

## เอกสารอ้างอิง

- กิตติยา กิจควรรดี, ไพฑูรย์ อุไรวงศ์, นิพนธ์ มาฆทาน, ศิริวรรณ ตั้งวิสุทธิจิต, ยุวดา เกิดโกมุติ, เครือวัลย์ อัดตะวีริยะสุข และกัมปทาน มุขดี. 2539. คุณภาพเมล็ดข้าวโคชอิคาริเมื่อเก็บเกี่ยวอายุต่างๆ, รายงานการประชุมทางวิชาการปี 2539 ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี 21-22 กุมภาพันธ์ 2539. สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร. 111 หน้า.
- เกียรติศักดิ์ อินราษฎร. 2549. แอคติวิตีในการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชัน ปริมาณวิตามินซี วิตามินอีและแอนโทไซยานินในสารสกัดหยาบจากเมล็ดข้าวบางสายพันธุ์. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 99 หน้า.
- กรรมจักร์ นามวงศ์. 2545. ผลของระบบการจัดการธาตุไนโตรเจนและธาตุเหล็กต่อผลผลิต คุณภาพการสี และคุณค่าทางโภชนาการของข้าว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชไร่ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 173 หน้า.
- กัมปนาท สุชนิดย์. 2548. สารประกอบฟีนอลิกในสารสกัดหยาบของเมล็ดข้าวเจ้าบางสายพันธุ์และแอคติวิตีในการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชัน. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 95 หน้า.
- แจ่มมาลัย จันทรเครือญาติ. 2543. อิทธิพลของปุ๋ยไนโตรเจนและโพแทสเซียมไอโอไดด์ที่มีต่อคุณภาพการสีและคุณภาพทางโภชนาการของข้าว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชไร่ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 125 หน้า.
- เครือวัลย์ อัดตะวีริยะสุข, ศรีสุดา อนุสรณ์พานิช, ศรีศักดิ์ ธานี, สุภวัตร ทิพย์รักษ์, รุจี กุลประสูติ และศิริพร ลิมปิติกุล. 2528. อิทธิพลของความชื้นขณะเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพการสีของข้าว. ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร. 18 หน้า.
- งามชื่น คงเสรี. 2538. การปรับปรุงคุณภาพข้าวสารเพื่อการบริโภคและส่งออก. การฝึกอบรมหลักสูตรการวิเคราะห์คุณภาพข้าวทางเคมี 1-2 และ 15-16 มิถุนายน 2538. ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี อำเภอนัญบุรี จังหวัดปทุมธานี. 23 หน้า.
- จิรวัดน์ เวชแพศย์. 2539. ปัจจัยในระบบการผลิตที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพการสีข้าว. เอกสารประกอบการสัมมนา พร. 881. ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 20 กันยายน 2539.

