

## เอกสารอ้างอิง

- กฤษฎา สัมพันธ์รักษ์.2527. *พืชไร่*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จวงจันทร์ ดวงพัตรา.2529. “การเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์”. ใน เทคโนโลยีเมล็ดพันธุ์ภาควิชาพืชไร่นา. หน้า 122. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิรศักดิ์ คงเกียรติจร,เพลงพิน ศิวทรัพย์ และทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย.2547.“การเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางเคมีและเคมีกายภาพของข้าวขาวดอกมะลิสายพันธุ์105 ในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างกัน”.*วารสารวิจัยและพัฒนา มจร.* , 27(3) : 285-293.
- งามชื่น คงเสรี.2540. “การวิเคราะห์คุณภาพข้าวทางเคมี” กรุงเทพฯ:สถาบันวิจัยข้าว.
- งามชื่น คงเสรี. 2547. กลยุทธ์การเพิ่มศักยภาพการส่งออกสู่ตลาดคุณภาพ.[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.charpa.co.th/bulletin/rice\\_potential\\_development.html](http://www.charpa.co.th/bulletin/rice_potential_development.html) ( 18 มิถุนายน 2547)
- ชนินันท์ วรรณะหทัย.2542. “การเปรียบเทียบสมบัติทางเคมีและกายภาพของแป้งที่ได้จากพันธุ์ข้าวไทยและการผลิตมอลโทเดร็กซ์ทริน”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พัศกร เจียรตระกูล.2546.“ถึงเก็บอุณหภูมิค่า สำหรับข้าวขาวดอกมะลิ105”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี.2535. “การวางแผนทดลองแบบ Mixture design” . ใน การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. หน้า 116-118.ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี.2545.*การประเมินทางประสาทสัมผัส*.ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนผลผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มรกต ดันติเจริญและศิริพร จำรัสเลิศลักษณ์. 2547. เทคโนโลยีชีวภาพกับการพัฒนาสายพันธุ์ข้าว. [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา <http://knowledge.biotec.or.th> (18 มิถุนายน 2547)
- ละมุล วิเศษ .2541. “ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105” . วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

สมบัติ ศรีขวงค์.2545. “ปัญหาเกี่ยวกับการสูญเสียของเมล็ดพืชในโรงเก็บที่เกิดจาก จุลินทรีย์”.  
ใน *โรคหลังเก็บเกี่ยวของเมล็ดพืช*.หน้า 1–2. ภาควิชาโรคพืช คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย  
เชียงใหม่.

สมาคมทดสอบเมล็ดพันธุ์นานาชาติ.2543. “การตรวจสอบความชื้น”.ใน *กฎการทดสอบเมล็ดพันธุ์  
สากล* 1999, หน้า 36-39, 280-281.กรุงเทพฯ: กรุงเทพฯ:กองขยายพันธุ์พืช กรมส่งเสริมการ  
เกษตร.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร โดยความร่วมมือของกรมศุลกากร. 2545. ข้าว:ปริมาณการและมูลค่า  
การส่งออกรายเดือน.[ระบบออนไลน์] . แหล่งที่มา <http://www.moac.go.th> ( 30 ธันวาคม  
2545)

ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี . 2540 . “คุณภาพข้าวสุกจากการผสมข้าวชัยนาท 1 และ กข 23 ในข้าวดอก  
มะลิ 105” ใน *ผลงานวิจัยประจำปี 2540 เล่มที่ 2* .หน้า 733 – 742.ศูนย์วิจัยปทุมธานี สถาบัน  
วิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร.

อัมมาร สยามวาลา และวิโรจน์ ณ ระนอง. 2533. “คุณภาพข้าว”. ใน *ประมวลความรู้เรื่องข้าว*. หน้า  
171 – 174.กรุงเทพฯ ฯ ; สถาบันวิจัยเพื่อพัฒนาแห่งประเทศไทย.

เอกสงวน ชูวิสิฐกุล.2544.*เทคโนโลยีข้าวพันธุ์ดี.กรุงเทพฯ*: สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร.  
137 หน้า.

AOAC International .2000. Official methods of analysis of AOAC International.  
Association Official Analytical Chemists. Arlington, Va.

Brenda G.L. , Bryan T.V.,Elaine T.C. and William R. W . 2000. Sensory and  
instrumental Relationships of Texture of Cooked rice from Selected Cultivars  
and Postharvest Handling Practices .*Cereal Chem.*77 (1).American Association of  
Cereal Chemistry;64-69.

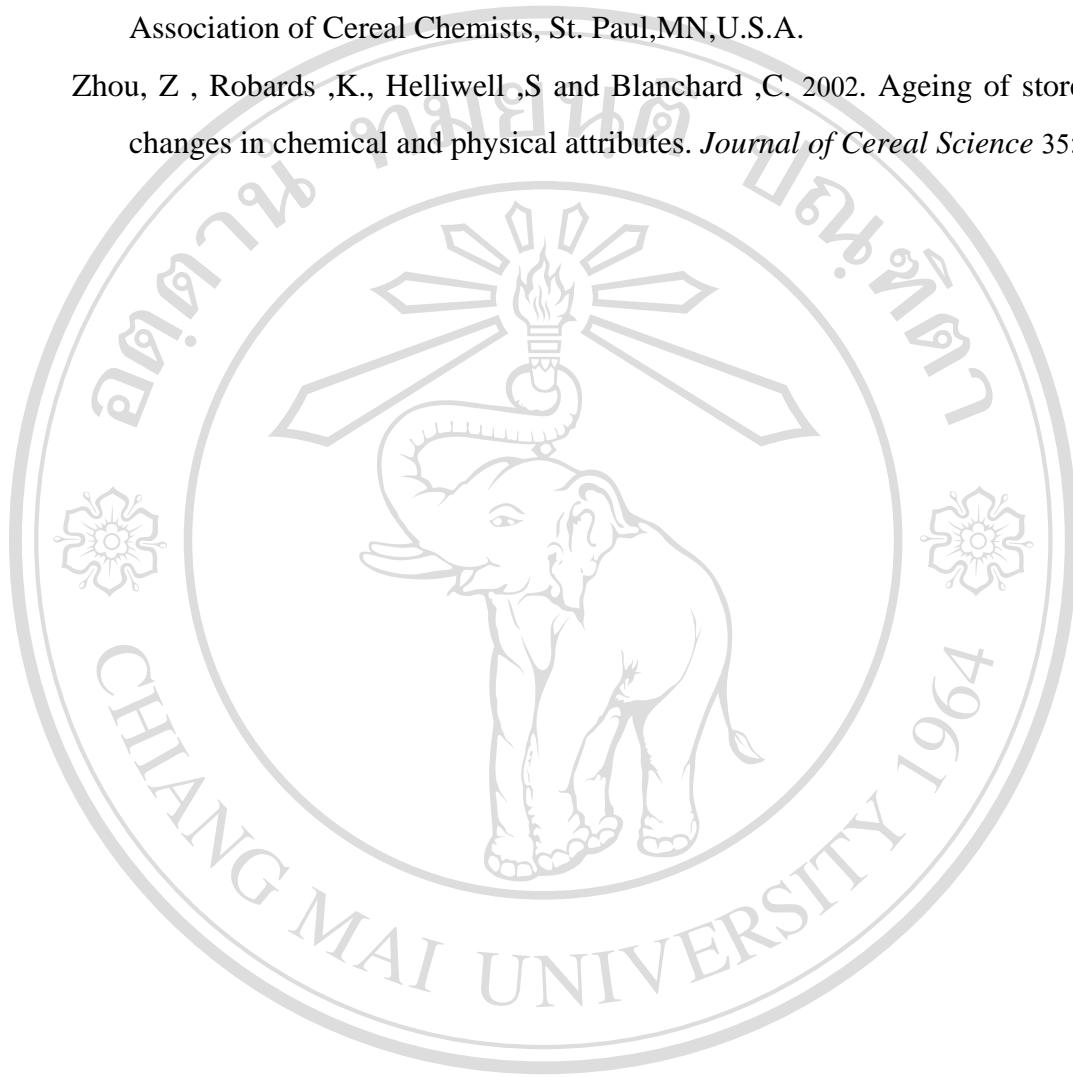
Chrastil,J. 1994 . Effect of Storage on the Physicochemical Properties and Quality  
Factors on Rice.pp.49-81.in:W.E.Marshall ,and J.I.Wadsworth,(eds.), *Rice science  
and Technology*. Marcel Dekker ,Inc. New York.

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

- Hodge,G.E. and Hofreiter, B.T. 1962. Determination of Reducing Sugar and Carbohydrate.pp 334-394. in Whister R.T. and Wolfron M.L. (eds.), *Method in Carbohydrate Chemistry*.Vol 1 .Academic Press.New York.
- Juliano , B.O., Bautista, G.M., Lugay, J.C.,and Reyes, A.C. 1964. “Studies on the physicochemical properties of rice. *J.Agr.Food Chem.*12(2):131.
- Juliano , B.O. 1971. “A simplified assay for milled rice amylose” .*Cereal Sci. Today* 16 : 334-338 , 340 , 360 .
- Juliano , B.O.1985. *Rice : Chemical and technology* . 2 nd ed. Minnesota , American Associate of Cereal Chemistry : 774 pp.
- Kadan,R.S.,Champagne,E.T.,Ziegler,G.M.,and Richard,O.A. 1997 . Amylose and protein contents of rice cultivars as related to texture of rice – base fries. *Journal of food science* ; 62,4 : 701-703.
- Kawano, S. 2000. Near infrared spectroscopy. Group training course in post – harvest rice processing. Tsukuba International Centre Japan International cooperation agency.
- Mutters R G..Concept of rice quality. [ online ] . แหล่งที่มา <http://www.agronomy.ucdavis.edu/ucce rice / Quality/concepts> . (4 มกราคม 2003)
- Ohtsubo , K..2000. Rice storage and its quality . Group training course in post-harvest rice processing . Tsukuba International Centre Japan International cooperation agency.
- Peter Walde and Claudio Nastruzzi.1991.Application of a new, simple and economic colorimetric method for the determination of non-esterified fatty acids in vegetable oils.*Food Chemistry* ,39:249-256.
- Piggott ,J.R.,Morrison,W.R.and Clyne,J.,1991, Changes in lipids and in sensory attributes of storage of rice milled to different degrees, *International Journal of Food Science and Technology*, 26:615-628.

Pomeranz, Y..1992. Biochemical, functional, and nutritive changes during storage. pp.55-141. in :*Storage of Cereal Grains and Their Products*, 4<sup>th</sup> edn, American Association of Cereal Chemists, St. Paul, MN, U.S.A.

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