

## เอกสารอ้างอิง

กระทรวงพาณิชย์และกระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2550. ยุทธศาสตร์ข้าวไทย ปี 2550–2554. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.dit.moc.go.th/contentdetail.asp?typeid=16&catid=104&ID=1539> (19 เมษายน 2550).

กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2549. ข้าวนี้้ง (Parboiled Rice). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http://www.doa.go.th/pl\\_data/RICE/6product/pro02.html](http://www.doa.go.th/pl_data/RICE/6product/pro02.html) (1 ตุลาคม 2549).

กองบรรณาธิการ สำนักพิมพ์ไกล่หมอ. 2547. คู่มือโภชนาการ. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ไกล่หมอ.

กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2533. ตารางแสดงชนิดและปริมาณกรดอะมิโนในอาหารไทย. กรุงเทพฯ: กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.

กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2543. คู่มือแนวทางการใช้เกณฑ์อ้างอิงน้ำหนักส่วนสูง เพื่อประเมินภาวะการเจริญเติบโตของเด็กไทย. กรุงเทพฯ: กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.

กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2544. ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย (Nutritive Value of Thai Foods). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การทหารผ่านศึก.

กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2549. รายงานการสำรวจภาวะอาหารและโภชนาการของประเทศไทย ครั้งที่ 5 พ.ศ. 2546. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ รสพ.

กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2550. ปลา – อาหารคู่ชีวิต. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://nutrition.anamai.moph.go.th/temp/main/view.php?group=2&id=122> (10 มกราคม 2551).

คณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย. 2546. ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย. กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.

เครือวัลย์ อัดตะวิริยะสุข. 2534. คุณภาพเมล็ดข้าวทางกายภาพและการแปรสภาพเมล็ด. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยข้าว.

เดือนเพ็ญ ปานตัน ตรีสตรี อำนวย และจิราภรณ์ พรหมมะหา. 2547. รายการเศรษฐกิจการเกษตรเพื่อเกษตรกร เรื่อง ข้าวเหนียว: สินค้าศักยภาพที่ถูกมองข้าม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.oae.go.th/radioScript/readRadioScript.php?ID=69> (1 ตุลาคม 2549).

ทรงเชาว์ อินสมพันธ์. 2545. เอกสารคำสอน วิชาพืชไร่สำคัญของประเทศไทย (ก.พร. 313) เรื่อง ข้าว (*Rice, Oryza sativa* L.). เชียงใหม่: ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นิธิยา รัตนাপนนท์. 2545. เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

นิธิยา รัตนাপนนท์ และ วิบูลย์ รัตนูปนนท์. 2543. สารพิษในอาหาร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

นิภาพร เส็งคำปาน. 2545. การผลิตน้ำกระเทียม (*Sandoricum indicum* Cav.) เข้มข้นและน้ำกระเทียมเสริมแคลเซียมและวิตามินดี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีทางอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

นัยนา บุญทวีวัฒน์. 2546. ชีวเคมีทางโภชนาการ. กรุงเทพฯ: บริษัท ชิกม่า ดีไซน์กราฟิก จำกัด.

บุญหงษ์ จงคิด. 2547. ข้าวและเทคโนโลยีการผลิต. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

บุปผา คงมอญ. 2548. พืชน้ำมัน (Oil crops). ลำปาง: สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา.

ประพันธ์ ส่งเสริม สุเจตน์ชื่นชม สุชาติ สงวนพันธุ์ อรทัย ไตรวุฒานนท์ อรรถวุฒิ พลายนบุญ  
วรรณิ์ ชิวปรีชา ทวีศักดิ์ ส่งเสริม แสงโสม สีนะวัฒน์ และสายพิณ โชติวิเชียร. 2548.  
รายงานการวิจัย การเสริมธาตุไอโอดีนในอาหารไก่ไข่เพื่อการผลิตไข่ไก่เสริมไอโอดีน  
แบบเป็นอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. การประเมินทางประสาทสัมผัส. เชียงใหม่: คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์ วิริยจารี วัศสนัย วรรณัจฉริยา ศักดิ์ดีดา จงแก้ววัฒนา ชรินทร์ เตชะพันธุ์ ศักดา พริ้งถำภู  
และรัตติกร เตชะพันธุ์. 2549. รายงานการวิจัย การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของ  
ข้าวเหนียวหนึ่งและการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักงาน  
คณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.

พรงาม ลิ่มตระกูล. 2545. ชีวเคมีของกรดนิวคลีอิกและโปรตีน. กรุงเทพฯ: หจก. ธนุขพรินต์ติ้ง.

มุกดา สฐิตะสุด และ นิ่มนวล โอภูมา. 2527. สารชีวโมเลกุล. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช.

มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์. 2549. การบริโภคข้าว. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา:  
[http://www.thairice.org/html/aboutrice/about\\_rice7.htm](http://www.thairice.org/html/aboutrice/about_rice7.htm) (8 พฤษภาคม 2550).

รัชฎา แก่นสาร. 2544. ชีวเคมี. นนทบุรี: โครงการสวัสดิการ สถาบันพระบรมราชชนก.

รานี สุวรรณพฤษ. 2549. เคมีทั่วไป. กรุงเทพฯ: บริษัท วิทย์พัฒน์ จำกัด.

รุจิรา สัมมะสุด. 2547. รายการอาหารแลกเปลี่ยนไทย (Thai food exchange list). *วารสารโภชนาบำบัด*,  
15(1): 33-45.

วินัส ลิพทกุล สุภาณี พุทธเดชาคุ้ม และ ถนอมขวัญ ทวีบุรณ์. 2545. โภชนศาสตร์ทางการพยาบาล.  
กรุงเทพฯ: บุญศิริการพิมพ์.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2550. เนื้อที่เพาะปลูก ผลผลิต และผลผลิตต่อไร่ รายจังหวัด ปีเพาะปลูก 2549/2550. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.oae.go.th/Prcei/Majorrice06.xls> (25 ธันวาคม 2550).

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2551. ราคาที่เกษตรกรขายได้ที่ไร่นาเฉลี่ยรายเดือน: ข้าวเปลือกเหนียวนาปีเมล็ดขาว เฉลี่ยทั้งประเทศ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.oae.go.th/Price/MonthPrice/m-n-lglu.htm> (12 มกราคม 2551).

สำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2549. ข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศไทย: Food consumption data of Thailand. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย

เสาวนีย์ จักรพิทักษ์. 2544. หลักโภชนาการปัจจุบัน. กรุงเทพฯ: บริษัทโรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช จำกัด.

“สคู๊ปหน้า 1: โฉนดเด็กไทยโง่ พุงป่อง สมองเฟ้บ”. 2548. หนังสือพิมพ์ไทยรัฐ. 28 ตุลาคม: 3.

แสงโสม สีนะวัฒน์ นันทยา จงใจเทศ และจันทร์เพ็ญ ศรีชัยญา. 2540. การศึกษาความคงตัวของไอโอดีนในเกลือและน้ำเสริมไอโอดีน. กรุงเทพฯ: กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.

สันทยากร อรรคชาติ เขาวรัตน์ รัตน์นันต์ และ ชิโสภิญ ทองไทย. 2550. รายงานการศึกษาวิจัย เรื่อง การส่งเสริมพัฒนาการเด็ก 0 ถึง 5 ปี โดยการมีส่วนร่วมของชุมชน ระยะที่ 2. ศูนย์อนามัยที่ 6 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.

สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. 2545. โภชนศาสตร์เบื้องต้น. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ส่วนสารสนเทศปัจจัยการผลิตและราคา ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักส่งเสริมการค้าสินค้าเกษตร. 2550. ราคาสินค้าเกษตรสำคัญที่ขายได้ที่ไร่นา ธันวาคม 2550. สำนักส่งเสริมการค้าสินค้าเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร กระทรวงพาณิชย์. 2549. ข้อมูลสรุปการค้าระหว่างประเทศ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www2.ops2.moc.go.th/menucomth> (29 มีนาคม 2549).

ศูนย์วิจัยธนาคารกรุงศรีอยุธยา จำกัด (มหาชน). 2547. การเติบโตของข้าวพาร์บอยด์ (ข้าวหนึ่ง) ถึงคราวต้องทบทวนปัจจัยเสี่ยง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http://www.krungsri.com/pdf/research/03\\_industry/01\\_industry/01\\_agri/Agri27.pdf](http://www.krungsri.com/pdf/research/03_industry/01_industry/01_agri/Agri27.pdf) (18 ตุลาคม 2549).

อัมพิกา มังคละพุกษ์ สุกัญญา ลินพิศาล ฉัฐพงษ์ โฆษณหพันธ์ ลัดดาวรรณ ลิ้มพิจารณ์กิจ สมบัติ มาตยาบุญ โพธิ์ศรี ลีลาภัทร วิมลพรรณ ลิขิตเอกราช ธวัชชัย คำรินทร์ ศักดา พริงลำภู และสมลักษณ์ นุ่มสกุล. 2547. ผลกระทบระยะสั้นของการรับประทานข้าวเหนียวที่ผ่านกรรมวิธี Parboiled ต่อการควบคุมระดับน้ำตาลและอินซูลินในผู้ป่วยเบาหวานชนิดที่ 2. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อัมมาร สยามวาลา และ วิโรจน์ ณ ระนอง. 2533. ประมวลความรู้เรื่องข้าว. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย.

อรรควุฒิ ทักส์สองชั้น. 2527. เรื่องของข้าว. กรุงเทพฯ: ภาควิชาพืชไร่ ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Anino, S.V., Salvatori, D.M. and Alzamora, S.M. 2006. Changes in calcium level and mechanical properties of apple tissue due to impregnation with calcium salts. *Food Research International*, 39: 154–164.

AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of AOAC International. 18th ed. Gaithersburg, Maryland: AOAC International.

Axair AG Ltd. 1995. Novasina AWC 200 Operating Instruction. Pfaffikon: Axair AG Ltd.

- Ballot, D.E., McPhail, T.H., Bothwell, M. and Gillooly, M. 1989. Fortification of curry powder with NaFe(III)EDTA in an iron-deficient population. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 49: 162–169.
- Betoret, N., Martinez-Monzo, J., Fito, P.J. and Fito, P. 2005. Calcium and iron distribution in fortified vacuum-impregnated fruits determined by electron dispersion X-ray microanalysis. *Journal of Food Science*, 70(1): E26–E30.
- ChemBlink Co., Ltd. 2006a. L-Lysine hydrochloride. [Online]. Available: <http://www.chemblink.com/products/657-27-2.htm> (20 January 2007).
- ChemBlink Co., Ltd. 2006b. L-Threonine. [Online]. Available: <http://www.chemblink.com/products/72-19-5.htm> (20 January 2007).
- Chiralt, A., Fito, P., Barat, J.M., Andrés, A., Gonzalez-Martinez, C., Escriche, I. and Camacho, M.M. 2001. Use of Vacuum Impregnation in Food Salting Process. *Journal of Food Engineering*, 49: 141–151.
- Chitpan, M., Chavasit, V. and Kongkachuichai, R. 2005. Development of fortified dried broken rice as a complimentary food. *Food and Nutrition Bulletin*, 26(4): 376–384.
- Fito, P., Chiralt, A., Barat, J.M., Andres, A., Monzo, M.J. and Navarrete., N.M. 2001. Vacuum impregnation for development of new dehydrated products. *Journal of Food Engineering*, 49: 297–302.
- Govindaraj, T., KrishnaRau, L. and Prakash, J. 2007. In vitro bioavailability of iron and sensory qualities of iron-fortified wheat biscuits. *Food and Nutrition Bulletin*, 28(3): 299–306.
- Gras, M.L., Vidal-Brotons, D., Betoret, N., Chiralt, A. and Fito, P. 2002. The response of some vegetables to vacuum impregnation. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 3: 263–269.
- Gras, M.L., Vidal-Brotons, D., Betoret, N., Chiralt, A. and Fito, P. 2003. Calcium fortification of vegetables by vacuum impregnation interaction with cellular matrix. *Journal of Food Engineering*, 56: 279–284.
- HiMedia Laboratories Pvt. Ltd. 2006a. RM055 A: L-Lysine HCl. [Online]. Available: <http://www.himedialabs.com/productdetails.aspx?catid=51>. (29 January 2007).

- HiMedia Laboratories Pvt. Ltd. 2006b. RM065 A: L-Threonine. [Online]. Available: <http://www.himedialabs.com/productdetails.aspx?catid=51>. (29 January 2007).
- Hofmeister, L.C., Souza, J.A.R. and Laurindo, J.B. 2005. Use of dyed solutions to visualize different aspects of vacuum impregnation of minas cheese. *LWT*, 38: 379–386.
- Hurrell, R.F., Ribas, S. and Davidsson, L. 1994. NaFe<sup>3+</sup>EDTA as a food fortificant: influence on zinc, calcium and copper metabolism in the rat. *British Journal of Nutrition*, 71: 85–93.
- Hurrell, R.F. 1997. Preventing iron deficiency through food fortification. *Nutrition Review*, 55(6): 119–129.
- Hurrell, R.F., Reddy, M.B., Burri, J. and Cook, J.D. 2000. An evaluation of EDTA compounds for iron fortification of cereal-based foods. *British Journal of Nutrition*, 84: 903–910.
- Instron Corporation. 1993. Instron 5565 Series Load Frames and Instron Merlin Software. Canton, Massachusetts: Instron Corporation.
- International Nutritional Anemia Consultative Group (INACG). 1993. Iron EDTA for Food Fortification. Washington DC: Nutrition Foundation/International Life Science Institute.
- Jones, D.B. 1941. Factors for Converting Percentages of N in Foods and Feeds into Percentage of Protein, U.S. Department of Agriculture, Cir.183, 22 pp.
- Khoi, B.H., Dien, L.D., Lasztity, R. and Salgo, A. 2006. The protein and the amino acid composition of some rice and maize varieties grown in North Vietnam. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 39(2): 137–143.
- Kumamaru, T., Sato, H. and Satoh, H. 1997. High-lysine mutants of rice, *Oryza sativa* L. *Plant Breeding*, 116: 245–249.
- Le, H.T., Brouwer, I.D., De Wolf, C.A., Van der Heijden, L., Nguyen, K.C. and Kok, F.J. 2007. Suitability of instant noodles for iron fortification to combat iron-deficiency anemia among primary schoolchildren in rural Vietnam. *Food and Nutrition Bulletin*, 28(3): 291–298.

- Leco Corporation. 2002. TFE 2000 Instruction Manual, Keypad Version 1.5, Part Number 200-671. St. Joseph, Michigan: Leco Corporation.
- Ma, G., Li, Y., Jin, Y., Zhai, F., Kok, F.J. and Yang, X. 2007. Phytate intake and molar ratios of phytate to zinc, iron and calcium in the diets of people in china. *European Journal of Clinical Nutrition*, 61: 368–374.
- Makower R.U. 1970. Extraction and determination of phytic acid in beans (*Phaseolus vulgaris*). *Cereal Chemistry*, 47: 288–295.
- Manual of Kjeldahl procedure. 1979. Determination of Kjeldahl Nitrogen Content by Using the Kjeltac System 1. Klippan, Skåne: Prabin and Co AB Co., Ltd.
- Martianto, D., Soekatri, M., Heryatno, Y. and Mudjajanto, E.S. 2006. Possibility of vitamin A fortification of cooking oil in Indonesia: A feasibility analysis. Recent activities related to improving micronutrient nutrition, Report for the UN Standing Committee on Nutrition Micronutrients Working Group, Held during the SCN's 33<sup>rd</sup> Session, Wednesday 15 March 2006, 16.30–18.30 hours, Geneva, Switzerland.
- Matusek, A., Czukor, B., Meresz, P. and Orsi, F. 2008. Comparison of diffusion of fructo-oligosaccharide components during vacuum impregnation and osmotic dehydration. *European Food Research Technology*, 227: 417–423.
- Minolta Camera Co., Ltd. 1991. Chroma Meter CR-300/CR-310/CR-321/CR-331/CR-331C, Instruction Manual. Osaka: Minolta Camera Co., Ltd.
- Moxon, R.E.D. and Dixon, E.J. 1980. Semi-automatic method for the determination of total iodine in food. *The Analyst*, 105: 344–352.
- Mujica-Paz, H., Valdez-Fragoso, A., Lopez-Malo, A., Palou, E. and Welti-Chanes, J. 2003. Impregnation properties of some fruits at vacuum pressure. *Journal of Food Engineering*, 56: 307–314.
- Munro, I.C. 1993. 796 Sodium iron EDTA (WHO Food additives series 32). [Online]. Available: <http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v32je14.htm> (11 December 2006)
- Pearson, D. 1976. *The Chemical Analysis of Food*. 7th ed. New York: Churchill Livingstone.



