

เอกสารอ้างอิง

- เครือวัลย์ อัดตะวิระยะสุข.2534. คุณภาพเมล็ดข้าวทางกายภาพ และการแปรสภาพเมล็ด.สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร. 58 หน้า.
- งามขึ้น คงเสรี.2538.การปรับปรุงคุณภาพข้าวสารเพื่อการบริโภคและส่งออก. การฝึกอบรมหลักสูตรการวิเคราะห์คุณภาพข้าวทางเคมี 1-2 และ 15-16 มิถุนายน 2538 , ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี อำเภอรัตนบุรี, จังหวัดปทุมธานี. 23 หน้า
- งามขึ้น คงเสรี. คุณภาพข้าวสารและข้าวสุก. 2539. เอกสารการฝึกอบรมการรักษาคุณภาพข้าวสารและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อการส่งออก. ณ อาคารฝึกอบรมศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี อำเภอรัตนบุรี, จังหวัดปทุมธานี.
- งามขึ้น คงเสรี . 2540 " การวิเคราะห์คุณภาพข้าวทางเคมี" กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยข้าว
- จวงจันทร์ ดวงพัตรา. 2529. เทคโนโลยีเมล็ดพันธุ์ พิมพ์ครั้งที่ 2 . ภาควิชาพืชไร่ , คณะเกษตร , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ , กรุงเทพฯ . 209 หน้า.
- นิทัศน์ ตั้งพินิจกุล , ไมตรี แนวพนิช , พิมล วุฒิสินธุ์ , สุภัทร หนูสวัสดิ์ และ ยงยุทธ คงชาน. 2543. ศึกษาอัตราการระบายอากาศในถังโลหะเก็บข้าวเปลือก . กองเกษตรวิศวกรรม , กรมวิชาการเกษตร , กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ . 11 หน้า
- ประสูติ สิทธิสรวง ,เสน่ห์ ฤกษ์วีร์, พัทธกุล จันทนมัญจระ, อัมพล อัครโสภณกุล. 2526. ความสูญเสียของข้าวภายหลังการผลิตในสถานีทดลองข้าว. เอกสารกลุ่มสาขาวิชาเกษตรศาสตร์. การประชุมสมัชชา วิชาการสังคมศาสตร์เพื่อการวิจัยประจำปี 2526. สถาบันวิจัยสังคม จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ประสูติ สิทธิสรวง ,เสน่ห์ ฤกษ์วีร์, พัทธกุล จันทนมัญจระ, อัมพล อัครโสภณกุล.2528. ความสูญเสียของเมล็ดพันธุ์ในระหว่างการเก็บรักษาในสภาพโรงเก็บ สถานีทดลองข้าว. รายงานผลการวิจัยประจำปี 2528. สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- ไพฑูรย์ อุไรรงค์, กุสมา นาควัฒน์ และกิตติยา กิจควรดี. 2528. การเปรียบเทียบการทำลายของแมลง ในเมล็ดพันธุ์ข้าวพันธุ์ต่าง ๆ ในที่เก็บรักษา. ผลการวิจัยประจำปี 2528. สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- ไพฑูรย์ อุไรรงค์ และกิตติยา กิจควรดี. 2539. การเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์ข้าวญี่ปุ่นในภาชนะชนิดต่าง ๆ ในสภาพปกติ. รายงานผลการวิจัยประจำปี 2539. สถาบันวิจัยข้าว, กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

