**เอกสารอ้างอิง**


กรมส่งเสริมการเกษตร. 2539. แผนงานวิชาการส่งเสริมการเกษตรในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 8 (2540-2544). กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

กระทรวงพาณิชย์. 2541. มาตรฐานข้าวไทย พ.ศ. 2540. 142 หน้า.

กัญญา เชื้อพันธุ์. 2545. คุณภาพข้าวทางกายภาพ. หน้า 1-7. ใน : กรมวิชาการเกษตร,(ผู้รวบรวม). คุณภาพข้าวและการตรวจสอบข้าวปนในข้าวหอมมะลิไทย. สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. บริษัทจิรวัฒน์เอ๊กซ์เพรสจำกัด.

กิติยา กิจควรดี. 2545. การเก็บเกี่ยวและปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อให้ได้ข้าวคุณภาพดี. หน้า 47-58. ใน : กรมวิชาการเกษตร, (ผู้รวบรวม) , คุณภาพข้าวและการตรวจสอบข้าวปนในข้าวหอมมะลิไทย. สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. บริษัทจิรวัฒน์เอ๊กซ์เพรส จำกัด.

กิติยา กิจควรดี,ไพฑูรย์ อุไรรงค์, ทิพสุดา เอพาณิช. 2539. การเก็บเกี่ยว นวด ตากและเก็บรักษาข้าวญี่ปุ่น. เอกสารวิชาการการประชุมกลุ่มข้าวและธัญพืชเมืองหนาว สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร วันที่ 27-29 มีนาคม 2539 ณ โรงแรมเซาท์เทริน์ บี. เอ็ม. จังหวัดนครศรีธรรมราช.

เครือวัลย์ อัตตะวิริยะสุข. 2534. คุณภาพข้าวทางกายภาพและการแปรสภาพเมล็ด.สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร. 32-33 หน้า.

จวงจันทร์ ดวงพัตรา. 2529. เทคโนโลยีเมล็ดพันธุ์. พิมพ์ครั้งที่ 2. 210 หน้า.

จิรวัฒน์ เวชาแพศย์. 2539. ปัจจัยในระบบการผลิตที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพการสีของข้าว. เอกสารประกอบการสัมมนา พร.891. ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 20 กันยายน 2539. 9 หน้า.

ทรงเชาว์ อินสัมพันธ์, ศักดิ์ดา จงแก้ววัฒนา, วีระชัย ศรีวัฒนพงศ์, ธีระเดช ปัญญาแก้วและ ณัฐพงศ์ ศรีภูมั่น. 2546. การประเมินผลการสูญเสียของข้าวนาปีในเขตภาคเหนือ อันเนื่องมาจากขบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://www.phtnet.org/research/view (30 ตุลาคม 2546)

ทรงเชาว์ อินสัมพันธ์. 2531. พืชไร่สำคัญทางเศรษฐกิจของประเทศไทย เล่มที่ 1. ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 43 หน้า.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

เบ็ญจมาศ ศิริภัทร. 2526. การตรวจสอบและเก็บรักษาคุณภาพข้าว.โครงการข้าว ฝ่ายฝึกอบรม สถาบันฝึกอบรมสหกรณ์การเกษตรแห่งชาติ. เอกสารทางวิชาการ. พิมพ์ครั้งที่ 3. 47 หน้า

ปฐม เลาหะเกษตร. 2524. ความสำคัญของความชื้นต่อคุณภาพของข้าวสาร. วารสารเพื่อนเกษตร 8(3) : 44 – 50.

ประเจิด สินทรัพย์, ศรีอร สมบูรณ์ทรัพย์, วิไลลักษณ์ ไทยอุตส่าห์, สุวรรณา ธุวโชติ, ศุภชาติ สุขารมณ์และไขแสง รักวานิช. 2526. ความสูญเสียข้าวภายหลังการผลิตในบางจังหวัดของประเทศไทย. รายงานการวิจัย สถาบันวิจัยสังคม จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 320 หน้า.

