

เอกสารอ้างอิง

- กัญญา เชื้อพันธุ์, 2547. คุณภาพข้าวทางกายภาพ. ใน คุณภาพและการตรวจสอบข้าวหอมมะลิไทย. กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: บริษัท จีรวัฒน์เอ็กซ์เพรส จำกัด. 134 หน้า.
- กิตติยา กิจควรดี, 2547. การเก็บเกี่ยวและปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อให้ได้ข้าวคุณภาพดี. ใน คุณภาพและการตรวจสอบข้าวหอมมะลิไทย. กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: บริษัท จีรวัฒน์เอ็กซ์เพรส จำกัด. 134 หน้า.
- กิตติยา กิจควรดี, ศรีสุดา อนุสรณ์พานิช, ไพฑูรย์ อุไรรงค์, นิพนธ์ มาฆทาน, ประสุมิ สิทธิสรวง, ยวดา เกิดโกมุติ, อ่วม คงชู และบุญเลิศ คล้ายประยงค์. 2530. คุณภาพเมล็ดพันธุ์ข้าวที่เก็บเกี่ยวอายุต่างๆกัน. ใน ผลงานวิจัยปี 2530. ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร. หน้า 305-309.
- ขวัญชนก ปภุสสนธิ์. 2553. การเคลื่อนย้ายธาตุเหล็กและสังกะสีภายในเมล็ดข้าวจากกระบวนการผลิตข้าวหนึ่งที่ต่างกัน. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 105 หน้า.
- เครือวัลย์ อัดตะวีริยะสุข. 2531. คุณภาพเมล็ดข้าวทางกายภาพและมาตรฐานข้าว. ใน การปรับปรุงคุณภาพข้าวสำหรับผู้ดำเนินการกิจการโรงสี. สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ. หน้า 60-76.
- เครือวัลย์ อัดตะวีริยะสุข. 2536. คุณภาพเมล็ดข้าวทางกายภาพและการแปรสภาพเมล็ด. ใน เอกสารประกอบการบรรยายฝึกอบรมหลักสูตรวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว ณ ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง ฝ่ายฝึกอบรมสถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ. หน้า 1-53.
- งามชื่น คงเสรี และสุนันทา วงศ์ปิยชน. 2536. อิทธิพลของเวลาปลูกต่อคุณภาพการหุงต้มและรับประทานของข้าวพันธุ์ดอกมะลิ 105. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ปีที่ 2 เล่มที่ 2: 97-111.
- งามชื่น คงเสรี. 2539. คุณภาพข้าวและผลิตภัณฑ์. การสัมมนาครบรอบ 80 ปี ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี ณ ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี วันที่ 13-14 พฤศจิกายน 2539. หน้า 241-259.
- งามชื่น คงเสรี. 2547. คุณภาพข้าวสวย. ใน คุณภาพและการตรวจสอบข้าวหอมมะลิไทย.

- กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: บริษัท
จิรวัดน์เอ็กซ์เพรส จำกัด. 134 หน้า.
- จำรัส โปรงศิริวัฒนา. 2534. ความรู้เรื่องข้าว. สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตร
และสหกรณ์. 267 หน้า.
- ทวี คุปต์กาญจนกุล. 2536. ความรู้เรื่องข้าวและเทคโนโลยี. ใน เอกสารประกอบการบรรยาย
หลักสูตรเทคโนโลยีการผลิตข้าวหอมมะลิคุณภาพดี โครงการผลิตและจำหน่ายข้าว
หอมมะลิของสหกรณ์ กรมวิชาการเกษตรและส่งเสริมสหกรณ์. หน้า 1-14.
- ธารารัตน์ จันทน์ปัญญา. 2536. ความสัมพันธ์ระหว่างการพัฒนาการสะสมน้ำหนักรากแห้งและคุณภาพ
เมล็ดข้าวจากโปนิค้ำ. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) คณะ
เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 121 หน้า.
- น้ำฝน สีตะจิตต์ และ อรอนงค์ นัยวิกุล. 2546. กระบวนการผลิตข้าวเปลือกนึ่งระดับห้องปฏิบัติการ.
การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 41 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขตบางเขน. กรุงเทพฯ. หน้า 36-44.
- ประกาศกระทรวงพาณิชย์. 2540. มาตรฐานสินค้าข้าว. ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 114 ตอนที่ 31.
วันที่ 17 เมษายน 2541.
- ประสูติ สิทธิสรวง. 2524. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับข้าว (สรีรวิทยาของข้าวจากกายภาพ). กองการ
ข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ.
- ไพฑูรย์ อุไรรงค์. 2539. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวเกี่ยวกับคุณภาพข้าว. การฝึกอบรมหลักสูตรการรักษา
คุณภาพข้าวสารและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อการส่งออก ณ ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี
วันที่ 20-22 สิงหาคม 2539. 37 หน้า
- วาสนา ผลารักษ์. 2523. ข้าว. ภาควิชาพืชศาสตร์, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยขอนแก่น,
ขอนแก่น. 78 หน้า.
- วินิต ชินสุวรรณ, สมชาย ชวนอุดม, วสุ อุดมเพทายกุล, วราจิต พะยอม และณรงค์ ปัญญา. 2542.
ความสูญเสียในการเก็บเกี่ยวข้าวหอมมะลิโดยใช้แรงงานคนและใช้เครื่องเกี่ยวนวด.
เอกสารประกอบการสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการเผยแพร่
เทคโนโลยีที่ใช้ในนาข้าว วันศุกร์ 9 กรกฎาคม 2542. โรงแรมริมจัน, เชียงราย. 1 หน้า.
- วิวัฒน์ มัชยกุล. 2529. อายุการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพของอายุการเก็บรักษาของเมล็ดพันธุ์ข้าวไร่.
วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชไร่ คณะ
เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 101 หน้า.

- วิสุณี อยู่วัฒนา. 2546. ผลของอายุเก็บเกี่ยวและวิธีการเก็บเกี่ยวต่อการสูญเสียผลผลิตและคุณภาพของข้าวขาวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 65 หน้า.
- ศรัณกร์ ปรีกษ์วิจิตร, 2553. ความแปรปรวนของการพัฒนาเมล็ดข้าวภายในรวงที่สัมพันธ์กับผลผลิต คุณภาพเมล็ด และปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระฟีนอลิกของข้าวเหนียวดำพันธุ์พื้นเมือง. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 156 หน้า.
- ศิริธร เทพากรณ์, 2538. การถ่ายทอดลักษณะพันธุกรรมของผลผลิตและคุณภาพการสีของข้าว. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 95 หน้า.
- ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวชลบุรี สำนักเมล็ดพันธุ์ข้าว กรมการข้าว. 2550. ข้าว (rice). (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา http://cbr-rsc.ricethailand.go.th/his_rice.htm (27 พฤษภาคม 2555)
- ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวนครสวรรค์ สำนักเมล็ดพันธุ์ข้าว กรมการข้าว. 2009. ข้าวหนึ่ง. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา <http://nsw-rice.com/index.php/riceknowladge/rice-product/256-parboiled-rice-01> (20 มีนาคม 2555)
- สาคร นันทะวิชัย. 2548. ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสีและคุณภาพของข้าวหนึ่งพันธุ์สุพรรณบุรี 1. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 174 หน้า.
- สำนักวิจัยข้าวและพัฒนาข้าว กรมการข้าว. ฐานข้อมูลพันธุ์ข้าวรับรองของไทย. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา <http://www.brrd.in.th/rvdb> (1 สิงหาคม 2556)
- อรรควุฒิ ทศน์สองชั้น. 2527. เรื่องของข้าว (Rice Story). พิมพ์ครั้งที่ 2. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 159-160.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2550. ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 366 หน้า.
- อังคณา เหลืองศิริโรจน์ และเกร์อวัลย์ อัดตะวิริยะสุข. 2539. เรื่องของเมล็ดข้าว. ใน ข้าว: ความรู้คู่ชาวนา เอกสารวิชาการครบรอบ 80 ปี ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี สถาบันวิจัยข้าวกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ. หน้า 149-155.
- โสภาส สุขหวาน. 2551. ภาวะโลกร้อน (Global Warming). วารสารวิชาการอุตสาหกรรมศึกษา. 2(1): 6-17.

- Bal, S. and T.P. Ojha. 1975. Determination of biological maturity and effect of harvesting and drying conditions on milling quality of paddy. *Journal of agricultural Engineering Research*. 20(4): 353-361.
- Bason, M.L., P.W. Gras, H.J. Banks, and L.A. Esteves. 1990. A quantitative study of the influence of temperature, water activity and storage atmosphere on the yellowing of paddy endosperm. *Journal of Cereal Science*. 12: 193-201.
- Benoist, B., E. Mclean, I. Egli, and M. Cogswell. 2008. Worldwide prevalence of anaemia 1993-2005: WHO global database on anemia. World Health Organization, Geneva.
- Bhattacharya, K.R., S.P.V. Rao, and Y.M. Swamy. 1966a. Processing and quality factors in parboiling of rice. *Central Food Technol. Res. Inst., Mysore, India*.
- Bhattacharya, K.R., and S.P.V. Rao. 1966b. Effect of processing conditions on quality of parboiled rice. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 14: 476-479.
- Bhattacharya, K.R. 1985. Parboiling of Rice, pp. 289-348. In B. O. Juliano, (ed.) *Rice: Chemistry and Technology*. The American Association of Cereal Chemists, Inc., St. Paul, Minnesota.
- Bhattacharya, S. 1996. Kinetic on Colour Changes in Rice due to Parboiling. *Journal of Food Engineering*. 29: 99-106.
- Biothai. 2012. ก. เกษตรฯ ระบุไทยมีโอกาสดูแลตลาดข้าวในภูมิภาคอาเซียน. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา <http://www.biothai.net/news/11952> (20 มีนาคม 2555)
- Blanshard, J.M.V. 1987. Starch granule structure and function: A physiochemical approach, In T. Gailliard, (ed.) *Starch Properties and Potential*. John Wiley and Sons, New York.
- Buttery, R.G., L.C. Ling, B.O. Juliano, and J.G. Purnbaugh. 1983. Cooked rice aroma and 2-acetyl-1-pyrroline. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 31: 823-82.
- Cagampang, G.B., C.M. Perez, and B.O. Juliano. 1973. A gel consistency test for eating quality rice. *Journal of Science Food Agriculture*. 24: 1589-1594.
- Cakmak, I., M. Kalayci, H. Ekiz, H.J. Braun, Y. Kilinc, and A. Yilmaz. 1999. Zinc deficiency as a practical problem in plant and human nutrition in Turkey: A NATO-science for stability project. *Journal of Field Crops Research*. 60: 175-188.

- Carvnevale, E., D.V. Cohn, M.M. Kent, S. Maki, Z. Malsawma, R. Skolnik, and S. Yin. 2007. Population Bulletin, World Population Highlights: Key Findings from PRB's 2007 World Population Data Sheet. Washington, D.C. 12p.
- Champagne, E.T. 1996. Rice starch: composition and characteristics. *Journal of Cereal Food World*. 41(1): 833-838.
- Chang, W.L. 1983. Response of rice cultivars to the time of harvest in Taiwan. *Field crop Abs.* 36(36): 232-233.
- 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. *Journal of Cereal Chemistry*. 73(5): 556-560.
- De Datta, S.K. 1981. Principles and practices of rice Production, pp. 619, In P. D. Schumer, (ed.) A Wiley-Interscience Publication. John Wiley and son, Inc., Singapore.
- Delhaize, E., B. Dell, G. Kirk, J. Loneragan, R. Nable, D. Plaskett, and M. Webb. 1984. Manual of Research Procedures. First edition. Plant nutrition research group school of environmental and life science. Murdoch University, Australia.
- Elbert, G., M.P. Tolaba, and C. Suarez. 2001. Effects of drying conditions on head rice yield and browning index of parboiled rice. *Journal of Food Engineering*. 47: 37-41.
- Gariboldi, F. 1984. Rice Parboiling. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Heinemann, R.J.B., P.L. Fagundes, E.A. Pinto, E.A. Pento, M.V.C. Penteado, and U.M. Lanfer-Marquez. 2005. Comparative study of nutrient composition of commercial brown, parboiled and mill rice from Brazil. *Journal of Food Composition and Analysis*. 18: 287-296.
- Hesse, S.R. 1986. Physiological maturity of seed rice (*Oryza sativa*. L) CV. IAC-47. *Rice Abs.* 9(2): 92.
- Hizukuri, S. 1985. Relationship Between the Distribution of the Chain Length of Amylopectin and the Crystallite Structure of Starch Granules. *Journal of Carbohydrate Research*. 141: 295-306.
- Hoseney, R.C. 1986. Principles of Cereal Science and Technology, pp. 378. The American Association of Chemists, Inc., St. Paul, Minnesota.

- Hoshikawa, K. 1972. Anatomical and Developmental studies of the rice endosperm tissue. *Journal of Biological Sciences*. 23: 66-76.
- Iengar, N.G.C., R. Bhasker, and P. Dharmarajan. 1972. Studies on methods of parboiling pressure parboiling. *Journal of Agricultural Engineering*. 9: 40-47.
- Iengar, N.G.C., N.S. Gangadharan, and S. Rajendran. 1974. Recent developments in pressure parboiling of paddy. *Journal of Agricultural Engineering*. 11: 31-33.
- Ikehashi, H., and G.S. Khush. 1979. Methodology of assessing appearance of the rice grain, including chalkiness and whiteness, pp. 223-229, In Proc. Workshop on Chemical Aspects of Rice grain Quality. Int. Rice Res. Inst., Los Banos, Laguna, Philippines.
- IRRI (International Rice Research Institute). 1978. Annual report for 1977. Los Banos, Laguna, Philippines.
- Jayanarayanan, E.K. 1964. The influence of working conditions on the browning value of parboiled rice. *Journal of Nahrung*. 8: 129-137.
- Juliano, B.O. 1979. The chemical basis of grain quality, pp. 69-90, In Proc. Workshop on Chemical Aspects of Rice grain Quality. Int. Rice Res. Inst., Los Banos, Laguna, Philippines.
- Juliano, B.O. 1985. Criteria and tests for rice grain qualities, pp. 443-524, In B. O. Juliano, (ed.) *Rice: Chemistry and technology*, 2 nd ed. The American Association of Cereal Chemists, Inc., St. Paul, Minnesota.
- Juliano, B.O. 1993. Rice in Human nutrition. FAO Food and Nutrition Series, No 26. Int. Rice Res. Inst., Los Banos, Laguna, Philippines, and Food and Agriculture Organization of the united Nations (FAO), Rome.
- Kennedy, B.M., M. Schelstraete, and K. Tamai. 1975. Chemical, physical and nutritional properties of high-protein flours and residual kernel from the overmilling of uncoated milled rice. IV. Thiamine, riboflavin, niacin and pyridoxine. *Journal of Cereal Chemistry*. 52(2): 182-188.
- Larindo, M.A., and L. Kandakai 1982. Seed development and maturation in rice variety. *Field Crop Abs.* 35(8): 1-5.
- Lineback, D.R. 1984. The starch granule: organization and properties. *Bakers Digest*. 58(2): 16-21.

