

เอกสารอ้างอิง

- การัญ จันทรางศุ. การวิเคราะห์และวิจัยพฤติกรรมทางโครงสร้างผลผลิตทางการเกษตรและไซโลที่บรรจุ. รายงานผลการวิจัยทุนรัชดาภิเษกสมโภช. งานวิจัยจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
กรมการค้าภายใน. 2548. ราคารับจำนำข้าวเปลือกฤดูการผลิตปี 2547/48. (ระบบออนไลน์.
แหล่งที่มา [http:// www.dit.go.th](http://www.dit.go.th) (24 ธันวาคม 4548)
- กรมวิชาการเกษตร. 2543. ผลงานวิชาการประจำปี 2543. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการ;
วันที่ 30 เมษายน - 4 พฤษภาคม 2544 ณ โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชั่น
กรุงเทพมหานคร.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2542. รายงานการศึกษาวิจัยเรื่องการศึกษาปัญหาและข้อมูลการใช้
เครื่องอบแห้งข้าวเปลือกในระดับกลุ่มเกษตรกรและสหกรณ์การเกษตรกร, รายงานภายใต้
ชุดโครงการปรับปรุงคุณภาพข้าวและมูลค่าข้าว. หน้า 1
- กิตติยา กิจควรดี, ไพฑูรย์ อุไรรงค์, นิพนธ์ มาฆทาน, ศิริวรรณ ตั้งวิสุทธิจิต, ชูภา เกิดโกมุต และ
วิรัช หิรัญยูปกรณ์. 2544. ผลของระยะเวลาในการเก็บรักษาข้าวเปลือกหลังการลด
ความชื้นที่มีต่อคุณภาพการสี ในเอกสารการประชุมวิชาการข้าวและธัญพืชเมืองหนาว
ประจำปี 2544. ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี. ปทุมธานี
- งามชื่น คงเสรี. 2545. คุณภาพข้าวในเอกสารความรู้เรื่องข้าว. สถาบันวิจัยข้าว. กรมวิชาการเกษตร.
กรุงเทพฯ. หน้า 218 – 226.
- จรรย์ พานิชยกุล. 2537. แป้ง (starch) – การเปลี่ยนแปลงระหว่างการทำให้แป้งสุก. วารสารจารย์พา
ฉบับที่ 12. หน้า 33 – 35.
- จวงจันทร์ ดวงพัตรา. การเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์. 2529. ในเทคโนโลยีผลิตเมล็ดพันธุ์ภาควิชาชีพไร่
นา. กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 122.
- ใจทิพย์ วานิชชัง และผดุงศักดิ์ วานิชชัง. 2546. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเก่าเพื่อชุมชน. ภาควิชา
เกษตรกลวิธาน คณะเกษตรศาสตร์บางพระ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล, ชลบุรี.
- คามร บัณฑ์รัตน์. 2547. การศึกษารูปแบบการสะสมอุณหภูมิและความชื้นในกองเมล็ดข้าวเปลือก.
ภาควิชาวิศวกรรมศาสตร์. คณะวิศวกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 29 หน้า.

- ดาเรศร์ กิตติโยภาส. 2543. การศึกษาศักยภาพการเก็บรักษาข้าวเปลือกระยะยาวของกลุ่มเกษตรกร และสหกรณ์การเกษตร. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. 143 หน้า
- ทรงเชาว์ อินสมพันธ์. 2531. พืชไร่อำคัญทางเศรษฐกิจของประเทศไทยเล่ม 1. ภาควิชาพืชไร่นา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 276- 281.
- ทรงเชาว์ อินสมพันธ์, วีระชัย ศรีวัฒนพงศ์, โสพิศ ใจपालะ และ อารีรัตน์ จิตบุญ. 2546. การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและคุณภาพข้าวของสหกรณ์การเกษตรในระหว่างเก็บรักษา. การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 2 วันที่ 21-22 สิงหาคม 2546 ณ โรงแรมเจริญธานี ปรีณิเชส ขอนแก่น.
- นิทัศน์ ตั้งพินิจกุล, ไผ่ตรี แนวพนิช. 2544. วิจัยและพัฒนาเครื่องจักรกลการเกษตรเทคโนโลยีเพื่อใช้ในการรักษาคุณภาพและเพิ่มมูลค่าผลผลิตการเกษตร. กองเกษตรวิศวกรรม. กรมวิชาการเกษตร.
- นิภาพร ไชยมงคล. 2546. การควบคุมอุณหภูมิและความชื้นในไซโลข้าวเปลือกโดยใช้การเป่าลมเย็น. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิศวกรรมพลังงาน), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 70 หน้า.
- นิรชรา ศรีสุภดี, สมชาติ โสภณธนฤทธิ์ และทิพาพร อยู่วิทยา. 2541. ผลของอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ที่มีต่ออัตราการเหลืองของข้าวเปลือกขึ้น. รายงานวิจัยโครงการเมธีวิจัยอาวุโส สกว. เทคโนโลยีการอบแห้งเมล็ดพืช. กรุงเทพฯ.
- นุชนาท กิจบุญชู. 2548. ผลของรูปแบบกองข้าวและระยะเวลากองก่อนการนวดต่อคุณภาพข้าวเปลือก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 87 หน้า.
- บุญมี สิริ, สุกัญญา วงศ์พรชัย, ศักดา จงแก้ววัฒนา และศิริพร ศรีล้อม. 2546. ผลการลดความชื้นและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อคุณภาพการขัดสีของข้าวหอมมะลิ 105. หน้า 108. ใน: การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติครั้งที่ 2 . 21-22 สิงหาคม 2546 ณ โรงแรมเจริญธานี ปรีณิเชส จังหวัดขอนแก่น.
- พัศกร เจียรตระกูล. 2545. ถังเก็บอุณหภูมิสำหรับข้าวขาวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 140 หน้า.
- พิรุณนา ภาณุตันท์. 2548. การทำนายอุณหภูมิในผลมะม่วงโดยใช้สมบัติทางความร้อน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 127 หน้า.

- เมธินี เหว่งซึ่งเจริญ. 2535. วิศวกรรมอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- บุพร จรรย์คำวรกุล. 2539. ข้าวหอมกับคนญี่ปุ่น. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า. ปีที่ 14 ฉบับที่ 1 หน้า 49 – 54.
- เรืองฤทธิ์ กันธา. 2546. ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นสัมพัทธ์และอุณหภูมิต่อการเจริญของเชื้อราและการเกิดกรดไขมันอิสระในการเก็บรักษาข้าวเปลือก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 93 หน้า.
- ละมุด วิเศษ. 2541. ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณไขมันคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของข้าวกล้องพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105. คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 69 หน้า.
- วัญญู รอดประพัฒน์, อติศักดิ์ นาดกรณกุล, วาภูมิ เตีย, และสมชาติ โสภณธฤทธิ์, 2548, การพัฒนาเครื่องต้นแบบอบแห้งข้าวหนึ่งแบบพลูอิโคซ์เบคโดยใช้ไอน้ำร้อนยวดยิ่ง. วารสารราชบัณฑิตยสถาน, ปีที่ 30, ฉบับที่ 2, เมษายน-มิถุนายน, หน้า 363-378.
- สมเกียรติ ปรัชญาวารากร, สมชาติ โสภณธฤทธิ์, ปราศรัย ชลิดาพงศ์ และอติศักดิ์ นาดกรณกุล. 2537. การออกแบบและทดสอบการอบแห้งข้าวเปลือกในถังเก็บ. วิทยาสารเกษตรศาสตร์ 28(3): 451-462 .
- สมชาย ปกร โณดม. 2537. กระบวนการผลิตทางวิศวกรรม. ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร, คณะวิศวกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 218 หน้า.
- สมชาติ โสภณธฤทธิ์, พิพัฒน์ อมตฉายา, สมเกียรติ ปรัชญาวารากร, อติศักดิ์ นาดกรณกุล และสิทธิชัย อินทร์จันทร์. 2540. การอบแห้งข้าวเปลือกในที่เก็บและที่เก็บรักษาในสถานที่ใช้งานจริง. รายงานวิจัยโครงการเมธีวิจัยอาวุโส สกว. เทคโนโลยีการอบแห้งเมล็ดพืช. กรุงเทพฯ. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2548. ภาวะเศรษฐกิจการเกษตร ปี 2548. (ระบบออนไลน์. แหล่งที่มา [http:// www.oae.go.th](http://www.oae.go.th) (24 ธันวาคม 4548)
- อรุณี จันทร์สนิท, อัมพวัน สิมกรัย, ศรีสุดา อณูสรณ์พานิช และมัลลิกา โสภาค. 2523. การวิเคราะห์ปริมาณเชื้อราที่ติดไปกับเมล็ดข้าวพันธุ์หลัก. ผลการค้นคว้าวิจัยปี 2523. กองโรคข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. หน้า 56
- อรรถพร อภิวัฒนานุกูล, สมชาติ โสภณธฤทธิ์ และ ทิพาพร อยู่วิทยา. 2538. การชะลอความเสียหายของกองข้าวเปลือกขึ้นโดยการระบายอากาศ. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

- อารีย์ เชื้อเมืองพาน และสมคิด แก้วทิพย์. 2542. การศึกษาผลตอบแทนทางเศรษฐกิจของเกษตรกรผู้ปลูกข้าวขาวดอกมะลิ 105 เปรียบเทียบกับข้าวพันธุ์อื่น. สำนักงานวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 70 หน้า.
- อารีย์ โสมวดี. 2544. การศึกษาไซโลข้าวเปลือกที่เหมาะสมต่อกลุ่มเกษตรกรทำนาที่ทำธุรกิจโรงสีในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. 135 หน้า.
- อำนาจ ธีระวนิช. 2524. การจัดการไซโลเมล็ดพืช. กรุงเทพฯ. คณะเศรษฐศาสตร์ และบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 192 หน้า.
- Abe, T., and M. A. Basunia. 1996. Simulation of temperature and moisture changes during storage of rough rice in cylindrical bins owing to weather variability. *Journal of Agricultural Engineering Research* 65(3): 223-233.
- American Society of Agricultural Engineers Standard. 1993. 40th edition. Standard Engineers data. 408 – 416 .
- Bala, B.K. 1997. Drying and storage of cereal grain. Science Publisher, Inc., U.S.A. 302 pp.
- Chrastil, J. 1990 . Chemical and physicochemical changes of rice during storage at difference temperature. *Journal of Cereal Science*, Vol. 11, pp. 71-85.
- Dillahunty, A. L., T. J. Siebenmorgen, R. W. Buescher, D. E. Smith, and A. Mauromoustakos. 2000. Effect of moisture content and temperature on respiration rate of rice. *Cereal Chemistry* 77 (5): 541-543.
- Esmey, M., Soemangat, Eriyatno and Phillips, A. 1979. ice post production technology in the tropics. The University Press of Hawaii, Honolulu. P 14.
- Gora. M.A., Y. Prasad and B.N. Singh. 1987. Loss in rice seed weigh due to *Trichoconis padwickii*. *International Rice Research Newsletter* 12(2): 28-29.
- Hall, C.W. 1970. Handling and Storage of Food Grain in Tropical and Subtropical Areas. FAO Agricultural Development Paper No. 1970.
- Hall, C. W. 1980. Drying and Storage of Agricultural crop. College of Washington State University Pullman, Washington. 381 pp.
- Holdsworth, S.d. 1997. *Thermal Processing of Packaged Foods*. Blackie Academic & Professional, London.

- Howell, T. A. Jr., M.S. Slape, and J. F. C. Meullent. 2000. Effect of storage duration and location (with in bin) on rice quality factors. *Research Series – Arkansas Agricultural Experiment Station* 476: 363-369.
- Indudhara Swamy, Y. M., Ali, S. Z. and Bhattacharya, K.R. 1971. Relationship of moisture content and temperature to discoloration of rice during storage. *J. Food Sci. Technol.* 8: 150 – 152.
- International Seed Testing Association. 2005. International rules for seed testing. [Online]. Available <http://www.seedtest.org> (1 October 2005).
- Jia, C., D. W. Sun, and C. Cao. 2001. Computer simulation of temperature change in wheat storage bin. *Journal of Storage Products Research* 37 (2): 165 – 177.
- John, B.H. 1999. Food color and Appearance, 2nd ed. An Aspen Publication, Aspen Publishers Inc., Gaithersburg, Maryland. p. 610
- Julino, B.O., ed. 1985. Rice: chemistry and technology, 2nd ed St Paul, PN, USA, Am. Assoc. Cereal Chem. 774 pp.
- Kusinka.E. 1999. Effect of external temperature on distribution of grain pressure on silo walls. *Inzynieria Rolnicza* 3(4) : 235-241.
- Lawson, C L., and R.J. Hanson. 1974. *Solving Least Squares Problems*. Prentice Hall, Englewood Clifs, new Jersey.
- Maier, D.E., F.W. Bakker-Arkema and S.G. Ilangantileke. 1993. Ambient and chilled paddy aeration under Thai condition. *International Agricultural Engineering Journal*,2 (1&2) : 15 – 33.
- Neegaard, P. 1977. Seed Pathology vol. I+II. The MacMillan Press Ltd. London.
- Newport Scientific Pty, Ltd. 1995. Operation Manual for the Series 4 Rapid Visco Analyzer. Australia. 93 pp.
- Noomhorm, A., Kongseree, N and Apintanapong, N. 1997. Effect of ageing on the quality of glutinous rice crackers. *Cereal Chemistry*. 74: 12 – 15.
- Nour, D.M., Check, T.N. and Abdullah, R. 1998. Bulk storage paddy aeration n concrete silo, a Malaysian Experience. In, Bulk handing an storage of grain in humid tropic, ACIAR Proceeding, vol. 22 No.1, 10 p.

- Phillips S., S. Widjaja., A. Wallbride and R. Cooke. 1998. Rice Yellowing during post-harvest drying by aeration and during storage. *Journal Stored Product Res.* 24 (3): 173 – 181.
- Raper, K.B. and Fennell, D.I. 1965. *The Genus Aaergillus*. Willoams and Wilkins, Baltimore, Md.
- Sulunkhe, D.K., J.K. Chavan, and S.S. Kadam. 1985. *Posthavest Biotechnology of Cereals*. CRC Press.
- Tatsumo, T. 1963. Biochemical research on the toxic substances of rice yellow by *Penicillium islandieum*. *Professional Pharmaceutical*. 18: 180 – 185.
- Teter, N. C. 1979. *Grain Storage*. Southeast Asia Cooperative. Postharvest Research and Develop Program, Searca ,Manilar, Philippines. 120 pp.
- Viliareal, R.M., A. P. Rsurreccion, L.B. SuZuki, and B.O. Juliano. 1976. Change in Physicochemical properties of rice during storage. *Starch*, Vol. 28, No.3, 88-94.
- Yamashita, R., S. Chirnaksornn, and B. Kunjara. 1988. Processing method of postharvest, condition of moisture content and quality of rice in Thailand. *Research Report on Agricultural Machinery, Kyoto University*. 18 : 36-46.