

เอกสารอ้างอิง

- คำเนิน กาละดี และ ศันสนีย์ จำจด. 2543. ความหลากหลายของลักษณะทางพืชไร่. รายงานการวิจัย เรื่องพันธุศาสตร์การปรับปรุงพันธุ์และโภชนศาสตร์เกษตรของข้าวเหนียวดำ. สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 12-25.
- คำเนิน กาละดี. 2554. ข้าวเก่า (ข้าวเหนียวดำ) ทรัพยากรข้าวไทยที่ถูกกลืน. มิ่งเมืองการพิมพ์. หน้า 89-95.
- ชนพัฒน์ รุ่งวัฒนพงษ์. 2554. ความสัมพันธ์ระหว่างแอนโทไซยานิน ปริมาณสารฟีนอลิกทั้งหมด และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของข้าวเหนียวดำพื้นเมือง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธิดารักษ์ แสงอรุณ และ คำเนิน กาละดี. 2553. หน้า 42-52. การประเมินลักษณะทางสัณฐานวิทยาของข้าวเก่าพันธุ์พื้นเมือง. การประชุมวิชาการสิ่งแวดล้อมนครสวรรค์ ครั้งที่ 6. ณ มหาวิทยาลัยนครสวรรค์ อำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร. วันที่ 1-2 สิงหาคม 2553.
- นัยนา บุญทวีวัฒน์ และ เรวดี จงสุวัฒน์. 2545. น้ำมันรำข้าวทางเลือกเพื่อสุขภาพของคนไทย. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- เพิ่มศักดิ์ สุภาพรเหมินทร์, อนันต์ ปินดารักษ์ และ ดนุวัต เฟื่องอัน. 2546. งาขี้ม่อน (งาหอม) พืชที่มีคุณค่าของไทยภาคเหนือ. เชียงใหม่: สถาบันวิจัยพืชไร่ กรมวิชาการเกษตรกระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 7 หน้า.
- วรวิทย์ พาณิชพัฒน์. 2530. ข้าวหอมดอกมะลิ 105 บัสมัติและอื่นๆ. กรุงเทพฯ: โครงการตำราชาวบ้าน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 45 หน้า.
- วราพร พงศ์ธรรกุลพานิช. 2543. การวิเคราะห์เอกลักษณ์และปริมาณโทโคเฟอรอลและโอรีซานอลในกระบวนการผลิตน้ำมันรำข้าว. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- วิชุดา ต๊ะใจ. 2551. ความหลากหลายทางพันธุกรรมของข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่บ้านอาโยะใหม่ อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 101 หน้า
- สุณิสสา สุนะรินทร์. 2542. ลักษณะทางเซลล์พันธุศาสตร์และการถ่ายทอดทางพันธุกรรมของสีในข้าวเหนียวดำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชไร่

- สุณิสสา สุนะรินทร์, ดำเนิน กาละดี และ ฉันทนา สุวรรณชาติ. 2543. สัณฐานวิทยาโครโมโซมของข้าวเหนียวดำ. วารสารเกษตร. 16 (1): 46-52.
- หทัยรัตน์ อุไรรงค์ม ญัฐหทัย เอพาณิช และ เสริมพร กิ่งพุทธรพงษ์. 2548. การวิจัยลายพิมพ์ดีเอ็นเอของพันธุ์ข้าวไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http:// www.doa.go.th/birido/result 47/ hatairat.htm](http://www.doa.go.th/birido/result 47/ hatairat.htm).
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Allen, G. 2006. *Perilla Perilla frutescens*. [Online]. Available <http://www.Hvinet.com/galln/perilla.html>. (15 September 2006)
- AOCS. 1997. Official methods and recommended Practices of the American Oil Chemists' Society (5th ed.). Washington, DC: American Oil Chemists' Society Press. (Method Ce 8-89).
- Bera, D., Lahiri, D., and Nag, A. 2006. Studies on a natural antioxidant for stabilization of edible oil and comparison with synthetic antioxidants. *Food Engineering*, 74: 542- 545.
- Blando, F., Gerardi, C. and Nicoletti, I. 2004. Sour cherry (*Prunus cerasus* L.) anthocyanin as ingredients for functional food. *Journal of Biomedicine and Biotechnology*, 5: 235-240.
- Brand-Williams, W., Cuvelier, M.E. and Berset, C. 1995. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *Lebensm.-Wiss.u.-Technol.* 28: 25 – 30.
- Boonsit P. 2009. Genotypic variation and heritability of gamma oryzanol in local purple glutinous rice genotypes. Doctor of Philosophy in Agronomy. Chiang Mai University.
- Boonsit P. and Karladee D. 2010. Gamma oryzanol content in glutinous purple rice landrace varieties. *C.M.U. J. Nat. Sci*: 151-157.
- Chaudhary, R.C. and Tran, D.V. 2001. Speciality rices of the world: breeding, production, and marketing. Enfield, N.H (USA): Science Publishers, Inc. and FAO. P. 3-12.
- Chaudhary, R.C. 2003. Speciality rices of the world: Effect of WTO and IPR on its production trend and marketing. *Food Agricultural and Environment*, 1 (2): 34-41.
- Che, Man, Y.B., Ammawath, W., and Mirdhani, M.E.S. 2005. Determining α -tocopherol in refined bleached and deodorized palm olein by Fourier transform infrared spectroscopy. *Food Chem*, 90: 323-327

- Chen, P. N., Chu S. C., Chiou, H. L., Chiang, C. L., Yang, S. F. and Hsieh, Y. S. 2005. Cyanidin 3-glucoside and peonidin 3-glucoside inhibit tumor cell growth and induce apoptosis *in vitro* and suppress tumor growth in vivo. *Nutrition and Cancer*, 53: 232 - 243.
- Chu, B.S., Quek, S.Y., and Baharin, B.S. 2003. Optimization of enzymatic hydrolysis for concentration of vitamin E in palm fatty acid distillate. *Food Chem*, 80: 295-302.
- Chung, H. S. and Woo, W. S., 2001. A quinolone alkaloid with antioxidant activity from the aleurone layer of anthocyanin-pigmented rice. *Journal of Natural Product.*, 64: 1579-1580.
- Cunha, S. C., Amaral, J. S., Fernandes, J.O., and Oliveira, M.B.P.P. 2006. Quantification of tocopherols and tocotrienols in portuguese olive oils using HPLC with three different detection systems. *J. Agric. Food Chem*, 54: 3351-3356.
- Dhulappanavar, C. V., 1973. Linkage studies in rice (*Oryza sativa* L.). *Euphytica*, 22: 555-561.
- Eitenmiller, R. and Lee, J. 2004. *Vitamin E: Food chemistry, composition, and analysis*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Escribano-Bailon, M. T. Santos-Buelga, C. and Rivas-Gonzalo J. C. 2004. Anthocyanins in cereals, *Journal of Chromatography A*, 1054 (1-2): 129-141.
- Evans, J.C., Kodali, D.R., and Addis, P.B. 2002. Optimal tocopherol concentration to inhibit soybean oil oxidation. *J. Am. Oil Chem. Soc*, 79: 47-51.
- Gast, K., Jungfer, M., Saure, C., and Brunner, G. 2005. Purification of tocochromanols from edible oil. *J. Supercrit. Fluid*, 34: 17-25.
- German, J.B. 2002. Antioxidant. In: Branan, A.L., Davidson, P.M., Salminen, S., and Thorngate, J.H. III (ed.), *Food additives*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Gianello, R., Libinaki, R., Azzi, A, Gavin, P.D., Negis, Y., Zingg, J.-M., Holt, P., Keah, H.-H., Griffey, A., Smallridge, A., West, S.M., and Ogru, E. 2005. α -Tocopheryl phosphate: a novel, natural form of vitamin E. *Free Radical Biol. & Med*, 39: 970-976.
- Gülçin, I., Oktay, M., Kirecci, E., and Küfrevioğlu, O.I. 2003. Screening of antioxidant and antimicrobial activities of anise (*Pimpinella anisum* L.) seed extracts. *Food Chem*, 83: 371-382.

- Hu, C., Zawistowski, J., Ling, W. H. and Kitts, D. D. 2003. Black rice (*Oryza sativa* L. indica) Pigmented fraction suppresses both reactive oxygen species and nitric oxide in chemical and biological model systems. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51: 5271-5277.
- IBPGR-IRRI. Rice Advisory Committee, 1980. Description for rice (*Oryza sativa* L.). IRRI. Los Banos, Philippines.
- Iqbal, S., Bhangar, M. I., and Anwar, F. 2005. Antioxidant properties and components of some commercially available varieties of rice bran in Pakistan. *Food Chem*, 93: 265-272.
- Jackson, D. and K. Bergeron. 2000. Perilla *Perilla frutescens*. [Online]. *Alternative Nature online Herbal*. Available [http:// altnature.com/galler/perilla.htm](http://altnature.com/galler/perilla.htm). (13 September 2006).
- Ju K. L. and Ohnishi O. 2001. Geographic differentiation of morphological characters among perilla crops and their weedy Types in East Asia. *Breeding Science* 51: 247-255.
- Kanae Y. 1995. Sesame seed and its lignans produce marked enhancement of Vitamin E activity in rats fed a low tocopherol diets. *Lipids*, Vol. 30, no. 11.
- Kim, J.S. 2005. Radical scavenging capacity and antioxidant activity of the E.vitamers fraction in rice bran. *J. Food Sci*, 70: 208-213.
- Lin, J.-K., Weng, M.-S., 2006. Flavonoids as nutraceuticals. In: Grotewold, E. (ed.), *The Science of flavonoids*. Springer, New York. 213-238.
- Ling, W.H., Cheng, Q.X., Ma, J., Wang, T., 2001. Red and black rice decrease atherosclerotic plaque and increase antioxidant status in rabbits. *Journal of Nutrition*, 131: 1421-1426.
- Matsuo T., Futsuhara Y., Kikuchi F. and Yamaguchi H. 1997. Inheritance of amylase content. *Science of the Rice Plant*. Vol.3 genetic. Food and Agriculture Policy Research Center. Tokyo: 420-421
- Minhajuddin, M., Beg, Z.H., and Iqbal, J. 2005. Hypolipidemic and antioxidant properties of tocotrienol rich fraction isolated from rice bran oil in experimentally induced hyperlipidemic rats. *Food and chemical Toxicology*, 43: 747-753

- Oki, T., Masuda, M., Nagai, S., Take'ichi, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y., Sugawara, T., Suda, I. and Sato, T. 2005. Radical-scavenging activity of red and black rice. In: Rice is life : scientific perspectives for the 21st century. Proceedings of the World Rice Research Conference, 4–7 November 2004, Tokyo and Tsukuba, Japan (Toriyama, K., Heong, K. L. and Hardy, B., eds.). International Rice Research Institute, Los Baños, Philippines; and Japan International Research Center for Agricultural Sciences, Tsukuba, Japan. pp. 256–259.
- Pathak, N. N., D. N. Kamra, N. Agarwal, and R. C. Jakhmola. 1996. Analytical Techniques in Animal Nutrition Research. International Book Distributing Co., U.P. India. 201 p.
- Pokorny, J., Yanishlieva, N., and Gordon, M. 2001. Antioxidants in food practical application. New York: CRC press.
- Punyatong, M., Pongpiachan, P., Pongpiachan, P., Karladee D. and Mankhetkorn, S. 2008. Cytotoxicity of crude proanthocyanidin extract from purple glutinous rice bran (*Oryza sativa* L.) (Kum Doi Saket) compared with cyanidin 3-glucoside on X63 myeloma cancer cell lines. Kasetsart Journal of Natural Science, 42: 676-681.
- Senevirathne, M., Kim, S.-H., Siriwardhana, N., Ha, J.-H., Lee, K.-W., and Jeon, Y.-J. 2006. Antioxidant potential of *Ecklonia cava* on reactive oxygen species scavenging, metal chelating, reducing power and lipid peroxidation inhibition. Food Sci Tech Int, 12: 27-38.
- Sheppard, A. J., Pennington, J. A.T., and Weihrauch, J. L. 1993 . Analysis and distribution of vitamin E in vegetable oils and foods. In: Packer, L. and Fuchs, J. Vitamin E in Health and Disease. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Shin, H. S. N. 1994. Lipid composition of perilla seed. JAOCS. 71(6): 619-622.
- Siriamornpun, S., D. Li, L. Yang, S. Suttajit and M. Suttajit. 2006. Variation of lipid and fatty acid compositions in Thai Perilla seed grown at different location. Songklanakarin J. Science Technology. 28 (1): 17-21.
- Theriault, A., Chao, J.T., Wang, Q., Gapor, A., and Adeli, K. 1999. Tocotrienol: A review of its therapeutic potential. Clinical Biochemistry, 23: 309-319.
- Weber, C., Podda, M., Rallis, M., Thiele, J.J., Traber, M.G. and Packer, L. 1997. Efficacy of topically applied tocopherols and tocotrienols in protection of murine from oxidative damage induced by uv-irradiation. Free Radical Biology and Medicine, 22: 761-769.

Wilson, T.A., Nicolosi, R.J., Woolfrey, B., and Kritchevsky, D. 2007. Rice bran oil and oryzanol reduce plasma lipid and lipoprotein cholesterol concentrations and aortic cholesterol ester accumulation to a greater extent than ferulic acid in hypercholesterolemic hamsters. *J. Nutr. Biochem*, 18: 105-112

Wrolstad, R. E. 2001. The possible health benefits of anthocyanin pigments and polyphenolics [On-line]. Available <http://lpi.oregonstate.edu/ss01/anthocyanin.html> (1 November 2010).

Xia, M., Ling, W. H., Ma, J., Kitts, D. D. and Zawistowski, J. 2003. Supplementation of diets with the black rice pigment fraction attenuates atherosclerotic plaque formation in apolipoprotein E deficient mice. *Journal of Nutrition*, 133: 744-751.

Yama S., K., Nohara, Y, Katayamag K., and Namiki M. 1992. Sesame seed lignans and m tocopherol act synergistically to produce vitamin E activity in rats. *J. Nutr.* 122: 2440-2446.