- Luh, B.S., and R.R. Mickus. 1980. Parboiled rice, pp. 501-542., In B. S. Luh, (ed.) Rice: Production and Utilization AVI. Westport, Connecticut.
- Luh, B.S. 1991. Rice: Utilization, pp. 51-88, Vol. II, 2nd ed. AVI. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Matsushima, S., and T. Manaka. 1956. Developmental process of the rice panicle and its diagnosis (Suito yosuino hatsuiku Keika to sono shindan-Zenkei o taisho to shita yosui no hatsuiku keika to sono kijun oyobi kaku hatsuiku dankai no tokucho). Assoc. Agri.Techn.
- Morrison, W.R. 1988. Lipids, In V. Pomeranz, (ed.) Wheat: Chemistry and technology. The American Association of Chemists, Inc., St. Paul, Minnesota.
- Otegbayo, B.O., F. Osamuel, and J.B. Fashakin. 2001. Effect of parboiling on physico-chemical qualities of two local rice varieties in Nigeria. *Journal of Food Technology in Africa*. 6(4): 130-132.
- Prom-u-thai, C., S. Fukai, I.D. Godwin, and L. Huang. 2007. Genotypic variation of iron partitioning in rice grain. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 87: 2049-2054.
- Prom-u-thai, C., S. Fukai, I.O. Godwin, B. Rerkasem, and L. Huang. 2008. Iron-fortified parboiled rice-A novel solution to high iron density in rice-based diets. *Journal of Food Chemistry*. 110: 390-398.
- Prom-u-thai, C., B. Rerkasem, S. Fukai, and L. Huang. 2009. Iron-fortification and parboiled rice quality: appearance, cooking quality and sensory attributes. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 89: 2565-2571.
- Prom-u-thai, C., B. Rerkasem, I. Carkmak, and L. Huang. 2010. Zinc fortification of whole rice grain through parboiling process. *Journal of Food Chemistry*. 120: 858-863.
- Roberts, R.L., A.L. Potter, E.B. Kester, and K.K. Keneaster. 1954. Effect of processing conditions on the expanded volume, color, and soluble starch of parboiled rice. *Journal of Cereal Chemistry*. 31: 121-129.
- Shephard, H.L., R.E.L. Naylor, and T. Struchbury. 1995. The influence of seed maturity at harvest and drying method on embryo, α -amylase activity and seed vigor in rice (*Oryza sativa*. L.). *Journal of Seed Science and Technology*. 23: 487-499.

- Singh, N., K.S. Sekhon, and A. Kaur. 1990. Effect of pre-harvest flooding of paddy on the milling and cooking quality of rice. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 52(1):23-34.
- Tanaka, A., and B.S. Vergara. 1967. Growth habit and ripening of rice plants in relation to the environmental conditions in the Far East. *Int. Rice Comm. Newsl. Spec. Issue*: 26-42.
- Varavinit, S., S. Shobsngob, W. Varanganond, P. Chinachoti, and O. Naivikul. 2002. Freezing and thawing conditions affect the gel stability of different varieties of rice flour. *Journal of Starch/Stärke*. 54: 31-36.
- Vergara, B.S. 1980. Rice Plant Growth and Development, pp. 75-86, In B. S. Luh, (ed.) *Rice: Production and Utilization*. AVI. Westport, Connecticut.
- Webb, B.D. 1980. Rice Plant Growth and Development, pp. 543-565, In B. S. Luh, (ed.) *Rice: Production and Utilization* AVI. Westport, Connecticut.
- Wright, R.E., and K. Warnock. 1983. Effect of temperature and vapor pressure on rice milling, pp. 20. American Society of Agricultural Engineers, St. Joseph, Michigan.
- Yang, W., S. Peng, M.L. Dionisio-Sese, R.C. Laza, and R.M. Visperas. 2008. Grain filling duration, a crucial determinant of genotypic variation of grain yield in field-grown tropical irrigated rice. *Journal of Field Crops Research*. 105: 221-227.
- Yau, N.J.N., and J.J. Huang. 1996. Sensory analysis of cooked rice. *Journal of Food Quality and Preference*. 7: 263-270.
- Yoshida, S. 1981. Fundamentals of rice crop science. pp. 59-60. Int. Rice Res. Inst., Los Banos, Laguna, Philippines.