

## เอกสารอ้างอิง

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

กระทรวงพาณิชย์. 255 2. ยุทธศาสตร์ข้าวไทยปี 2550-2554 . [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา: <http://www.ricethailand.go.th/rice%20web/Introduce%20Rice/strategy.pdf>  
(26 กรกฎาคม 2552).

กรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงาน. 2552. ข้อมูลเทคโนโลยีเชิงลึก การให้ความร้อนแบบไดอิเล็กทริก (Dielectric Heating). [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา: <http://www2.dede.go.th/Advancetech/Asset/Technology/Dielectric.pdf> (15 ธันวาคม 2552).

กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2546. เทคโนโลยีของแป้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 292 หน้า.

กัญญา เชื้อพันธ์. 2545. คุณภาพข้าวทางกายภาพ. หน้า 1-7. ใน : กรมวิชาการเกษตร, (ผู้รวบรวม), คุณภาพข้าวและการตรวจสอบข้าวปนในข้าวหอมมะลิไทย. สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม, กระทรวงอุตสาหกรรม. บริษัทจักรวัฒน์อิเล็กทรอนิกส์ จำกัด. กรุงเทพฯ.

กิตติยา กิจควรรดี, ไพฑูรย์ อุไรรงค์, นิพนธ์ มามทาน, ศิริวรรณ ตั้งวิสุทธิจิต, ยูดดา เกิดโกมุต และวิชัย หิรัญยุปกรณ์. 2544. ผลของระยะเวลาในการเก็บรักษาเก็บรักษาข้าวเปลือกหลังการลดความชื้นที่มีต่อคุณภาพการสี. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการข้าวและธัญพืชเมืองหนาวประจำปี 2544. ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี. ปทุมธานี.

ไกรสิทธิ์ พิสิษฐ์กุล, ศักดิ์ดา จงแก้ววัฒนา, สุกัญญา วงศ์พรชัย, วรณนา ตุลยชัย และสาวิตร มีชัย.

2549. การดัดแปลงคุณภาพการหุงต้มของข้าวขาวดอกมะลิ 105. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37(5): 187-190.

ขนิษฐา คำวงศ์. 2547. ผลของการบรรจุภัณฑ์ที่มีผลต่อคุณภาพของข้าวสารพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105.

วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 119 หน้า.

เครือวัลย์ อัดตะวิริยะสุข. 253 4. คุณภาพเมล็ดข้าวทางกายภาพและการแปรสภาพเมล็ด.

ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ. 53 หน้า.

งามชื่น คงเสรี, พูลศรี สว่างจิต, สุนันทา วงศ์ปิยชน, อัญชลี ศรีรัมย์ศรี และประนอม มงคลบรรจง.

2535. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพการหุงต้มและรับประทานของข้าวขาวดอกมะลิ 105 ในระหว่างการเก็บรักษา. วารสารวิจัยข้าว 1(1): 4-22.

งามชื่น คงเสรี .2539. คุณภาพข้าวสารและข้าวสุก . เอกสารประกอบการบรรยายเรื่องข้าวกับคน

ของสมาคมโรงสีข้าวไทย. 24 สิงหาคม 2549. โรงแรมริเจนท์ชะอำ, เพชรบุรี. 12 หน้า

งามชื่น คงเสรี. 2546. การอบรมหลักสูตรหลักและวิธีการวิเคราะห์คุณภาพข้าว. สถาบันวิจัยข้าว .

กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ. 70 หน้า.

งามชื่น คงเสรี. 2547. คุณภาพข้าวสวย . หน้า 41-61. ใน : กรมวิชาการเกษตรและสำนักงาน

เศรษฐกิจอุตสาหกรรม, (ผู้รวบรวม), คุณภาพข้าวและการตรวจสอบข้าวปนในข้าวหอมมะลิไทย. บริษัทจิรวัดน์เอ็กซ์เพรส จำกัด, ปทุมธานี.

จิรวัดน์ เวชาแพทย์. 2539. ปัจจัยในระบบการผลิตที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพการสีของข้าว. เอกสาร

ประกอบการสัมมนาเรื่อง พร. 891. 20 กันยายน 2539. ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 9 หน้า.

จิรวัดน์ เวชาแพทย์. 2544. วิเคราะห์การใช้แบบจำลอง CERES- Rice 3.5 เพื่อศึกษาอิทธิพลของ

ภูมิอากาศและพันธุกรรมที่มีต่อผลผลิตข้าวใน การใช้วิธีวิจัยเชิงระบบวิเคราะห์อิทธิพล

ปัจจัยต่อผลผลิตและคุณภาพการสี. วิทยานิพนธ์ปริญญาเอก. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ,

เชียงใหม่. 232 หน้า.

รุจิรัมย์ มุลตรี. 2542. ปัจจัยที่มีผลการเปลี่ยนแปลงของกิจกรรมเอนไซม์ไลพอกซีจีเนสและคุณภาพกลิ่นในข้าวหอม. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 125 หน้า.

ใจทิพย์ วานิชชัง. 2538. รายงานการวิจัยเรื่องการศึกษาวิธีการลดความชื้นและความชื้นก่อนการสีของข้าวเปลือกที่มีต่อคุณภาพการสีของข้าว, รายงานประเภททั่วไป สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.

ใจทิพย์ วานิชชัง, พิชนี บุญธกานนท์, กรรณิกา กระแสโท และประทุมพร เสาวพันธ์. 2545. ศึกษากรรมวิธีในการเพิ่มคุณภาพข้าว. รายงานการวิจัยสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, ชลบุรี. 11 หน้า.

ใจทิพย์ วานิชชัง และผดุงศักดิ์ วานิชชัง. 2547ก. การพัฒนาเครื่องปรับสภาพข้าวเปลือกแบบร้อนชื้น. รายงานการวิจัยสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, ชลบุรี. 36 หน้า.

ใจทิพย์ วานิชชัง และผดุงศักดิ์ วานิชชัง. 2547ข. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเก่าเพื่อชุมชน. รายงานการวิจัยสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, ชลบุรี. 76 หน้า.

ชนินันท์ วรรณระหทัย. 2542. การเปรียบเทียบสมบัติทางเคมีและกายภาพของแป้งที่ได้จากพันธุ์ข้าวไทยและการผลิตมอลโทเดกซ์ทริน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 211 หน้า.

ณคนิณ ลือชัย. 2551. การใช้คลื่นความถี่วิทยุในการควบคุมสีเสื่อข้าวสาร *Corcyra cephalonica* (Stainton) และผลต่อคุณภาพของข้าวสารพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 84 หน้า.

ทรงเชาว์ อินสัมพันธ์, สักดีดา จงแก้ววัฒนา, วีระชัย ศรีวัฒนาพงศ์, ชีระเดช ปัญญาแก้ว และณัฐพงศ์ ศรีภูม้น. 2545. การประเมินผลการสูญเสียของข้าวนาปีในเขตภาคเหนือ อันเนื่องมาจาก ขบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 33(6): 248-253.

สิริรัตน์ จำปาเงิน. 2547. การประยุกต์วิธีการวิเคราะห์เนื้อสัมผัสและความหนืดเพื่อทำนายการ ปลอมปนในข้าวขาวดอกมะลิ 105 การจัดกลุ่มอะไมโลสและอายุการเก็บรักษาของข้าว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 2547.

นริชา ศรีสุบัตติ, สมชาติ โสภณธฤทธิ และทิพาพร อยู่วิทยา. 2541. ผลของอุณหภูมิและความชื้น สัมพัทธ์ที่มีต่ออัตราการเหลืองของข้าวเปลือกชั้น. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ 32(3): 309-318.

บุญมี สิริ, สุกัญญา วงศ์พรชัย, สักดีดา จงแก้ววัฒนาและสิริพร ศรีล้อม. 2546. ผลการลดความชื้นและ ระยะเวลาการเก็บรักษาต่อคุณภาพการขัดสีของข้าวหอมมะลิ 105. วารสารวิทยาศาสตร์ เกษตร 34(4-6): 141-144.

พลากร ลำริราษฎร์, สงวนศักดิ์ ธนาพรพูนพงษ์ และสุชาดา เวียรศิลป์. 2551. การตัดแปลงคุณภาพ การหุงต้มของข้าวขาวดอกมะลิ 105 ด้วยคลื่นความถี่วิทยุ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 39(3): 354-358.

พัสกร เจียรระกุล, เมธินี เทวซึ่งเจริญ และศุภศักดิ์ ลิ้มปิติ. 2546. ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาเก็บ รักษาต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของข้าวขาวดอกมะลิ105. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 34 (4-6): 149-152.

พัสกร เจียรระกุล. 2546. ถังเก็บอุณหภูมิสำหรับข้าวขาวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 140 หน้า.

พีชชา จิระธรรมกิจกุล. 2541. ผลของสภาวะการเก็บรักษาต่อคุณภาพข้าวกล้อง. วิทยานิพนธ์ ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 140 หน้า.

ภูมิสิทธิ์ วรรณชารี. 2545. การศึกษาการเร่งความแก่ของข้าวเปลือกหอมมะลิโดยอุณหภูมิและเวลา การอบเป็นปัจจัยเร่ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. 103 หน้า.

มรกต ตันติเจริญ และ ศิริพร จำรัสเลิศลักษณ์ 2547. เทคโนโลยีชีวภาพกับการพัฒนาสายพันธุ์ข้าว. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://knowledge.biotec.or.th>. (18 ธันวาคม 2550).

ยุทธนา ทบดำน. 2548. ผลของการลดความชื้นต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของ ข้าวเปลือกพันธุ์ข้าวดอกมะลิ105. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 197 หน้า.

รัชนี ตัณฑพานิชกุล. 2536. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ. 383 หน้า.

ละม้ายมาศ ยังสุข. 2540. คุณภาพการหุงต้มและรับประทาน. เอกสารประกอบการบรรยายเรื่อง. เทคโนโลยีการผลิตข้าวหอมมะลิคุณภาพดี. 20-22 ตุลาคม 2540. โครงการผลิตและจำหน่ายข้าวหอมมะลิของสหกรณ์. กรมวิชาการเกษตรและส่งเสริมสหกรณ์, กรุงเทพฯ. 52 หน้า

ละมุด วิเศษ. 2541. ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลง ปริมาณไขมัน คุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของข้าวกล้องพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าธนบุรี, ปทุมธานี. 69 หน้า.

วันชัย จันทระประเสริฐ. 2542. สรีรวิทยาเมล็ดพันธุ์. พิมพ์ครั้งที่ 4. 213 หน้า.

วินิต ชินสุวรรณ และภูมิสิทธิ์ วรรณชารี. 2545. การเร่งความแก่ของข้าวเปลือกหอมมะลิโดย การอบ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 33(6): 261-267.

วิมลรัตน์ ศุกกิกกาญจน. 2550. RVA กับพันธุ์และอายุการเก็บรักษาของข้าวไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.charpa.co.th/e\\_mag/rva with thai rice aging.htm](http://www.charpa.co.th/e_mag/rva_with_thai_rice_aging.htm). (26 กรกฎาคม 2550)

ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวร้อยเอ็ด. 2549. การผลิตเมล็ดพันธุ์ดี. เอกสารประกอบการอบรมเกษตรกรศูนย์  
ข้าวชุมชนในเขตทุ่งกุลาร้องไห้ หลักสูตร การผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าว. 26-30 มิถุนายน 2549.  
ห้องประชุมศูนย์พันธุ์ข้าวร้อยเอ็ด, ร้อยเอ็ด. 37 หน้า.

สมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์. 2540. การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท. โครงการส่งเสริมการ  
สร้างตำรา สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ

สมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์, พิพัฒน์ อมตฉายา, สมเกียรติ ปรัชญาวรรการ, อติศักดิ์ นาถกรณกุล และ  
สิทธิชัย อินทร์จันทร์. 2542. การอบแห้งข้าวเปลือกในที่เก็บและการเก็บรักษาในสถานที่  
ใช้งานจริง. รายงานวิจัยโครงการเมธีวิจัยอาวุโส สกว.เทคโนโลยีการอบแห้งเมล็ดพืช.  
กรุงเทพฯ.

สมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์, สมเกียรติ ปรัชญาวรรการ, และชัยยงค์ เตชะไพโรจน์. 2550. การจัดการ  
ข้าวเปลือกหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการปรับปรุงคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์. วารสาร  
วิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ 38(5): 291-300.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 255 2. “ข้าว: ปริมาณและมูลค่าการส่งออก” [ระบบออนไลน์].  
แหล่งที่มา <http://www.oae.go.th>. (22 ธันวาคม 2552)

สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว. 2552. ข้าวโภชนาการ. เอกสารวิชาการ. สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว,  
กรมการข้าว. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, ปทุมธานี. 78 หน้า.

สุนีย์ เสริมศิริโสภณ. 2546. ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อคุณสมบัติทางกายภาพ  
เคมี และเคมีกายภาพของข้าวสารพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท.  
มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าธนบุรี, ธนบุรี. 118 หน้า.

หยาดฝน ทนงการกิจ. 2548. การพัฒนาดัชนีการผสมข้าวพันธุ์ชัยนาท 1 พันธุ์กข 15 และพันธุ์  
ข้าวดอกมะลิ 105 โดยใช้สมบัติทางเคมีและการประเมินประสาทสัมผัส. วิทยานิพนธ์  
ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 116 หน้า.

- อดิเทพ ทวีรัตนพาณิชย์, สมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์, สมบูรณ์ เวชกามา, งามชื่น คงเสรี และสุนันทา วงศ์ปียชน. 2542. การอบแห้งข้าวเปลือกโดยเทคนิคฟลูอิดไคเซชันเพื่อการเพิ่มปริมาณข้าวเต็มเมล็ด. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ 33: 134-145.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2532. เคมีธัญหาร. เอกสารประกอบการสอน. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 147 หน้า.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 366 หน้า .
- อินดา แวดาลอ, ละมุล วิเศษ และ ชาลีดา บรมพิชัยชาติกุล. 2550. ผลของการอบแห้งแบบสองขั้นตอนและอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อคุณภาพข้าวขาวดอกมะลิ 105. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37(6): 326-330.
- Akaranuchat, P., P. Noimanee, N. Krittigamas, D. Von Horsten and S. Vearasilp. 2007. Control seed-borne fungi by radio frequency heat treatment as alternative seed treatment in barley (*Hordeum vulgare*). Deutcher Tropentag 2007, Stuttgart-Hohenheim, Germany.
- Anderson, A.K. and H.S. Guraya. 2006. Effects of microwave heat-moisture on properties of waxy and non-waxy rice starches. *Food Chemistry* 97(2): 318-323.
- Araullo, E.V., D.B. De Padua and M. Graham. 1976. *Rice Postharvest Technology*. International development center, Ottawa. 394 pp.
- Banaszek, M.M. and T. J. Siebenmorgen. 1990. Adsorption Equilibrium Moisture Contents of Long Grain Rough Rice. *Transactions of the ASAE* 33(1): 247-252.
- Barker, A. V. and L. E. Craker. 1991. Inhibition of weed seed germination by microwaves. *Agronomy Journal* 83: 302-305.

- Bhattacharya, K. R., H. S. R. Desikachar and V. Subrahmanyam. 1964. Curing of freshly harvested rice by heat treatment. *Indian Journal of Technology* 2: 378–380.
- Birla, S.L., S. Wang, J. Tang and G. Hallman. 2004. Improving heating uniformity of fresh fruit in radio frequency treatments for pest control. *Postharvest Biology and Technology* 33: 205-217.
- Borchers, R., L.D. Manage, S.O. Nelson and L.E. Stetson. 1972. Rapid improvement in nutritional quality of soybeans by dielectric heating. *Journal of Food Science* 37(2): 333-334.
- Brooker, D. B., F. W. Bakler-Arkema and C. W. Hall. 1974. *Drying cereal grain*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Buttery, R.G., L.C.Ling, B.O. Juliano, and J.G. Purnbaugh. 1983. Cooked rice aroma and 2-acetyl-1-pyrroline. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 31 : 823-826.
- Cagampang, G.B., C.M. Perez and B.O. Juliano. 1973. A gel consistency test for eating quality of rice. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 24: 1589-1594.
- Cathcart, W. H., J. J. Parker and H. G. Beattie. 1947. The treatment of packaged bread with high frequency heat. *The Journal of Food Technology* 1: 174-178.
- 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 rice. *Cereal Chemistry* 75(2): 181-186.
- Chrastil, J. 1990. Chemical and physicochemical changes of rice during storage at different temperatures. *Journal of Cereal Science*. 11: 71-85.



- Chrastil, J. 1994. Effect of storage on the physicochemical properties and quality factors of rice. pp. 49-75. *In: Marshall, E.W. and I.W. James. (eds.), Rice Science and Technology.* Marcel Dekker. Inc., Louisiana.
- Cwikilinski, M., and D. Von Horsten. 1999. Thermal Treatment of Seed Using Microwave or Radio-Frequency Energy for Eradication Seedborne Fungi. Paper Presented at the 1999 ASAE/CSAE-CSGR Annual International Meeting. ASAE paper No.997010.
- Cwikilinski, M. 2001. Effect of exposure to radio-frequency electric field on *Fusarium graminea* in Wheat Seed. ASAE/CSGR Annual International Meeting 2001. Paper No. 016171.
- Dela Cruz, N. and G.S. Khush. 2000. Rice grain quality evaluation procedures. pp. 14-27. *In: R.K. Singh, U.S. Singh and G.S. Khush, (eds.), Aromatic Rices.* Oxford & IBH Pub. Co. Pvt. Ltd, New Delhi.
- Dillahunty, A.L., T.J. Siebenmorgen and A. Mauromoustakos. 2000. Effect of temperature, exposure duration, and moisture content on the yellowing of rice. *Research Series-Arkansas Agricultural Experiment Station* 476: 355-362.
- Esmay, M., E. Soemangat and A. Phillips. 1979. *Rice postproduction technology in the tropics.* The University Press of Hawaii, Honolulu. 14 pp.
- Faruq, G., O. Mohamad, M. Hadzim and C.A. Meisner. 2003. Optimization of aging time and temperature for four malaysian rice cultivars. *Pakistan Journal of Nutrition* 2(3): 125-131.
- Gujral, H. S. and V. Kumar. 2003. Effect of accelerated aging on the physicochemical and textural properties of brown and milled rice. *Journal Food Engineering* 59: 117-121.
- Hizukuri, S. 1986. Polymodal distribution of the chain lengths of amylopectins and its significance. *Carbohydrate Research* 147: 341-342.

- Hoseney, R.C. 1986. *Principles of cereal science and technology*. The American association of chemists, Inc., St. Paul, Minnesota.
- 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 & Technology* 8: 150-152.
- Indudhara Swamy, Y.M., C.M. Sowbhagya and K.R. Bhattacharya. 1978. Changes in the physicochemical properties of rice with aging. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 29: 627-639.
- Inprasit, C. and A. Noomhorm. 2001. Effect of drying air temperature and grain temperature of different types of dryer and operation on rice quality. *Drying technology* 19(2): 389-404.
- International Seed Testing Association (ISTA). 1999. *International Rules for Seed Testing*. Seed Science and Technology. The International Seed Testing Association, Bassersdorf, Switzerland. 540 pp.
- Iwasaki, T. and T. Tani. 1967. Effect of heating on brown rice composition and quality. *Cereal Chemistry* 44: 204-210.
- Jaisut, D., S. Prachayawarakorn, W. Varayanond, P. Tungtrakul and S. Soponronnarit. 2007. Effect of drying temperature and tempering time on starch digestibility of brown fragrant rice. *Journal Food Engineering* 86: 251-258.
- Janhang, P., N. Kritigamas, L. Wolfgang and S. Verasilp. 2005. Using radio frequency heat treatment to control seed-borne *Trichoconis padwickii* in rice seed (*Oryza ativa* L.). Deutcher Tropentag 2005, Stuttgart-Hohenheim, Germany.

- Juliano, B.O. 1971. A simplified assay for milled-rice amylose. *Cereal Science Today* 16: 334 - 360.
- 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.
- Knipper, N.V. 1959. Use of high-frequency currents for grain drying. *Journal of Agricultural Engineering Research* 4: 349-360.
- Kondo, M. and T. Okamura. 1937. Storage of rice. XVII. Comparative study of unhulled rice and hulled rice in regard to the changes of its qualities during long storage in straw bags. Ber. Ohara Institute for Agricultural Biology, Okayama University. 7: 483-490.
- Kunze, O.R. 1979. Fissuring of the rice grain after heated air drying. *Transactions of the ASAE* 22: 1197-1201.
- Kunze, O.R. and C.W. Hall. 1967. Moisture adsorption characteristics of brown rice. *Transactions of the ASAE* 10(4):448-450
- Lacroix, K. 2001. Dielectric heating for antimicrobial treatment of fresh meats. M.S. thesis. McGill University, Montreal. 90 pp.
- Lambert, D. W., W. W. Worzella, R. C. Kinch and J. N. Cheadle. 1950. Devitalization of cereal and weed seeds by high frequency. *Agronomy Journal* 42(6): 304-306.
- Leach, H. W., L.D. McCowen, and T.J. Schoch. 1959. Structure of the starch granule I. Swelling and solubility patterns of various starches. *Cereal Chemistry* 36: 534-544.

- 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.
- Marzal, A., J. M. Osca, V. Castell, J. Martínez, C. Benedito, J. V. Balbastre and D. Sánchez-Hernández. 2005. Effect of microwave energy on grain quality of four Spanish rice varieties. *Spanish Journal of Agricultural Research* 3(3): 310-318.
- Metaxas, R. 1988. RF and microwave energy heats up. *Intelligent Energy Europe Review* 34(5): 185-7
- Meullenet, F.J., P.B. Marks, A.J. Hankins, K.V. Griffin and J.M. Daniels. 2000. Sensory quality of cooked long-grain rice as affected by rough rice moisture content, storage temperature and storage duration. *Cereal Chemistry* 77(2): 259-263.
- Mitcham, E.J., R.H. Veltman, X. Feng, E. de Castro, J.A. Johnson, T.L. Simpson, W.V. Biasi, S. Wang and J. Tang. 2004. Application of radio frequency treatments to control insects in in-shell walnuts. *Postharvest Biology and Technology* 33: 93-100.
- Morris, V. J. 1990. Starch gelation and retrogradation. *Trends in Food Science Technology* 7: 1-6.
- Nelson, S.O. 1981. Review of factors influencing the dielectric properties of cereal grains. *Cereal Chemistry* 58: 487-492.
- Nelson, S.O. and L.F. Charity. 1972. Frequency dependence of energy absorption by insects and grain in electric fields. *Trans of the ASAE*. 15(6): 1099-1102.
- Nelson, S.O. and L.E. Stetson. 1974 Comparative effectiveness of 39 and 2450 MHz electric fields for control of rice weevils in wheat. *Journal of Economic Entomology* 67(5): 592-595.

- Nelson, S.O. 1976. Use of microwave and lower frequency RF energy for improving alfalfa seed germination. *Journal of Microwave Power* 11(3): 271–277.
- Nelson, S.O., P.G. Jr Bartley and K.C. Lawrence. 1998. RF and microwave dielectric properties of stored-grain insects and their implications for potential insect control. *Transactions of the ASAE* 41(3): 685–692.
- Newport Scientific Pty, Ltd. 1998. Operation Manual for the Series 4 Rapid Visco Analyzer. Australia. 93 pp.
- Nijhuis. H.H., H.M. Topping, S. Muresan, D. Yuksel, C. Leguijt and W. Kloek. 1998. Approaches to improving the quality of dried fruit and vegetables. *Trends in Food Science and Technology* 9: 13-20.
- Ong. M.H. and J.M.V. Blanshard. 1994. Texture determinants in cooked, parboiled rice. I: Rice starch amylose and the fine structure of amylopectin. *Journal of Cereal Science* 21: 261–269.
- Orsat, V. 1999. Radio-frequency thermal treatments for agri-food products. Ph.D. dissertation, Agricultural and Biosystems engineering, McGill University. 256 pp.
- Perdon, A.A., B.P. Marks, T.J. Siebenmorgen and N.B. Reid. 1997. Effects of rough rice storage conditions on the amylograph and cooking properties of medium-grain rice cv. Bengal. *Cereal Chemistry* 74: 864-867.
- Perez, C.M. and B.O. Juliano. 1982. Texture changes and storage of rice. *Journal of Texture Studies* 12: 321-333.
- Pour-El, A. 1981. Protein functionality: classification, definition, and methodology. pp. 1-5. In: J.P. Cherry, (ed.), *Protein Functionality in Foods*. American Chemical Society Symposium Series 147. Washington DC.

- Pyon, J.Y., J.O. Guh and Y.C. Ku. 1997. Environment-friendly cultural and mechanical practices for weed management. *Korean Journal of Weed Science* 17(1): 124–134.
- Ramesh, M., S.Z. Ali, and K.R. Bhattacharya. 1999. Structure of rice starch and its relation to cooked-rice texture. *Carbohydrate Polymers* 38: 337-347.
- Rodionova, O.P., G.A. Troshina, I.G. Fedorova and M.M. Shvartsman. 1990. Use of radiofrequency electromagnetic field energy for soil sterilization. *Tekhnika V Sel'Skom Khozyaistve* 1: 62–63.
- Rosenberg, U. and W. Bögl. 1987. Microwave pasteurization, sterilization, blanching and pest control in the food industry. *Food Technology* 41(6): 92–99.
- Ryynänen, S. 1995. The electromagnetic properties of food materials: A review of the basic principles. *Journal of Food Engineering* 26: 409–429.
- Sitakalin, C. and J.F. Meullenet. 2000. Prediction of cooked rice texture using extrusion and compression tests in conjunction with spectral stress strain analysis. *Cereal Chemistry* 77: 501-506.
- Smith, R.J. 1979. *Food Carbohydrate*. The AVI Publishing Co., Westport, Connecticut. 416 pp.
- Stetson L.E. and S.O. Nelson. 1972. Effectiveness of hot air, 39 MHz dielectric and 2450 MHz microwave heating for hard-seed reduction in alfalfa. *Transactions of the ASAE* 15(3): 530–535.
- Swinkles, J.J.M. 1985. Composition and properties of commercial native starches. *Starch/Starke* 37: 1-5.
- Tang, J., J.N. Ikediala, S. Wang, J.D. Hansen and R.P. Cavalieri. 2000. High-temperature-short-time thermal quarantine methods. *Postharvest Biology and Technology* 21: 129-145.

- Theanjumol, P., S. Thanapornpoonpong, E. Pawelzik and S. Veerasilp. 2007. Milled rice physical properties after various radio frequency heat treatments. Deutcher Tropentag 2007, Stuttgart-Hohenheim, Germany.
- Tirawanichakul, S., S. Prachayawarakorn, W. Varanyanond, P. Tungtrakul and S. Soponronnarit. 2004. Effect of fluidized bed drying temperature on various qualities attributes of paddy. *Drying Technology* 22(7): 1731-1754.
- Tsugita, T., T. Ohta And H. Kato. 1983. Cooking flavor and texture of rice stored under different conditions. *Agricultural and Biological Chemistry* 44: 835-840.
- U.I.E., Union Internationale d'Electrothemie. (The International Union for Electroheat), 1992. Dielectric heating for industrial processes. UIE working group, La Defense, Paris, France.
- Villareal, R. M., A. P. Resurreccion, L. B. Suzuki and B. O. Juliano. 1976. Changes in physicochemical properties of rice during storage. *Starch/Stark* 28: 88-94.
- Wang, S., J. Tang and R.P. Cavalieri. 2001a. Modeling fruit internal heating rates for hot air and hot water treatments. *Postharvest Biology and Technology* 22: 257-270.
- Wang, S., J.N. Ikediala, J. Tang, J.D. Hansen, E. Mitcham, R. Mao and B. Swanson. 2001b. Radio frequency treatment to control codling moth in in-shell walnuts. *Postharvest Biology and Technology* 22: 29-38.
- Wang, S., J. Tang, J.A. Johnson, E. Mitcham, J.D. Hansen, G. Hallman, S.R. Drake and Y. Wang. 2003. Dielectric properties of fruits and insect pests as related to radio frequency and microwave treatments. *Biosystems Engineering* 85(2): 201-212.

- Wiset, L., G. Srzednicki, R. Driscoll, C. Nimmuntavin and P. Siwapornrak. 2001. Effects of high temperature drying on rice quality. *The CIGR Journal of Scientific Research and Development* Vol. III.
- Wiset, L., G. Srzednicki, M. Wootton, R. H. Driscoll and A.B. Blakeney. 2005. Effects of high-temperature drying on physicochemical properties of various cultivars of rice. *Drying Technology* 23: 2227-2237
- Wolfgang, L. and H. Von Dieter. 2007. Radio Frequency and Microwave Application. Paper Presented at Thermal Methods for Quality assurance in Postharvest Technology. February 25-March 4 2007. Chiang Mai University, Thailand.
- Wongpornchai S., K. Dumri, S. Jongkaewwattana and B. Siri. 2004. Effects of drying methods on storage time and the aroma and milling quality of rice (*Oryza sativa* L.) cv. Khao Dawk Mali 105. *Food Chemistry* 87: 407-414.
- Yap, A. B., B. O. Juliano and C. M. Perez. 1988. Artificial yellowing of rice at 60 °C. pp. 1-31. *In: Proceedings of the 11th ASEAN Technical Seminar on Grain Post-harvest Technology*, Kuala Lumpur, Malaysia.
- Zhou, Z., K. Robardst, S. Helliwellt and C. Blanchards. 2002. Aging of stored rice: change in chemical and physical attributes. *Journal of Cereal Science* 35: 65-78.