บรรณานุกรม

เครือวัลย์ อัตตะวิริยะสุข. (2536). คุณภาพเมล็ดข้าวทางกายภาพและการแปรสภาพเมล็ด. เอกสารประกอบการบรรยายฝึกอบรมหลักสูตรวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว ณ ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง, ฝ่ายฝึกอบรมสถาบันวิจัยข้าว, กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, หน้า 1-53.

ชาญ มงคล. (2536). ข้าว เอกสารวิชาการฉบับที่ 63. กรุงเทพฯ : หน่วยศึกษานิเทศน์ กรมฝึกหัดครู.

น้ำฝน ศีตะจิตต์ และอรอนงค์ นัยวิกุล. (2546). กระบวนการผลิตข้าวเปลือกนึ่งระดับห้องปฏิบัติการ, การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 4. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขนหน้า 36-44.

วิชัย เอกพลากร. (2553). รายงานการสำรวจสุขภาพประชาชนไทย โดยการตรวจร่างกาย ครั้งที่ 4 พ.ศ. 2551-2552. นนทบุรี : บริษัท เดอะกราฟิโกซิสเต็มส์ จำกัด

สำนักนโยบายและยุทธศาสตร์. (2557). การทบทวนวรรณกรรมสถานการณ์ปัจจุบันและรูปแบบการบริการด้านโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง. กรุงเทพฯ : บริษัท อาร์ต ควอลิไฟท์ จำกัด.

สำนักงานพัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ. (2558). รายงานสถานการณ์โรค NCDs ฉบับที่ 2. กรุงเทพฯ : The Colorsleeper.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2559). ข่าวสมาคมผู้ส่งออกข้าวไทย. กรุงเทพฯ : สมาคมผู้ส่งออกข้าวไทย.

องค์อนงค์ นัยวิกุล. (2539). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาตร์.

_____. (2547). ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

Adhikaritanayake, T.B. and Noomhorm, A. (1998). Effect of Continuous Steaming on Parboiled Rice Quality. *Journal of Food Engineering*, 4 : 123-136.

Ahromrit, A., Ledward, D.A. and Niranjan, K. (2006). Kinetics of High Pressure Facilitated Starch Gelatinization in Thai Glutinous rice. *Journal of Food Engineering*, 79 : 834–841.

Bason, M. L., Gras, P. W., Banks, H. J. and Esteves, L. A. (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.

Bello, M,. Marcela P.T and Suarez, C. 2004. Factors Affecting Water Uptake of Rice Grain during Soaking. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol*, 37 : 811–816.

Bhatthacharya, K. R. (1985). Parboiling of Rice in Rice Chemistry and Technology. Minnesota : American Association of Cereal Chemists.

Bhatthacharya, S. and Rao, P.V. S. (1966). Effect of Processing Conditions on Quality of Parboiled Rice. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 14 : 476-479.

Britz, S.J., Prasad, P.V.V., Moreau, R.A., Allen, L.H., Kremer, D.F. and Boote, K.J. (2007). Influence of growth temperature on the amounts of tocopherols, tocotrienols, and gamma-oryzanol in brown rice. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55(18) : 7559–7565.

Butsat, S. and Siriamornpun, S. (2010). Antioxidant capacities and phenolic compounds of the husk, bran and endosperm of Thai rice. *Food Chemistry*, 119(2) : 606–613.

Clydesdale, F.E. and Francis, J.F. (1976). “Pigments”, In Principle of Food Chemistry Part I : Food Chemistry, Fennema, O.R. (Ed.), Marcel Dekker Inc., New York, pp.385-426.

Deman, J.M. (1990). Principles of Food Chemistry. New York : Van Nostrand Reinhold pp.100-118.

Elbert, G. Tolaba, M. P. and Suarez. C. (2000). Effects of Drying Conditions on Head Rice Yield and Browning Index of Parboiled Rice. Journal of Food Engineering. 47 : 37-41.

Heinemann, R.J.B., Fagundes, P.L., Pinto, E.A., Penteado, M.V.C. and Lanfer-Marquez, U.M. (2005). Comparative study of nutrient composition of commercial brown, parboiled and milled rice from Brazil. *Journal of Food Composition and Analysis*, 18(4) : 287–296.

Juliano, B.O. (1995). Rice : Chemistry and Technology. The American Association Cereal Chemists 2.

Lee, F.A. (1975). Basic of Food Chemistry Connecticut : The AVI Publishing Company. pp. 25-27.

Litcher, A., Dvir, O., Rot, I., Akerman, M., Regu, R., Wiesblum , A., Falliks, E., Zauberman, G. and Fuchs, Y. (2000). Hot water brushing : An alterative method to SO_2 fumigation for color retention of litchi fruit. *Postharvest Biology and Technology*, 18 : 235-244.

Luh, B. S. (1991). Rice, Utilizations, Volume II. New York : Van Nostrand Reinhold.

Luh, B. S. and Benedito de Barder, C. (1991). Rice bran : chemistry and technology. Rice : *Utilization*, 2 : 313-362.

Mazza, G. and Miniati, F. (1993). Anthocyanins in Fruits Vegetable and Grains. Boca Raton : CRC Press.

Ohtsubo, K., Suzuki, K., Yasui, Y. and Kasumi, T. (2005). Bio-functional components in the processed pre-germinated brown rice by a twin-screw extruder. *Journal of Food Composition and Analysis*, 18(4) : 303–316.

Saif, S.M.H., Suter, D.A. and Lan, Y. (2004). Effects of Processing Conditions and Environmental Exposure on the Tensile Properties of Parboiled Rice. *Biosystem Engineering*, 89(3) : 321–330.

Sutherland, J.W. and Ghaly, T.F. 1992. Rapid Fluid-Bed Drying of Paddy Rice in the Humid Tropics, Proceedings of the 13th ASEAN Conference on Grain Post-harvest Technology, Brunei Darussalam, 4-7 September 1990.

Taweerattanapanish, A., Soponronnarit, S., Wetchacama, S., Kongseri, N. and Wongpiyachon, S. (1999). Effect of Drying on Rice Yield using Fluidization Technique. *Drying Technology*, 17 : 345-353.

Thammapat, P. Meeso, N. and Siriamornpun, S. (2015). Effects of NaCl and soaking temperature on the phenolic compounds, alpha-tocopherol, gamma-oryzanol and fatty acids of glutinous rice. *Food Chemistry*, 175 : 218–224.

Thammapat, P. Meeso, N. and Siriamornpun, S. (2016). Effects of the traditional method and an alternative parboiling process on the fatty acids, vitamin E, gamma-oryzanol and phenolic acids of glutinous rice. *Food Chemistry*, 194 : 230–236.

Thakur, A.K. and Gupta, A.K. (2005). Water Absorption Characteristics of Paddy, Brown Rice and Husk during Soaking. *Journal of Food Engineering*, 75 : 252–257.

Reddy, V. S., Dash, S. and Reddy, A. R. (1996). Anthocyanin pathway in rice (*Oryza sativa* L): identification of a mutant showing dominant inhibition of anthocyanins in leaf and accumulation of proanthocyanidins in pericarp. *Theoretical and Applied Genetics*, 91(2) : 301-312.

Von Elbe, J.H. and Schwartz, S.J., 1996, "Colorants" In Food Chemistry, Fennena, O.R. (Ed.), Marcel Dekker Inc., New York, pp.651-722.