- จักรกฤษณ์ ชันทอง. 2550. ความหลากหลายทางพันธุกรรมของคุณภาพเมล็ดในข้าวเหนียวดำพันธุ์พื้นเมือง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชไร่ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 54 หน้า.
- เฉลิมพล แซมเพชร. 2542. สรีรวิทยาการผลิตพืชไร่. ภาควิชาพืชไร่. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 285 หน้า.
- ธีรเดช ปัญญาแก้ว. 2542. การตอบสนองของข้าวดอกมะลิ 105 ต่อปุ๋ยในโตรเจนภายใต้สภาวะการเตรียมดินน้อย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชไร่ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 43 หน้า.
- นิยม ปูราคา และคณะ. 2519. อัตราการสีข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร. รายงานการวิจัยของสำนักสถิติแห่งชาติ กรุงเทพมหานคร.
- นิรมล มาลัย. 2548. ผลของสารสกัดหยาบจากเมล็ดข้าวเหนียวบางสายพันธุ์ในการต้านปฏิบัติการออกซิเดชัน. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 91 หน้า.
- เนตรวราภรณ์ มัจฉาน้อย. 2548. ผลของอุณหภูมิข้าวกล้องก่อนการสีและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อคุณภาพการสีของข้าวพันธุ์ชัยนาท 1. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 86 หน้า.
- เนาวรัตน์ ศิวศิลป์. 2527. คู่มือการปฏิบัติการวิเคราะห์ดิน พืช และปุ๋ย. ภาควิชาปฐพีศาสตร์และอนุรักษศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 138 หน้า.
- นวลศรี รักอริยะธรรม และ อัญชญา เจนวิถีสุข. 2545. แอนติออกซิแดนซ์ สารต้านมะเร็งในผักสมุนไพรไทย. นพบุรีการพิมพ์. เชียงใหม่.
- ณัฐพงศ์ ศรีภูม้น. 2544. การประเมินอัตราให้ปุ๋ยในโตรเจนแต่งหน้าที่เหมาะสมในการผลิตข้าว โดยพิจารณาจากความเข้มข้นของไนโตรเจนและคลอโรฟิลล์ในใบอ่อน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชไร่ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 100 หน้า.
- บุญลักษณ์ วงศ์สุทธาจีน, ชอบ คณะฤกษ์, งามชื่น คงเสรี, เครือวัลย์ อัดตะวีริยะสุข. 2517. อิทธิพลของปุ๋ยในโตรเจนอัตราต่างๆ ต่อคุณภาพของเมล็ดข้าว. ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี สถาบันวิจัยข้าว.

- ประสูติ สิทธิธรรม, วิจารณ์ วิทศิริ, นิทัศน์ สิทธิวงษ์ และพรชัย เตจ๊ะ. 2539. การตอบสนองของข้าวบาสมาคิตต่ออัตราปุ๋ยไนโตรเจนโดยวิธีปักดำในนาเกษตรกรในเขตศูนย์วิจัยข้าวแพร่ ผลงานวิจัยข้าวและธัญพืชเมืองหนาว เรื่องเต็มปี 2539 (ปี 2535-2539). ศูนย์วิจัยข้าวแพร่ และสถานีทดลองเครือข่าย สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร. 778-783.
- รายงานความก้าวหน้า. 2546. ผลของระบบการจัดการธาตุไนโตรเจนและธาตุเหล็กต่อผลผลิตคุณภาพการสีและคุณค่าทางโภชนาการของข้าว. ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์.
- วารสารณัฏ เกลี้ยงกลิ่น. 2549. การสกัดแยกสารกลุ่มฟลาโวนอยด์ในรำข้าวหอมมลิ (*Oryza sativa*) พร้อมศึกษาการออกฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 51 หน้า.
- สาธิต ทิพย์มงคลชัย. 2549. การหาปริมาณและทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของ anthocyanins ในข้าวหอมมะลิกลายพันธุ์. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 53 หน้า.
- สายบัว เข้มเพชร. 2548. ผลของสารโพแทสเซียมไอโอไดด์ จิบเบอเรลลิน และไดเมทธิลพิน ต่อคุณภาพข้าว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 176 หน้า.
- สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร. 2542. การผลิตและการตลาดข้าวหอมมะลิ. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. เอกสารเศรษฐกิจการเกษตรเลขที่ 23/2542. สิงหาคม 2542. 85 หน้า.
- สุชาติ จิรพรเจริญ. 2530. การใส่ปุ๋ยไนโตรเจนสำหรับข้าวในดินนาชุดสั้นทราย. วารสารเกษตร 3(2). น. 130-146.
- สุนิสา สุนะรินทร์. 2542. ลักษณะทางเซลล์พันธุศาสตร์และการถ่ายทอดทางพันธุกรรมของสีในข้าวเหนียวดำ. ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 58-59.
- สุมาลี จิตรคำ. 2550. คุณภาพการสีของข้าวภายใต้การจัดการสารโพแทสเซียมไอโอไดด์ในวิธีการปลูกแบบนาหว่านน้ำตมและนาดำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชไร่ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 145 หน้า.
- สุริรัตน์ ปิงยา. 2548. ผลของโพแทสเซียมไอโอไดด์และระยะเวลาเก็บเกี่ยวต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพข้าวในระหว่างการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 158 หน้า.
- สรศักดิ์ เหลียวไชยพันธุ์. 2531. ตำราเภสัชเวช เรื่องพิษศาสตร์. กลัยโคไซด์ เล่ม 2. พิมพ์ครั้งที่ 1. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 265.

- โสพิศ ใจปาละ. 2548. ผลของการจัดการน้ำและปุ๋ยในโตรเจนต่อผลผลิต และคุณภาพการสีของข้าวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชไร่ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 61 หน้า.
- ศักดิ์ดา จงแก้ววัฒนา. 2548. “ระบบภายในต้นพืชที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาแบบจำลองการเจริญเติบโตของพืช”. เอกสารการสอนชุดวิชาสารสนเทศเพื่อการจัดการการผลิตพืช. สาขาวิชาการส่งเสริมการเกษตรและสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมชिरาช. หน้า 189-212.
- ศิริวรรณ สุนทรจิตต์ และสุวรรณ เวชอภิกุล. 2527. สารประกอบฟีนอลิก. เอกสารประกอบการสอนกระบวนวิชาเภสัชเวชชั้นสูง 2. ภาควิชาเภสัชเวช คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรุณชัย แก้วศรีงาม. 2543. การศึกษาระยะเวลาการเก็บเกี่ยวและระยะเวลาในการเก็บรักษามีผลต่อคุณภาพข้าวเปลือกหอมมะลิ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าว วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 366 หน้า.
- อัญชลี ชมภู. 2546. พฤกษเคมีของฟลาโวนอยด์จากใบหม่อน. ภาควิชาเภสัชเวช คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 110 หน้า.
- อัมมาร สยามวาลา และวิโรจน์ ณ ระนอง. 2533. ประมวลความรู้เรื่องข้าว. สถาบันวิจัยเพื่อพัฒนาประเทศไทย. 436 หน้า.
- โอภา วัชรคุปต์. 2549. สารต้านอนุมูลอิสระ. กรุงเทพฯ : พี.เอส.พรีนซ์. 190 หน้า.
- Ali, A., M.K. Karim, L. Ali, S.S. Ali, Mjamil, G. Hassan and A. Majid. 1992a. Rice grain quality as influenced by split application of Nitrogen fertilizer. IRRN 17:3 (June 1992) p.7
- Ali, A., M.K. Karim, L. Ali, S.S. Ali, Mjamil, G. Hassan and A. Majid. 1992b. Relation between rice grain quality and land preparation method. IRRN 17:3 (June 1992) p.7
- Awika, J. M., Rooney, L. W. and Waniska, R. D. 2004. Anthocyanins from black sorghum and their antioxidant properties. J. Food Chem. 68 : 1-6.
- Badawi, A. Tantani. 1982. A proposal on the assessment of rice post-harvest losses. Agriculture Resources Center (Egypt).
- Blessington, Tyann. 1981. The effects of cooking, storage, and ionizing irradiation on carotenoids, antioxidant activity, and phenolics in potato (*Solanum tuberosum* L.).

- Bor S. Luh, RICE : Production and Utilization. Department of Food Science and Technology University of California.
- 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.
- Carreres, R., J. Sendra, R. Ballesteros and J. G. de la Cuadra. 2000. "Effect of pre-flood nitrogen rate and midseason nitrogen timing on flooded rice". Journal of Agricultural Science. 134(4) : 379-390.
- Connor, A. M. 2001. Variation and heritability of antioxidant activity and its relationship to anthocyanin content and total phenolic content in blueberry (*Vaccinium subspecies Cyanococcus*). Ph.D. Dissertation, Department of Horticultural Science, University of Minnesota.
- Connor, A. M., Luby, J. J., Hancock, J. F., Berkheimer, S. and Hanson, E. J. 2004. Change in Fruit Antioxidant Activity among Blueberry Cultivars during Cold- Temperature Storage. J. Agric. Food Chem. 50 : 893-898.
- Castelluccio, C., Paganga, G., Melikian, N., Bolwell, G.P., Pridham, J., Sampson, J. and Rice-Evans. C. 1995. Antioxidant potential of intermediates in phenylpropanoid metabolism in higher plants. FEBS Letter. 368 : 188-192.
- De Datta, S.K. 1981. Principle and practices of rice production. John Wiley and Sons, Inc., Singapore. 68 p.
- Devlin, M. Robert and Allen V. Barker. 1971. Photosynthesis. Pigment of photosynthesis. Van Nostrand Reinhold Company. New York. 304p.
- Efferson, J.N. 1985. Rice quality in world markets. Rice Grain Quality and Marketing. Paper presented at the International Rice Research Conference 1-5 June 1985. 74 p.
- Emmos, C. L. and Peterson, D. M. 1999. Antioxidant activity and phenolic contents of oat groats and hulls. J. Cereal Chem. 76 : 902-906.
- Escribano-Bailon, M. Santobuelga, C. and RivasGonzalo, J. 2004. Anthocyanin in cereals. Journal of Chromatography A. 1054 : 129-141.
- Evans, C.A. and N.J. Miller, (1996). Antioxidant Activities of Flavonoids as Bioactive Compounds of Foods. Biochem Soc Trans. 24(3): 790-795

- 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.
- Henderson, S.M. 1954. "The causes and characteristics of rice checking". Rice. J. 57(5):16-18.
- Ichikawa, H., Ichiyanagi, T. and Xu, B. 2001. Antioxidant activity of anthocyanin extract from purple black rice. J. Med. Food. 4: 211-218.
- International Rice Research Institute. 1992. Rice Grain marketing and quality issues. International Rice Research Institute. Losbanos Laguna Philppines. 66 p.
- IRRI (International Rice Research Institute). 1970. Ann. Report for 1969. Los Banos, Philippines.
- IRRI (International Rice Research Institute). 1977. Ann. Report for 1976. Los Banos, Philippines.
- Jongkaewwattana, S. 1990. A comprehensive study of factors influencing rice (*Oryza sativa*) milling quality. Ph.D. Dissertation. Department of agronomy and range science. College of agricultural and environmental sciences. University of California at Davis. USA.
- Juliano, B.O., C.M. Perez and M. Kaosard. 1992. Grain Quality characteristics of export rice in selected markets.
- 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.
- Kanski, J., Aksenova, M., Stoyanova, A. and Butterfield, D.A. 2002. Ferulic acid antioxidant protection against hydroxyl and peroxy radical oxidation in synaptosomal and neuronal cell culture systems *in vitro* : Structure activity studies. The Journal of Nutritional Biochemistry. 13 : 273-281.
- Keskitalo Marjo. The effect of fertilization on the production of phenolic compounds. Nordic Association of Agriculture Scientists 22<sup>nd</sup> Congress, July 1-4, 2003.
- Kliwer, M.W, 1977. Influence of temperature, soil, radiation and nitrogen on coloration and composition of "emperor" grapes. Am. J. Enol. Vitic. 28: 96-103.
- Kunze, O.R. 1985. Effect of environment and variety and variety on milling qualities of rice. Rice grain quality and marketing. Paper presented at the International Rice Research Conference 1-5 June 1985. 37-42.

- Leesawatwong Manop, 2005. Determinants of milling quality and price. Agronomy Department. Faculty of Agriculture. Chiang Mai University.
- Li, J., Ding, S. and Ding, X . 2005. Comparison of antioxidant capacities of extracts from five cultivars of Chinese to Human Health. MTP Press, Lancaster.
- 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.
- Miguel, G., Fontes, C., Antunes, D., Neves, A. and Martins, D. 2004. Anthocyanin concentration of “Assaria” Pomegranate Fruits During Different Cold Storage Condition.
- Moshkowitz, and G. Hrazdina. 1981. Vacuolar contents of fruit subepidermal cells from *Vitis* species. *Plant Physiology*. 68 : 686-692.
- Nangju, S. and S.K. De Datta. 1970. “Effect of time of harvest and nitrogen level on yield and grain breakage in transplanted rice” *Agron. J.* 62:468-474.
- Negro, C. Toommasi, L. and Miceli, A. 2003. Phenolic compound and antioxidant activity from red grape marc extracts. *J. Bioresource Technology*. 87 : 41-44.
- Perez, C.M., B.O. Juliano, S.P. Liboon, J.M. Alcantara and K.G. Cassman. 1996. “Effects of late nitrogen fertilizer application on head rice yield, protein content and grain quality of rice” *Cereal Chemistry*. 73(5):556-560.
- Quettier-Deleu, C., Gressier, B., Vasseur, J., Dine, T., Brunet, C., Luyckx, M., Cazin, J., Bailleul, F. and Trotin, F. 2000. Phenolic compound and antioxidant activity of buckwheat (*Fagopyrum esculentum*. Monenck) hull and flour. *J. Ethno-Pharmacology*. 72 : 35-42.
- 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.
- Rice-Evans, C.A., Miller, N.J. and Paganga, G. 1997. Antioxidant properties of phenolic compounds. *Trends in Plant Science*. 2 : 152-159.
- Sajawan, K.D., D.J. Kaplan, B.N. Mitra and H.K. Pande. 1990. Effect of nitrogen and Water management practices on yield, grain quality and milling out-tum of rice. *Applied Agriculture Research* vol. 5, no. 3, pp. 198-204.

- Saure, M.C. 1990. External control of anthocyanin formation in apple. *Scientia Hort.* 42 : 181-218.
- Seetanum, W. and S.K. De Datta. 1973. "Grain Yield, milling quality and seed viability of rice as influenced by time of nitrogen application and time of harvest" *Argon. J.* 65:390-394.
- Sibenmorgen, T.J. 1994. Role of moisture content in affecting head rice yield. *Rice science and technology*. Edited by W.E. Marshall and J.I. Wadsworth Marcel Dekker. Inc. New York. P.341-380.
- Siegelman, H. W. and S. B. Hendricks. 1958. Photocontrol of anthocyanin synthesis in apple skin. *Plant Physiol.* 33 :185-196.
- Singleton, V. L. and Rossi, J. R. 1965. Colorimetry of total phenolics with phosphomoly b-dicphoshotungsyric acid reagent. *Amer. J. Enol. Vitc.* 16 ; 144-157.
- Sriniras, T., M.K. Bhasyam, M.K. Mune Gowda and H.S.R. Desikachar. 1978. "Factors affecting crack formation in rice varieties during wetting and field stresses". *Indain Journal Agricultural Science.* 48:424-432.
- Tsuda, T., Watanabe, M., Oshima, K., Norinobu, S., Choi, S. W., Kawakishi, S. and Osawa, T. 1994. Antioxidative activity of the anthocyanin pigments cyaniding 3-O- $\beta$ -gluside and cyanidin. *J. Agric. Food Chem.* 42 : 2407-2410.
- Xu, Z., and J. S. Godber. 1999. Purification and identification of components of gamma oryzanol in rice bran oil. *Journal of Agricultural and Food Chemistry.* 47 : 2724-2728.
- Yoshida, S. 1981. *Fundamentals of Rice Crop Science*. Int. Rice Res. Inst., Los Banos, Philippines. 269p.
- Yu, L. and Zhou, K. 2004. Antioxidant properties of bran extracts from Platte wheat grown at different location. *J. Food Chem.* 90 : 311-316.
- Yuan, X., Wang, J. and Yao, H. 2005. Antioxidant activity of feruloylated oligosaccharides from wheat bran. *Food Chemistry.* 90 : 759-764.
- Zielinski, H. and Koslowska, H. 2000. Antioxidant activity and total phenolic in selected cereal grains and their different morphological fractions. *J. Agric Food Chem.* 48 : 2008-2016.
- Zhou, Z., Robard, K., Helliwell, S. and Blanchard, C. 2004. The distribution of phenolic acid in rice. *J. Food Chem.* 87 : 401-406.