ไพศาล สังโวลี. 2543. ข้าวไทยจากนาธรรมชาติสู่ข้าวปลอดสารเคมี. ฐานการพิมพ์: กทม. 158 หน้า.

รัชนี ตัณฑพานิชกุล. 2536. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง. 162-177 หน้า.

ละมุล วิเศษ. 2541. ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณไขมันและคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของข้าวกล้องพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105. คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี. 69 หน้า.

วันชัย จันทรประเสริฐ. 2537. สรีรวิทยาเมล็ดพันธุ์. พิมพ์ครั้งที่ 1. 213 หน้า.

วินิต ชินสุวรรณ, วสุ อุดมเพทายกุล, สมชาย ชวนอุดม, วราจิต พะยอม, ณรงค์ ปัญญา, สุชาติ กลิ่นทองหลางและดาเรศร์กิตติโยภาส. 2541. สถานภาพการใช้และความต้องการใช้เครื่องจักรกลเกษตรในเขตทุ่งกุลาร้องไห้. รายงานผลการวิจัยเสนอต่อสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.).

ศุภศักดิ์ ลิมปิติ , วิบูลย์ ช่างเรือ. 2536. การลดความชื้นข้าวญี่ปุ่นที่ปลูกฤดูนาปีด้วยเครื่องลดความชื้นแบบใช้ลมร้อน และการลดความชื้นในแปลงและหลังการนวดของข้าวญี่ปุ่นที่ปลูกฤดูนาปรัง. รายงานการวิจัย ศูนย์วิจัยและฝึกอบรมวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว และภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 28 หน้า.

สมบัติ ศรีชูวงศ์. (ไม่ระบุปีที่พิมพ์). โรคหลังการเก็บเกี่ยวของเมล็ดพืช. 127 หน้า.

สุพรรณ ปัญญาฟู. 2540. อิทธิพลของความชื้นสัมพัทธ์ อุณหภูมิและการใช้สารเคมีควบคุมเชื้อราระหว่างการเก็บรักษาที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพเมล็ดพันธุ์ข้าวญี่ปุ่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ , เชียงใหม่. 109 หน้า.

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. 2538. การศึกษาปรับปรุงการตากแผ่ข้าวหลังการเกี่ยวและการชะลอการเสื่อมคุณภาพข้าวเปลือกความชื้นสูงในระดับเกษตรกร. รายงานผลการศึกษาโครงการพัฒนาคุณภาพและเพิ่มมูลค่าข้าวในระดับเกษตรกร กรมวิชาการเกษตร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

มหาวิทยาลัยขอนแก่นและมหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 91 หน้า.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2547. ปริมาณและมูลค่าการส่งออกรายเดือนของข้าว/ข้าวหอมมะลิไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://www.oae.go.th/Import-Export. pbp (22 พฤศจิกายน 2547).

อารี วิบูลย์พงศ์, ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์, พฤกษ์ ยิบมันตะศิริ, ประทานทิพย์ กระมล, นฤมล เชาวน์วิทยางกูล, พัทธมน ธีระกุล. 2544(ก). ลักษณะและทัศนคติของเกษตรกรและโอกาสในการขยายการผลิตข้าวหอมมะลิ. ศูนย์วิจัยเพิ่มผลผลิตทางเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ , 231 หน้า.

อารี วิบูลพงศ์, ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์, พฤกษ์ ยิบมันตะศิริ. ประทานทิพย์ กระมล. 2544(ข). ลักษณะทางกายภาพของพื้นที่ปลูกข้าวหอมมะลิ : เชียงใหม่ พิษณุโลกและทุ่งกุลาร้องไห้. ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ , 65 หน้า.

Aleli B.Y., B.O. Juliano and C.M. Perez. 1998. Artificial Yellowing of Rice at 60°C. In: Proceeding 11th ASEAN Technical Seminar on Grain Postharvest Technology, 23-26 August, Pan Pacific Hotel, Kuala Lumpur. Malaysia.

Angledette, A. 1962. Rice drying principle and techniques. Food and Agriculture Organization of the United Nation, Land and water Development Division. Informal working Bulletin No. 23, 73 p.

Bailey,C.H and Gurjar.A.M. 1920. Respiration of Cereal plants and Grains: III Respiration of Rice Paddy and Milled Rice. [Online]. Available: http://www.jbc.org/cgi/reprint/44/1/9 (October 25, 2003).

Christensen C.M. and Kaufman.H.H. 1968. Grain storage. The North Central Publishing Company, St.Paul. 139 pp.

Copeland, L. O. 1976. Seed and seedling vigo. Principle of Seed Science ans Technology. Department in Crop and Soil Sci. Michigan State University. USA : 152 pp.

De padua,D.B. 2005. Postharvest Handling in Asia:Rice. [online]. Available: http://www.fftc.agent.org/library/data/eb/eb465a/eb465a.pdf (August 5, 2005).

Donalhaye E.J., S.C. Andals, D. Chernoguz, S. Navarro, A. Azrieli and M. Rinder. 1998. Respiration rates of Paddy at Different temperature and moisture contents. pp.145-150. *In*: Proceeding.18th ASEAN Seminar on Grains Postharvest Technology, 11-13 March 1998, Manilla Phillipines.

FAO. 1984. Postharvest Losses in Quality of Food Grains. 101p.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Francisco,L.T. 1983. Grain Fissuring. Training on Post-harvest Prevention of Rice / Paddy Loss. A publication of the Asian Productivity Organization (APO) the national Post-harvest Institute for Research and Extention (NAPHIRE), and the Development Academy of the Philippines and Development Center (PDC). 235 pp.

Huysman, A.A.C. 1965. Milling Quality of Paddy as influenced by timing of the harvest. International Rice Commission Newsletter. 15 (3): 4-12.

Islam M.S., MaA. Ghani, A.K.M Saiful. Islam and M.A. Rahman. 2003. Effect of Drying and Tempering on the Milling Quality of long Grain Aromatic Paddy Processing in Bangladash.Journal of Biologinal Science. 6 (19): 1675-1680.

McNeal, X. 1960. Rice Storage: Effect of moisture Content, Temperature and Time on Grade, Germination and Heat Rice Yield.Agricultural Experiment Station.Division of Agriculture. University of Arkansas, Fayetteville Bul. 621.

Mendoza M.E., M. Elvira, A.C.Rigor., Jr.C.C. Morrido., and A.A. Marajas. 1982. Grain quality deterioration in on-farm level of operation. pp.101-117. *In*: Proceeding of the 5 th Annual workshop on Grain Post-harvest Technology. January 19-21. Chiangmai, Thailand.

Phillips S., R. Mitfa and A. Wallbridge. 1989. Rice Yellowing during drying delays. Journal Stored Product Res. 25(3): 155-164.

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.

Quitco R., T. and Liag L. 1982. Fungi as the cause of yellowing and other discolouration of rice. pp. 118-123. *In*: Proceeding of the 5 th Annual workshop on Grain Post-harvest Technology. January 19-21. Chiangmai, Thailand.

Rosendo S. R. , D.B. de Padua and E.P. Lozada. 1978. Pre-drying handling of high moisture paddy. pp. 243-259. *In*: Proceeding of the workshop on grain post-harvest Technology, June 10-12, Bangkok, Thailand.

Runte R. and Abdullah I.A. 1973. Evaluation of existing artificial drying units in Malaysia , Malaysian Agr. Res. And Dev. Institute, Serdang, Malaysia.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Smith L. 1995. Calculation for Research Experiments Using Stored Fruit Volume 1. Queensland Department of Primary Industries Horticulture Postharvest Group, Hamitton Queensland 4007. 34 pp.

Teter N. 1987. Paddy Drying Manual. Food and Agriculture Organization of the united Nation. FAO agriculture services Bull; 70. 123 pp.

Thompson, J.F. 1998. Principle of RiceDrying. [online]. Available: http://www.kcomfg./_docs/PDF/Principles_of_Rice_Drying. pdf (August 5 ,2005).

Toquero Z.F. and Duff B. 1985. Physical Losses and Quality Deterioration in Rice Post Production system. The international Rice Research Institute. 107: 1-12 pp.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved