

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2545. คุณภาพข้าวและการตรวจสอบข้าวในข้าวหอมมะลิไทย. กรมวิชาการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. บริษัทจิรวัดน์เอ็กซ์เพรส จำกัด, ปทุมธานี. 116 หน้า.
- กุสุมา นวลวัฒน์, พรทิพย์ วิสารทานนท์, โสภาวรรณ เสวตนาถ, ชูวิทย์ สุขปรាកาร์, บุษรา พรหมสถิตย์ และวิชัย กุสกูล. 2534. หน้า 205. ใน : กองวิเคราะห์โครงการและประเมินผล, (ผู้รวบรวม), การศึกษาความสามารถของด้วงงวงข้าวในการเจาะถุงพลาสติกบรรจุข้าวสารข้าวเปลือก และข้าวฟ่าง. รายงานการศึกษาวิเคราะห์ผลงานวิจัย เรื่องการแปรรูปข้าวและผลิตภัณฑ์ข้าว พ.ศ. 2525-2532. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการพลังงาน, กรุงเทพฯ.
- กฤษณา สุขมระ. 2552. ผลของการใช้คลื่นความถี่วิทยุต่อมอดหัวป้อม *Rhyzopertha dominica* (F.) และคุณภาพของข้าวสารพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 41 หน้า.
- ขนิษฐา คำวงศ์. 2547. ผลของการบรรจุภัณฑ์ที่มีผลต่อคุณภาพของข้าวสารพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 65-71 หน้า.
- งามชื่น คงเสรี. 2537. ศักยภาพพันธุ์ข้าวไทยสู่การแปรรูป. หน้า 7-15. ใน: ศักยภาพข้าวไทยทิศทางใหม่สู่อุตสาหกรรม. การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 32 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- งามชื่น คงเสรี. 2539. การรักษาคูณภาพข้าวด้านการบริโภคในบรรจุภัณฑ์ต่างๆ. เอกสารประกอบการบรรยายสัมมนาเชิงปฏิบัติการคุณภาพข้าว ณ กองเกษตรวิศวกรรมวิชาการเกษตร. 17-20 ธันวาคม 2539. 23 หน้า.
- งามชื่น คงเสรี, สุนันทา วงศ์ปิยชน, พูลศรี สว่างจิต และประนอม มงคลบรรจง. 2542. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคูณภาพข้าวสารเพื่อการส่งออก. วารสารวิชาการเกษตร 17(3): 239-253.

- งามชื่น คงเสรี. 2545. ปัจจัยคุณภาพข้าวสารและข้าวสวย. หน้า 13-18. ใน: การอบรมหลักสูตรหลักและวิธีการวิเคราะห์คุณภาพข้าว. วันที่ 29-31 กรกฎาคม 2545. ณ ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- งามชื่น คงเสรี. 2547. การสร้างคำแนะนำการหุงต้มข้าวหอมมะลิไทย. หน้า 63-73. ใน: งามชื่น คงเสรี, (ผู้รวบรวม), คุณภาพและการตรวจสอบข้าวหอมมะลิไทย. เอกสารวิชาการฉบับพิเศษ. บริษัทจิรวัดน์เอ็กซ์เพรส จำกัด, กรุงเทพฯ.
- งามทิพย์ กุ้วโรดม. 2538. ก๊าซกับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. 173 หน้า.
- จวงจันทร์ ดวงพัตรา. 2529. เทคโนโลยีเมล็ดพันธุ์. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 210 หน้า.
- ชนินันท์ วรรณะหทัย. 2542. การเปรียบเทียบสมบัติทางเคมีและกายภาพของแป้งที่ได้จากพันธุ์ข้าวไทยและการผลิตมอลโทเดกซ์ทริน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 211 หน้า.
- ชุมพล กันทะ. 2533. หลักการป้องกันกำจัดแมลงศัตรูในโรงเก็บ. ภาควิชากีฏวิทยา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 249 หน้า.
- ชวทิพย์ สุขปรากฏ, กุสุมา นวลวัฒน์, พินิจ นิลพานิชย์, พรทิพย์ วิสารทานนท์, บุษรา จันทร์แก้วมณี, ใจทิพย์ อุไรชื่น และ รังสิมา เก่งการพานิช. 2543. แมลงศัตรูผลผลิตเกษตรและการป้องกันกำจัด. กลุ่มงานวิจัยแมลงศัตรูผลผลิตเกษตร, กองกัญ และสัตววิทยา, กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ. 112 หน้า.
- นริศรา วิจิต. 2548. การตรวจสอบความบริสุทธิ์ของข้าวพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 พันธุ์ชัชนาท 1 และพันธุ์ กข 15 โดยใช้สมบัติทางกายภาพและทางความร้อน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 78 หน้า.
- บานชื่น เก่งบานชื่น. 2548. การศึกษาตารางชีวิต (life table) และลักษณะการเข้าทำลายของด้วงงวงข้าว *Sitophilus oryzae* (L.). วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขากีฏวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น. กรุงเทพฯ. 7 หน้า.
- บุญมี ศิริ, สุกัญญา วงศ์พรชัย, ศักดิ์คำ จงแก้ววัฒนา และ ศิริพร ศรีล้อม. 2548. ผลของวิธีการลดความชื้น และระยะเวลาการเก็บรักษาต่อคุณภาพการขัดสีและความหอมของข้าวขาวดอกมะลิ 105. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 37(3): 112-115.

