เอกสารอ้างอิง

กรมการค้าต่างประเทศ. 2550. “สถานการณ์ข้าวโลกปี 2549 และแนวโน้มปี 2550” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: *http://www.dft.moc.go.th* (22 พฤษภาคม 2551).

กรมวิชาการเกษตร. 2545. คุณภาพข้าวและการตรวจสอบข้าวในข้าวหอมมะลิไทย. กรมวิชาการเกษตร,กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. บริษัทจิรวัฒน์เอ็กซ์เพรสจำกัด, ปทุมธานี. 116 หน้า.

งามชื่น คงเสรี. 2545. คุณภาพข้าวสวย. หน้า 11-28. ใน: คุณภาพข้าวและการตรวจสอบข้าวปนในข้าวหอมมะลิไทย. กรมวิชาการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. บริษัทจิรวัฒน์เอ็กซ์เพรสจำกัด, ปทุมธานี.

งามชื่น คงเสรี. 2545. ปัจจัยคุณภาพข้าวสารและข้าวสวย. หน้า 13-18. ใน: การอบรมหลักสูตรหลักและวิธีการวิเคราะห์คุณภาพข้าว. 29-31 กรกฎาคม 2545. ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี, สถาบันวิจัยข้าว. กรมวิชาการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, ปทุมธานี.

ชนินันท์ วรรธนะหทัย. 2542. การเปรียบเทียบสมบัติทางเคมีและกายภาพของแป้งที่ได้จากพันธุ์ข้าวไทยและการผลิตมอลโทเดรกซ์ทริน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 211 หน้า.

ชุมพล กันทะ. 2533. หลักการป้องกันกำจัดแมลงศัตรูในโรงเก็บ. ภาควิชากีฏวิทยา, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. 162 หน้า.

ณัฐศักดิ์ กฤติกาเมย. 2543. การใช้คลื่นความร้อนเพื่อลดความชื้นและทำลายเชื้อ *Aspergillus flavas* ในเมล็ดถั่วลิสง. รายงานการวิจัยโครงการวิจัยเพื่อพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 33 หน้า.

ทรงเชาว์ อินสมพันธ์, วีระชัย ศรีวัฒนพงศ์, โสพิศ ใจปาละ และ อารีรัตน์ จิตบุญ. 2546. หน้า 111. ใน: การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและคุณภาพข้าวของสหกรณ์การเกษตรในระหว่างเก็บรักษา. การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 2 วันที่ 21-22 สิงหาคม 2546 ณ โรงแรมเจริญธานี ปริ๊นเซส ขอนแก่น.

พิชยา จิระธรรมกิจกุล. 2541. ผลของสภาวะการเก็บรักษาต่อคุณภาพข้าวกล้อง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 314 หน้า.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

มรกต ตันติเจริญ และศิริพร จำรัสเลิศลักษณ์. 2547. เทคโนโลยีชีวภาพกับการพัฒนาสายพันธุ์ข้าว. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: *http://knowledge.biotec.or.th* (18 พฤษภาคม 2550).

ละมุล วิเศษ. 2541. ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณไขมัน คุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 69 หน้า.

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

สงกรานต์ จิตรากร. 2545. เชื้อพันธุ์ข้าว : มรดกของประเทศไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://knowledge.biotec.or.th/doc_upload/200349132537.doc (18 พฤษภาคม 2550).

สิริรัตน์ วงษ์ศิรี. 2526 แมลงศัตรูพืชทางการเกษตรของประเทศไทย. ภาควิชาวิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิยาลัย, กรุงเทพฯ. 124 หน้า.

สุนทร สีหะเนิน. 2539. สุนทร สีหะเนิน ผู้ค้นพบข้าวหอมมะลิ 105. วารสารกสิกร. 69(3): 243-244.

สำนักงานวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว และแปรรูปผลิตผลเกษตร. 2548. แมลงที่พบในผลิตผลเกษตรและการป้องกันกำจัด. กรมวิชาการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.กรุงเทพฯ. 57 หน้า.

เอกสงวน ชูวิสิฐกุล. 2544. เทคโนโลยีข้าวพันธุ์ดี. สถาบันวิจัยข้าว, กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ. 137 หน้า.

อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 366 หน้า.

AACC. 2000. Approved methods of the AACC. American Association of Cereal Chemists. St Paul, MN, USA, 471-548.

Abbott, W.S. 1925. Method for computing the effectiveness of an insecticide. *Journal of economic entomology*. 18:256-267.

Allotey, J., and W. Azalekor. 2000. Some aspects of the biology and control using botanicals of the rice moth, *Corcyra cephalonica* (Stainton), on some pulses. *Journal of Stored Products Research*. 36: 235-243.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Bernardi, E.B., M.L. Haddad, and J.R.P. Parra. 2000. Compairison or artificial diets for rearing *Corcyra cephalonica* (Stainton, 1865) (Lep., Pyralidae) for *Trichogramma* mass production. *Revista Brasileira de Biologia*. 60(1): 45-52.

Buttery, R.G., L.G. Ling, B.O. Juliano, and J.G. Purnbaugh. 1983. Cooked rice aroma and 2-acetyl-1-pyrroline. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 31: 823-826.

Cagampang, G.B., C.M. Perez, and B.O. Juliano. 1973. A gel consistency test for eating quality of rice. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 24:1589-1594. Champagne, E.T., B.G. Lyon, B.K. Min, B.T. Vinyard, K.L. Bett, F.E. Bartonll, B.D. Webb, A.M. McClung, K.A. Moldenhauer, S. Linscombe, K.S. McKenzie, and D.E. Kohlwey. 1998. Effects of postharvest processing on texture profile analysis of cooked rice. *Cereal Chemistry*. 75(2): 181-186.

Chapman, R. F., 1998, Reproductive system: male. pp. 268-294. *In*: R. F. Chapman (ed.), *The insects: structure and function*. Cambridge University, Cambridge, 770p.

Chrastil, J. 1990. Chemical and physiochemical changes of rice during storage at different temperature. *Journal of Cereal Science*. 11:71-85.

Chrastil, J. 1994. Effect of storage on the physicochemical properties and quality factors on rice. pp. 49-81. in: W.E. Marshall, and J.I. Wadsworth, (eds.), *Rice science and technology*. Mercel Dekker, Inc., New York.

Cwililinski, M., and D. Von Horsten. 1999. Thermal Treatment of Seed Using Microwave or Radio-Frequency Energy for Eradication Seedborne Fungi. Paper Presented at the 1999 ASAE/ CSAE-CSGR Annual International Meeting. ASAE paper No.997010.

Francesco, M., L. James, R. Vittorio, and M. Brian. 2006. Radio-frequency heating of foodstuff : Solution and validation of a mathematical model. [Online]. Available: http:// www.elsevier.com/locate/jfoodeng (April 20, 2006).

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Hamaker, B.R. 1994. The influence of rice protein on rice quality. pp. 177-193. In: W.E. Marshall and J.I. Wadsworth, (eds.), *Rice Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc., New York.

Hirohata, R., and C.J. Chen. 1959. Chemical constituents of the rice produced in south-east Asia. *Eio To Shokuryo.* 12:196.

Huang, F., and B.H. Subramanyam. 2003. Responses of *Corcyra cephalonica* (Staintion) to Pirimiphos– methyl, Spinsad, and combination of pirimiphos-methyl an Synergized pyrethrins. [Online]. Available: http:// www.ncbi.nlm.nih.gov/ent (July 18, 2006).

Ikediala, J.N., J. Tang, and T. Wig. 2000. A heating block system for studying thermal death kinetics of insect pests. *Transactions of the ASAE*. 43: 351–358.

Ikediala, J.N., J.D. Hansen, J. Tang, S.R. Drake, and S. Wang. 2001. Development of a saline water immersion technique with RF energy as a postharvest treatment against codling moth in cherries. [Online]. Available: http://www.elsevier.com/locate/postharvbio. (June 8, 2007)

Irfan, I., and P. Elke. 1999. The effect of rapeseed treatment by microwave and radiofrequency application on oil extraction and oil quality. Part II : Influence on oil quality, Fat/Lipid 101. No. 5: 168-171.

Juliano , B.O., G.M. Bautista, J.C. Lugay, and A.C. Reyes. 1964. Studies on the physicochemical properties of rice. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 12(2): 131.

Juliano, B.O., and G.M. Perez. 1984. Results of a collaborative test on the measurement of grain elongation of milled rice during cooking. *Journal of cereal science*. 2: 281-292.

Juliano, B.O. 1985. Rice Chemistry and Technology. 2ed. American Association of Cereal Chemistry, Minnesota. 744 pp.

Juliano, B.O. 1993. Rice in Human Nutrition Series, No.26. The International Rice Research Institute (IRRI), Laguna, and Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Rome.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Karting, Th., D. von Horsten, Ch. Lassnig, and B. Classen. 1995. Der Einsatz von. Milrowellenenergie aur Aufbereitung von Arzneipflanzen. *Mitteilung Phormazie*. 50(7): 4987 – 5040.

Kitagishi, K., and I. Yamane. 1981. *Heavy Metal Pollution in Soils in Japan*. Japan Scientific Societies Press, Tokyo. pp.302

Kohlwey. D.E. 1994. New methods for the evaluation of rice grain and starch from lines differing in amylase content content and gelanization temperature. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 20: 714-718.

Lacey, L.A., and R.L. Chauvin. 1999. Entomopathogenic nematodes for control of diapasusing codling moth (Lepidotera: Tortricidae) Fruit bins. *Journal of Economic Entomology*. 89: 92-96

Leach, H.W., L.D. McCowen, and T.J.Schoch. 1959. Structure of starch granule I.Swelling and solubility patterns of various starches. *Cereal Chemistry*. 36: 534-544.

Lyon, B.G., E.T. Champagne, B.T. Vinyard, and W.R. Windham. 2000. Sensory and instrumental relationships of cooked rice from selected cultivars and postharvest handling practice. *Cereal Chemistry*. 77(1): 64-69.

Matz, S.M., (ed.). 1959. *The Chemistry and Technology of Cereals as Food and Feed*. The AVI Publishing Company, Inc., New York. 427-461.

Mitcham, E.J., R.H. Veltman, X. Feng, E. de Castro, J.A. Johnson, T.L. Simpson, W.V. Biasi, S. Wang, and J. Tang. 2004. Application of radio frequency treatments to control insects in in-shell walnuts. *Postharvest Biology and Technology*. 33: 93-100.

Monzona, M.E., B. Biasia, T.L. Simpsona, J. Johnsonb, X. Fenga, D.C. Slaughterc, and E.J. Mitchama. 2004. Effect of radio frequency heating as a potential quarantine treatment on the quality of 'Bing' sweet cherry fruit and mortality of codling moth larvae. [Online]. Available: http:// www.elsevier.com/locate/postharvbio. (April 17, 2006.)

Nelson, S.O., Whitney, W.K., 1960. Radio frequency electric fields for stored grain insect control. *Trans of the ASAE*. 3: 133–137.

Nelson, S.O. 1965. Electromagnetic radiation effect on seeds. pp. 60-63. In: Proceedings of the Conference 0n Electromagnetic Radiation in Agriculture.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Illuminating Engineering Society-American Society of Agricultural Engineers. Roanok, VA, USA.

Nelson, S.O., and L.F. Charity. 1972. Frequency dependence of energy absorption by insects and grain in electric fields. *Trans of the ASAE*. 15(6): 1099-1102.

Nelson, S.O. 1996. Review and assessment of radio-frequency and microwave energy for stored-grain insect control. *Trans of the ASAE* 39: 1475–1484.

Newport Scientific Pty, Ltd. 1995. Operation Manual for the Series 4 Rapid Visco Analyzer. Australia. 93 pp.

Okadome, H., H. Toyoshima, T. Akinaga, and K. Ohtsubo. 2002. Chemometric formulas based on physical properties of single-cooked milled rice grain for determination of amylose and protein content. *Journal of Food Science*. 67(2): 702-707.

Pisithkul, K., S. Jongkaewwattana, S. wongpornchai, W. Tulyathun, and S. Meechui. 2006. Modifying cooking quality of khao dawk mali 105 rice. *Journal of Agricultural Science*. 37(5): 187-190.

Rees, D. P. 1996. Coleoptera. pp. 1-39. *In*: Bh. Subramanyam, and D. W. Hagstrum, (eds.), *Integrated Management of Insects in Stored Products*. Marcel Dekker, Inc., New York.

Ryynänen, S. 1995. The electromagnetic properties of food materials: A review of the basic principles. *Journal of Food Engineering*. 26: 409–429.

Sharma, K.C., and M.C. Bhargava. 2004. Effect of Diflubenzuron on Rice Moth, *Corcyra cephalonica* Stainton. *Resistant Pest Management Newsletter*. 14(1): 16-18.

Shazali, M.E. 2000. Control of insect pests in bagged sorghum under gas proof sheets by two phosphine releasing products. *Sudan Journal of Agriculture Research*. 3: 41-47.

Smith, R.J. 1979. *Food Carbohydrate*. The AVI Publishing Co., Westort, Connecticut 416 pp.

Sriseadka, T., S. Wongpornchai, and P. Kitsawatpaiboon. 2006. Rapid method for quantitative analysis of the aroma impact compound, 2-Acetyl-1-pyrroline, in fragrant rice using automated headspace gas chromatography. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 54(21): 8183-8189.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Tamaki, M., T. Tahiro, M. Ishidawa, and M. Ebata. 1993. Physico-ecological studies on quality formation of rice kernel: IV. *Journal Crop Science.* 62: 540-546.

Tang, J., J.N. Ikediala, S. Wang, J.D. Hansen, and R.P. Cavalieri. 2000. High-temperature-short-time thermal quarantine methods. *Postharvest Biology and Technology*. 21: 129-145.

Tinakorn, S., S. Wongpornchai, and P. Kitsawatpaiboon. 2006. Rapid Method for Quantitative Analysis of the Aroma Impact Compound, 2-Acetyl-1-pyrroline, in Fragrant Rice Using Automated Headspace Gas Chromatography. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 54:8183-8189.

USEPA. 2003. Pirimiphos-methyl IRED Facts. Pesticide: Registration. [Online]. Available: http://www.epa.gov/oppsrrd1/REDs/factsheets/pirimifosmethyl_ired_fs.htm. (July 18, 2006).

Wang, S., Ikediala, J.N., Tang, J., Hansen, J.D., Mitcham, E., Mao, R., Swanson, B. 2001. Radio frequency treatments to control codling moth in in-shell walnuts. *Postharvest Biology and Technology*. 22:29–38.

Wang, S., J. Tang, J.A. Johnson, and J.D. Hansen. 2002. Thermal-death kinetics of fifth-instar Amyelois transitella (Walker) (Lepidoptera: Pyralidae). *Journal of Stored Products Research*. 38(5): 427-440.

Wang, S., and J. Tang. 2004. Radio frequency heating : a potential method for post harvest Pest control in nut and dry products. *Journal of Zhejiang University Science*. 5(10): 1169-1174.

Wang, S., M. Monzon, J.A. Johnson, E.J. Mitcham, and J.Tang. 2007a. Industrial-scale radio frequency treatment for insect control in walnut I: Heating uniformity and energy efficiency. *Postharvest Biology and Technology*. 45:240-246.

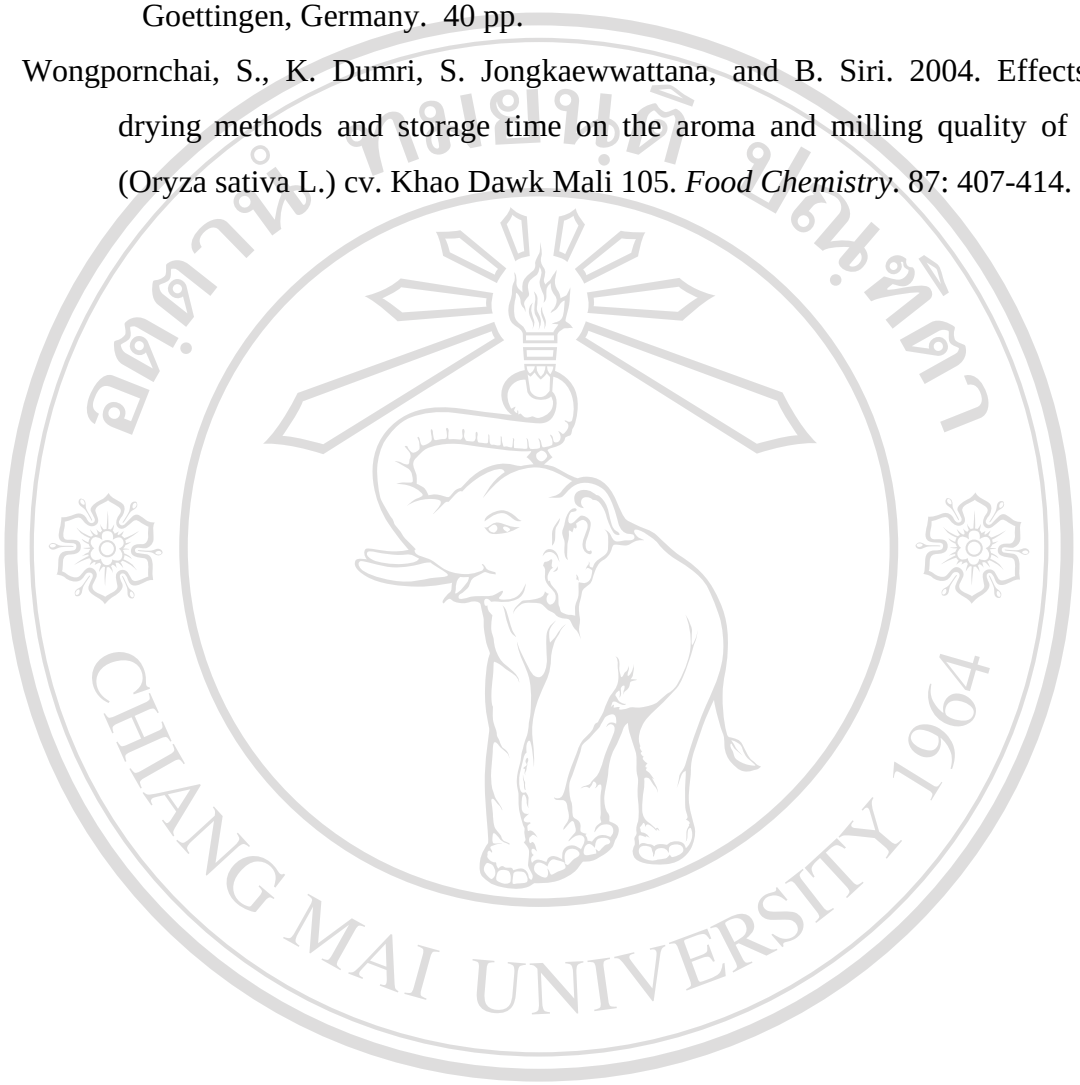
Wang, S., M. Monzon, J.A. Johnson, E.J. Mitcham, and J.Tang. 2007b. Industrial-scale radio frequency treatment for insect control in walnut II: Insect mortality and product quality. *Postharvest Biology and Technology*. 45:247-253.

Watson, S.A. 1964. *Starch* : Method in Carbohydrate Chemistry. Vol. IV. Academic Press, Inc., New York. 240-242.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Wolfgang L. 2003. Use of microwave and radio frequency energy for drying purposes. *Institute of agricultural engineering*, Georg-august-university, Goettingen, Germany. 40 pp.

Wongpornchai, S., K. Dumri, S. Jongkaewwattana, and B. Siri. 2004. Effects of drying methods and storage time on the aroma and milling quality of rice (Oryza sativa L.) cv. Khao Dawk Mali 105. *Food Chemistry*. 87: 407-414.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved