

เอกสารอ้างอิง

- งามชื่น คงเสรี, สุนันทา วงศ์ปิยชน, พูลศรี สว่างจิต, และประนอม มงคลบรรจง. 2542. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการรักษาคุณภาพข้าวสารเพื่อการส่งออก. หน้า 729-748. ใน: ผลงานวิจัยปี 2539 ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี เล่มที่ 2. สถาบันวิจัยข้าว, กรมวิชาการเกษตร.
- งามชื่น คงเสรี. 2539. การรักษาคุณภาพข้าวด้านการบริโภคในบรรจุภัณฑ์ต่างๆ. เอกสารประกอบการบรรยายการสัมมนาเชิงปฏิบัติการคุณภาพข้าว ณ กองเกษตรวิศวกรรม วิชาการเกษตร. 17-20 ธันวาคม 2539. 23 หน้า
- งามชื่น คงเสรี. 2545. ปัจจัยคุณภาพข้าวสารและข้าวสอย. หน้า 8-20. ใน: เอกสารประกอบการอบรมหลักสูตรหลักและวิธีการวิเคราะห์คุณภาพข้าว. สถาบันวิจัยข้าว, กรมวิชาการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- งามชื่น คงเสรี. 2551. “กลยุทธ์การเพิ่มศักยภาพการส่งออกสู่ตลาดคุณภาพ.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: http://www.library.uru.ac.th/webdb/images/rice_potential_development.html (12 มีนาคม 2551).
- จตุรรมแหล่งข้อมูลทางการแพทย์และยา. (ไม่ระบุปีที่ตีพิมพ์). “ประโยชน์ของข้าวกล้อง.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <http://rx12.wsnhosting.com/herb/sativa1.html> (12 มีนาคม 2551).
- ชมรมอยู่ร้อยปี ชีวิตเป็นสุข. 2547. “ข้าวกล้องคุณค่ามหาศาล.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <http://onknow.blogspot.com/2004/10/blog-post.html> (12 มีนาคม 2551).
- น้ำฝน ศีตะจิตต์. 2541. การยืดอายุการเก็บรักษาข้าวกล้องเพื่อวางจำหน่ายด้วยเทคนิคโอแอลกอฮอล์ร่วมกับการบรรจุ. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 240 หน้า.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2541. วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. พิมพ์ครั้งที่ 3. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 193 หน้า.

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 205. 2543. “น้ำมันและไขมัน.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.fda.moph.go.th/fda-net/html/product/food/ntfmoph/ntf205.htm> (11 มีนาคม 2551).
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. บรรจุภัณฑ์อาหาร. กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรมและสมาคมการบรรจุภัณฑ์ไทย. 358 หน้า
- พัสกร เจียรตระกูล. 2546. ถังเก็บอุณหภูมิสำหรับข้าวขาวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 140 หน้า.
- ไพศาล สังโวลี. 2543. ข้าวไทยจากนาธรรมชาติสู่ข้าวปลอดสารเคมี. ฐานการพิมพ์ : กทม. 158 หน้า
- ภัทรพร ัญญาวินิชกุล. 2540. ผลของภาชนะบรรจุและสภาพการเก็บรักษาต่อคุณภาพของข้าวสาร. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 171 หน้า.
- ละมุด วิเศษ. 2541. ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณไขมัน คุณสมบัติทางกายภาพ และเคมีของข้าวกล้องพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 69 หน้า.
- วิไลภรณ์ ชนกนำชัย. 2540. การปลูกข้าวขาวดอกมะลิ 105. กรมส่งเสริมการเกษตร. 22 หน้า.
- ศศิเกษม ทองยงค์ และพรรณี เดชกำแหง. 2530. เคมีอาหารเบื้องต้น. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 211 หน้า.
- สมบัติ ศรีชูวงศ์. 2535. โรคหลังการเก็บเกี่ยวของเมล็ดพืช. ภาควิชาโรคพืช คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 127 หน้า.
- สุจินดา นิมมานนิตย์, เจริญชัย ช่อมาก และอัมพร สารมณู. 2543. การศึกษาอายุการเก็บรักษาข้าวเกรียบฟักทองในภาชนะบรรจุต่างชนิด. ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ คณะอุตสาหกรรม เกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 47 หน้า.
- สุภาณี จงดี. 2551. “ข้าวกล้อง ข้าวที่ไม่สวย...แต่มาได้ด้วยคุณภาพ.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.ubon.ricethailand.org/document/supanee/b-rice/brownrice.htm> (11 มีนาคม 2551).
- อมรรัตน์ สวัสดิ์หัต และวิวัฒน์ ปฐมโยธิน. 2522. รายงาน ฉบับ 5, การเลือกใช้วัสดุ (Flexible Packaging material) ให้สอดคล้องกับเวลาที่ต้องการเก็บผลิตภัณฑ์อาหาร. สถาบัน วิทยาศาสตร์ประยุกต์แห่งประเทศไทย, กรุงเทพฯ. หน้า 14.

- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2532. เคมีทางโภชนาการ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 148 หน้า.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
กรุงเทพฯ. 366 หน้า.
- Champagne, E. T. 1994. Brown rice stabilization. pp. 17-35. *In: W. E. Marshall, and J. I. Wadsworth, (eds.), Rice Science and Technology.* Marcel Dekker, Inc., New York,
- Champagne, E. T. and C. C. Grimm. 1995. Stabilization of Brown Rice Products Using Ethanol Vapors as an Antioxidant Delivery System. *Cereal Chemistry.* 72(3): 255-258.
- Champagne, E. T. and Sr., R. J. Hron. 1992a. Stability of ethanol-extracted brown rice to hydrolytic and oxidative deterioration. *Journal of food science* 57(2): 433-436.
- Champagne, E. T. and Sr., R. J. Hron. 1992b. Stabilizing brown rice to lipolytic hydrolysis by ethanol vapors. *Cereal Chemistry.* 69(2): 152-156.
- Champagne, E. T. and Sr., R. J. Hron. 1993. Utilizing Ethanol Containing and Antioxidant or Chelator to Produce Stable Brown Rice Products. *Cereal Chemistry.* 70(5): 562-567.
- Champagne, E. T. and Sr., R. J. Hron. 1994. Inhibition of Lipase Activity and Oxidation in Brown Rice Products by Extraction with Ethanol Containing Chelators/Acidulants. *Cereal Chemistry.* 71(5): 483-488.
- Champagne, E. T., Sr., R. J. Hron, and G. Abraham. 1991. Stabilizing brown rice products by aqueous ethanol extraction. *Cereal Chemistry.* 68(3): 267-271.
- 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. 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.
- Hartman T.G., K. Karmas, P. Salinas, R. Ruiz, J. Lech and R.T Rosen. 1994. Effect of packaging on the lipid oxidation storage stability of Dehydrated Pinto beans. pp. 158-167. *In: Hartman T.G., and K. Karmas, (eds.), Food Packaging and Preservation.* Elsevier Applied Science Publishers Ltd., England. 420 p.

- Henry, R.J., and P.S. Rettlewell. 1996. *Cereal Grain Quality*. Chapman and Hall, Inc., London. 488 pp.
- Hunter, I.R., D.F. Houston, and E.B. Kester. 1951. Development of Free Fatty Acids during storage of Brown (Husked) Rice. *Cereal Chemistry* 28(3): 232-239.
- 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.
- ISTA. 1999. International rule for seed testing. International Seed Testing Association; Annexes 1976. *Seed Science and Technology* 4: 3-49.
- Juliano, B.O. 1985. *Rice : Chemistry and Technology*. American Association of Cereal Chemists, Inc., USA. 774 pp.
- Kester, E.B. 1951. Stabilization of Brown Rice. U.S Patent 2,538,007, January 16.
- 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 Inst. Agric. Biol. Okayama Univ.* 7: 483-490.
- Lam, H.S. 2003. Surface free fatty acids and hydroperoxides products and measurement on milled rice. Ph. D. dissertation. Arkansas University. 124 pp.
- 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.
- Miles, A.A., and S.S. Misra. 1938. The estimation of the bactericidal power of the blood. *Journal of Hygiene* 38: 732-749.
- Moritaka, S., and K. Yasumatsu. 1972. Studies on cereal.IX.Sulfhydryl and disulfide content of milled rice. *Eiyo to Shokuryo* 25: 42-45.
- Newport Scientific Pty, Ltd. 1995. Operation Manual for the Series 4 Rapid Visco Analyzer. Australia. 93 pp.
- Ohtsubo, K. 2000. Rice storage and its quality. Group training course in post-harvest rice processing. Tsukuba International Centre Japan International Cooperation Agency. pp. 1-30.

- Peter Walde and Claudio Nastruzzi. 1991. Application of a new, simple and economic colorimetric method for the determination of non-esterified fatty acids in vegetable oils. *Food Chemistry* 39: 249-256.
- Pomeranz, Y. 1992. Biochemical, functional and nutritive changes during storage. pp 55-141. In: *Storage of Cereal Grains and Their Products*. 4th ed. Americal Association of Cereal Chemists, St. Paul, MN, U.S.A.
- Roberts, R.L., R.A. Carlson, and D.F. Farkas. 1980. Preparation of a quick-cooking brown rice product using a centrifugal fluidizer bed drier. *Journal of Food Science* 45(4): 1080-1081.
- Sharp, R.N., and L.K. Timme. 1986. Effects of storage time, storage temperature and packaging method on shelf life of brow rice. *Cereal Chemistry* 63: 247-251.
- Smith, R.J. 1979. *Food Carbohydrate*. The AVI Publishing Co., Westort, Connecticut. 416pp.
- St. Angelo, A.J., R.L. Ory, and L.E. Brown. 1972. A comparison of minor constituents in peanut butter as possible sources of fatty acid peroxidation. *Journal of the American Peanut Research and Education Association* 4: 186-197.
- Yasumatsu, K., S. Moritaka, and T. Kakinuma. 1964. Effect of the change during storage in lipid composition of rice on its amylogram. *Agricultural of Biology and Chemistry* 28(5): 265-272.