology transfer to Thailand. 23-25 July*. Bangkok, Thailand. 162-169.
- Tanteeratarm, K., Nelson, A.I. and Wei, L.S. 1997. Processing of Soy milk Free From Beany and Other Off-flavors. In: Napompeth, B.(ed), *In Proceeding World Soybean Research Conference V. February 21-27, 1994*. Chiang Mai, Thailand. 412-414.

- Ting, S. and Chi-Tang, H. 2005. Antioxidant activities of buckwheat extracts. *Food Chemistry*. 90(4): 743–749.
- Valgimigli, J., Banks, T., Ingold, K.U. and Luszyk, J. 1995. Kinetic solvent effect on hydroxylic hydrogen atom abstractions are independent of the nature of the abstracting radicals. Two extreme tests using vitamin E and phenol. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 117: 9966–9971.
- Van Acker, F.A., Schouten, O., Haenen, G.R., van der Vijgh, W.J. and Bast, A. 2000. Flavonoids can replace α -tocopherol as an antioxidant. *Federation of European Biochemical Societies*. 473(2):145–148.
- Wang, C.H., Chen, C.R., Wu, J.J., Wang, L.Y., Chang, C.M.J. and Ho, W.J. 2008. Designing supercritical–carbon dioxide extraction of RBO that contain oryzanols using response surface methodology. *Journal of Separation Science*. 31: 1399–1407.
- Walkowiak-Tomczak, D. and Junasz, C. 2007. Colour changes of a preparation from red cabbage during storage in a model system. *Food Chemistry*. 104(2):709-714.
- Walstra, P. and Jonkman, M.J. 1998. The role of milk fat and protein in ice cream. *Ice Cream: Proceedings of the International Symposium held in Athens, Greece, 18–19 September 1997*. Brussels, Belgium: International Dairy Federation. 17-24.
- Waterhouse, A.L. 2005. Determination of total phenolics. In Wrolstad, R.E., Acree, T.E., Decker, E.A., Penner, M.H., Reid, D.S., Schwartz, S.J., Shoemaker, C.F., Smith, D. and Sporns, P. (eds.), *Handbook of Food Analytical Chemistry: Pigments, Colorants, Flavors, Texture and Bioactive Food Components*. John Wiley & Sons Inc., New Jersey, USA. p.463-470.
- Wegrzyn, T.F., Farr, J.M., Hunter, D.C., Au, J., Wohlers, M.W., Skinner, M. A., Stanley, R.A. and Sun-Waterhouse, D. 2008. Stability of antioxidants in an apple polyphenol-milk model system. H.-D. Belitz, Werner Grosch, Peter Schieberle *Food Chemistry*. 109: 310-318.
- Whistler, R.L. and Bemiller, J. N. 1999. *Carbohydrate Chemistry for Food Scientists*. 2nd ed. Eagan Press, Saint Paul, USA. 241.
- Wongkhalaung C. and Boonyaratankornkit, M. 2000. Development of a Yogurt-type Product from Saccharified Rice. *Kasetsart Journal: Natural science*. 34: 107-116.

- Xu, Z., Hua, N. and Godber, J.S. 2001. Antioxidant activity of tocopherols, tocotrienols, and γ -oryzanol components from rice bran against cholesterol oxidation accelerated by 2,2'-azobis (2-methylpropionamide) dihydrochloride. *Journal Agriculture Food Chemistry*. 49: 2077-2081.
- Yang, P., Follett, P.A., Jones, V.P. and Foote, D. 2000. Oviposition behavior and egg parasitoids of *Sophonia rufofascia* (Homoptera: Cicadellidae) in Hawaii Volcanoes National Park. *Hawaiian Entomological Society*. 34: 135-139.
- Yanishlieva, N.V. 2001. Inhibiting oxidation. In Pokorný J., Yanishlieva N.V., Gordon H. (eds), *Antioxidants in Food—Practical Applications*. Woodhead Publishing, Cambridge. p.22-70.
- Zdzislaw, E.S. 2006. *Chemical and functional properties of food components*. 3rd ed. Taylor & Francis Group, USA.
- Zhou, Z., Robards, K., Helliwell, S. and Blanchard, C. 2002. Composition and functional properties of rice. *Journal of Food Science and Technology*. 37: 849-868.