- ไพฑูรย์ อุไรรงค์ และกิตติยา กิจควรดี. 2540. การเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์ข้าวภายใต้ผ้าพลาสติกทาร์พอลิน. รายงานผลการวิจัยประจำปี 2540. สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- ไพฑูรย์ อุไรรงค์ และกิตติยา กิจควรดี. 2541. การเก็บเกี่ยว และการปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวข้าวหอมมะลิ. เอกสารประกอบการบรรยายหลักสูตร เทคโนโลยีการผลิตข้าวหอมมะลิ โครงการผลิตและจำหน่ายข้าวหอมมะลิของสหกรณ์ กรมวิชาการเกษตร และกรมส่งเสริมสหกรณ์ , กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ . หน้า 139 – 168.
- สุกัญญา มหาธีรานนท์. 2540. การศึกษาสารให้ความหอมในเมล็ดข้าวพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 เอกสารวิชาการ BIOTEC 1/2540. ภาควิชาเคมี , คณะวิทยาศาสตร์ , มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ , เชียงใหม่ . 33 หน้า.
- อรรถพร อภิวัดมานุกุล , สมชาติ ไสภณรณฤทธิ์ , ทิพาพร อยู่วิทยา และ อติศักดิ์ นาถกรณกุล . 2539. การชะลอความเสียหายของกองข้าวเปลือกขึ้นโดยการระบายอากาศ . ว.เกษตรศาสตร์ (วิทย์) 30 (3) : 351- 363 .
- ASAE.1988.Agricultural Engineering Handbook , 35 th ed. Am. Soc. Agr. Eng.,St. Joseph,MI.
- Barber, S.1972.Milled rice and changes during rice ,Rice : Chemistry and Technology (D.F. Houston, ed) American Association of Cereal Chemists, St, Paul,MN, p.215.
- Burges, H.D. ,and N.J. Burrell. 1964. Cooling bulk grain in the British climate to control storage insects and to improve keeping quality. *Journal of Science Food and Agriculture* 15 : 32 - 50.
- Buttery, R.G. and L.C. Ling. 1982. 2-Acetyl-1-pyrroline: An important aroma component of cooked rice. *Chem Ind (Lond)* 1982:958-959.
- Buttery, R.G., B.O. Juliano ,and L.C. Ling. 1983. Identification of rice aroma compound 2-acetyl-1-pyrroline in Pandan leaves. *Chem Ind (Lond)* 1983:478.
- Buttery, R.G., L.C. Ling, and T.R. Mon. 1986. Quantitative analysis of 2-acetyl-1-pyrroline in rice. *Journal of Agriculture Food Chemistry* 34(1):112-114.
- Buttery, R.G.,J. Turnbaugh, and L.C. Ling. 1988. Contributions of Volatiles to Rice Aroma. *Journal of Agriculture Food Chemistry* 36: 1006-1009.
- Cagampang, G.B. , C.M. Perez ,and B.O. Juliano. 1973. A gel Consistency test for eating quality of rice. *Journal of Science Food and Agriculture* 24 : 1589 – 1594.

- Champagne, E.T., B.G. Lyon, B.K. Min, B.T. Vinyard, K.L. Bett, F.E. Barton II, 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.
- Calderon, M. 1974. The possible role of aeration in the control of stored product insect in warm climates. Proc. 1st Int. Working Conf. Stored-Product Ent., Savannah, Georgia, U.S.A. Oct. 7-11. pp.77- 84.
- Chrastil, J. 1990. Chemical and physicochemical changes of rice during storage at different temperatures. *Cereal Chemistry* 11 : 71-85.
- Chrastil, J. 1992. Correlations between the physicochemical and functional properties of rice. *Journal of Agriculture Food Chemistry*. 40:1683-1686.
- Daniels, M.J., B.P. Marks, T.J. Siebenmorgen, R. W. Mcnew, and J.F. Meullenet. 1998. Effect of long-grain rough rice storage history on end-use quality. *Journal of Food Science* 63 (5) : 832-835
- Dhaliwal, K.S., K.S. Sekhon, and H.P.S. Nagi. 1990. Effect of drying and storage on the fatty acid composition of rice. *Journal of Food Science Technology*. 27: 107-108.
- Hamaker, B.R., T.J. Siebenmorgen, and R.H. Dilday, 1993. Aging of rice in the first six months after harvest. *Arkansas Farm Research* 42(1): 8-9.
- Henderson, S.M. 1952. A basic concept of equilibrium moisture. *Agricultural Engineering* 33 : 29 – 31.
- Hill, M. 1999. The Drying and Storage of Grain and Herbage Seeds. A Foundation for Arable Research Publication, Lincoln New Zealand. 210 pp.
- Indudhara Swamy, Y. M., C.M. Sowbhagya, and K.R. Bhattacharya. 1978. Changes in the physicochemical properties of rice with aging. *Journal of Science Food and Agriculture* 29 : 627 - 639.
- Juliano, B.O. 1985. *Rice : Chemical and technology* . 2 nd ed. Minnesota , American Association of Cereal Chemistry . 774pp.
- Juliano, B.O., and C.M. Prerez .1983. Major factors affecting cooked milled rice hardness and cooking time. *Journal of Texture Study* 14 : 235-243.

- Mahatheeranont, S., S. Keawsa-ard, and K. Dumri. 2001. Quantification of the rice aroma compound, 2-Acetyl-1-pyrroline, in Uncooked Khao Dawk Mali 105 brown rice. *Journal of Agriculture Food Chemistry* . 49: 773-779
- Maier, D.E., F.W. Bakker-Arkema, and S.G. Ilangatileke. 1993. Ambient and chilled paddy aeration under Thai condition. *Agricultural Engineering Journal* 2: 15-33.
- Mattews, J., and J.J. Spadora. 1976. Breakage of long-grain rice in relation to kernal thickness. *Cereal Chemistry* 11 : 13-19.
- Meullenet, J.F., S. Loire, and S. Suwansri. 2000. Prediction of consumer acceptance of cooked Jasmine - rice texture by texture profile analysis and stress relaxation tests. B.R. Wells Rice Research Series : 296-303.
- Meullenet, J.F., B.P. Marks, J.A. Hankins, V.K. Griffin, and M.J. Daniels. 2000. Sensory quality of cooked long-grain rice as effected by rough rice moisture content, storage temperature, and storage duration. *Cereal chemistry* 77 (2) : 259-263.
- Moritaka , S. ,and K. Yasumatsu. 1972. Studies on cereals . X. The effect of sulfhydryl groups on storage deterioration of milled rice. *Eiyo To Shokuyo* 25 : 59 – 62.
- Okadome, H., H. Toyoshima , and K. Ohtsubo . 1999. Multiple Measurements of Physical Properties of Individual Cooked Rice Grains with a Single Apparatus. *Cereal chemistry* 76 (6) : 855-860.
- Okadome, H., H. Toyoshima, T. Akinaga , and K. Ohtsubo . 2002. Chemometric Formulas Based on Physical Properties of Single-Cooked Milled Rice Grain for Datermination of Amylose and Protein Contents. *Journal of Food Science* 67(2): 702-707.
- Paprvizas, G.C. ,and C.M. Christensen. 1958. Grain storage studies 26 : Funggus invasion and deterioration of wheats stored at low temperature and moisture contents of 15 to 18 percent. *Cereal Chemistry* 35 : 27-34.
- Quitco, R.T. 1981. Paddy Deterioration form Procurement to storage. NAPHIRE, Technical Bullentin No.2, Philippines. 11 pp.

- Sajwan, K.S., B.N. Mittra, and H.K. Pande. 1989. Effect of storage environment on milling out-turn of modern high yielding rice varieties. 1989. *Intern. J. Trop. Agric. VII* (3-4): 202-207.
- Shibuya, N., T. Iwasaki and Y.M. Kannondai. 1982. Effect of the enzymatic removal of endosperm cell wall on the gelatinization properties of aged and unaged rice flours. *Starch* 34 : 21 – 26.
- Tamaki, M., T. Tahiro, M. Ishidawa, and M. Ebata. 1993. Physico-ecological studies on quality formation of rice kernel: IV. Effect of storage on eating quality of rice. *Jpn. Journal Crop Science* 62: 540-546.
- Thanh, B.H. 1994. Some results of research work on drying of paddy by aeration method in Vietnam. *ACIAR Proceedings No. 60, Post-harvest Technology for Agricultural Products in Vietnam, 8-9 December 1994. Hanoi, Vietnam.*
- Thomson, T.L. 1967. Predicted performances and optimal designs of convection grain dryers. Unpublished Ph.D. thesis, Purdue University, West Lafayette, IN.
- Villareal, R.M., I. Suzuki and O.B. Juliano. 1976. Changes in physicochemical properties of rice during storage. *Starch* 28 : 88 – 94.
- Widjaja, R., J.D. Craske, and M. Wootton. 1996. "Changes in volatile components of paddy, brown and white fragrant rice during storage" *Journal of Science Food and Agriculture* 71 : 218-224
- Wimberly, J.E. 1983. *Paddy Rice Post-Harvest Industry in Developing Countries*, International Rice Research Institute, Manila, Philippines. 188 pp.
- Yoshihashi, T. 2002. Quantitative Analysis on 2-Acetyl-1-pyrroline of an Aromatic Rice by Stable Isotope Dilution Method and Model Studies on its Formation during Cooking. *Journal of Food Science* 67(2):619-622.