

เอกสารอ้างอิง

- กรรมานุช เลาะห์เรณู, นุสรรา เมธาพิพัฒน์ และ ศรีสุรางค์ ปิ่นแสงมณี, 2541. “การตรวจพิสูจน์สาร 2-อะเซทิล-1-ไพโรลีน ซึ่งเป็นสารสำคัญที่ทำให้กลิ่นข้าวหอมในมะพร้าว”. ภาควิชาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, หน้า 56.
- ไกรสิทธิ์ พิสิษฐ์กุล, ศักดิ์ดา จงแก้ววัฒนา, สุกัญญา วงศ์พรชัย, วรรณ ตูลยธัญ และ สาวิตร มีจ้อย, (2549). “การคัดแปลงคุณภาพการหุงต้มของข้าวขาวดอกมะลิ 105”. วารสารวิทยาศาสตร์ เกษตร. ปีที่37. ฉบับที่ 5 (พิเศษ) กันยายน-ตุลาคม 2549.
- จริยาพร บุญสุข, 2544. “วิธีอย่างง่ายในการตรวจวัดปริมาณสารหอม 2-อะเซทิล-1-ไพโรลีนในเมล็ดข้าว”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเคมี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จุไรรัตน์ แสงสวัสดิ์, 2545. “การสกัดน้ำมันหอมระเหย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://agriman.doae.go.th/home/news3/news3_1/vagetable/007sakad.doc (28 มิถุนายน 2552).
- ฉันทรา พูนศิริ, 2549. “เทคนิคไมโครเอนแคปซูลชัน”. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ปีที่ 21. ฉบับที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. 2549): หน้า 57-60.
- ชฎาภรณ์ วงศ์ปิ่น, จิตาธิย์ แก้วแพร่, ณิชชา ชัดตะเสมา, ทองรำแพร่ ยะคำปลูก, ชมลวรรณ สุวรรณวงศ์, นงพงา ทาเกษม, นภานันท์ สุวรรณวงศ์, นันทวดี วงศ์บุตร, ผกามาส ไผทพฤกษ์, พงศธร หุ่นดี, พิชชาพร ชาญพานิชกิจโชติ, ภัทรพร ตริยสรศัย, รัตติกาล สิงห์กำ, วรินทร์ รongกล้า และ สิริพร ศรีทองพุ่ม, 2550. “การกลั่น (distillation)”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.lks.ac.th/student/kroo_su/chem11/sub07.html (28 มิถุนายน 2552).
- ทินกร สีเสียดคำ, 2548. “การวิเคราะห์ 2-อะเซทิล-1-ไพโรลีน โดยตรงในเมล็ดข้าวด้วยเฮดสเปซ-แก๊สโครมาโตกราฟี”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเคมี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ชัยลักษณ์ บุญรักษ์, ศิวพร จิตมั่น, อชรัย นาคะปักษิณ และอรอนงค์ นัยวิกุล, 2547. “โครงการวิจัย และพัฒนากระบวนการผลิตขนมจีนจากข้าวกล้องในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัว”.

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

น้องนุช เจริญกุล, ฉัญฉุา เลาทกุลจิตต์ และศุภฎี อุดภาพ, 2545. “การผลิตเจลปรับอากาศโดยใช้สารหอมที่สกัดได้จากใบเตยหอม”. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าธนบุรี. ปีที่ 25. ฉบับที่ 1: หน้า 185-200.

นัยวิท เฉลิมนนท์, 2543. “การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตสีเขียวธรรมชาติจากเตยหอม”. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครศรีอยุธยา หันตรา. วารสารวิทยาศาสตร์. หน้า 437.

นิธิยา รัตนาปนนท์, 2545. “เคมีอาหาร”. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์ไอเดียนส์โตร. กรุงเทพฯ ประวิทย์ สุรนิรนาถ, 2542. “เตยหอม”, [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.ku.ac.th/fishmfish.html/aqplant/aqpt071.html> (28 มิถุนายน 2552).

ประเสริฐศักดิ์ สัมพันธ์, 2545. “Fluidization ฟลูอิดไดซ์เบด”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thaimisc.com/freewebboard/php/vreply.php?user=bmw24toyou&topic=70> (28 มิถุนายน 2552)

บริษัทแอกเมก้า จำกัด, 2552. “จะเลือก Retort อย่างไร”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.acmega.co.th/thai/How%20to%20chose%20you%20retort.htm> (28 มิถุนายน 2552).

พนิดา รุ่งรัตนกุล, ภูมิศักดิ์ อินทนนท์, สิริรัตน์ แสงรงค์ และวิจิตร อุดอ้าย, 2545. “Development of mosquito repellent fluid from *Litsea cubeba* Pers. oil”. เอกสารการประชุมวิชาการเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 1. หน้า 7.

พรเทพ สุขสรานุกิจ, 2548. “การประยุกต์แก๊สโครมาโตกราฟี-แมสสเปกโตรเมตรีในการศึกษาสารระเหยและสารหอมในใบและเมล็ดข้าวหอมมะลิ105”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเคมี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เพ็ญโฉม พึ่งวิชา, ยุวดี วงษ์กระจ่าง และอรวรรณ เรืองสมบุญ, 2530. “ฤทธิ์ลดน้ำตาลในเลือดของน้ำสกัดรากเตยหอม”. จุลสารมหาวิทยาลัยมหิดล. ปีที่ 12. ฉบับที่ 11: หน้า 13.

เพ็ญโฉม พึ่งวิชา, ยุวดี วงษ์กระจ่าง, อรวรรณ เรืองสมบุญ และวิสุดา สุวิทยาวัฒน์, 2533. “ฤทธิ์ลดน้ำตาลในเลือดของน้ำสกัดรากเตยหอม II: หนูเบาหวาน”. วารสารเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. ปีที่ 17. ฉบับที่ 2: หน้า 29-35.

- รัชวรณ ลิมวิวัฒน์กุล และวีระนุช นิลนนท์, 2542. “ผลของสารสกัดใบเตยหอม (*Pandanus odoratus* Ridl.) ต่อความดันเลือดแดงและอัตราการเต้นของหัวใจในหนูขาวปกติ”. วารสารสงขลานครินทร์ ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 21. ฉบับที่ 1 (ม.ค.-มี.ค. 2542): หน้า 89-97.
- รัชวรณ ลิมวิวัฒน์กุล และวีระนุช นิลนนท์, 2543. “ฤทธิ์กระตุ้นหัวใจของสารสกัดใบเตยหอม (*Pandanus odoratus* Ridl.)”. วารสารสงขลานครินทร์ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 22. ฉบับที่ 1 (ม.ค.-มี.ค. 2543): หน้า 57-65.
- รุ่งทิวา วันสุขศรี, บุญทิวา นิลจันทร์, เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, วิไล สันติโสภาศรี, ไชยรัตน์ เพ็ชรชลา นุวัฒน์ และกล้าณรงค์ ศรีรอด, 2549. “ความสัมพันธ์ระหว่างสมบัติทางเคมีฟิสิกส์และโครงสร้างระดับโมเลกุลของสตาร์ชข้าว”. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. ปีที่37. ฉบับที่ 5 (พิเศษ) กันยายน-ตุลาคม 2549.
- วันดี กฤษณพันธ์, 2538. “สมุนไพรพัดประโยชน์”. มหาวิทยาลัยมหิดล. หน้า 164-166.
- วิมลมาศ พวงนาค และสุนทรี วรพลิก, 2524. “การศึกษาสารหอมจากใบเตยเพื่อนำมาใช้เป็นสารปรุงบุหรี”. วารสารวิทยาศาสตร์. ปีที่ 35. ฉบับที่ 1: หน้า 29-35.
- วิไล รังสาดทอง, 2543. “เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร”. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. 401 หน้า.
- แววตา ชีทางดี, 2547. “ปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดสาร 2-acetyl-1-pyrroline และสารให้กลิ่นอื่นๆในใบเตย”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศักดิ์ดา จงแก้ววัฒนา, สาวิตร มีจ้อย, วรรณ คุลขัญญ์, สุกัญญา วงศ์พรชัย, อนันต์ พลธานี และ อานันท์ ผลวัฒน์, 2548. “อิทธิพลของสภาพแวดล้อมและการจัดการที่มีผลต่อคุณภาพข้าวพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105”. รายงานการประชุมวิชาการประจำปี 2548. หน้า 125-133.
- ศิรินันท์ ทับทิมเทศ, 2544. “น้ำมันหอมระเหย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.tistr.or.th> (28 มิถุนายน 2552).
- สถาพร ไชยสิทธิ์, 2547. “วิธีสกัด หัวน้ำหอม น้ำมันหอมระเหย (Essential Oils)”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.zateer.com/ferfume/ecom.php> (28 มิถุนายน 2552).
- สุกัญญา เขียวสะอาด, 2543. “การหาปริมาณสารหอม 2-อะเซทิล-1-ไพโรลีน ในข้าวด้วยเทคนิคแก๊สโครมาโทกราฟี”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเคมี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุกัญญา มหาธีรานนท์, 2540. “การศึกษาสารให้ความหอมในเมล็ดข้าวพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105”.

