

## เอกสารอ้างอิง

- กริช เจียมจิโรจน์ สมชาติ โสภณรณฤทธิ์ และ สมบูรณ์ เวชกามา. 2544. การอบแห้งข้าวกล้องการ  
ประชุมวิชาการประจำปี 2544 สมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย. 25-26 มกราคม จ.  
ขอนแก่น. หน้า 212-218.
- กุลธิดา ไชยสถิตวานิช Wolfgang Luecke สงวนศักดิ์ ธนาพรพูนพงษ์ ณิชฐศักดิ์ กฤติกาเมษ  
แสงทิวา สุริยงค์ และสุชาดา เวียรศิลป์. 2553. ผลของการให้คลื่นความถี่วิทยุในการกำจัด  
เชื้อรา *Aspergillus flavus* ที่ติดมากับเมล็ดข้าวโพดเลี้ยงสัตว์. วิทยาศาสตร์เกษตร 41 : หน้า  
341-344.
- เกษตรแผ่นดินทอง. 2553. “มอลที่นำไปใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมต่าง ๆ”. [ระบบออนไลน์].  
แหล่งที่มา <http://www.rakbankerd.com/agriculture> (21 กุมภาพันธ์ 2554)
- ใจทิพย์ วานิชชัง ผดุงศักดิ์ วานิชชัง และ คมกฤษ กิตติพร. 2546. การพัฒนาเครื่องอบแห้งเมล็ด  
ข้าวเปลือกแบบไหลต่อเนื่อง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 34 ฉบับที่ 4-6 (พิเศษ): หน้า  
130-133
- ใจทิพย์ วานิชชัง และผดุงศักดิ์ วานิชชัง. 2547. การพัฒนาภัณฑ์ข้าวเก่าเพื่อชุมชน. รายงานการวิจัย  
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. ชลบุรี. 76 หน้า.
- ชรินทร์ เตชะพันธุ์. 2542. รายงานการวิจัยเรื่อง การผลิตมอลที่วิเศษจากธัญพืชที่ปลูกในประเทศไทย.  
โครงการพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2542, หน้า 52.
- ณิชฐศักดิ์ กฤติกาเมษ. 2553. ศักยภาพของคลื่นความถี่วิทยุในการนำมาใช้กับผลิตผลทางการเกษตร.  
สถานวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นพวรรณ บุญช่วย. 2534. ต้นทุนและผลได้ทางสังคมของการลดความชื้นในข้าวเปลือกนาปรังของ  
ประเทศไทย. วิทยานิพนธ์เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.  
กรุงเทพมหานคร. 152 หน้า

บุญมี ศิริ สุกัญญา วงศ์พรชัย ศักดิ์คำ จงแก้ววัฒนา และ ศิริพร ศรีล้อม. 2546. ผลการลดความชื้นและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อคุณภาพการขัดสีของข้าวหอมมะลิ 105. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร.ปีที่ 34 ฉบับที่ 4-6 (พิเศษ) กรกฎาคม-ธันวาคม 2546: 141-144

ปรัชญา วาสนาเจริญ. 2548. ผลของการให้คลื่นเรดิโอฟ्रीควอนซ์ต่อคุณภาพเมล็ดและประสิทธิภาพในการกำจัดเชื้อสาเหตุโรคที่ติดมากับเมล็ดพันธุ์ข้าว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชไร่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 98 หน้า.

ปิยะ ภิรมย์ภักดี. 2550. “กรรมวิธีการผลิตเบียร์”. สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ เล่มที่ 23. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.guru.sanook.com> (21 กุมภาพันธ์ 2554)

พลากร สำริราษฎร์. 2553. การเร่งความเก่าของข้าวเปลือกพันธุ์ปทุมธานี 1 ด้วยคลื่นความถี่วิทยุ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 63 หน้า.

พลากร สำริราษฎร์, สงวนศักดิ์ ธนาพรพูนพงษ์ และสุชาดา เวียร์ศิลป์. 2551. การตัดแปลงคุณภาพการหุงต้มของข้าวขาวดอกมะลิ 105 ด้วยคลื่นความถี่วิทยุ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 39(3): 354-358.

พิทยา จันท์แหง. 2550. ผลของการให้คลื่นความถี่วิทยุต่อการควบคุมเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดพันธุ์และคุณภาพเมล็ดพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 32 หน้า.

ไมตรี แนวพนิช วิบูลย์ เทเพนทร์ นิตศน์ ตั้งพินิจกุล พิมล วุฒิสินธ์ ยงยุทธ คงชาน และสุภัทร หนูสวัสดิ์. 2539. ศึกษาการวิจัยวิธีการลดความชื้นข้าวเปลือกด้วยเครื่องลดความชื้นแบบไหลต่อเนื่อง. รายงานการวิจัย กลุ่มงานวิจัยวิศวกรรมหลังการเก็บเกี่ยว กองเกษตรวิศวกรรม กรมวิชาการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.

ยุทธนา ทบด้าน. 2548. ผลของการลดความชื้นต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของข้าวเปลือกพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 197 หน้า.

วัชรินทร์ มากดี และ อำนวย หัวใจ. 2548. เครื่องลดความชื้นข้าวเปลือก. เทคโนโลยีวิศวกรรมไฟฟ้า สาขาเทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์. ฎ , 84 หน้า.

วุฒิกรณ์ จริยตันติเวทย์. 2541. การออกแบบและทดสอบเครื่องอบแห้งข้าวเปลือกแบบฟลูอิดไคซ์เบดสั้นสะเทือน. วิทยานิพนธ์ (วศ.ม. เทคโนโลยีการจัดการพลังงาน) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2541. 141 หน้า.

ศุภศักดิ์ ลิ้มปิติ และ วิบูลย์ ช่างเรือ. 2536. การลดความชื้นข้าวญี่ปุ่นที่ปลูกฤดูนาปีด้วยเครื่องลดความชื้นแบบใช้ลมร้อน. รายงานการวิจัย. ศูนย์วิจัยและฝึกอบรมวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและภาควิชาพืชไร่. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์ สมบูรณ์ เวชกามา สุวัฒน์ ตรุทัศน์วินท์ และวุฒิกรณ์ จริยตันติเวทย์. 2545. การออกแบบ ทดสอบ และหาแนวทางที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการอบแห้งข้าวเปลือกโดยเทคนิคการทำไหลบนสายพานสั้น. วารสารราชบัณฑิตยสถาน คณะพลังงานและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. หน้า 59 - 72

สมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์. 2540. การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท. โครงการส่งเสริมการสร้างตำราสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 338 หน้า

สัมภาษณ์ Eichhorn Karl ผู้จัดการฝ่ายผลิตมอลท์ บริษัทเชียงใหม่เบเวอเรจ อำเภอสาร์ภักี จังหวัดเชียงใหม่ (ในการดูงานการผลิตมอลท์ วันที่ 7-11 มิถุนายน 2553)

สาวิตร มีชัย. 2540. นิสัยการเจริญเติบโตของข้าวบาร์เลย์. เอกสารประกอบคำบรรยาย. เทคนิคการปลูกข้าวบาร์เลย์ในไร่นา. สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง จ. ลำปาง. 60 หน้า

สุชดา เวียรศิลป์. 2548. เอกสารประกอบการสอนการปรับปรุงสภาพและการเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์.  
215 หน้า.

อภิชัย อารยะเจริญชัย. 2009. ข้าวบาร์เลย์. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา  
<http://www.sc.mahidol.ac.th/wiki/> (13 มิถุนายน 54)

อรอนงค์ วินัยกุล. 2538. เคมีธัญญาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะ  
อุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 148 หน้า.

อิสเรศ ชูชกัลยา. 2543. การอบแห้งข้าวเปลือกโดยเทคนิคฟลูอิดไคซ์เบดด้วยได้น้ำยวดยั้ง.  
วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตร สาขาเทคโนโลยีพลังงาน คณะพลังงานและวัสดุ. สถาบัน  
เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพมหานคร

อิสเรศ ชูชกัลยา. 2543. การอบแห้งข้าวเปลือกโดยเทคนิคฟลูอิดไคซ์เบดด้วยไอน้ำร้อนยวดยั้ง.  
วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. วิศวกรรมศาสตร (เทคโนโลยีพลังงาน) มหาวิทยาลัยพระจอม  
เกล้าธนบุรี, 163 หน้า.

Akaranuchat, P. 2009. Control of seed-born fungi by using radio frequency to maintain barley  
seed quality. M.S. thesis Chiangmai University, Chiangmai. 62 p.

Al Korzonas. 1996. "Malt Production." [Online]. Available

[http://brewery.org/library/Malt\\_AK0996.html](http://brewery.org/library/Malt_AK0996.html) (21 February 2011)

Birla. S. L., S. Wang, J. Tang and G. Hallman. 2004. Improving heating uniformity of fresh fruit  
in radio frequency treatments for pest control. *Postharvest Biology and Technology*. 33:  
205–217.

Blaise P. Nic Phiarais, Alexander Mauch, Beatus D. Schehl, Martin Zarnkow, Martina Gast, Markus Herrmann, Emanuele Zannini and Elke K. Arendt. 2010(b). Processing of a Top Fermented Beer Brewed from 100% Buckwheat Malt with Sensory and Analytical Characterisation. *Journal of the Institute of Brewing*. 265–274.

Blaise Patricia Nic Phiarais, Hilde Henny Wijngaard, and Elke Karin Arendt. 2005(a). The Impact of Kilning on Enzymatic Activity of Buckwheat Malt. *Journal of the Institute of Brewing*. 290-298.

Briess Malt & Ingredients Co. 2008. “The Malting Process.” [Online]. Available <http://www.brewingwithbriess.com> (21 February 2011)

Brigg, D.E. 1978. Barley. Chapman & Hall, London. 612 p.

Brigg, D.E., L.S. Hough, R. Stevens and T.W. Young. 1991. Malting and Brewing Science. 2<sup>nd</sup> ed., Chapman and Hall, London. 387 p.

Cherry Downes, H.M.A. and A. Maccay. 1967. Barley. 86 -114 pp. In Kent Lones, D.W., A.J. Amos (eds). Modern Cereal Chem. 6<sup>th</sup>ed. *Food Trade Press Ltd*, London. 62-73 pp.

Christoph Oberndorfer, Elke Pawelzik and Wolfgang Lücke. 2000. Prospects for the application of dielectric heat processes in the pre-treatment of oilseeds. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.* 120. 487-493

Copeland, L.O. 1976. Principles of Seed Science and Technology. Burgers Publishing Company, Minneapolis, Minnesota : 369p.

Delvaux, F., F. R. Delvaux and J. A. Delcour. 2000. Characterisation of the Colloidal Haze in Commercial and Pilot Scale Belgian White Beers. "Department of Food and Microbial Technology, Katholieke Universiteit Leuven, Kardinaal Mercierlaan 92, B-3001 Heverlee, Belgium. 222-227 pp.

Encyclopedia Britannica. 2009. Radio-frequency spectrum. [Online].

Available:<http://www.britannica.com/EBchecked/topic/488908/radio-frequency-spectrum> (January 7, 2009).

Gorakhpurwalla, H. D., R. J. McGinty and C. A. Watson. 1975. Determining moisture content of grain using microwave energy for drying. *Journal of Agricultural Engineering Research*. Volume 20, Issue 3, 319-325 pp.

Hastea, J.B., Ritson, D.M. and Colie, 1988. Dielectric properties of ionic solution part I , II. *J. Chem. Phys*: 16.

Home Brewing Wiki. 2007. "Kilned malt." [Online]. Available

[http://www.homebrewtalk.com/wiki/index.php/Kilned\\_malt](http://www.homebrewtalk.com/wiki/index.php/Kilned_malt) (21 February 2011)

Hui, T.M. 1992. *Encyclopedia for Food Science and Technology*. Vol3. John – Wiley & Sons Inc , U.S.A. 86 – 91 pp.

Inprasit, C. and A. Noomhorm. 2001. Effect of drying air temperature and grain temperature of different types of dryer and operation on quality. *Drying technology* 19(2): 389-404

ISTA. 2006. *International Rules for Seed Testing*. International Seed Testing Association. Bassersdorf, CH-Switzerland. 500 p.

- James, R. Fleming, John A. Johnson and Byron S. Miller. 1960. Effect of malting procedure and wheat storage conditions on alpha-amylase and protease activity. [Online]. Available <http://www.aaccnet.org> (21 February 2011)
- Jolicoeur, G., Hackam, R., and Tu, J.C. 1982. The selective inactivation of seed soybean mosaic virus by exposure to microwaves. *Microwave Power*. 17: 341-344.
- Kneen, E., and A. D. Dickson. 1967. Malt and Malting. In *Encyclopedia of Chemical Technology*. John Wiley & Son, New York. Kokina, S. 1978. Effect of harvesting date on grain yield and quality of barley. *Field Crop Abs.* 31(2): 114.
- Knipper, N.V. 1959. Use of high-frequency currents for grain drying. *Journal of Agricultural Engineering Research* 4: 349–360 pp.
- Kunze W. 2004. *Technology Brewing and Malting*. Translated by Susan Pratt, Berlin 3 rd completely updated edition, VLB Berlin Germany, : 179-187 pp.
- Kunze, W. 2004. *Technology Brewing and Malting*. 3rd ed. The Versuchs-und Lehranstalt für Brauerei, Berlin. 949 p.
- Lewis , M.J. and T.W. Young. 1995. Chapman & Hall , London. 260 p.
- Lücke W. 2003. Use of microwave and radio frequency energy for drying purposes. Institute of Agricultural Engineering, Georg-August-University, Goettingen, 40 p.
- Mark S. 1994. “Malt Process In a Nutshell.” [Online]. Available <http://brewery.org/library/Malt.html> (21 February 2011)

Muralikrishna, G. and M. Nirumala. 2005. Cereal alpha amylase an overview. *Carbohydrate Polymers* 60: 163-173.

