

เอกสารอ้างอิง

กรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2553). "สถานการณ์การผลิตและการตลาดข้าวของโลก ปี 2552/2553." [ออนไลน์]. แหล่งที่มา :

http://www.ricethailand.go.th/rice%20web/Rice%20Situation/Rice_Situation.html (29 สิงหาคม 2553).

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (2550). "ข้าวกล้องสด เพื่อรักษาสุขภาพ." [ออนไลน์].

แหล่งที่มา :

http://www.thaipost.net/index.asp?bk=xcite&post_date=30/jan/2550&news_id=1371926&cat_id=200700 (22 พฤศจิกายน 2551).

กรมส่งเสริมสหกรณ์. (ม.ป.ป.). "ข้าวกล้องกึ่งสำเร็จรูปด้วยเทคนิคไมโครเวฟ ไอเดียนักวิจัยไทยแห่งแรกในโลก." [ออนไลน์]. แหล่งที่มา :

<http://www.cpd.go.th/web/general/information/newsdiv/div4/news/rice.doc> (22 พฤศจิกายน 2551).

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์. (2545). มูลค่าและปริมาณการส่งออกข้าวกล้องหอมมะลิของประเทศไทย. กระทรวงพาณิชย์, กรุงเทพฯ.

กรมอนามัย. (2535). ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. ฝ่ายวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ กองโภชนาการ กระทรวงสาธารณสุข, กรุงเทพมหานคร, 97 น.

กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2550). เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 3.

สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

งามชื่น คงเสรี. (2536). คุณภาพเมล็ดทางเคมี, ใน เอกสารประกอบการบรรยายฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการหลังการเก็บเกี่ยว ณ ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง. ฝ่ายฝึกอบรมสถาบันวิจัยข้าว, กรมวิชาการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.

เฉลิมวุฒิ สฤณดิกุล. (2549). ข้าวกล้องสด. สำนักพิมพ์เอเชียเพรส. กรุงเทพมหานคร.

ทักษอร บุญชู. (2547). ผลของรังสีแกมมาและวิธีการบรรจุต่อการเจริญเติบโตของเชื้อรา

Aspergillus flavus และการปนเปื้อนของแอลฟาโทอกซิน B1 ใน ข้าวกล้องพันธุ์ดอกมะลิ

105. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว, คณะ

ทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

- दनัย กิจชัยนุกูล. (2547). “เรื่อนำรู้ของกล้องจุลทรรศน์อิเล็กตรอนแบบส่องกราด (Scanning Electron Microscope, SEM)” [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.rmutphysics.com/CHARUD/oldnews/192/SEM.pdf> (9 กุมภาพันธ์ 2554).
- ธีรพร กงบังเกิด. (ม.ป.ป.). *การใช้ไมโครเวฟในการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม, มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. (2549). *เคมีอาหาร*. ภาควิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปริศนา สุวรรณภรณ์ และ วรรณรัตน์ กลีสินธานนท์. (2546). *ข้าวหอมมะลิหุงสุกเร็ว Quick Cooking Rice*. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.ku.ac.th/kaset60/Theme05/theme-05-01/index-05-01.html> (31 มกราคม 2552).
- ปทุมทริกา รัตนตรัยวงศ์. (2548). *หลักการบรรจุ*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร, คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม, มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- พรทิพย์ ศิริสุนทรลักษ์ณ์, รัชนก บุญเลิศ และอรุษา เขาวนลิขิต. (2550). *การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวหุงสุกเร็วเสริมแคลเซียม*. รายงานวิชาโครงการปัญหาพิเศษ, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ไพโรจน์ อินธิปัญญา และพรพิมล อุษัจจันทร์ภักดี. (2553). *การพัฒนาข้าวกล้องดัดแปรเนื้อสัมผัสและการทำให้คงตัวด้วยไมโครเวฟ*. รายงานฉบับสมบูรณ์, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2535). *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัตนวดี ปัตตะเมฆ และอรรรรณ อนันคำ. (2547). *การขึ้นรูปผลิตภัณฑ์ข้าวหุงสุกเร็วโดยใช้กระบวนการเอกซ์ทรูชันแบบสกรูเดี่ยว*. รายงานวิชาโครงการปัญหาพิเศษ, สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ละมุด วิเศษ. (2541). *ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณไขมันคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของข้าวกล้องพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพมหานคร.
- วีระสิทธิ์ กัลยาภฤต และเมทินี มาเวียง . (2551) . *ผลของสภาวะการเก็บรักษาข้าวหลังการเก็บเกี่ยวต่อคุณสมบัติทางเคมีฟิสิกส์*. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.

- วุฒิชัย นาครักษา และสุภาภรณ์ ชัญญะวานิช. (2545). การปรับปรุงคุณภาพข้าวหุงสุกเร็วโดยวิธีการ
แช่เยือกแข็งร่วมกับการใช้ไมโครเวฟ. รายงานวิชาโครงการงานปัญหาพิเศษ, คณะ
เทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ศิริมา วานิชชัง. (2547). ผลของกระบวนการให้ความร้อนต่อการเกิดออกซิเดชันในข้าวกล้องหอม
มะลิ 105. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร, บัณฑิต
วิทยาลัย, มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น.
- ศันสนีย์ อุดมระติ. (2548). การเกิดเจลาทีนในเซชันและรีโทรเกรเดชันของสตาร์ชข้าว 4 พันธุ์.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สาโรจน์ ศิริศันสนียกุล, ประไพพิศ เดโชดมพันธ์ และสิริ ชัยเสรี. (2540). การศึกษาคุณสมบัติ
เบื้องต้นของเอนไซม์ไลเปสจากรำข้าว. วารสารเกษตรศาสตร์(วิทย์). 31(1) : 56-71
- สำนักงานปฏิบัติการแห่งชาติเพื่ออนาคตไทย. (2549). “ข้าวกล้องไทยกับเทคโนโลยีการแปรรูป.”
[ออนไลน์]. แหล่งที่มา http://thailandfuture.org/article/detail.php?artid_id=49
(29 พฤศจิกายน 2552).
- สุธยา พิมพ์พิไล. (2549). การศึกษากรรมวิธีการผลิตข้าวหอมมะลิแดงแบบหุงสุกเร็ว. รายงานการ
วิจัยมหาวิทยาลัยแม่โจ้, ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรม
เกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- สุพัตรา ปัญญาอาจ. (2549). ปัจจัยที่มีผลต่อการทำงานของเอนไซม์ไลเปสจากซีจีเอสและเอนไซม์ไล
เปสในรำข้าว. รายงานวิชาโครงการงานปัญหาพิเศษ, ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุภาวดี ขาวสังข์. (2542). การเปลี่ยนแปลงของไขมันในข้าวหอมมะลิ เนื่องจากการทำงานของ
เอนไซม์ไลเปสในระหว่างการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, สาขาวิทยาศาสตร์การ
อาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สุรศักดิ์ สัจจบุตร. (2550). ผลของการฉายรังสีแกมมาและสภาวะบรรจุต่อคุณสมบัติทางเคมี
กายภาพและคุณภาพการหุงต้มของข้าวกล้องอะไมโลสต่ำ ข้าวอะไมโลสสูง และข้าว
เหนียว. วิทยานิพนธ์, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
คุณทหารลาดกระบัง.
- อรสุดา ลิทะที่สนาธร. (2550). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวขึ้นรูปแช่เยือกแข็ง. วิทยาศาสตร์
มหาบัณฑิต. สาขาเทคโนโลยีอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร, มหาวิทยาลัยศิลปากร,
กรุงเทพมหานคร.