- บุษรา จันทร์แก้วมณี. 2547. การจัดการแมลงศัตรูข้าวหลังการเก็บเกี่ยว. หน้า 17-30. ใน: งาม
ชื่นคงเสรี, (ผู้รวบรวม), คุณภาพและการตรวจสอบข้าวหอมมะลิ. เอกสารวิชาการฉบับ
พิเศษ. บริษัทจิรวัดน์เอกซ์เพรส จำกัด, กรุงเทพฯ.
- บุษรา จันทร์แก้วมณี. 2546. แมลงศัตรูผลิตผลเกษตร. เอกสารวิชาการประกอบการฝึกอบรม แมลง-
ศัตรูศัตรูพืชและการป้องกันกำจัด ครั้งที่ 12. 24-28 มีนาคม 2546. กองกัญและสัตววิทยา
กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ. 128 หน้า.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. บรรจุภัณฑ์อาหาร. กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
กระทรวงอุตสาหกรรมและสมาคมการบรรจุภัณฑ์ไทย. 358 หน้า.
- พรชัย ราชตะนะพันธุ์ และวิรงรอง ทองดีสุนทร. 2550. การยืดอายุการเก็บข้าวซ้อมมือโดยใช้บรรจุ
ภัณฑ์ชนิดต่างๆ และสารดูดกลิ่นออกซิเจน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ฉบับพิเศษ 38(5):
225-232 หน้า.
- พรนิภา ชัยวงศ์. 2549. ผลของสภาพบรรยากาศตัดแปลงและบรรจุภัณฑ์ ต่อการเปลี่ยนแปลง
คุณภาพข้าวกล้องพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 85 หน้า.
- พัศกร เจียรระกูล. 2545. ถังเก็บอุณหภูมิสำหรับข้าวขาวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร
มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 140 หน้า.
- พิชชา จิระธรรมกิจกุล. 2541. ผลของสภาวะการเก็บรักษาต่อคุณภาพข้าวกล้อง. วิทยานิพนธ์วิทยา
ศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 140 หน้า
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. การประเมินทางประสาทสัมผัส. เชียงใหม่: คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 45 หน้า.
- เพลงพิน ศิวาพรักษ์. 2541. ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษารักษาต่อการเปลี่ยนแปลง
ปริมาณอะไมโลส คุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของข้าวสารพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105.
(ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา <http://phtorg.net> (10 ตุลาคม 2551).
- มโนชัย กิรติกสิกร. 2528. หลักการป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืช. คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยขอนแก่น,
ขอนแก่น. 36 หน้า.
- เมธินี เห่าซึ่งเจริญ, ศุภศักดิ์ ลิ้มปิติ, ทวีชัย นิมาแสง และพัศกร เจียรระกูล. 2546. การรักษาข้าวขาว
ดอกมะลิให้คงความหอมด้วยวิธี Grain Chilling. เครือข่ายข้อมูลวิทยาการหลังการเก็บ
เกี่ยว (9 มกราคม): 12 หน้า.
- ภัทรพร ชาญญาวิณิชกุล. 2540. ผลของภาชนะบรรจุและสภาพการเก็บรักษาต่อคุณภาพของข้าวสาร.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 171 หน้า.

- รัตนกรณ์ เมืองแก้ว. 2548. อิทธิพลของภาชนะบรรจุและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อการเจริญของเชื้อราและคุณภาพของเมล็ดพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 68 หน้า.
- ละมุล วิเศษ. 2541. ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณไขมันคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของข้าวพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 69 หน้า.
- ละมุล วิเศษ, ณัฐพล ภูมิสะอาด และอนงค์ ไกรสุนย์. 2550. คุณภาพและปริมาณสารหอม 2-แอซีติล-1-ไพโรลินของข้าวขาวดอกมะลิ 105 ภายใต้การเก็บแบบเป่าอากาศ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 38(5): 345-348.
- หยาดฝน ทนงการกิจ. 2548. การพัฒนาดัชนีการผสมข้าวพันธุ์ชยันต 1 พันธุ์กข 15 และพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 โดยใช้สมบัติทางเคมีและการประเมินประสาทสัมผัส. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 116 หน้า.
- วิสุณี อยู่วัฒนา. 2546. ผลของอายุการเก็บเกี่ยวและวิธีการเก็บเกี่ยวต่อการสูญเสียผลผลิตและคุณภาพของข้าวขาวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 64 หน้า.
- สถาบันวิจัยข้าว. 2550. ข้าวหอมมะลิ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.doa.go.th/rri/tech/KDM105.html> (16 พฤศจิกายน 2550).
- สิริรัตน์ วงษ์ศิริ. 2526. แผลงศัตรูพืชการเกษตรของประเทศไทย. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 124 หน้า.
- สุนทร สีหะเนิน. 2539. สุนทร สีหะเนิน ผู้ค้นพบข้าวหอมมะลิ 105. วารสารกสิกร. 69 (3): 243-244.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2551. สถานการณ์การส่งออกข้าวหอมมะลิ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.oae.go.th/statistic/export/1301MA.xls> (11 พฤศจิกายน 2551).
- เสาวภา สนธิไชย. 2536. ชีววิทยาของแมลง เล่มที่ 2. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 77 หน้า.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ 178 หน้า.
- อุดม อริชชาติ. 2526. แผลงศัตรูอาหารสัตว์ในโรงเก็บ. ภาควิชากีฏวิทยา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 58 หน้า.

เอกสงวน ชูวิสิฐกุล. 2544. เทคโนโลยีการผลิตข้าวพันธุ์ดี. สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร. 137 หน้า.

AACC. 2000. Approved methods of the AACC. American Association of Cereal Chemist. St Paul, MN, USA, 471-548.

Annis, P. C., and R. Morton. 1997. The acute mortality effects of carbon dioxide on various life stages of *Sitophilus oryzae*. Stored Grain Research Laboratory. *CSIRO Division of Entomology*. 33(2): 115-124.

Association of Official Agricultural Chemist (AOAC). 1995. Official Method of Association of Official Analytical Chemists. 16th ed., Wasington, D.C. 156 pp.

Athie, I, R. A. R. Gomes, S. Bolonhezi, R. T. V. Silvia and M. F. Pentead. 1997. Effects of carbon dioxide and phosphine mixtures on resistant populations of stored-grain insect. *Instituto de Tecnologia de Alimentos* 34(1): 27-32

Barber, S. 1972. Milled rice and changes during rice. In: D.F. Houston (ed.), *Rice: Chemistry and Technology*. American Association of Cereal Chemistry and Technology. American Association of cereal Chemists, St, Paul, MN, 215 pp.

Bergman, C. J. 2003. "Where in the Rice Kernal Is 2-acetyl-1-pyrroline Locate?" [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มี <http://www.nps.ars.usda.gov> (1 มิถุนายน 2551)

Buttery, R.G., L.G. Ling, B.O. Juliano, and J.G. Purnbaugh. 1983. Cooked rice aroma and 2acetyl-1-pyrroline. *Journal of Agriculture and Food Chemisty*. 31: 823-826.

Cagampang, G.B., C.M. Perez, and B.O. Julaino. 1973. A gel consistency test for eating quality of rice. *Journal of Science of Food and Agriculture*. 24:1589-1594. Champagne, E.T., B.G. Lyon, B.K. Min, B.T. Vinyard, K.L. Bett, F.E. Bartonll, B.D. Webb, A.M. McClung, K.A. Moldenhauer, S. Linscombe, K.S. McKenzie, and D.E. Kohlwey. 1998. Effects of postharvest processing on texture profile analysis of cooked ride. *Cereal Chemistry*. 75(2): 181-186.

Catherine, L. 1987. Development of *Tenebrio molitor* in low oxygen levels. Department of Zoology, Duke University, Durham, NC 27706, USA. 3 pp.

- Choi, W. I., T. J. Yoon and M. I. Ryoo. 2001. Host-size-dependent behaviour and progeny sex ratio of *Anisopteromalus calandrae* (Hyun., Pteromalidae). *Journal Appl. Ent.* 125 : 71-77.
- Chrastil, J. 1990. Protein–starch Influence of Storage on Polypeptide Subunit Composition of Rice Oryzenin. *Journal of Agriculture and Food Chemistry.* 44(6). 927-930.
- 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.
- Daniels, M. J., B. P. Marks, T. J. Siebenmorgen, R. W. McNew and J. F. Meullenet. 1998. Effect of long-grain rough rice storage history on end-use quality. *Journal of Food Science* 63(5) : 832-835.
- Di-Pentima, J.H., Rios, J.J., Clemente, A. and Olias, J.M., 1995. Biogenesis of off-odor in broccoli storage under low-oxygen atmosphere. *Journal of Agriculture Food Chemistry.* 43, pp. 1310-1313.
- Hamaker, B.R., T.J. Siebenmorgen, and R.H. Dilday, 1993. Aging of rice in the first six months after harvest. *Arkansas Farm Research* 42(1): 8-9
- Haque, N. M. M., M. Z. Alam, D. A. M. Choudhury, A. N. M. R. Karim and T. Hossain. 1996. Effect of grain moisture and temperature on effects of grain moisture and temperature on infestation of rice weevil, *Sitophilus oryzae* (Linn.) on unhusked-unparboiled rice. *Annals of Bangladesh Agriculture.* 6(2): 125-131.
- Henry, R.J., and P.S. Rettlewell. 1996. *Cereal Grain Quality.* Chapman and Hall, Inc., London. 488 pp.
- Hodges, R. J. and Surendro. 1995. Detection of controlled atmosphere changes in carbon dioxide flushed sealed enclosures for pest and quality management of bagged milled rice. Surabaya, East Java, Indonesia. 10 pp.
- Indudhara Swamy, Y. M., S. Z. Ali, and K. R. Bhattacharya. 1971. Relationship of moisture content and temperature to discoloration of rice during storage. *Journal of Food Science and Technology* 8: 150-152.
- International Seed Testing Association (ISTA). 1999. *International Rules for Seed Testing.* Seed Sci. and Technol. Volume 27. 340 pp.

- Juliano, B. O. 1985. Rice Chemistry and Technology. 2ed. American Association of Cereal Chemistry, Minnesota. 744 pp.
- Juliano, B. O., and G. M. Perez. 1984. Results of a collaborative test on the measurement of grain elongation of milled rice during cooking. *Journal of cereal science*. 2: 281-292.
- Kader, A.A., 1992. Modified atmospheres during transport and storage. In: Kader, A.A. Editor, 1992. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. University of California, Oakland CA, pp 85-92.
- Krishnamurthy, T. S., E. C. Spratt and C. H. Bell. 1986. The toxicity of carbon dioxide to adult beetles in low oxygen atmospheres. *Discipline of Infestation Control and Pesticides. Central Food Technological Research Institute*. 22(3): 145-151.
- Lam, H. S. 2003. Free fatty acid formation and subsequent development of lipid oxidation product in storage milled rice. Food Science University of Arkansas. 147 pp.
- Lucas E., and Riudavets J. 2002. Biological and mechanical control of *Sitophilus oryzae* (Coleoptera : Curculionidae) in rice. *Journal of Stored Product Research* 38: 293-304.
- Lyon, B.G., E.T. Champagne, B.T. Vinyard, and W.R. Windham. 2000. Sensory and instrumental relationships of cooked rice from selected cultivars and postharvest handling practice. *Cereal Chemistry*. 77(1): 64-69.
- Mahatheeranont, S.; Keawsard, 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.
- Mankin, R. W., D. Shuman and D. K. Weaver. 1999. Thermal treatments to increase acoustic detectability of *Sitophilus oryzae* (Coleoptera : Curculionidae) in store grain. *Journal Economic Entomology*. 92(2): 453-462.
- Moritaka, S., and K. Yasumatsu. 1972. Studies on cereal. IX. Sulfhydryl and disulfide content of milled rice. *Eiyo to Shokuryo* 25: 42-45.

- Nakakita, H. and H. Ikenaga. 1997. Action of low temperature on physiology of *Sitophilus zeamais* Motschulsky and *Sitophilus oryzae* (L.) (Coleoptera : Curculionidae) in rice storage. *Journal of Stored Products Research* 33(1): 31-38.
- Parry, R.T. 1993. Principles and Applications of Modified Atmosphere Packaging of food. Chapman and Hall, Inc., UK. 305 pp.
- Peng W. K., K. K. Ho and S. J. Hsu. 1985. Studies on the varietal resistance of rice to the rice weevil, *Sitophilus oryzae* (L.). *NTU Phytopathologist and Entomologist* (10): 27-38.
- Perdon, AA., B.P. Marks, T.J. Siebenmorgen, P.W. Buescher, and E.E. Gbur. 1999. Starch retrogradation and texture of cooked milled rice during storage. *Journal of Food Science* 64: 828-832.
- Photchanachai, S., Boonyaritthongchai P. and A. Uthairattanakij. 2003. Effect of carbon dioxide fumigation and packaging film on insect infestation and quality of paddy seed cv. 'Khao Dok Mali'. Proceedings of the APEC symposium on postharvest handling systems Bangkok, Thailand September 1-3, 2003. 439 pp.
- Qaisrani, R. and J. Banks. 2000. the prospects for the rice weevil. *Journal of Economic Entomology*. 43(2): 203-206.
- Ramesh, L., D. N. Vaidya, and P. K. Mehta. 2000. Relative abundance and extent of losses in unhusked rice due to stored grain insect pests in Kangra district of Himachal Pradesh. *Pest Management and Economic Zoology* 8(2): 129-132.
- Rees, D.P. 1996. Coleoptera. pp. 1-39. In: Bh. Subramanyam, and D.W. Hagstrum, (eds.), *Integrated Management of insect in stored products*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Riudavets, J., C. Castane., O. Alomar., M. J. Pons and R. Gabarra. 2008. Modified atmosphere packaging (MAP) as an alternative measure for controlling ten pests that attack processed food products. *IRTA Plant Protection*, Ctra Cabrils km2, E-08348 Cabrils, Barcelona, Spain. pp 94.
- Sharp, R.N., and L.K. Timme. 1986. Effects of storage time, storage temperature and packaging method on shelf life of brown rice. *Cereal Chemistry* 63: 247-251.

- Tinakorn, S., S. Wongpornchai, and P. Kitsawatpaiboon. 2006. Rapid method for Quantitative Analysis of the Aroma Impact Compound, 2-Acetyl-1-pyrroline, in Fragrant Rice Using Automated Headspace Gas Chromatography. *Journal of agricultural and food chemistry*. 54:8489-8189
- Torres, C. and R. Beloda. 1995. Outdoor storage of grain in sealed plastic enclosures. ACIAR Postharvest Newsletter Year: 1995 Issue: No. 35: Ref: 1 ref. pp 5-7.
- Marsahall, W. E. and Wadsworth., I. J. 1994. Rice Science and Technology. Agricultural Research Service U.S. Department of Agriculture New Orleans, Louisiana. pp 470.
- Zhou, Z., K. Robards, S. Helliwell, and C. Blanchard. 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