เอกสารวิชาการ Biotech 1/2540. หน้า 1-33.

สุวิมล ศรีเทวฤทธิ, 2526. “การสกัดหัวเชื้อกลิ่นจากใบเตย”. รายงานการค้นคว้าแบบอิสระเชิง
วิทยานิพนธ์. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาการสอนเคมี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อนลักษ์ณ์ โอพาริโกวิท, 2546. “การผลิตข้าวพร้อมบริโภคในรีทอร์ตแพซซ์”. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีทางอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อดิสร ก้อนคำ, 2548. “เว็บครูบ้านนอกคอกอม”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

http://www.kroobannok.com/news_pic/p10182440737.jpg

(28 มิถุนายน 2552).

เอกดนัย กอกิมพงษ์, 2550. “การทำน้ำให้บริสุทธิ์โดยการกลั่น (Distillation Water)”.

TODAY ฉบับที่ 41. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.thai-mahal.com/?ContentID=ContentID-070628140807656>

(28 มิถุนายน 2552).

Apintanapong, M. and Noomhorm, A., 2003. “The use of spray drying to microcapsulate 2-Acetyl-1-pyrroline, a major flavor component of aromatic rice”. *International Journal of Food Science and Technology*. 38: 95-102.

BangkokHealth.com เว็บไซต์สุขภาพครบวงจร, 2551. “ใบเตยหอม”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
http://www.bangkokhealth.com/nutrition_htdoc/nutrition_health_detail.asp?Number=9223 (28 มิถุนายน 2552).

Bhattacharjee, P., Kshirsagar, A. and Singhal, R.S., 2005. “Supercritical carbon dioxide extraction of 2-acetyl-1-pyrroline from *Pandanus amaryllifolius* Roxb”. *Food Chemistry*. 91: 255-259.

Bindu, J., Ravishankar, C.N. and Srinivasa Gopal, T.K., 2007. “Shelf life evaluation of a ready-to-eat black clam (*Villorita cyprinoides*) product in indigenous retort pouches”. *Journal of Food Engineering*. 78: 995-1000.

Blank, I., Devaus, S., Fray, L.B., Cerny, C., Steiner, M. and Zurbruggen, B., 2001. “Odor-active compounds of dry-cured meat: Italian-type Salami and Parma Ham, In Aroma active compounds in foods”. ACS symposium series 794; American Chemical Society: Washington, DC. 9-20.

Busque, F., March, P.D., Figueredo, M., Font, J. and Sanfeliu, E., 2002. “Total synthesis of four Pandanus alkaloids: pandamarilactonine-A and -B and their chemical precursors norpandamarilactonine-A and -B”. *Tetrahedron Letters*. 43: 5583-5585.

Buttery, R.G., Ling, L.C. and Juliano, B.O., 1982. “2-acetyl-1-pyrroline: An important aroma component of cooked rice”. *Chemistry and Industry*. 4: 958-959.

Buttery, R.G., Ling, L.C. and Juliano, B.O., 1983. “Identification of aroma compound (2-acetyl-1-pyrroline) in pandan leaves”. *Chemistry and Industry*. 23: 478.

Buttery, R.G., Ling, L.C. and Donald, D.J., 1994. “Studies on flavor volatiles of some sweet corn products”. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 42: 791-793.

- Byrne, L.T., Guevara, B.Q., Patalinghug, W.C., Recio, B.V., Ualat, C.R. and White, A.K., 1992. "The X-ray Crystal-Structure of (+/-)-Pandamarine the Major Alkaloid of *Pandanus Amaryllifolius*". *Australian Journal of Chemistry*. 45(11): 1903-1908.
- Cadwallader, K.R. and Baek, H.H., 1998. "Aroma-impact compounds in cooked tail meat of freshwater crayfish (*Procambarus clarkia*)". *Food Science*. 40: 217-278.
- Champagne, E. T., 1996. "Quality evaluation of U.S. medium-grain rice using a Japanese taste analyzer". *Cereal Chemistry*. 73(2): 290-294.
- Champagne, E. T., Karen, L., Bett, B., and Vinyard, T., 1997. "Effects of drying conditions, final moisture content and degree of milling on rice flavor". *Cereal Chemistry*. 74(5): 566-570.
- Chattopadhyaya, S., Singhal, R.S. and Kulkarni, P.R., 1998. "Oxidised starch as gum arabic substitute for encapsulation of flavours". *Carbohydrate Polymers*. 37: 143-144.
- Cheeptham, N. and Towers, G.H.N., 2002. "Light-mediated activities of some Thai medicinal plant teas". *Fototerapia*. 73: 651-662.
- Eshtiaghi, M.N., 2009. "Chemical Engineering Mahidol University- Pro. Dr. Mohammad Naghi Eshtiaghi". [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.eg.mahidol.ac.th/dept/egche/index.php?option=com_content &task=view&id=77&Itemid=97](http://www.eg.mahidol.ac.th/dept/egche/index.php?option=com_content&task=view&id=77&Itemid=97) (28 มิถุนายน 2552).
- Ferhat, M. A., Kordjani, N.T., Chemat, S., Meklati, B.Y. and Chemat, F., 2007. "Rapid Extraction of Volatile Compounds Using a New Simultaneous Microwave Distillation: Solvent Extraction Device". *Chromatographia*. 65: 217-222.
- Fuchs, M., Turchiuli, C., Bohin, M., Cuvelier, M.E., Ordonnaud, C., Maillard, M.N.P. and Dumoulin, E., 2006. "Encapsulation of oil in powder using spray drying and fluidised bed agglomeration". *Journal of Food Engineering*. 75: 27-35.
- Gasser, U. and Grosch, W., 1988. "Identification of volatile flavor components with high aroma values of cooked beef". *Z. Lebenm. Unter. Forsch.* 188: 189-194.
- Gerdes, D.L. and Burns, E.E., 1982. "Techniques for canning instant parboiled rice". *Food Science*. 47: 1734-1735.
- Gopal, T.K.S., Vijayan, P.K., Balachandran, K.K., Madhavan, P. and Iyer, T.S.G., 2001. "Tranditional Kerala style fish curry in indigenous retort pouch". *Food Control*. 12: 523-527.
- Gujral, H.S. and Kumar, V., 2003. "Effect of accelerated aging on the physicochemical and textural properties of brown and milled rice". *Journal of Food Engineering*. 59: 117-121.
- Jane, J., Chen, Y.Y., Lee, L.F., McPherson, A.E., Wong, K.S., Radosavljevic, M. and Kasemsuwan, T., 1999. "Effects of amylopectin branch chain length and amylose content on the gelatinization and pasting properties of starch". *Cereal Chemistry*. 76: 629-637.
- Jiang J., 1999. "Volatile composition of pandan leaves (*Pandanus amaryllifolius*)". In Shahidi, F. and C.T. Ho, ed. *Flavor Chemistry of Ethnic Foods*. Kluwer Academic/Plenum Publishers, New York., 105-109.

- Katzer, G., 2001. "Spice page: Pandan leave (*Pandanus amaryllifolius*, rampeh)". [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.uni-graz.at/~katzer/engl/Pand_ama.html (28 มิถุนายน 2552).
- Khajeh, M., Yamini, Y. and Shariati, S., 2009. "Comparison of essential oils compositions of *Nepeta persica* obtained by supercritical carbon dioxide extraction and steam distillation method". Food and Bioproducts Processing, doi:10.1016/j.fbp.2008.11.003.
- Laksanalamai, V. and Ilangantileke, S., 1993. "Comparison of aroma compound (2-acetyl-1-pyrroline) in leaves from pandan (*Pandanus amaryllifolius*) and Thai fragrant rice (Khao Dawk Mali-105)". Cereal Chemistry. 70(4): 381-384.
- Laohakunjit, N. and Noomhorm, A., 2004. "Supercritical carbon dioxide extraction of 2-acetyl-1-pyrroline and volatile components from pandan leaves". Flavour and Fragrance Journal. 19(4): 251-259.
- Laos, K., Lougas, T., Mandmets, A. and Vokk, R., 2007. "Encapsulation of β -carotene from sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides L.*) juice in furcellaran beads". Innovative Food Science and Emerging Technologies. 8: 395-398.
- Lee, B.L., Su, J. and Ong, C.N., 2004. "Monomeric C18 chromatographic method for the liquid chromatographic determination of lipophilic antioxidants in plants". Journal of Chromatography. 1048: 263-267.
- Lee, G.H., Suriyaphan, O. And Cadwallader, K.R., 2001. "Aroma components of cooked tail meat of American lobster (*Homarus americanus*)". Journal of Agricultural and Food Chemistry, 4324-4332.
- Leelayuthsoontorn, P. and Thipayarat, A., 2006. "Textural and morphological changes of Jasmine rice under various elevated cooking conditions. Food Chemistry. 96: 606-613.
- Likens, S.T. and Nickerson, G.B., 1964. "Detection of certain hop oil constituents in brewing products". Process American Society Brewery Chemistry. p.5.
- Loksuwan, J., 2007. "Characteristics of microencapsulated β -carotene formed by spray drying with modified tapioca starch, native tapioca starch and maltodextrin". Food Hydrocolloids. 21: 928-935.
- Madene, A., Jacquot, M., Scher, J. and Desobry, S., 2006. "Flavour encapsulation and controlled release – a review". Journal of Food Science and Technology. 41: 1-21.
- Meullenet, C. and Mauromoustakos, A., 1998. "Sensory descriptive texture analyses of cooked rice and its correlation to instrumental parameters in an extrusion cell". Cereal Chemistry. 75(5): 714-720.
- Miean, K.H. and Mohamed, S., 2001. "Flavonoid (myricetin, quercetin, kaempferol, luteolin and apigenin) content of edible tropical plants". Journal of Agricultural and Food Chemistry. 49: 3106-3112.
- Mutti, B. and Grosch, W., 1999. "Potent odorants of boiled potatoes". Nahrung. 43: 302-306.
- Nonato, M.G., Garson, M.J., Truscott, R.J.W. and Carver, J.A., 1993. "Structural Characterization of Piperidine Alkaloids from *Pandanus amaryllifolius* by Inverse-Detected 2D NMR Techniques". Phytochemistry. 34(4): 1159-1163.

- Nor, F.M., Mohamed, S., Idris, N.A. and Ismail, R., 2008. "Antioxidative properties of *Pandanus amaryllifolius* leaf extracts in accelerated oxidation and deep frying studies". *Food Chemistry*. 110: 319-327.
- Ooi, L.S.M., Wong, E.Y.L., Sun, S.S.M. and Ooi, V.E.C., 2006. "Purification and characterization of non-specific lipid transfer protein from the leaves of *Pandanus amaryllifolius* (Pandanaceae)". *Peptids*. 27: 626-632.
- Parliament, T.H., 1986. "Sample preparation techniques for gas-liquid chromatographic analysis of biologically derived aromas". Washington D.C. American Chemical Society. p.34.
- Quintas, M.A.C., Brandao, T.R.S., Silva, C.L.M., 2007. "Modelling colour change during the caramelisation reaction". *Journal of Food Engineering*. 83: 483-491.
- Robert, E.F., Richmond, C., 1959. "Method of canning rice". United States Patent office. Patented August 4, 1959. No. 2,898,215.
- Robert, R.L., Houston, D.F and Kester E.B., 1953. "Process for canning white rice". *Food Technology*. 7(2): 78-80.
- Rychlik, M. and Grosch, W., 1996. "Identification and quantification of component odorants formed by toasting of wheat bread". *Lebensm. Wiss. Technol.* 515-525.
- Salim, A.A., Grason, M.J. and Craik, D.J., 2004. "New alkaloids from *Pandanus amaryllifolius*". *Journal of natural products*. 67(1): 54-57.
- Schieberle, P. and Grosch, W., 1985. "Identification of volatile flavor compounds of wheat bread crust-comparison white rye bread crust". *Z. Lebensm.-Unters.-Forsch.* 180: 474-478.
- Schieberle, P. and Grosch, W., 1987. "Quantitative analysis of aroma compounds in wheat and rye crust using a stable isotope dilution assay". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 35: 252-257.
- Schieberle, P., 1991. "Primary odorants of popcorn". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 39: 1141-1144.
- Shaikh, J., Bhosale, R. and Singhal, R., 2006. "Microencapsulation of black pepper oleoresin". *Food Chemistry*. 94: 105-110.
- Singkhornart, S., Laohakunit, N., Kerdchoechuen, O. and Sirisoontarak, P., 2007. "Comparison the efficiency of essential oils from 5 species to control Maize Weevil". *Journal of Agricultural Science*. 38(6): 295-298.
- Somchue, W., Serm Sri, W., Shiowatana, J. and Siripinyanond, A., 2009. "Encapsulation of α -tocopherol in protein-based delivery particles". *Food Research International*, doi:10.1016/j.foodres.2009.04.021.
- Soponronnarit, S., Nathakaranakule, A., Jirajindalert, A. and Taechapairoj, C., 2006. "Parboiling brown rice using super heated steam fluidization technique". *Journal of Food Engineering*. 75: 423-432.
- Stadler, G., 2009. "Essential Oil Steam Distillation Steam Distiller".
[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://www.heartmagic.com/EssentialDistiller.html> (28 มิถุนายน 2552).
- Szarka, S., Hethelyi, E., Lemberkovics, E., Kuzovkina, I.N., Banyai, P. and Szoke, E., 2006. "GC and GC-MS Studies on the Essential Oil and Thiophenes from *Tagetes patula* L.". *Chromatographia*. 63: 567-573.

- Tairu, A.O. Hofmann, T. and Grosch, W., 2000. "Studies on the key odorants formed by roasting of wild mango seeds (*Irvingia gabonensis*)". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 48: 2391-2394.
- Tester, R.F. and Morrison, W.R., 1990. "Swelling and gelatinization of cereal starches I. Effect of amylopectin, amylose and lipid". *Cereal Chemistry*. 67: 551-557.
- Tungsakul, A, Laohakunjit, N. and Kerdchoechuen, O., 2007. "Extraction and identification the volatile flavor of oleoresin from onion (*Allium cepa* L.)". *Journal of Agricultural Science*. 38(6): 143-146.
- Turchiuli, C., Fuchs, M., Bohina, M., Cuvelier, M.E., Ordonnau, C., Maillard, M.N.P. and Dumoulin, E., 2005. "Oil encapsulation by spray drying and fluidized bed agglomeration". *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 6: 29-35.
- Wang, R., Wang, R. and Yang, B., 2009. "Extraction of essential oils from five cinnamon leaves and identification of their volatile compound compositions". *Innovation Food Science and Emerging Technology*, doi:10.1016/j.ifset.2008.12.002.
- Wansarit, 2550. "การกลั่น". [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://e-chemistry.tripod.com/sasan/s3_1.htm (28 มิถุนายน 2552).
- Whalen, P.J., 2001. "Use of RVA in the evaluation of pasta processing". *RVA World The technical journal of Newport Scientific*. Issue 17.
- Wormsbecker, M. and Pugsley, T., 2008. "The influence of moisture on the fluidization behaviour of porous pharmaceutical granule". *Chemical Engineering Science*. 63: 4063-4069.
- Yoshimoto, Y., Tashiro J., Takenouchi, T. and Takeda, Y., 2000. "Molecular structure and some physicochemical properties of high-amylose barley starches". *Cereal Chemistry*. 77: 279-285.
- Zainuddin, H., 2004. "Flavonoids and volatile compounds in 29 types of tropical plants from different anatomical parts using gas chromatography-mass spectrometry". *Faculty of Food Science and Technology*. University Putra Malasia. 32-57.
- Zehentbauer, G. and Grosch, W., 1998. "Crust aroma of baguettes I key odorants of baguettes prepared in two different ways". *Journal of Cereal Science*. 28: 81-92.