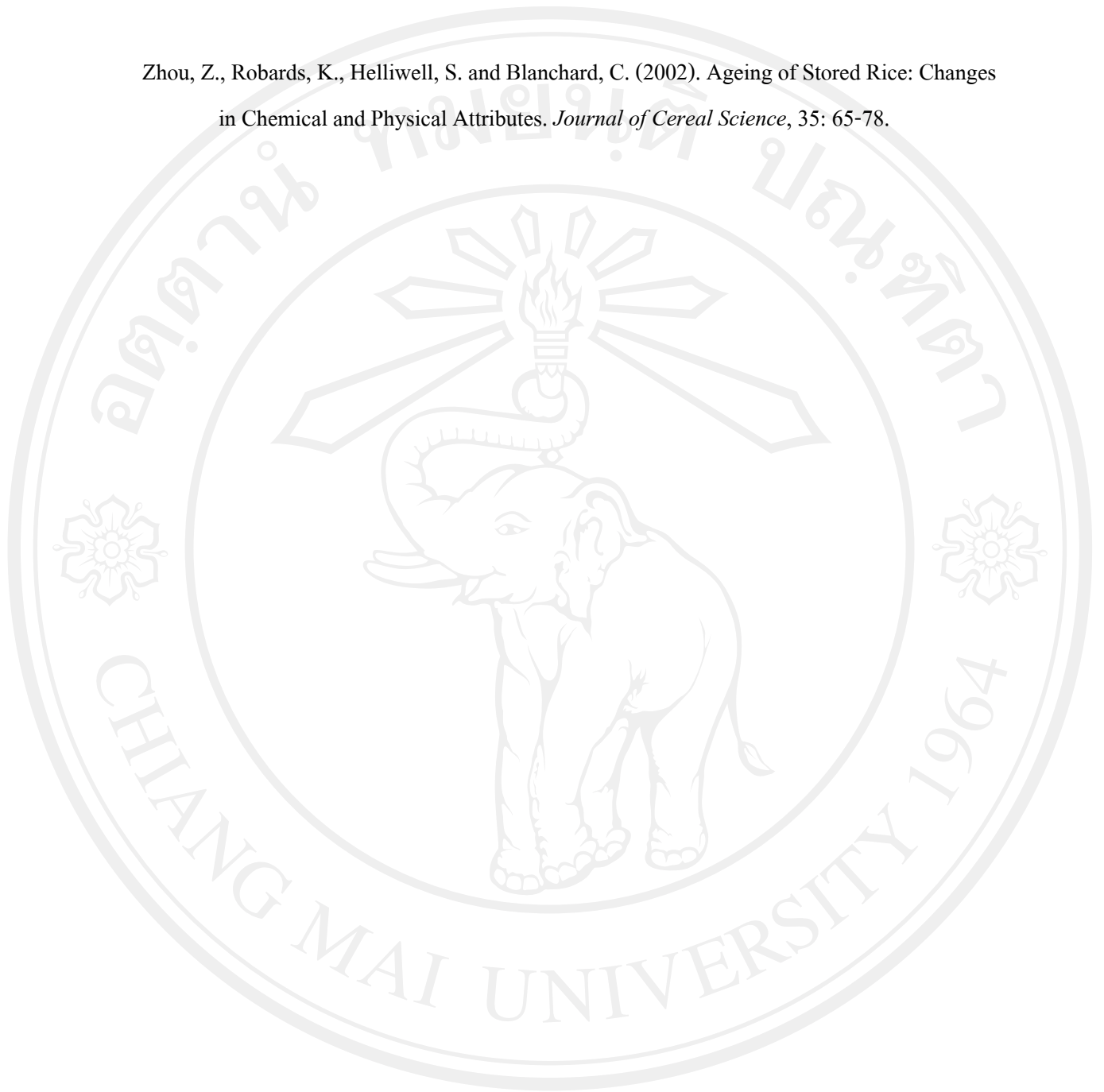
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2550). *ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. พิมพ์ครั้งที่ 3. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.
- อาดักษณ์ ทิพย์รัตน์ และพงษ์ธร ดีละบุษสุนทร. (2548). *อิทธิพลของอุณหภูมิและความดันในการหุงข้าวหอมมะลิต่อการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพและโครงสร้างของข้าวในระหว่างการหุง*. ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพมหานคร.
- AOAC. (2000). *Official methods of analysis of AOAC international*. 17th ed. Verginia, USA, Association of Official Analysis Chemists.
- Aibara, S., Ismail, I. A., Yamashita, H., Ohta, H., Sekiyama, F. and Morita, Y. (1985). Changes in Rice Bran Lipids and Free Amino Acid during Storage. *Agriculture Biology Chemistry*, 50(3): 665-673
- Allen, J.C. and Hamilton, R.J. (1994). *Rancidity in Foods*. Blackie Academic and professional Publ. Co. Inc., New York, 290 p.
- Barnes, P. and Galliard, T. (1991). Rancidity in cereal products. *Lipid Technology*, 3: 23-28.
- Bello, M., Tolaba, M.P. and Suarez, C. (2004). Factors affecting water uptake of rice grain during soaking. *Lebensmittel – Wissenschaft und – Technologie*, 37: 811-816.
- Cagampang, GB., Perez, C.M. and Juliano, B.O. (1973). A gel consistency test for eating quality of rice. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 24:1589 – 1594.
- Cass Mutter, U.C. (2003). "Quality Change during Storage" in *Rice Quality Workshop 2003*. California : Cooperative Extension, Butte County, University of California.
- Chapin III, F. S., Matson, P. A. and Mooney, H. A. (2002). *Principles of Terrestrial Ecosystem Ecology*. Springer-Verlag. New York, USA.
- Chrastil, J. (1990). Chemical and physiochemical changes of rice during storage at different temperatures. *Journal of Cereal Science*, 11:71-85.
- Champange, E.T., Hron, Sr.R.J. and Abraham, G. (1993). *Stabilizing unmilled brown rice by ethanol vapors*. Us Patent No. 52209940.
- Chung, J.H., Jeong, H.Y. and Lim, S.T. (2003). Effects of acid hydrolysis and defatting on crystallinity and pasting properties of freeze-thawed high amylase corn starch. *Carbohydrate Polymer*, 54: 449-455.

- Da Silva, M.A., Sanchez, C. and Amante, E.R. (2006). Prevention of hydrolytic rancidity in rice bran. *Journal of Food Engineering*, 75: 487-491.
- Das, M., Gupta, S., Kapoor, V., Banerjee, R. and Bal, S. (2008). Enzymatic polishing of rice e A new processing technology. *LWT - Food Science and Technology*, 41: 2079-2084.
- Ellis, H.S. and Ring, S.G. (1985). A study of some factors influencing amylose gelation. *Carbohydrate Polymer*, 5: 201-213.
- Finglas, P.M. and Faulksa, R.M. (1994). The HPLC analysis of thiamin and riboflavin in potatoes. *Food Chemistry*, 15: 37-44.
- Gujral, H.S. and Kumar, V. (2003). Effect of accelerated aging on the physicochemical and textural properties of brown and milled rice. *Journal of Food Engineering*, 59: 117-121.
- Hammond, N.A. (1994). *Stabilizing rice bran and rice bran products*. US Patent No. 5376390.
- Heinemann, R.J.B., Fagundes, P.L., Pinto, E.A., Penteado, M.V.C. and Lanfer-Marquez, U.M. (2005). Comparative study of nutrient composition of commercial brown, parboiled and milled rice from Brazil. *Journal of Food Composition and Analysis*, 15: 287-296.
- Hoseney, R.C. (1986). *Principles of Cereal Science and Technology*. The American Association of Cereal Chemists, Inc., St. Paul, Minnesota.
- Jaisut, D., Prachayawarakorn, S., Varayanond, W., Tungtrakul, P. and Soponronnarit, S. (2009). Accelerated aging of jasmine brown rice by high-temperature fluidization technique. *Food Research International*, 42:674-681.
- Juliano, B.O. (1985). Criteria and tests for rice grain qualities. in B.O. Juliano (Ed.), *Rice : Chemistry and Technology*, 2: 443-524.
- Juliano, B.O. (1993). *Rice in Human Nutrition*. FAO Food and nutrition Series, No.26. The International Rice Research Institute (IRRI), Laguna, and Food and Agriculture Organization of the United Nation (FAO), Rome.
- Juliano, B.O. and Bechtel, D.B. (1985). The rice grain and its gross composition. In B.O. Juliano, ed. *Rice Chemistry and Technology*, 2: 17-57.
- Katelunc, G. and Breslauer. (2003). *Characterization of Cereals and Flour*. Marcel Dekker, Inc., New York, USA.

- Lamberts, L., De Bie, E., Vandeputte, G.E., Veraverbekke, W.S., Derycke, V., De Man, W. and Delcour, J.A. (2007). Effect of milling on colour and nutritional properties of rice. *Food Chemistry*, 100: 1496-1503.
- Lukkakula, N.R., Lima, M. and Walker, T. (2004). Rice bran stabilization and rice bran oil extraction using ohmic heating. *Bioresource Technology*, 92: 157-161.
- Meullenet, J-F. C., Marks, B.P., Griffin, K. and Daniels, M.J. (1998). Effect of rough rice drying and storage condition on sensory profiles of cooked rice. *Cereal Chemistry*, 76 : 483-486.
- Mohapatra, D. and Bal, S. (2006). Cooking quality and instrumental textural attributes of cooked rice for different milling fractions. *Journal of Food Engineering*, 73: 253–259.
- Morrison, W.R. (1998). *Lipid*. In V. Pomeranz, (Ed.), *Wheat : Chemistry and Technology*, The American Association of Cereal Chemists, Inc., St. Paul, Minnesota.
- National Research Council. (1981). *Food Chemicals Codex*. Washington D.C., USA, Food and Nutrition Board, Division of Biological Sciences.
- Ohtsubo, K., Suzuki, K., Yasui, Y. and Kasumi, T. (2005). Bio-functional component in processed pre-germinated brown rice by twin screw extruder. *Journal of Food Composition and Analysis*, 18: 303-316.
- Ory, R.L., Delucca, A.J., Angelo, ST, A.J. and Dupuy, H.P. (1980). Storage quality of brown rice as affected by packaging with and without carbondioxide. *Journal of Food Protection*, 43:929-932.
- Ozai – Durrani, A.K. (1948). *Quick – cooking Rice and Process for Making same*. U.S. Patent No. 2438939.
- Park, J. K., Kim, S. S. and Kim, K. O. (2001). Effect of Milling Ratio on Sensory Properties of Cooked Rice and on Physicochemical Properties of Milled and Cooked Rice. *Cereal Chemistry*, 78(2): 151–156.
- Prabhu, A.V., Tambe, S.P., Gandhi, N.N., Sawant, S.B. and Jyeshtharaj, B.J. (2006). Rice bran lipase: extraction, activity, and stability. *Biotechnology Progress*, 15: 1083-1089.
- Prasert, W. and Suwannaporn, P. (2009). Optimization of instant jasmine rice process and its physicochemical properties. *Journal of Food Engineering*, 95: 54–61.

- Ramezanzadeh, F. M., Rao, R. M., Windhauser, M., Prinyawiwatkul, W., Tulley, R. and Marshall, W. E. (1999). Prevention of Hydrolytic Rancidity in Rice Bran during Storage. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 47(8).
- Rewthong, O., Soponronnarit, S., Taechapairoj, C., Tungtrakul, P. and Prachayawarakorn, S. (2011). Effects of cooking, drying and pretreatment methods on texture and starch digestibility of instant rice. *Journal of Food Engineering*, 103: 258-246.
- Sharp, R.N. and Timme, L.K. (1986). Effect of storage time, storage temperature and packaging method on shelf life of brown rice. *Cereal Chemistry*, 63: 247-251.
- Shibuya, N., Iwasaki, T., Yananase, H. and Chikuba, S. (1974). Studies on deterioration of rice during storage. *Journal of Japanese Society of Food Science and Technology*, 21: 597-603.
- Shin, M.G., Yoon, S.H., Rhee, J.S. and Kwon, T.W. (1986). Correlation between oxidative deterioration of unsaturated lipid and n-hexanal during storage of brown rice. *Journal of Food Science*, 51(2) : 460-463.
- Sirisontaralak, P. and Noomhorm, A. (2006). Changes to physicochemical properties and aroma of irradiated rice. *Journal of Stored Products Research*, 42, 264–276.
- Siswoyo, A. T. and Morita, N. (2003). Physicochemical studies of defatted wheat starch complexed with mono and dicyl -sn-glycerophosphatidyl choline of vary fatty acid chain length. *Food Research*, 36: 729-732.
- Sodhi, N. S., Singh, N., Arora, M. and Singh, J. (2003). Changes in physico-chemical, thermal, cooking and textural properties of rice during aging. *Journal of Food Processing Preservation*, 27: 387-400.
- Sowbhagya, C.M. and Bhattacharyat, K.R. (2001). Changes in pasting behaviour of rice during ageing. *Journal of Cereal Science*, 34: 115-114.
- Sulzenbacher, G., Shareck, F., Morosoli, R., Dupont, C. and Davies, G. J. (1997). "The *Streptomyces lividans* family 12 endoglucanase: construction of the catalytic cre, expression, and X-ray structure at 1.75 Å resolution". *Biochemistry*, 36: 16032-16039.
- Weibye, B. (1983). *Quick cooking rice and vegetables*. WO Patent No. 000802.
- Zhao, S., Xiong, S., Qiu, C. and Xu, Y. (2007). Effect of microwaves on rice quality. *Journal of Stored Products Research*, 43: 496–502.

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.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved