

เอกสารอ้างอิง

- กรมการค้าภายใน. 2547. ราคารับจำหน่ายข้าวเปลือกฤดูการผลิตปี 2546/47. (ระบบออนไลน์).
แหล่งที่มา
[http:// www. dit.go.th](http://www.dit.go.th) (20 มิถุนายน 2547)
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2542. รายงานการศึกษาวิจัยเรื่องการศึกษาปัญหาและข้อมูลการใช้เครื่องอบ
แห้งข้าวเปลือกในระดับกลุ่มเกษตรกรและสหกรณ์การเกษตร, รายงานภายใต้ชุดโครงการ
การปรับปรุงคุณภาพข้าวและมูลค่าข้าว. หน้า 1
- กิตติยา กิจวรดี, ไพฑูรย์ อุไรรงค์, นิพนธ์ มาฆทาน, ศิริวรรณ ตั้งวิสุทธิจิต, ยวดดา เกิดโกมุต
และวิชัย หิรัญยูปกรณ. 2544. ผลของระยะเวลาในการเก็บรักษาเก็บรักษาข้าวเปลือกหลัง
การลดความชื้นที่มีต่อคุณภาพการสีในเอกสารการประชุมวิชาการข้าวและรัฐพีชเมือง
หนาวประจำปี 2544. ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี. ปทุมธานี
- กัญญา เชื้อพันธุ์. 2544. คุณภาพข้าว ใน เอกสารความรู้เรื่องข้าว. สถาบันวิจัยข้าว.
กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ. หน้า 218- 226
- งามชื่น คงเสรี. 2545. การอบรมหลักสูตรหลักและวิธีการวิเคราะห์คุณภาพข้าว.
สถาบันวิจัยข้าว, กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ. 70 หน้า
- ดามร บัญฑ์รัตน์. 2547. การศึกษารูปแบบการสะสมอุณหภูมิและความชื้นในกองเมล็ดข้าวเปลือก.
ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร. คณะวิศวกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 29 หน้า
- ดาเรศร์ กิตติโยภาส. 2543. การศึกษาสัณฐานภาพการเก็บรักษาข้าวเปลือกระยะยาวของกลุ่มเกษตรกร
และสหกรณ์การเกษตร. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. 143 หน้า
- จิรวัดน์ เวชแพศน์. 2544. วิเคราะห์การใช้แบบจำลอง CERES- Rice 3.5 เพื่อศึกษาอิทธิพลของ
ภูมิอากาศและพันธุ์กรรมที่มีต่อผลผลิตข้าวใน การใช้วิธีวิจัยเชิงระบบวิเคราะห์อิทธิพล
ปัจจัยต่อผลผลิตและคุณภาพการสี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์คุณุภบัณฑิต
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่; เชียงใหม่. 232 หน้า
- ใจทิพย์ วานิชชง. 2538. รายงานการวิจัยเรื่องการศึกษาวิธีการลดความชื้นและความชื้นก่อน
การสีของข้าวเปลือกที่มีต่อคุณภาพการสีของข้าว, รายงานประเภททั่วไป
สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
- ชุมพล กันทะ. 2533. หลักการป้องกันกำจัดแมลงศัตรูในโรงเก็บ. ภาควิชากีฏวิทยา
คณะเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 249 หน้า

- ชววิทย์ สุขปรากร, กุสุมา นวลวัฒน์, พินิจ นิลพานิชย์, พรทิพย์ วิสารทานนท์,
 บุรรา จันทร์แก้วมณี, ใจทิพย์ อุไรชื่น และรังสิมา เก่งการพนิช. 2543. แมลงศัตรูผลิตผล
 เกษตรและการป้องกันกำจัด. กองกัญและสัตววิทยา, กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ.
 ณรงค์ ปัญญา. 2540. การศึกษาความสูญเสียเชิงปริมาณและคุณภาพข้าวหอมมะลิที่เก็บเกี่ยว
 ด้วยเครื่องเกี่ยวขนาดที่ระยะเวลาต่างๆ วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
 บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น; ขอนแก่น. 83 หน้า
- นพวรรณ บุญช่วย. 2534. ต้นทุนและผลได้ทางสังคมของการลดความชื้นในข้าวเปลือกนาปรังของ
 ประเทศไทย. วิทยานิพนธ์เศรษฐศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
 กรุงเทพฯ. 152 หน้า
- นลินรัตน์ สุภวันต์ และ สิริลักษณ์ พัฒนพันธุ์. 2545. ภาวะเศรษฐกิจการเกษตร. วารสารข่าว
 เศรษฐกิจการเกษตร ฉบับที่ 551:48, 2545.
- นิรชรา ศรีสุบัต, สมชาติ โสภณธฤทธิ์ และ ทิพาพร อยู่วิทยา. 2541. ผลของอุณหภูมิและ
 ความชื้นสัมพัทธ์ที่มีต่ออัตราการเหี่ยวของข้าวเปลือกชื้น. รายงานวิจัยโครงการเมธีวิจัย
 อวูโส สกว. เทคโนโลยีการอบแห้งเมล็ดพืช. กรุงเทพฯ.
- บุญมี ศิริ, สุกัญญา วงศ์พรชัย, ศักดิ์ดา จงแก้ววัฒนาและศิริพร ศรีล้อม. 2546. ผลการลดความชื้น
 และระยะเวลาการเก็บรักษาต่อคุณภาพการขัดสีของข้าวหอมมะลิ 105. หน้า 108. ใน:
 สัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 2 . 21-22 สิงหาคม
 2545. ณ โรงแรมเจริญธานีปรินเซส จังหวัดขอนแก่น.
- ปรากฏ สุวรรณสิงห์. 2542. ความต้านทานของข้าวเปลือกบางสายพันธุ์ต่อการเข้าทำลายของผีเสื้อ
 ข้าวเปลือกขณะเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- พัสกร เจียรตระกูล. 2546. ถึงเก็บอุณหภูมิสำหรับข้าวขาวดอกมะลิ 105 วิทยานิพนธ์ปริญญาโท
 สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย .มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 140 หน้า.
- ไพฑูรย์ อุไรรงค์ และ กิตติยา กิจควรวดี. 2541. การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว
 ข้าวหอมมะลิ. ในเอกสารประกายบรรยายหลักสูตรเทคโนโลยีการผลิตข้าวหอมมะลิ
 คุณภาพดี. กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ หน้า 156 -163
- มาตรฐานข้าวไทย พ.ศ. 2540. 2541. ประกาศกระทรวงพาณิชย์เรื่องมาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ.2540.
 เยาวเรศ ไชยกันทา. 2544. อิทธิพลความชื้น อุณหภูมิ และการเปียกชื้นหลังการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพ
 ข้าวดอกมะลิ 105. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่; เชียงใหม่ 18 หน้า
- รัชนี ตัฒพะพานิชกุล. 2532. เคมีอาหาร. มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ. 383 หน้า

- รัตนพล พนมวัน ณ อยุธยา. 2541. แบบจำลองทางคณิตศาสตร์เพื่อคาดคะเนอัตราการหายใจ และสภาพบรรยากาศภายในบรรจุภัณฑ์ของมะม่วงที่หุ้มห่อด้วยพลาสติกฟิล์มเจาะรู. วิทยานิพนธ์สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย.มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- วรวิทย์ พาณิชพัฒน์. 2530. ข้าวหอมมะลิ และข้าวบาสมาคี. โครงการตำราชาวบ้าน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ 45 หน้า
- วินิต ชินสุวรรณ และ ลือพงษ์ ลือนาม. 2545. การชะลอการเสื่อมคุณภาพข้าวเปลือกความชื้นสูง โดยการระบายอากาศออกจากกองข้าว.บทคัดย่อ การสัมมนาวิชาการหลังการเก็บเกี่ยว หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่1. โครงการพัฒนานักศึกษาศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการ เก็บเกี่ยวและสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- วินิต ชินสุวรรณ, สุนทร โมงปราณีต และณรงค์ ปัญญา. 2540. ระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บ เกี่ยวข้าวหอมมะลิโดยใช้เครื่องเกี่ยวนวด. วารสารวิจัย มข.. 2 (1): 54-63
- วัชระ ภูริวิโรจน์กุล. 2539. พันธุ์ข้าว. ใน ข้าวความรู้คู่ชาวนา.ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี; หน้า 1
- สุนันทา วงศ์เป็ยชน.2545.การวิเคราะห์ปริมาณอมิโลส. เอกสารประกอบการบรรยายการสัมมนา เชิงปฏิบัติการคุณภาพข้าว ณ กองเกษตรวิศวกรรมวิชาการเกษตร. 17 – 20 ธันวาคม 2539. 23 หน้า
- สมชาติ โสภณธฤทธิ์. 2540. การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท. โครงการส่งเสริมการ สร้างตำรา สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ
- สมชาติ โสภณธฤทธิ์,พิพัฒน์ อมตฉายา, สมเกียรติ ปรัชญาวรากร, อติศักดิ์ นาถกรณกุล และสิทธิชัย อินทร์จันทร์. 2542. การอบแห้งข้าวเปลือกในที่เก็บและการเก็บรักษา ในสถานที่ใช้งานจริง. รายงานวิจัยโครงการเมธีวิจัยอาวุโส สกว.เทคโนโลยีการอบ แห้งเมล็ดพืช. กรุงเทพฯ.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2546. วารสารเศรษฐกิจการเกษตร. 49(565):17-19
- เสน่ห์ บุญทมานพ. 2524. ผลกระทบของการใช้นโยบายรักษาเสถียรภาพราคาข้าวเปลือกที่มีต่อ ผู้ผลิต วิทยานิพนธ์ เศรษฐศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ . กรุงเทพฯ. 213 หน้า
- อรอนงค์ นัยกุล. 2547. ข้าววิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 336 หน้า

- อรรถชัย จินตะเวช, สุวิทย์ เลาศศิวิวงศ์, และเฉลิมพล ไหลรุ่งเรือง. 2540. การพัฒนาและการทดสอบแบบจำลองการเจริญเติบโตของอ้อยในประเทศไทย. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. กรุงเทพฯ.
- อรรถพล นุ่มหอม และจรัญ วิจิตรตันพร .2537. สถานภาพของเครื่องอบแห้งข้าวเปลือกในประเทศไทย ในเอกสารประกอบการประชุมวิชาการทางวิศวกรรมเกษตร วันที่ 18-20 พฤษภาคม 2537. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์วิทยาเขตกำแพงแสน. นครปฐม
- อารีย์ เชื้อเมืองพาน และสมคิด แก้วทิพย์. 2542. การศึกษาผลตอบแทนทางเศรษฐกิจของเกษตรกรผู้ปลูกข้าวขาวดอกมะลิ 105 เปรียบเทียบกับข้าวพันธุ์อื่น. สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 70 หน้า
- อิศเรศ ฐชกัลยา. 2543. การอบแห้งข้าวเปลือกโดยเทคนิคฟลูอิดเบดด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่ง. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตร สาขาเทคโนโลยีพลังงาน คณะพลังงานและวัสดุ. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ
- เอกกมล นพสุวรรณ. 2542. ผลของช่วงอายุเก็บเกี่ยวที่มีต่อคุณภาพเมล็ดพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข.6. ศูนย์ขยายพันธุ์พืชที่ 21 จังหวัดสุโขทัย. 38 หน้า
- Banaszek, M. M. and T. J. Siebenmorgen. 1990. Adsorption Equilibrium Moisture Contents of Long Grain Rough Rice. Trans. ASAE, Vol. 33 (1): 247-252
- Brooker, D.B., F.W. Bakker – Arkema and C.W. Hall, 1974. Drying Cereal Grains, AVI Publishing Co., Westport, Conn.
- B.K.Bala. 1997. Drying and storage of cereal grain. Science Publisher, Inc., U.S.A. 302 pp.
- Copeland.L.O. 1976. Principles of Seed Science and Technology. Minneapolis : Burgess , 369 p
- Esmay, Merie., Soemangat. Eriyatno., and Allan Phillips, 1979. Rice Postproduction technology in the tropics. The University Press of Hawaii, Hawaii, Honolulu. 140 pp.
- Freer, M.W. , T. J. Siebenmogan, R.J. Couvillion, and O. J. Loewer. 1990. Modeling Temperature and Moisture Content Change in Bunker Stored Rice, Trans. ASAE, Vol. 33 (1)
- Hizukuri, S. 1988. Recent advances in molecular structure of starch. J. Jpn. Soc. Starch Sci. 31:185
- IRRI. 1991. Rice Grain Marketing and Quality Issue. Los Banos Laguna Philippines. 66 pp.
- Kunze, O.R. 1979. Fissuring of the Rice Grain After Heated Air Drying, Trans. ASAE 22 : 1197 - 1201, and 1207
- Kunze, O.R. and C. W. Hall. 1965. Relative Humidity Changes That Cause Brown Rice To Crack, Trans. ASAE, Vol. 8 (3): 396-399

- Kunze, O.R. and C. W. Hall. 1967. Moisture Adsorption Characteristics of Brown Rice, Trans. ASAE, Vol.10 (3)
- Sauer, D. B. 1992. Storage of Cereal Grains and Their Products. America Association of Cereal Chemists, Inc. 3340 Pilot Knob Road St. Paul, MN 55121- 2097, USA. 615 pp
- Tadashi Yoshihashi, 2002. Quantitative Analysis of 2-Acetyl-1-Pyrroline, a strong Flavor Compound of an Aromatic Rice Variety, Khao Dawk Mali 105. Food Science and Technology Division, JIRCAS Newsletter. No.30
- Teller, Norman., 1987. Paddy Drying Manual. Food Agriculture Organization. Rome. pp.123.