

บรรณานุกรม

- งามชื่น คงเสรี. 2539. การรักษาคุณภาพข้าวด้านการบรีโภคในบรรจุภัณฑ์ต่างๆ. เอกสารประกอบการบรรยายการสัมมนาเชิงปฏิบัติการคุณภาพข้าว ณ กองเกษตรวิศวกรรมวิชาการเกษตร. 17 – 20 ธันวาคม 2539. 23 หน้า
- งามชื่น คงเสรี. 2545. ปัจจัยคุณภาพข้าวสารและข้าวสอย. หน้า 13-18. ใน: การอบรมหลักสูตรหลักและวิธีการวิเคราะห์คุณภาพข้าว. วันที่ 29-31 กรกฎาคม 2545. ณ ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- ชนินันท์ วรรณะหทัย. 2542. การเปรียบเทียบสมบัติทางเคมีและกายภาพของแป้งที่ได้จากพันธุ์ข้าวไทยและการผลิตมอลโทเดกซ์ทริน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ 211 หน้า.
- ไชยรัตน์ เพ็ชรชลาณวัฒน์, ประนอม มงคลบรรจง, ลือชัย อารยะรังสฤษฎ์, งามชื่น คงเสรีและวิชัย หิรัญยูปกรณ์. 2543. คุณสมบัติทางเคมีและกายภาพของข้าวสาร จำนวน 8 พันธุ์. วารสารวิชาการเกษตรปีที่18(ฉบับที่ 2): หน้า164-169.
- บุญมี ศิริ, สุกัญญา วงศ์พรชัย, ศักดิ์ดา จงแก้ววัฒนาและศิริพร ศรีล้อม. 2546. ผลการลดความชื้นและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อคุณภาพการขัดสีของข้าวหอมมะลิ 105. หน้า108. ใน: สัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 2. 21-22 สิงหาคม 2545. ณ โรงแรมเจริญธานีปรินเซส จังหวัดขอนแก่น.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. บรรจุภัณฑ์อาหาร.กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรมและสมาคมการบรรจุภัณฑ์ไทย. 358 หน้า
- ประพาส วีระแพทย์. 2526. ความรู้เรื่องข้าว. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช: พิมพ์ครั้งที่ 2. 91 หน้า
- พัสกร เขียวตระกูล. 2545. การเก็บรักษาข้าวขาวดอกมะลิให้คงความหอมด้วยวิธี Grain Chiling. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท.มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 140 หน้า.
- ไพศาล สังกวาลี. 2543. ข้าวไทยจากนาธรรมชาติสู่ข้าวปลอดสารเคมี. งานการพิมพ์: กทม. 158 หน้า
- เพลงพิน ศิวาพรักษ์. 2541. ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณอมิโลส คุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของข้าวสารพันธุ์ข้าวดอกมะลิ105. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา <http://www.phtorg.net> (25 กันยายน 2545)

- ภัทรพร ธัญญาวินิชกุล. 2540. ผลของภาชนะบรรจุและสภาพการเก็บรักษาต่อคุณภาพของข้าวสาร. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา
[\(http://www.thesis.tiac.or.th.\(25 กันยายน\)](http://www.thesis.tiac.or.th.(25 กันยายน))
- ละมุด วิเศษ. 2541. ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณไขมันคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของข้าวกล้องพันธุ์ขาว คอกมะลิ105. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา
[\(http://www.phtorg.net \(25 กันยายน 2545\)](http://www.phtorg.net (25 กันยายน 2545))
- สุกัญญา วงศ์พรชัย. 2545. วิธีการสกัดสารหอม 2AP จากใบข้าวด้วยสารละลายกรด และการวิเคราะห์ปริมาณด้วยเทคนิค gas chromatography (GC) รายงานความก้าวหน้าครั้งที่ 1 ตุลาคม 2544 – มีนาคม 2545 โครงการวิจัยการศึกษاثิพลของปัจจัยสภาพแวดล้อม และกลยุทธ์การจัดการที่มีผลต่อคุณภาพข้าวขาวคอกมะลิ105 โดยการใช้แนวทางวิจัยเชิงระบบสำนักงานสนับสนุนกองทุนวิจัย
- สุนันทา วงศ์เป็ยชน. 2545. การวิเคราะห์ปริมาณอมิโลส. เอกสารประกอบการบรรยายการสัมมนาเชิงปฏิบัติการคุณภาพข้าว ณ กองเกษตรวิศวกรรมวิชาการเกษตร. 17 – 20 ธันวาคม 2539. 23 หน้า
- สุรีย์ พุตระกูล. 2529. ชีวเคมีพื้นฐาน. โครงการตำราคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. ครั้งที่ 1. บริษัทพิมพ์จำกัด, กรุงเทพฯ. 298 หน้า.
- สมชาติ โสภณธฤทธิ์. 2540. การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 338หน้า.
- สืบศักดิ์ คูชัยยานนท์. 2547. Flexible and packaging. 62 หน้าใน: สัมมนาเรื่อง Flexible and packaging พัฒนาการออกแบบการพิมพ์นวัตกรรมและเทคโนโลยีในอนาคต โรงแรมมารวยกาเด็นส์. 25 สิงหาคม 2547. ศูนย์การบรรจุภัณฑ์หีบห่อไทย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
- อรอนงค์ นัยกุล. 2532. เอกสารคำสอนวิชาเคมีธัญญาพืช. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 148 หน้า
- เอกกมล นพสุวรรณ. 2542. ผลของช่วงอายุเก็บเกี่ยวที่มีต่อคุณภาพเมล็ดพันธุ์ข้าวขาวคอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข.6. ศูนย์ขยายพันธุ์พืชที่ 21 จังหวัดสุโขทัย สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคเหนือ กรมส่งเสริมการเกษตร. 38 หน้า
- AACC. 1995. Approved methods of the American Association of Cereal Chemists. 9th ed. Minnesota: American Association of Cereal Chemists.

- B.K.Bala. 1997. *Drying and storage of cereal grain*. Science Publisher, Inc., U.S.A. 302 pp.
- Bregman, C. J. 2003. "Where in the Rice Kernal Is 2-acetyl-l-pyrroline Located ?" (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา
<http://www.nps.ars.usda.gov>
- Buttery, R.G.; Ling, L.C. and Mon, T.R. 1986. Quantitative analysis of 2-acetyl-l-pyrroline in rice. *J. Agric. Food Chem.* 34: 112-114.
- Cagampang, G., B., Perez, C.M. and Juliano, B.O. 1973. A gel consistency test for eating quality of rice. *Journal Sciences food and Agricultural*. Vol. 24. pp. 1589-1594.
- Carl W. Hall, P.E. 1988. *Drying and storage of agricultural crops*. Avi Publishing company, Inc. Westport, Connecticut. 381 pp.
- Juliano, Bienvenido O. 1993. *Rice in human nutrition*. Food and Agriculture Organization of the United Nations; International Rice Research Institute. 162 p.
- Daniels, M. J.; Marks, B. P.; Siebrnmorgen, T. J. and McNew, R. W. 1998. Effects of rough rice storage history on the end-use quality of rice. *Arkansas Agricultural Experiment Station Year. No. 460*. pages 180-188.
- H. S. Lam. 2003. Free fatty acid formation and subsequent development of lipid oxidation products in storage milled rice. *Food Science Universit of Arkansas*.
- Hisateru Mitsuda. 1967. *Hibernate Rice*
 (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา
www.sbpark.com/mitsuda/hiricee.html (10 กันยายน 2547)
- Hizukuri, S. 1988. Recent advances in molecular structure of starch. *J. Jpn. Soc. Starch Sci.* 31:185.
- Hoseney, r.C. 1994. *Principles of cereal science and technology*. 2nd ed. Minnesota: American Association of Cereal Chemists.
- Hofman, T., Schieberle, P.; 1998. 2-Oxopropanal, Hydroxy-2-propanone, and 1-pyrroline- Important Intermediates in the Generation of the Roast-Smelling Food Flavor Compounds 2-Acetyl-1-Pyrroline and 2-Acetyltetrahydro Pyridine. *J. Agric. Food Chem.* 46(6):2270-2277.
- Iwasaki, T., and Tani, T. 1967. Effect of oxygen concentration on deteriorative mechanisms of rice during storage *Cereal Chem.* 44: 233-237.

- Joseph Chrastil. 1990. Protein – starch Interactions in Rice Grain. Influence of Storage on Oryzenin and Starch. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 38: 1804 – 1809.
- Joseph Chrastil and Zigrida M. Zarins. 1992. Influence of Storage on Peptide Subunit Composition of Rice Oryzenin. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 44(6). 927-930.
- Juliano, B.O., 1972. *Rice Chemistry and Technology*. Minnesota: American Association of Cereal Chemistry. pp.16-74.
- Juliano, B.O., Perez, C.M., and Kaosa – Ard, M. 1990. Grain quality characteristics of export rices in selected markets. *Cereal Chem.* 67(2): 192 – 197.
- Mahatheeranont, S.; Keawsa-ard, S. and Damri, K. 2001. Quantification of the rice aroma compound, 2-Acetyl-1-pyrroline, in uncooked Khao Dawk Mali 105 brown Rice. *J. Agric. Food Chem.* 49(2)773-779.
- Moritaka, S. and Yasumatsu, K. 1972. Studies on cereal. IX. Sulfhydryl and disulfide content of milled rice. *Eiyo to Shokuryo* 25:42-45.
- N. W. H. Cheetham and Leping Tao. 1997. The effects of amylose content on the molecular size of amylose, and on the distribution of amylopectin chain in maize starches. *Carbohydrate Polymers* 33:251-261.
- Onate, L.U.; A.M. del Mundo and B.O. Juliano. 1964. Relationship between protein content and eating quality of milled rice. *Philipp. Agric.* 49:441.
- Perez, C.M. 1979. Gel consistency and viscosity of rice. Pages 293-302 in: *Proc. Workshop on Chemical Aspects of Rice Grain Quality*. Int. Rice Res. Inst., Los Banos, Laguna, Philippines.
- Perez, C. M., and Juliano, B. O. 1982. Physiocochemical changes of the rice grain in storage: A brief review. Pages 180-190 in: *Documentation of the Seminar Paddy Deterioration in the Humid Tropics*, Baguio City, Philippines, 1981. Germany Agency for Tech. Cooperation, Eschbron, Germany.
- R.J. Henry and P.S. Kettlewell. 1996. *Cereal grain quality*. Chapman & Hall, London. 488 pp.
- R.J. Hodges and Surendro. 1995. Detection of Controlled Atmosphere Changes in CO₂ – flushed Sealed Enclosures for Pest and Quality Management of Bagged Milled Rice. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา <http://www.sciencedirect.com> (17 ธันวาคม 2546)

- Schoch, T. J. 1964. Swelling power and solubility of anular starohe. In R. L. Whistler, R. J. Smith, J. N. Bermiller, and M. L. Wolfrom (eds.), *Methods in carbohydrate chemistry: Volume II starch*, pp. 106 – 108. New York: Academic Press.
- Shu Qing Yao. 2000. Rice grain quality changes during short – term post – harvest storage in rough rice. *Acta Agriculturae Zhejiangensis Year. 2000*:1-5
- Sugunya Wongpornchai, Kanchana Dumri, Sakda Jongkaewwattana and Boonmee Siri. 2003. Effect 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 (2004) pp 407 – 414.
- SV Viraktamath and HSR Desikachar. 1971. Rice quality workshop 2003. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา <http://agronomy.ucdavis.edu> (20 กันยายน 2547)
- Wayne E. Marshall and James I. Wadsworth. 1994. *Rice Science and Technology*. Agricultural Research Service U.S. Department of Agriculture New Orleans, Louisiana. pp.470.
- Yanai, S., Ishitani, T. and Kojo, T. Influence of gaseous environment on the hermetic storage of milled rice. *Nippon Shokuhin Kogyo Gakkaishi* 26 (1979):145-150.
- Zhongkai Zhout, Chris Blanchard, Stuart Helliwell and Kevin Robards. 2002. Fatty Acid Composition of three Rice Varieties Following Storage. *Journal of Cereal Science* 37 (2003) pp 327 – 335.