

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงพาณิชย์. 2541. มาตรฐานข้าวไทย พ.ศ. 2540. 142 หน้า.
- กัญญา เชื้อพันธ์. 2545. คุณภาพข้าวทางกายภาพ. หน้า 1-7. ใน : กรมวิชาการเกษตร, (ผู้รวบรวม). คุณภาพข้าวและการตรวจสอบข้าวปนในข้าวหอมมะลิไทย. สำนักงานเศรษฐกิจ อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. บ. จีรวัฒน์เอ็กซ์เพรส จำกัด.
- งามชื่น คงเสรี. 2538. การปรับปรุงคุณภาพข้าวสารเพื่อการบริโภคและส่งออก. การฝึกอบรมหลักสูตรการวิเคราะห์คุณภาพข้าวทางเคมี 1-2 และ 15-16 มิถุนายน 2538, ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี อำเภอรัญบุรี, จังหวัดปทุมธานี. 23 หน้า.
- จีรวัฒน์ เวชแพศย์. 2544. การใช้วิธีวิจัยเชิงระบบเพื่อวิเคราะห์อิทธิพลของปัจจัยต่อผลผลิตและคุณภาพการสีของข้าว คณะบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จีรวัฒน์ เวชแพศย์. 2539. ปัจจัยในระบบการผลิตที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพการสีของข้าว. เอกสารประกอบการสัมมนา พร. 891. ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 20 ก.ย. 2539. 9 หน้า.
- ประสันต์ ชุ่มใจหาญ. 2542. การศึกษาปริมาณการแตกหักของเมล็ดข้าวในกระบวนการสีข้าว. เอกสารประกอบการสัมมนารายวิชา สัมมนา 2. ขอนแก่น: ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ประสูติ สิทธิสว่าง, เสน่ห์ ฤกษ์วิริม พัทกุล จันทนมีภูงูะ, อ่ำพล อัสวโสภณกุล. 2528. ความสูญเสียของเมล็ดพันธุ์ในระหว่างการเก็บรักษาในสภาพโรงเก็บ สถานีทดลองข้าว. รายงานผลการวิจัยประจำปี 2528. สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- ผดุงศักดิ์ วานิชชัง. 2535. การจัดการโรงสีข้าว. กรุงเทพฯ: ภาควิชาเกษตรกลวิธาน คณะเกษตรศาสตร์ บางพระ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.
- พรทิพย์ อาระรัตน์. 2533. การศึกษาเบื้องต้นเกี่ยวกับสารขัดถูบางชนิดเพื่อการขัดสี. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พัสกร เจียรระกุล. 2546. ถังเก็บอุณหภูมิสำหรับข้าวขาวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 140 หน้า.

- ไพฑูรย์ อุไรรงค์, กุสมา นาครัตน์ และกิตติยา กิจควรดี. 2528. การเปรียบเทียบการทำลายของแมลงในเมล็ดพันธุ์ข้าวพันธุ์ต่างๆ ในที่เก็บรักษา. ผลการวิจัยประจำปี 2528. สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- เยาวเรศ ไชยกันทา. 2540. อิทธิพลของความชื้นและอุณหภูมิการสีต่อคุณภาพการสีของข้าวหอมมะลิ 105. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 18 หน้า.
- เยาวเรศ ไชยกันทา. 2544. อิทธิพลความชื้น อุณหภูมิและการเปียกข้าวหลังการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพข้าวขาวดอกมะลิ 105. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- ศุภศักดิ์ ลิ้มปิติและวิบูลย์ ช่างเรือ. 2537. การลดความชื้นในแปลง และหลังการนวดของข้าวญี่ปุ่นที่ปลูกฤดูนาปีง ศูนย์วิจัยและฝึกอบรมวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สัมพันธ์ ไชยเทพ. 2541. การวิเคราะห์ปัญหาและสาเหตุการแตกหักของเมล็ดข้าวในกระบวนการสีข้าว. คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่. 20 หน้า.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร โดยความร่วมมือของกรมศุลกากร. 2548. “ข้าว : ปริมาณและมูลค่าการส่งออกรายเดือน” *[ระบบออนไลน์]*. แหล่งที่มา <http://www.oae.go.th> (26 กรกฎาคม 2548).
- อรรถพร อภิวัฒนานุกูล, สมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์, ทิพาพร อยู่วิทยา และอดิศักดิ์ นาถกรณกุล. 2539. การชะลอความเสียหายของกองข้าวเปลือกขึ้น โดยการระบายอากาศ.
- อรุณชัย แก้วศรีงาม. 2543. การศึกษาระยะเวลาการเก็บเกี่ยวและระยะเวลาในการเก็บรักษามีผลต่อคุณภาพข้าวเปลือกหอมมะลิ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยขอนแก่น ขอนแก่น.
- เอกสงวน ชูลีฐกุล. 2544. เทคโนโลยีการผลิตข้าวพันธุ์ดี. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร. 137 หน้า.
- Chrastil, J. 1994. Chemical and physicochemical changes of rice during storage at different temperatures. *Cereal Chemistry* 11:71-85.
- Daniels, M.J., Marks, B.P., Siebenmorgan, T.J., Menew R.W. and Mevllenet, J.F. 1998. Effect of long-grain rough rice storage history on end-use quality. *Journal of Food Science* 63(5):832-835.
- De Padua D.B. and Dant, B. 1974. Postharvest Rice Technology in Indonesia, Malaysia, Philippines, Thailand : A State of the Art Survey. International Development Research Centre. Ottawa, Canada. 66 pp.
- De Padua D.B., Araullo, E.V. and Michael Graham. 1976. Rice post harvest technology. International Development Research Centre.

- Efferson, J.N. 1985. Rice quality in world market. In Rice Grain Quality and Marketing. Paper presented at the International Rice Research Conference 1-5 June 1985.
- Ernest, C. and Porankiewicz, B. 1999. An imomo approach to calculate the thermal stability of polymers: application of Quantum mechanics to a “were” problem. Paper presented in Polymer Characterization Symposium, before the Mark Twain Section, American Chemical Society, 34th Midwest Regional Meeting, Quincy.
- Hamaker, B.R., Siebenmorgan, T.J. and Dilday, R.H. 1993. Aging of rice in the first six months after harvest. *Arkansan Farm Research* 42(1):8-9.
- Harry Th L. and van Ruiten. Rice Milling. In Southeast Asia cooperative post-harvest research & development. 1981. Grain post-harvest processing technology. (pp. 148-235). Southeast Asia cooperative post-harvest research & development.
- Henderson, S.M. 1954. The causes and characteristics of rice checking. *Rice Journal* 57(5):16-18.
- Indudhara, Y.M., Sowbhagya, C.M. and Bhattacharya, K.R. 1978. Changes in the physicochemical properties of rice with aging. *Journal of Science Food And Agriculture* Vol.29, pp 627-639.
- International Rice Research Institute (IRRI). 1992. Rice grain marketing and quality Issues. International Rice Research Institute. Philippines. 66 p.
- Juliano, B.O. 1985 (ed). *Rice : Chemical and technology*. 2 and ed. Minnesota; American Association of Cereal Chemisty. 774 pp.
- Kunze, O.R. and Calderwoed, D.L. 1985. Rough rice drying Chapter 6 In *Rice : Chemistry and Technology*. Rev. Edition. B.O. Juliano, ed. American Association of Cereal Chemists; St. Paul, Minnesota.
- Kunze, O.R., Lan, Y. and Wratten, F.T. 2004. Physical and Mechanical Properties of Rice. In E.T. Champagne (Ed.), *Rice : Chemistry and Technology*, 3rd ed. American Association of Cereal Chemists, Inc. pp. 191-221.
- Mattews, J., and Spadora, J.J. 1976. Breakage of long-grain rice in relation to kernal thickness. *Cereal Chemistry* 11: 13-19.

- Mohapatra D. and Bal, S. 2004. Were of rice in an abrasive milling operation: prediction of bulk temperature rise. *Biosystems Engineering*, doi:10.1016/j.biosystemeng.2004.05.012
- Ohtsubo, K. 2000. Rice storage and its quality Group training course in post-harvest rice processing. Tsukuba International Centre Japan International Cooperation Agency.
- Pomeranz, Y. 1992. Biochemiscal, functional, and nutritive changes during storage. pp. 55-141. *Storage of Cereal Grains and Their Products*, 4th edn, American Association of Cereal Chemists, St. Paul. MN, U.S.A.
- Quitco, R.I. 1981. Paddy Deterioration form Procurement to storage. NAPHIRE, Technical Bullentin No. 2, Philippines. 11 pp.
- Sajwan, K.S., B.N. Mitra, and H.K. Pande. 1989. Effect at storage environment on milling out-ture of modern high yielding rice varieties. 1989. *Intern. J. Trop. Agric.* VII (3-4):202-207.
- Shibuya, N.,T. Iwasaki and Y.M. Kanondai. 1982. Effect of the enzymatic removal of endosperm cell wall on the gelatinization properties of aged and unaged rice flours. *Starch* 34: 22-26.
- Sibenmorger, 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.
- Siebenmorgen, T.J. and Meullenet, J.F. 2004. Impact of Drying, Storage and Milling on Rice Quailty and Funtionality. *In* E.T. Champagne (ED), *Rice: Chemistry and Technology*, 3rd ed. American Association of Cereal Chemists, 5nc. pp 301-328.
- Srinivas, T., Bhasyam, M.K. Mune Gowda M.K. and Desikachar, H.S.R. 1978. "Factors affecting crack formation in rice varieties during wetting and field stresses". *Indain Journal Agricultural Science* 48:424-432.
- Tamaki, M., T. Tahiro, M. Ishidawa, and M. Ehata. 1993. Physico-ecological studies on eating quality of rice. *Jpn. Journal Crop Science* 62:540-546.
- Toshihiko S.. 1990. *Modern Rice-Milling Technology*. Tokyo: University of Tokyo Press.
- Wimberly, J.E. 1983. *Paddy Rice Post-harvest Industry in Developing Countries*, International Rice Research Institure, Manila, Philippines. 188 pp.

Zhang, X. and Brusewitz G.H. 1994. Moisture effect on roller milling rice seed.
American Society of Agriculture 37(2):491-493.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved