

บรรณานุกรม

- กลุ่มคลังเตอร์อุตสาหกรรมข้าวพิษณุโลก (2551). รายงานผลการดำเนินงานการเร่งข้าวเก่า สำหรับโรงสี. พิษณุโลก: ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 2 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. 120 หน้า.
- คงศักดิ์ ศรีแก้ว (2551). รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการพัฒนาการรวมกลุ่มและเชื่อมโยง อุตสาหกรรม กลุ่มอุตสาหกรรมข้าวพิษณุโลก ปีงบประมาณ 2551. พิษณุโลก: ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 2 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. 140 หน้า.
- ใจทิพย์ วานิชชัง ผดุงศักดิ์ วานิชชัง และ คมกฤษ กิตติพร (2546). การพัฒนาเครื่องอบแห้งเมล็ด ข้าวเปลือกแบบไหลต่อเนื่อง. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. 34: 130-133.
- ปิยวรรณ สุภวิทพัฒนา. (2551). การเร่งข้าวใหม่เป็นข้าวเก่า . สรุปรการทวนเอกสาร. พิษณุโลก. มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม.
- อรอนงค์ นัยวิกุล (2550). *ข้าว วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 366 หน้า
- Champagne, E.T. (2004). **Rice Chemistry and Technology**. 3rd edn. St. Paul MN. American Association of Cereal Chemists. 640 pp.
- Charastil, J. (1990). Chemical and physicochemical changes of rice during storage at different temperatures. **Journal of Cereal science**. 11 : 71-85.
- Chen, T.F. and Chen C.L. (2003). Analysing the freshness of intact rice grains by colour determination of peroxidase activity. **Journal of the Science of Food and Agriculture**. 83 : 1214-1218.
- Chung, H.J. and Lim, S.T. (2006). Physical aging of amorphous starches : **A review**. **Starch-Starke**. 58 : 599-610.
- Deka, S.C., Sood, D.R. and Gupta, S.K. (2000). Effect of storage on fatty acid profiles of basmati rice (*Oryza sativa L.*) genotypes. **Journal of Food Science and Technology – Mysore**. 378 : 217-221.
- Dhaliwal, Y.S., Sekhon, K.S. and Nagi, H.P.S. (1991). Enzymatic activities and rheological properties of stored rice. **Cereal Chemistry**. 68 : 18-21.
- Desikachar, H.S.R. and Subrahmanyam, V. The relative effects of enzymatic and physical changes during storage on the culinary properties of rice. **Cereal Chemistry**. 37 (1960) 1–8.

- Hachiya, M., Asanome, N., Goto, T. and Noda, T. (2009). Fluorescence imaging with UV-excitation for evaluating freshness of rice. **Japan Agricultural Research Quarterly**. 43 : 193-198.
- Jaisut, D., Prachayawarakorn, S., Varanyamond, W., Tungtrakul, P. and Soponronnarit, S. 2009. Accelerated aging of jasmine brown rice by high-temperature Fluidization technique. **Food Research International**. 42 : 674-681.
- Matsukura, U., Kaneko, S. and Momma, M. Method for measuring the freshness of individual rice grains by means of a color reaction of catalase activity. **Journal of the Japanese Society of Food Science and Technology. Kagaku Kagaku Kaishi** 47 (2000) 523–528.
- Nandi, S., Sen-Mandi, S. and Sinha, T.P. (1997). Active oxygen and their scavengers in rice seeds (*Oryza sativa* cv TET 4094) aged under tropical environmental conditions. **Seeds Science Research**. 7 : 253-259.
- Nishiba, Y., Sato, T. and Suda, I. (2000). Convenient method to determine free fatty acid of rice using thin-layer chromatography and flame-ionization detection system. **Cereal Chemistry**. 77 : 223-229.
- Noda, H., Goto, T., Ohya, H. and Kamada, H. (2005). Highly accurate sensing for a temporal change in the freshness of brown rice using a chemiluminescence measurement combined with a luminol-peroxidase system. **Bunseki Kagaku**. 54 : 75-78.
- Ohita, H., Aibara, S., Yamashita, H., Sekiyama, F. and Morita, Y. (1990). Post-harvest drying of fresh rice grain and its effects on deterioration of lipid during storage. **Agricultural Biological Chemistry**. 54 : 1157-1164.
- Ohno, T. and Ohisa, N. (2005). Studies on textural and chemical changes in aged rice grains. **Food Science and Technology Research**. 11 : 385-389.
- Ohno, T., Tomatsu, M., Toeda, K. and Ohisa, N. (2007). Texture of cooked rice prepared from aged rice and its improvement by reducing agents. **Bioscience, Biotechnology and Biochemistry**. 71 : 2912-2920.
- Sheffield, J. B. 2007. ImageJ, a useful tool for biological image processing and analysis. **Microscopy and Microanalysis** 13 : 200-201.
- Suzuki, Y., Ise, K., Li, C.Y., Honda, I., Iwai, Y. and Matsukura, U. (1999). Volatile components in stored rice (*Oryza sativa* L.) of varieties with and without

- lipoxygenase-3 in seeds. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 47 : 1119-1124.
- Suzuki, Y., Yasui, T., Matsukura, U. and Terao, J. (1996). Oxidative stability of bran lipids from rice variety (*Oryza sativa L.*) lacking lipoxygenase-3 in seeds. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 44 : 3479-3483.
- Takashi, M., Koji, K. and Tatsuhiko, O. (2006). Method of measuring freshness of cereals and apparatus therefore. European Patent EP 1612542A1.
- Matsukura, U., Knaeko, S. and Momma, M. (2000). Method for measuring the freshness of individual rice grains by means of a color reaction of catalase. **Journal of the Society for Food Science and Technology**. 47 : 523-528.
- Zhou, Z., Robards, K., Helliwell, S. and Blachard, C. (2002). Ageing of stored rice: changes in chemical and physical attributes. **Journal of Cereal Science**. 35 : 65-78.
- Zhou, X., Yang W. and Zhang Y. (2007). Selection of sensitive indexes for paddy freshness and on paddy deterioration mechanism. **Journal of Cereal & Feed Industry**. (Online Abstract).
- Zhou, X., Yang W. and Zhang Y. (2009). Simulation of changes and difference analysis of quality indexes of commercial milled rice under typical storage circumstance. **Journal of Cereal & Feed Industry**. (Online Abstract).