

## เอกสารอ้างอิง

กล้านรงค์ ศรีรอด, วีไล สันติโสภาพารี, เกื้อกูล ปิยะชนมขวัญ, ศุนย์ โรคติดรนาท, รังสิตมา ชลคุป และ กำไก เลาหพัฒนาเลิศ. 2544. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่อง การใช้ประโยชน์จากปลาบช้า ห้อมะลี่เพื่อผลิตกุโโคสชีรปและแป้งโปรตีนสูง. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. หน้า 45-47.

ดำเนิน กากดี และศันสนีย์ จำจ. 2543. ความหลากหลายลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของข้าวกำพันธุ์ พื้นเมือง. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่องพันธุศาสตร์การปรับปรุงพันธุ์ และโภชนาศาสตร์เกษตร ของข้าวเหนียวดำ. สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 12-18.

ดำเนิน กากดี. 2546. ความแตกต่างทางพันธุกรรมภายในประชากรกับการเกิดเม็ดถีบของพันธุ์ข้าว ไร่พื้นเมืองโบราณ บ้านแสนใจใหม่ ต.แม่สลองใน อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย. รายงานวิจัยการ วิจัยพัฒนาและวิเคราะห์ผลกระทบต่อสมบูรณ์. ศูนย์พันธุวศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 15-40.

วันชัย จันประเสริฐ. 2537. ศิริวิทยาเมล็ดพันธุ์. ภาควิชาพืชไร่ฯ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. หน้า 213.

วัลลก สันติประภา. 2538. เทคโนโลยีเมล็ดพันธุ์. ภาควิชาพืชศาสตร์ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา. หน้า 212.

ศศิเกynom ทองยงค์ และพรณี เดชะกำแหง. 2530. เคมีอาหารเบื้องต้น. สำนักพิมพ์โอดี้นส์. กรุงเทพฯ. หน้า 90-116.

สุณิสา สุนдарินทร์, 2542. ลักษณะทางเซลล์พันธุศาสตร์และการถ่ายทอดทางพันธุกรรมของสีในข้าว เหนียวดำ. วิทยานิพนธ์ ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 58-59.

สุณิสา สุนдарินทร์, 2546. พฤติกรรมของเย็นที่ควบคุมการสังเคราะห์สีม่วงในข้าวเหนียวดำ. วารสารวิชา การเกษตร. กรมวิชาการเกษตร. ปีที่ 21 ฉบับที่ 1. หน้า 34-44.

สรศักดิ์ เหลี่ยวไชยพันธุ์. 2531. ตำราเภสัชเวช เรื่องพุทธศาสตร์. กลับได้ไซด์ เล่ม 2. พิมพ์ครั้งที่ 1. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 265.

เต่วนีย์ จักรพิทักษ์. 2542. หลักโภชนาการปีงบบัน. บริษัท ไรร์พิมพ์ไทยวัฒนาพาณิช จำกัด. กรุงเทพฯ.  
หน้า 46-63.

อรอนงค์ นัยวิกฤต. 2538. เคมีชุมชนอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ  
อุตสาหกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. หน้า 186.

AOAC. 1993. Methods of analysis. Published by the association of official analytical chemists.  
Benjamin Franklin Station Washington, America. p 1018.

A.R. Reddy. 1995. Genetic and molecular analysis of the anthocyanin pigmentation pathway in rice.  
Rice genetics III. pp 341-352.

Bradbury, J.H., J. G. Collins and N.A. Pyliotis. 1980. Methods of separation of the major histological  
components of rice and characterization of their proteins by amino acid analysis. Cereal  
Chem. 57 : 133.

Briggs, G.M. and C.D. Howes. 1979. Nutrition and Physical Fitness. 10<sup>th</sup> ed. Philadelphia. W.B. Saunders  
Company. p 100.

Cabrita L, Fossen T, Andersen OM. 2000. Colour and stability of the six common anthocyanidin 3-  
glucosides in aqueous solutions. Food Chem. 68 : 101-107.

Chai Q.H., Shi M.T. and Yang R.C. 1995. Genetic analysis of the protein content and the composition  
of amino acid in early *indica* rice. J. Fujian Agr. Univ. 24 : 149-153.

Chang, T.T. 1964. Present knowledge of rice genetics and cytogenetics. 1<sup>st</sup>. ed. IRRI : Los Banos,  
Manila, Philippines. P 96.

Cheng J.G. and Zhu J. 1999. Analysis of genotype by environment interaction for protein content in  
*indica-japonica* crosses of rice (*oryza sativa* L.). Acta Agron. Sin. 25 : 579-584.

Cheng-Jun Wu, Zai-Quan Cheng, Xing-Qi Huang, Shou-Hua Yin, Kai-Ming Cao and Chong-Rong  
Sun. 2004. Genetic diversity among and within population of *Oryza glauca* from Yunnan  
of China revealed by RAPD and ISSR markers: implications for conservation of endangered  
species. Plant science. 167 : 35-42.

Frankel, O.H., A.D.H. Brown, and J.J. Burdon. 1995. The Conservation of Plant Biodiversity.  
Cambridge: Cambridge University Press. p 299.

Halan, J.R. 1992. Crop & Man. Second Edition. Madison. Wisconsin, USA. p 284.

- Hayashi, K. and Y. Abe. 1952. Fundamentals on experiment procedures for the paperchromatographic survey of naturally occurring anthocyanins. *Rept. Res. Inst. Natural Resources* 28 : 1-11.
- IRRI. 1975. Ripening temperature and grain quality. Annual Report. International Rice Research Institute. Philippine. P 86.
- Je-Cheon Chae, Dong-Jin Lee , Dae-Kyung Jun, Su-Noh Ryu and Jin-Chul Shin. 2000. Changes of anthocyanin pigment cyanidin-3-glucoside, oryzanol content and antioxidant activity as affected by ripening temperature in rice varieties.
- Jenning, P.R., Coffmen, W.R. and Kauffmen, H.E. 1979. Rice Improvement. International Rice Research Institute. Philippine. P 186.
- Juliano, B.O. 1985. Rice: Chemistry and Technology. Second edition. American Association of Cereal Chemists, St. Paul, Minesota. p 470.
- Juliano, B.O. and Villareal, C.P. 1993. Grain Quality Evaluation of World Rice. International Rice Research Institute. Philippine. P 205.
- K.Wiriyasak , S.Tragoonrung and A.Vanavichit.2003.Rice grain anthocyanin is temperature sensitive and is determined by post-transcriptional processing of DFR. Proceedings Rice Biotechnology 2003. pp 93-98.
- Kliewer, M.W. 1977. Influence of temperature, soil, radiation and nitrogen on coloration and composition of "Emperor" grapes. *Am. J. Enol. Vitic.* 28 : 96-103.
- Lasztity, R. 1996. Rice Protein Ch.8 in the chemistry of cereal proteins. 2<sup>nd</sup> ed. CRC Press, Inc., Boca Raton, Florida. pp 249-273.
- Masaru Yoshinaga, Osamu Yamakawa and Makoto Nakatani. 1999. Genotypic diversity of anthocyanin content and composition in purple-fleshed sweet potato (*Ipomoea batatas* (L.) Lam). *Breeding Science*. 49 :43-48.
- Magness, J. R. 1928. Observation on color development in apple. *Proc. Am. Soc. Hort. Sci.* 25 : 286-292.
- Matsuo Takane, Futsuhara Yizo, Kikuchi Fimino and Yamaguchi Hikoyuki. 1997. Inheritance of Amylose content. *Science of the Rice Plant*. Vol.3 genetic. Food and Agriculture Policy Research Center. Tokyo. pp 420-421.

- Moshkowitz, and G. Hrazdina. 1981. Vacuolar contents of fruit subepidermal cells from *Vitis* species. *Plant Physiology*. 68 : 686-692.
- Nagato, K. and Y. Kono. 1963. Studies on the texture of rice grains. I. Relationships between the grain shape and distribution of hardness, and the structure of endosperm tissues in rice grains. *Proc. Crop Sci. Japan*. 32 : 181-189.
- Oka, H.I. 1988. Origin of Cultivated Rice. Japan Scienctific Societies Press. Honorary Fellow, National Institute of Genetics, Misima, 411 Japan, p 254.
- Oka, H.I., 1989. Distribution of gene diversity in Indica and Japonica rice varieties and their wild progenitors. *RGN* 6 :70-71.
- Oka, H.I. 1991. Genetic Diversity of Wild and Cultivated Rice. In *Rice Biotechnology*, C.A.B. International. pp 55-81.
- Power, L.E. and R. Mcsorley. 2000. *Ecological Principles of Agriculture*. Delma. Thomson Learning. p 433.
- Riberau-Gayon, P. 1982. The anthocyanins of grapes and wines. In "Anthocyanins as Food Colors" (P. Markakis, Ed.). Academic Press, New York. pp 209-244.
- Saure, M.C. 1990. External control of anthocyanin formation in apple. *Scientia Hortic.* 42 : 181-218.
- Shi C.H., Xue J.M., Yu Y.G., Yang X.E. and Zhu J. 1996. Analysis of genetic effects for nutrient quality traits in *indica* rice. *Theor. Appl. Genet.* 92 : 1099-1102.
- Shi C.H., Zhu J., Yu Y.G. 2000. Genotype x environment interaction effect and genotypic correlation for nutritient quality traits of *indica* rice (*Oryza sativa*). *Ind. J. Agr. Sci.* 70 : 85-89.
- Siegelman, H.W. and S.B. Hendricks. 1958. Photocontrol of anthocyanin synthesis in apple skin. *Plant Physiol.* 33 :185-196.
- Su noh ryu, Sun zik park and Chi-tang ho. 1998. High performance liquid chromatographic of anthocyanin pigments in some varieties. *Journal of food and Drug analysis*.pp 729-736.

- Tsuda, T., Watanabe, M., Oshima, K., Norinobu, S., Choi, S.W., Kawakishi, S. and Osawa, T. 1994. Antioxidative activity of the anthocyanin pigments cyanidin 3-O- $\beta$ -glucoside and cyanidin. J. Agric. Food Chem. 42 : 2407-2410.
- Wang, M., N.S. Hettiarachchy, M. Qi, W. Barks and T. Siebenmorgen. 1999. Preparation and functional properties of rice bran protein isolate. J. Agric. Food Chem. 47(2) : 411-416.
- Wayne E. Marshall and James I. Wadsworth. 1994. Rice Science and Technology. Agricultural Research Service U.S. Department of Agriculture New Orleans, Louisiana. America. p 470.
- Wu J.G., Shi C.H., Zhang X.M. and Katsura T. 1994. Genetic and genotype x environment interaction effects for the content of seven essential amino acids in *indica* rice. Journal of Genetics. 83(2) :171-178.
- Yi X.P. and Cheng F.Y. 1991. A study on genetic effect of cytoplasm on quality character of *indica* hybrid rice. I. The analysis of outlook characters and contents of amino acid. J. Guangxi Agr. College. 10 : 25-32.
- Zhai, C. K., C.M. Lu, X.Q. Zhang, G.J. Sun and K.J. Lorenz. 2001. Comparative study on nutritional value of Chinese and North American wild rice. Journal of Food Composition and Analysis.14 : 371-382.