- Perkin–Elmer Corporation. 1982. Analytical Methods for Atomic Absorption Spectrophotometry, Revised in January 1982. Norwalk, Connecticut: Perkin–Elmer Co., Ltd.
- Perlas, L.A. and Gibson, R.S. 2005. Household dietary strategies to enhance the content and bioavailability of iron, zinc and calcium of selected rice- and maize-based Philippine complementary foods. *Maternal and Child Nutrition*, 1(4): 263–273.
- PURAC biochem Co., Ltd. 2005. Product data PURACAL XPro Rev.No. 10/2541. [Online]. Available: [http://www.purac.com/ufc/file/purac\\_sites/1596958b7f4371e39dda9a4d6d809adf/pu/Xpro.pdf](http://www.purac.com/ufc/file/purac_sites/1596958b7f4371e39dda9a4d6d809adf/pu/Xpro.pdf) (12 December 2006)
- Rafiq, M. 2002. Swat's success with salt iodization. *IDD Newsletter*, 18(1): 10–12.
- Sharma, S.K., Zhang, Q.H. and Chism, G.W. 1998. Development of a protein fortified fruit beverage and its quality when processed with pulsed electric field treatment. *Journal of Food Quality*, 21: 459–473.
- Sigma-Aldrich, Inc. 2006. 03650 Fluka Product: Ethylenediaminetetraacetic acid iron (III)-sodium salt hydrate. [Online]. Available: <http://www.sigmaaldrich.com/catalog/search/ProductDetail/FLUKA/03650> (11 December 2006)
- Sinex, A.S. 2004. EDTA - A Molecule with a Complex Story. [Online]. Available: <http://www.chm.bris.ac.uk/motm/edta/edtah.htm> (11 December 2006)
- Thai Rice Exporters Association. 2007. Rice Export Statistics. [Online]. Available: [http://www.riceexporters.or.th/List\\_%20of\\_statistic.htm](http://www.riceexporters.or.th/List_%20of_statistic.htm) (3 January 2008).
- Thuy, P.V., Berger, J., Davidsson, L., Khan, N.C., Lam, N.T., Cook, J.D., Hurrell, R.F. and Khoi, H.H. 2003. Regular consumption of NaFeEDTA-fortified fish sauce improves iron status and reduces the prevalence of anemia in anemic Vietnamese women. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 78: 284–290.
- Tulyathan, V., Laokuldilok, T. and Jongkeawwattana, S. 2007. Retention of iodine in fortified parboiled rice and its pasting characteristic during storage. *Journal of Food Biochemistry*, 31: 217–229.

- UNESDA. 2006. UNESDA COMMENTS: Discussion paper on the setting of maximum and minimum amounts for vitamins and minerals in foodstuffs (June 2006). [Online]. Available: [http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/supplements/documents/unesda\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/supplements/documents/unesda_en.pdf). (5 March 2007).
- Vasal, S.K. 2002. The role of high cereal in animal and human nutrition in Asia. FAO animal production and health proceeding, Protein source for the animal feed industry, in Expert consultation and workshop, Bangkok, 29 April – 3 May, 2002.
- Viteri, F.E., Alvarez, E., and Batres, R., Torun, B., Pineda, O., Mejia, L.A. and Sylvi, J. 1995. Fortification of sugar with iron sodium ethylenediaminetetraacetate (FeNaEDTA) improves iron status in semirural Guatemalan populations. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 61: 1153–1163.
- Wikipedia. 2006a. Calcium lactate gluconate. [Online]. Available: [http://en.wikipedia.org/wiki/Calcium\\_lactate\\_gluconate](http://en.wikipedia.org/wiki/Calcium_lactate_gluconate) (10 December 2006)
- Wikipedia. 2006b. Potassium iodate. [Online]. Available: [http://en.wikipedia.org/wiki/Potassium\\_iodate](http://en.wikipedia.org/wiki/Potassium_iodate) (10 December 2006)
- Winger, R.J., Koenig, J., Lee, S.J., Wham, C. and House, D.A. 2005. Technological issues with iodine fortification of food. Final report for New Zealand food safety authority (NZFSA). [Online]. Available: <http://www.nzfsa.govt.nz/science/research-projects/iodine-fort/iodine-fort-foods.pdf> (2 June 2006)
- Winichagoon, P., McKenzie, J.E., Chavasit, V., Pongcharoen, T., Gowachirapant, S., Boonpradern A., Manger M.S., Bailey, K.B., Wasantwisut, E. and Gibson, R.S. 2006. A multimicronutrient-fortified seasoning powder enhances the hemoglobin, zinc, and iodine status of primary school children in North East Thailand: A randomized controlled trial of efficacy. *The Journal of Nutrition*, 136: 1617–1623.
- Zhao, Y. and Xie, J. 2004. Practical application of vacuum impregnation in fruit and vegetable processing. *Trend in Food Science & Technology*, 15(9): 20–25.
- Zhou, Z., Robards, K., Helliwell, S. and Blanchard, C. 2002. Composition and functional properties of rice. *International Journal of Food Science and Technology*, 37: 849–868.