

เอกสารอ้างอิง

กฤษณา สุตทะสาร, สุภาณี จงดี และรานี เคนเหลื่อม. 2554. ผลผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากข้าวกล้องงอกของข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105. การประชุมวิชาการข้าว เนื่องในโอกาสวันข้าวและชาวนาแห่งชาติ ครั้งที่ 2, สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว กรุงเทพมหานคร, 334-335.

ขนิษฐา อุ่มอารีย์, อุทัยวรรณ ฉัตรธง, เรวัตกร พงษ์พิสุทธิพันธ์ และไพโรจน์ วิริยจารี. 2553. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากข้าวเจ้ามะลิแดงอก และข้าวเหนียวดำงอก. หน่วยวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้าน สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

จตุพร ล้วนเนตรเงิน. 2550. ผลของส่วนผสมและสภาวะการผลิตโดยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชันต่อคุณภาพของขนมขบเคี้ยวเสริมงา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ดำเนิน กาละดี และศันสนีย์ จำจด. 2543. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่องพันธุศาสตร์การปรับปรุงพันธุ์ และโภชนศาสตร์เกษตรของข้าวเหนียวดำ. สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 74 หน้า.

ดวงจงกล สุทธิเนียม. 2550. การพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพชนิดผงจากข้าวกล้องหอมมะลิงอกสำหรับผู้บริโภคสูงอายุ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ธีรพงษ์ บุญญ์ติโลก. 2538. องค์ประกอบผลผลิต และปริมาณแร่ธาตุในข้าวบางพันธุ์. ปัญหาพิเศษภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 34 หน้า.

นันทิยา ภวภูตานนท์. 2552. การผลิตขนมขบเคี้ยวฟองกรอบเสริมบัวบกโดยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นิติยา รัตนานพนนท์. 2549. เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

ประกาศกระทรวงพาณิชย์. 2544. เรื่องมาตรฐานสินค้าข้าวโพด และเรื่องมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย. กระทรวงพาณิชย์

ประชา บุญญศิริกุล และจุฬาลักษณ์ จารุณช. 2543. การพัฒนาขนมกรอบที่มีข้าวโพดเคลือบ-ปลายข้าวเป็นองค์ประกอบหลักด้วยกระบวนการอัดฟอง. *วารสารอาหาร*, 30 (1), 17-35.

ประชา บุญญศิริกุล. 2544. กระบวนการผลิตโดยวิธีเอกซ์ทรูชัน: ขนมกรอบถั่วลิสงเตา. *วารสารอาหาร*, 31(1), 10-22.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535. เครื่องดื่ม. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พันทิพา พงษ์เพ็ญจันทร์, ธวัชชัย แถวถาทำ และ ดำเนิน กาละดี. 2547. ปริมาณแกมมา-โอริซานอลในผลิตภัณฑ์จากพืชชนิดต่างๆ. *วารสารเกษตร*, 20(2), 111-119.

เมธาวี อนุวัชกุล 2552. การศึกษาปริมาณ GABA และพัฒนาโยเกิร์ตเสริม GABA จากข้าวมันปungอก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยนเรศวร.

รองรัตน์ รัตนธรรมวัฒน์. 2546. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากแป้งเผือก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

รุ่งนภา พงษ์สวัสดิ์มานิต. 2541. วิศวกรรมอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วรรณช ศรีเจษฎารักษ์. 2552. รายงานวิจัยเรื่อง การผลิตสารประกอบทางชีวภาพจากข้าวกล้องงอก. มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

วิไล รังสาดทอง. 2545. เทคโนโลยีแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

วิไลลักษณ์ พละกลาง. 2541. ลักษณะประจำพันธุ์ข้าวพื้นเมืองไทย. ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี สถาบันวิจัยข้าว. กรมวิชาการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 472 หน้า.

ศุภนุช ใส้แปง. 2554. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญพืชจากข้าวกล้องงอกด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2546. การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับข้าวหอมมะลิไทย. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

สุพัตรา เลิศวณิชช □ วัฒนา 2546. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ □ เครื่องดื่มจากข้าวงอก. วิทยานิพนธ์ □
ปริญญาโท

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุลาลักษณ์ ขาวผ่อง. 2549. ผลของส่วนผสมและสภาวะการผลิตโดยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชันต่อ
คุณภาพของอาหารเข้าธัญชาติเสริมฟักทองผง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

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

อุทุมพร สุระยศ. 2554. กระบวนการผลิตน้ำหมักจากข้าวกล้องงอก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร-
มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

AOAC. 2000. Official Methods of AOAC International. 17th ed. The Association of Official
Analytical Chemists, Inc. USA.

Altan, A., Mccarthy, L.K. and Maskan, M. 2008. Effect of screw configuration and raw material
on some properties of barley extrudates. *Journal of Food Engineering*, 92, 377- 382.

Anderson, R. A., Conway, H. F., Pfeifer, V. F. and Griffin, E. L. 1969. Gelatinization of corn grits
by roll and extrusion cooking. *Cereal Science Today*, 14, 4-12.

Anawachkul, M. and Jiamyangyuen, S. 2009. Study of GABA content and development of
GABA enriched yogurt from germinated red rice (Munpoo rice). Proceedings of 47th
Kasetsart University Annual Conference, Agro-Industry, Bangkok (Thailand), 1-11.

Anne, M.F. 2000. Oligomeric proanthocyanidin complexes: History, Structure and
phytopharmaceutical applications. *Alternative Medicine Review*, 5(2), 144-151.

Aoki, H., Furuya, Y., Endo, Y. and Fujimoto, K. 2003. Effect of gamma- aminobutyric acid
enrich tenpeh-like fermented soybean (GABA-tenpeh) on blood pressure of
spontaneously hypertensive rats. *Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*, 67(8),
1806-1808.

Barbosa-Cánovas, G.V., Ortega-Rivas. E., Juliano, P. and Yan, H. 1996. Foods powders. Plenum
Publishes, New York.

Boonsit, P., Pongpiachan, P., Julsrigival, S. and Karladee, D. 2010. Gamma oryzanol content in
glutinous purple rice landrace varieties. *Chiang Mai University Journal of Natural
Sciences*, 9(1), 151-157.

- Chen, C.W. and Cheng, H.H. 2006. A rice bran oil diet increases LDL-receptor and HMG-CoA reductase mRNA expressions and insulin sensitivity in rats with streptozotocin/nicotinamide-induced type 2 diabetes. *Journal of Nutrition*, 136, 1472-1476.
- Chinnaswamy, R., and Hanna, M.A. 1988. Optimum extrusion cooking conditions for maximum expansion of corn starch. *Journal Food Science*, 53(3), 834-840.
- Ding, Q.B. and Paul, A. 2004. The effect of extrusion conditions on the physicochemical properties and sensory characteristics of rice-based expanded snacks. *Journal of Food Engineering*, 66(3), 283-289.
- Frame, N. D. 1994. Operational characteristics of the co-rotating twin-screw extruder. In *The Technology of Extrusion Cooking*. Blackie Academic and Professional. U.K.
- Goto, T., Matsuo, N. and Takahashi, T. 1994. CSF glutamate/GABA concentrations in pyridoxine-dependent seizures and the mechanisms of pyridoxine action in seizure control. *Brain and Development*. 23(1), 24-29.
- Gerhardt, A.T. and N.B Gallo. 1998. Full-fat rice brane and oat brane similarly hypercholesterolemia in human. *Journal of Nutrition*, 128, 865-869.
- Guha, M., Ali, S.Z. and Bhattacharya, S. 2003. Screening of variables for extrusion of rice flour employing a Plackett-Burman design. *Journal of Food Engineering*, 57, 135-144.
- Hayakawa, K., Kimura, M., Kasaha, K., Matsumoto, K., sansawa, H. and Yamori, Y. 2004. Effect of gamma- aminobutyria acid-enriched dairy product on the blood pressure of spontaneously hypertensive and normotensive wistar-kyoto rats. *British Journal of Nutrition*, 92(3), 411-417.
- Henry, B.S. 1996. Natural Food Colours. In: G.A.F. Hendry and J.D. Houghton, Ed. *Natural Food Colorants*. Blackie Academic & Professional, UK.
- Hosseinian, FS., Li, W. and Beta, T. 2008. Measurement of anthocyanins and other phytochemicals in purple wheat. *Food Chemishtry*, 109, 916-924.
- Itani T. 2000. Red rice, purple black rice and aromatic rice varieties. Cultivation Processing and Utilization of ancient rice. Japan.
- Ito, S. and Ishikawa, Y. 2004. Marketing of value-added rice products in Japan. Germinated brown rice and rice bread. Proceedings of the FAO Rice Conference. Italy.

- ISTA. 1988. ISTA Handbook for cleaning of agricultural and horticultural seeds on small scale machines. *International Seed Testing Association*. Switzerland.
- Jiamyangyuen, S. and Jiarapong, S. 2012. Total anthocyanin content and antioxidant activity of germinated colored rice. *International food research journal*, 19(1), 215-221.
- Jin, Z., Hsieht, F. and Huff, H. E. 1995. Effects of soy fiber, salt, sugar and screw speed on physical properties and microstructure of corn meal extrudate. *Journal of Cereal Science*, 22, 185-194.
- Jinapong, N., Suphantharika, M. and Jamnong, P. 2008. Production of instant soymilk powders by ultrafiltration, spray drying and fluidized bed agglomeration. *Journal of Food Engineering*, 84, 194-205.
- Kayahara, H. and Tsukahara K. 2000. Flavor health and nutritional quality of pre-germinated brown rice. International Chemical Congress of Pacific Basin Societies in Hawaii 2000.
- Knutson, C.A., 1986. A simplified colorimetric procedure for determination of amylase in starch. *Cereal Chemistry*, 63, 89-93.
- Komatsuzaki, N., Tsukahara, K., and Toyoshima, H. 2007. Effect of soaking and gaseous treatment on GABA content in germinated brown rice. *Journal of Food Microbiology*, 78, 556-560.
- Kong, J.M., C. Lian-Sai., G. Ngoh-Khang., C. Tet-Tatt. and R. Brouillard. 2003. Analysis and biological activities of anthocyanins. *Phytochemistry*, 64(5), 923-933.
- Komatsuzaki, N., K, Tsukahara., H, Toyoshima., T, Suzuki., N. Shimizu and T. Kimura. 2005. Effect of soaking and gaseous treatment on GABA content in germinated brown rice. *Journal of Food Engineering*, 78(2), 556-560.
- Lea, P. J., Robinson, S.A. and Steward, G.R. 1990. The biochemistry of plants. Academic Press. UK.
- Markakis, P. 1982. *Anthocyanins as Food Colors*. Academic Press. USA.
- Mazza, G. and E. Miniati. 1993. Anthocyanins in fruits, vegetables, and grains. CRC Press, USA.
- Miura, D., Ito, Y. and Mizukuchi, A. 2006. Hypocholesterolemic action of pregerminated brown rice in hepatoma-bearing. *Life Sciences*, 79(3), 59-64.
- Mohamed, S. 1990. Factors affecting extrusion characteristics of expanded products. *Journal. Food Processing and Preservation*, 14, 437-452.

- Moongngarm, A. and Saetung, N. 2010. Comparison of chemical compositions and bioactive compounds of germinated rough rice and brown rice. *Food Chemistry*, 122(3), 782-788.
- Morimitsu, Y., K. Kubota, T. Tashiro, E. Hashizume, T. Kamiy. And T. Osawae. 2002. Inhibitory effect of antocyanins and coloured rice on diabetic cataract formation in rat lenses. *International Congress Series*, 1245, 503-508.
- Murakami, M., Yamaguchi, T., Takamura, H. and Matoba, T. 2004. Effects of thermal treatment on radical-scavenging activity of single and mixed polyphenolic compound. *Journal of Food Science*. 69(1), 7-10.
- Naivikal, O., Boonyasirikool, P., Hengsawadi, D., Jangchud, K., Suwansichon, T. and Suksomboon, A. 2002. Functional Snack Food. *Kasetsart Journal*, 36(1), 44-54.
- Oh, S. H. 2003. Stimulation of g-aminobutyric acid synthesis activity in brown rice by a chitosan/glutamic acid germination solution and calcium/calmodulin. *Journal of Biochemistry and Molecular Biology*, 36(3), 319–325.
- Ohtsubo, K., K. Suzuki, Y. Yasui and T. Kasumi. 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.
- Ohmori, M., Yano, T., Okamoto, J., Tsushida, T., Murai, T. and Higuchi, M. 1987. Effect of anaerobically treated tea (Gabaron tea) on blood pressure of spontaneously hypertensive rats. *Journal of the Agricultural Chemical Society*, 61, 1449–1451.
- Okada, T., Sugishita, T., Murakami, T., Murai, H., Saikusa, T., Horino, T., Onoda, A., Kajimoto, O., Takahashi, R. and Takahashi, T. 2000. Effect of the defatted rice germ enriched with GABA for sleeplessness, depression, autonomic disorder by oral administration. *Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi*, 47(8), 596-603.
- Onwulata, C. I., Konstance, R. P., Strange, E. D., Smith, P. W., and Holsinger, V. H. 2000. High fiber snacks extruded from triticale and wheat formulations. *Cereal Foods World*, 45, 470-473.
- Pan, B.S., Kong, M.S. and Chen, H.H. 1991. Food extrusion science and technology. Marcel Dekker, USA.

- Saif, S. M. H., Dwayne, A. S. and Lan, Y. 2004. Effects of processing conditions and environmental exposure on the tensile properties of parboiled rice. *Biosystems Engineering*, 89(3), 321–330.
- Sawai, Y., Yamaguchi, Y., Miyama, D. and Yoshitomi, H. 2001. Cycling treatment of anaerobic and aerobic incubation increases the content of gamma-aminobutyric acid in tea shoots. *Journal of Amino Acids*, 20, 331-334.
- Shittu, T.A. and Lawal, M.O. 2007. Factors affecting instant properties of powdered cocoa beverages. *Food Chemistry*, 100 (1), 91–98.
- Sunte, J., Srijesdaruk, V. and Tangwongchai, R. 2007. Effects of soaking and germinating process on gamma-aminobutyric acid (GABA) content in germinated brown rice (Hom mali 105). *Agricultural Science Journal*, 38(6), 103-106.
- Scavariello, E. M. S. and Arellano, D. B. 1998. Gamma-oryzanol: An important component in rice bran oil. *Archivos Latinoamericanos de Nutricion*, 48(1), 7-12.
- Shelp, B. J., Bown, A. W. and McLean, M. D. 1999. Metabolism and functions of gamma-aminobutyric acid. *Trends in Plant Science*, 4(11), 446-452.
- Stojceska, V., Ainsworth, P., Plunkett, A., Ibanoglu, E. and Ibanoglu, S. 2008. Cauliflower by-products as a new source of dietary fiber, antioxidants and proteins in cereal based ready-to-eat expanded snacks. *Journal of Food Engineering*, 87, 554-563.
- Sugano, M. and E. Tsuji. 1997. Rice brane oil and cholesterol metabolism. *Journal of Nutrition*, 127(3), 521-524.
- Sunderland, R. 1996. Production of third-generation snacks. *Cereal Foods World Journal*, 41(1), 12-14.
- Suzuki, K., Nakamura, S., Okadome, H., Okunishi, T. and Ohtsubu, K. 2003. Development of a novel food material using germinated brown rice by twin-screw extrusion. *Journal of the Japanese Society of Food Science and Technology*, 50(10), 474-482.
- Teltathum, T. 2004. Effect of gamma oryzanol in purple glutinous rice brane on immune response in male mice (*Mus musculus*). Thesis for Master of Science (Agriculture) in Animal Science. Graduate School Chiang Mai University.

- Timothy, F., Daniel, W., Lyndon, B. and Robert, H. 2010. Fragrance in rice (*Oryza sativa*) is associated with reduced yield under salt treatment. *Journal of Environment and Experimental Botany*, 68(3), 292-300.
- Wen, H. L., L.L. Wang and J. Ma. 2002. Supplementation of the black rice outer layer fraction to rabbits decreases atherosclerotic plaque formation and increases antioxidant status. *Journal of Nutrition*, 132, 20-26.
- Wang, X., Yi-chao, T., Qing-hong, S. and Xiao-zhen, H. 2009. Study on the detection method and thermal sterilization stability of gamma-aminobutyric acid. *Food Research and Development*, 4, 13-16.
- Wilksa-Jeszka, J. 2007. Chemical and Functional Properties of Food Components. United Kingdom, Taylor & Francis Group.
- Watanabe, M., Maeda, T., Tsukahara, K., Kayahara, H. and Morita, N. 2004. Application of pregerminated brown rice for bread making. *Cereal Chemistry*, 81(4), 450-455.
- Xu, Z. M., Hua, N. and Godber, J. S. 2001. Antioxidant activity of tocopherols, tocotrienols, and gamma-oryzanol components from rice bran against cholesterol oxidation accelerated by 2,20-azobis (2-methylpropionamidine) dihydrochloride. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49(4), 2077-2081.
- Xu, J. and Lin, Z. 2003. Purification and structure identification of skin component in Guizhou black glutinous rice grains. *Journal of Chinese Cereals and Oils Association*, 18(2), 9-13.
- Zhang, L., Hu, P., Tang, S., Zhao, H. and Wu, D. 2005. Comparative studies on major nutritional compositions of rice with a giant embryo and a normal embryo. *Journal of Food Biochemistry*, 29(6). 653-661.