Narziss, L. : *Brwlt* 6 (1990), S. 178-184 pp.

Nelson, S. O. 1996. Review and assessment of radio-frequency and microwave energy for stored-grain insect control. *Transactions of the ASAE* 39(4): 1475-1484 pp.

Nijhuis, H.H., H.M. Torringa S. Muresan D. Yuksel C. Leguijt and W. Kloek. 1998. Approaches to improving the quality of dried fruit and vegetables (Article review). *Trend in Food Science and Technology* 9: 13-20 pp.

Piggot, J.R. and A. Paterson. 1989. *Distilled Beverage Flavour : Recent Developments*. VCH, England. 325 p.

Pozar, David M. 1993. *Microwave Engineering* Addison-Wesley Publishing Company. Steven, A. and G. F. Angelino. 2000. Determination of Boiled Wort Color. Behalf of the Analysis Committee of the European Brewery Convention. 69-70 pp.

PSC is part of C. A. Litzler Co., Inc. 1969. "Differences between RF and conventional heating." [Online]. Available <http://www.pscrheat.com> (28 February 2011)

Shivhare, U., Ranhaven, S.V., Bosisio, R.G. and Mujumdar, A.S. 1992. Microwave drying of corn II. Constant power intermittent operation. *Transactions of the American Society Agriculture Engineers*. 35: 959-962.

Soponronnarit, S. 1996. Fluidised-bed paddy drying. In: B. R. Champ, E. Highley and G. I. Johnson eds., *Grain Drying in Asia: Proceedings of and International Conference held at the FAO Regional Office for Asia and Pacific, Bangkok, Thailand. ACIAR Proceedings 71, ACIAR Proceedings : 201-209 pp.*



The Malt Company (India) Pvt. Limited. 1970. "Process Malt (Kilning)." [Online]. Available <http://www.maltcompany.com/kilning.htm> (21 February 2011)

Theanjumol, P., S. Thanapornpoonpong, E. Pawelzik and S. Veerasilp. 2007. Milled Rice Physical Properties After Various Radio Frequency Heat Treatments. Tropentag, University of Kassel-Witzenhausen and University of Göttingen, October 9-11, Germany. 4 p.

Uriyo, M. and W. E. Eigel. 1999. Duration of kilning treatment on alpha amylase,  $\beta$ -amylase and endo-(1,3)(1,4)- $\beta$ -D-glucanase activity of malted sorghum (*Sorghum bicolor*). *Process Biochemistry* 35 : 433-436 pp.

Wang, S. and J. Tang. 2001. Radio frequency and microwave alternative treatments for insect control in nuts: a review. *Journal Agricultural Engineering* 10(3 and 4) : 105-120 pp.

Wang, S., J., Tang J.A., Johnson, E., Mitcham, J.D., Hansen, G., Hallman, S.R., Drake and Y. Wang. 2003. Dielectric properties of fruits and insect pests as related to radio frequency and microwave treatments. *Biosystems Engineering* 85(2) : 201-212 pp.

Wang, S., M. Monzon, J. A. Johnson, E. J. Mitcham and J. Tang. 2007. Industrial-scale radio frequency treatments for insect control in walnuts II: Insect mortality and product quality. *Postharvest Biology and Technology* 45: 247–253 pp.

Wijngaard, H.H., H.M. Ulmer, M. Neumann and E.K. Arendt. 2005(B). The effect of steeping time on the final malt quality of buckwheat. *Journal of the institute of brewing*, vol. 111, no. 3 : 275-281 pp.

Wijngaard, H.H., Ulmer, H.M. and E.K. Arendt., 2005 (A). The effect of germination temperature on the malt quality of buckwheat. *J. Am. Soc. Brew. Chem.*, 63(1) : 31–36 pp.

Yap, A.B., O. Juliano and C.M. Perez. 1988. Artificial yellowing of rice at 60°C. *In*: Proceedings of the 11<sup>th</sup> ASEAN Technical Seminar on Grain Post-harvest Technology, Kuala Lumpur, Malasia. pp. 1-31



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved