

## เอกสารอ้างอิง

- กรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงาน. 2552. ข้อมูลเทคโนโลยีเชิงลึก การให้ความร้อนแบบไดอิเล็กทริก (Dielectric Heating). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www2.dede.go.th/Advancetech/Asset/Technology/Dielectric.pdf> (15 ธันวาคม 2552).
- กรมวิชาการเกษตร. 2545. การป้องกันสารพิษอะฟลาทอกซินในข้าวโพดของประเทศไทย. กรุงเทพฯ. 77 หน้า.
- งามชื่น คงเสรี. 2545. คุณภาพข้าว และการตรวจสอบข้าวปนในข้าวหอมมะลิไทย. เรื่อง คุณภาพข้าวสวย. บริษัท จีรวัฒน์เอ็กเพรส จำกัด. กรุงเทพฯ. หน้า 11-30.
- ณัฐศักดิ์ กฤติกาเมษ. 2543. การใช้คลื่นความร้อน เพื่อลดความชื้น และทำลายเชื้อ *Aspergillus flavus* ในเมล็ดพันธุ์ถั่วลิสง. รายงานการวิจัย. โครงการวิจัยเพื่อพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ ประจำปี 2543, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 41 หน้า.
- ทวิช พุ่มวงษ์ และนุชนารถ จงเลขา. 2552. ประสิทธิภาพของสารสกัดน้ำจากเหง้าขมิ้นแห้งในการควบคุมเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 ด้วยวิธีการคลุกและวิธีการแช่เมล็ด [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http://www.phtnet.org/download/pht\\_res/r36.pdf](http://www.phtnet.org/download/pht_res/r36.pdf) (29 กรกฎาคม 2552).
- ธรรมศักดิ์ สมมาตย์. 2533. สารพิษ อะฟลาที่อกซินในถั่วลิสง. รายงานการสัมมนาถั่วลิสงแห่งชาติ ครั้งที่ 9 วันที่ 7-11 พฤษภาคม 2533 ณ โครงการชลประทานลำพระเพลิง จ. นครราชสีมา
- พัทยา จันทรแห่ง. 2549. ผลของการให้คลื่นความถี่วิทยุต่อการควบคุมเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดพันธุ์ และคุณภาพเมล็ดพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 82 หน้า.
- บุญมี ศิริ เบญจมาภรณ์ สุทธิ และ โสภณ วงศ์แก้ว. 2546. วิธีการลดความชื้นของเมล็ดพันธุ์ถั่วลิสง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 34 ฉบับที่ 4-6 (พิเศษ):187-189.
- บุญเลิศ ชัยนันต์. 2528. ผลของโซเดียมอะซิเตตต่อการผลิตอะฟลาทอกซินของเชื้อ *A. flavus*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาจุลชีววิทยา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 62 หน้า.

- ประสงค์ คุณานุวัฒน์ชัยเดช. 2530. เอฟลาท็อกซิน (1): เคมีและแหล่งที่พบ. วิทยาศาสตร์. 41:236-240.
- ประสาทร สมิตะมาน. บรรณาธิการ. 2527. โรคพืชวิทยา. ภาควิชาโรคพืช, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 338 หน้า.
- เยาวเรศ ไชยกันทา. 2541. ผลของวิธีการลดความชื้นก่อนการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพเมล็ดข้าวต้นฝน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชไร่. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 47 หน้า.
- วันชัย จันทร์ประเสริฐ. 2542. เทคโนโลยีเมล็ดพันธุ์พืชไร่. ภาควิชาพืชไร่นา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 276 หน้า.
- สมบัติ ศรีชูวงศ์. 2536. โรคหลังเก็บเกี่ยวของเมล็ดพืช. ภาควิชาโรคพืช, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 127 หน้า.
- สืบศักดิ์ สนธิรัตน์. 2540. การจัดการโรคพืช. ภาควิชาโรคพืช, คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ: วี พี บุ๊คเซ็นเตอร์. 140 หน้า.
- สถานบันวิจัยพืชไร่ กรมวิชาการเกษตร. 2552. การจัดการข้าวโพดเลี้ยงสัตว์หลังการเก็บเกี่ยวของเกษตรกร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http://as.doa.go.th/fieldcrops/corn/oth/ph\\_1.html](http://as.doa.go.th/fieldcrops/corn/oth/ph_1.html) (15 ธันวาคม 2552).
- สุชาดา เวียรศิลป์. 2552. เอกสารประกอบคำสอน วิชาการปรับปรุงสภาพและการเก็บรักษามะล็ดพันธุ์. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 201 หน้า
- อรพิน ธีระวัฒน์. 2526. สารพิษจากเชื้อรา. วารสารก้าวหน้า 2:35-40.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 366 หน้า.
- อาทิตย์ พลายมาศ, สุชีพ สุขสุแพทย์ และสุภรัตน์ โฆษิตเจริญกุล. 2543. การใช้สารเคมีควบคุมการสร้างสารอะฟลาทอกซินในข้าวโพด. วารสารลาดกระบัง 8:36-41.
- Adegoke, G.O., H. Iwahasi, Y. Komatsu, K. Obuchi and Y. Iwahasi. 2000. Inhibition of food spoilage yeasts and aflatoxigenic moulds by monoterpenes of the spice *Aframomium danielli*. Flavour Fragrance Journal 15:147-150.
- Ahmad S.K. 1993. Mycoflora changes and aflatoxin production in stored blackgram seeds. Journal of Stored Products Research 29:33-36.
- Akaranuchat P. 2009. Control of seed-borne fungi by using radio frequency to maintain barley seed quality. Master of science thesis. Chiang Mai University. 61 p.

- Akaranuchat P., P. Noimanee, N. Krittigamas, D. von Hörsten and S. Vearasilp. 2007. Control seed borne fungi by radio frequency heat treatment as alternative seed treatment in barley (*Hordeum vulgare*). Paper Presented at Utilisation of Diversity in Land Use Systems: Sustainable and Organic Approaches to Meet Human Needs. October 9-11, 2007. Witzenhausen, Germany.
- Anonymous. 1997. In house method by fluorometer. Vicam Aflatest Instruction manual. pp. 38.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL. 18<sup>th</sup>ed. AOAC INTERNATIONAL. Gaithersburg, MD, USA. pp. 14-38.
- ASAE. 1998. Dielectric Properties of Grain and Seed. Based on research by S. O. Nelson and others by ASAE's Physical Properties of Agricultural Products Committee revised editorially February 1995. ASAE Standards 537-546.
- Atehnkeng J., P. S. Ojiambo, M. Donner, T. Ikotun, R.A. Sikora, P.J. Cotty and R. Bandyopadhyay. 2008. Distribution and toxigenicity of *Aspergillus* species isolated from maize kernels from three agro-ecological zones in Nigeria. International Journal of Food Microbiology 122: 74–84.
- Bankole, S.A. 1997. Effect of essential oil from two Nigerian medicinal plants (*Azadirachta indica* and *Morinda lucida*) on growth and aflatoxin B<sub>1</sub> production in maize grain by a toxigenic *Aspergillus flavus*. Letters in Applied Microbiology 24:190-192.
- 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.
- Bruns, H.A. 2003. Controlling aflatoxin and fumonisin in maize by crop management. Journal of Toxicology: Toxin Reviews 22:153-173.
- Cagampang, G.B., C.M. Perez and B.O. Juliano. 1973. A gel consistency test for eating quality of rice. Journal of the Science of Food and Agriculture 24: 1589-1594.
- Campana L.E., M.E. Sempe and R.R. Filgueira. 1993. Physical chemical and baking properties of wheat dried with microwave energy. Cereal Chemistry 70:760–762.
- Caroll D.E. and A. Lopez. 1969. Lethality of radio-frequency energy upon microorganisms in liquid, buffered and alcoholic food systems. Journal of food Science. 34:320-324

- Cavalcante, M.J.B and J.J. Muchovej. 1993. Microwave irradiation of seeds and selected fungal spores. *Seed Science and Technology*. 21: 247-253
- Cereal process Technology. No date. The Value Proposition Adding Value to Your Feedstock Purchase. [Online]. Available:  
[http://www.cerealprocess.com/assets/images/corn\\_kernel.jpeg](http://www.cerealprocess.com/assets/images/corn_kernel.jpeg) (23 July 2009).
- Champagne, E.T., B.G. Lyon, B.K. Min, B.T. Vinyard, K.L. Bett, F.E. Bartonll, B.D. Webb, A.M. McClung, K.A. Moldenhauer, S. Linscombe, K.S. McKenzie and D.E. Kohlwey. 1998. Effects of postharvest processing on texture profile analysis of cooked rice. *Cereal Chemistry* .75(2): 181-186.
- Christensen, C.M. and D.B. Sauer. 1982. Microflora. In C.M. Christensen, ed. *Storage of cereal grains and their products* 2nd edition. St Paul, Minnesota, USA, American Association. *Cereal Chemistry*. pp. 219-240.
- Christiansen, C.M. and H.H. Kaufman. 1969. *Grain Storage. The Role of Fungi in Quality Loss*. University of Minnesota. 96 p.
- Clear R.M., S.K. Patrick, T.K. Turkington and R. Wallis. 2002. Effect of dry heat treatment on seed-borne *Fusarium graminearum* and other cereal pathogens. *Canadian Journal Plant Pathology* 24: 489-498.
- Cotty P.J., P. Bayman, D.S. Egel and K.S. Elias. 1994. Agriculture, aflatoxins and *Aspergillus*. pp. 1-27. In: Powel, K.A., Renwick, A., Peverdy, J.F. (Eds.). *The Genus Aspergillus: From Taxonomy and Genetics to Industrial Application*. Plenum Press, New York, USA.
- Cwikilinski M. and D. von Hörsten. 1999. Thermal treatment of seeds using microwave-or radio-frequency energy for eradicating seed-borne fungi. Paper Presented at the 1999 ASAE/CSAE-CSGR Annual International Meeting. July 18-21, 1999. Sheraton Centre Toronto, Canada.
- Cwikilinski M. and D. von Hörsten. 2001. Effect of Exposure to radio-frequency Electric field on *Fusarium graminearu* in wheat seed. Paper Presented at the 2001 ASAE/CSGR Annual International Meeting. July 30-August 1, 2001. Sacramento, California, USA.
- Diener, U.L. 1983. *Aflatoxin formation by Aspergillus flavus in corn*. Graftmaster Printers. Alabama. 1801 p.

- Diener U.L., R.J. Cole, T.H. Sanders, G.A. Payne, L.S. Lee and M.A. Klich. 1987. Epidemiology of aflatoxin formation by *Aspergillus flavus*. *Annual Review of Phytopathology* 25:249–270.
- Dorner JW., R.J. Cole and P.D. Blankenship. 1998. Effect of inoculum rate of biological control agents on preharvest aflatoxin contamination of peanuts. *Biological Control* 12:171-176.
- Egal, S., A. Hounsa, Y.Y. Gong, P.C. Turner, C.P. Wild, A.J. Hall, K. Hell and K.F. Cardwell. 2005. Dietary exposure to aflatoxin from maize and groundnut in young children from Benin and Togo, West Africa. *International Journal of Food Microbiology* 104:215-224.
- FAO. 1992. Maize in human nutrition. [Online]. Available: <http://www.fao.org/docrep/t0395e/T0395E00.htm#Contents> (27 September 2009)
- Forsberg, G. 2004. Control of cereal seed-borne diseases by hot humid air seed treatment. Doctoral thesis. Swedish University of Agricultural Sciences, Swedish
- Francesco M., L. Zhang and J.G. Lyng. 2009. Radio frequency treatment of foods: Review of recent advances. *Journal of Food Engineering* 91: 497-508.
- Goldblatt, L. A. 1969. Aflatoxins Scientific Background. *In* Goldblatt, L. A. (ed.). *Control and Implications*, Academic Press, New York.
- Gonzales, H.H.L., S.L. Resnik and G. Vaamonde. 1988. Influence of temperature on growth rate and lag phase of fungi isolated from Argentine corn. *International Journal of Food Microbiology* 6:179-183.
- Harris R.A. and M.A. Taras. 1984. Comparison of moisture content distribution, stress distribution and shrinkage of red oak lumber dried by radio-frequency/vacuum drying process and conventional kiln. *Forest Products Journal* 34:44-54
- Hell K., M. Sétamou, K.F. Cardwell and H.M. Poehling. 2000. The influence of storage practices on aflatoxin contamination in maize in four agroecological zones in Benin. West-Africa. *Journal of Stored Products Research* 36:365–382.
- ISTA. 2006. *International Rules for Seed Testing*. The International Seed Testing Association. Bassersdorf, CH-Switzerland. 500 p.
- Mello, J.P.F. and A.M.C. Macdonald. 1997. Mycotoxins. *Animal Feed Science Technology* 69:155-166.

- Janhang, P., N. Krittigamas, W. Lücke and S. Vearasilp. 2005. Using radio frequency heat treatment to control the insect *Rhyzopertha dominica* (F.) during storage in rice seed (*Oryza sativa* L.). Paper Present at International Agricultural Research for Development. October 11-13, 2005. Stuttgart-Hohenheim, Germany. 4 p.
- Joffe, A.Z. and N. Lisker. 1969. Effect of Light Temperature and pH Value on Aflatoxin Production *in Vitro*. Journal of Applied Microbiology 18:517–518.
- Jolicoeur, G., R. Hackam and J.C. Tu. 1982. The selective inactivation of seed borne soybean mosaic virus by exposure to microwaves. Microwave Power 17: 341-344.
- Juliano, B.O. 1971. A simplified assay for milled-rice amylose. Cereal Science Today. 16:334-360.
- Juliano, B.O. 1985. Rice Chemistry and Technology 2ed. American Association of Cereal Chemistry, Minnesota. 744 p.
- Kaaya, A.N., H.L. Warren, S. Kyamanywa and W. Kyanwhan. 2005. The effect of delayed harvest moisture content, insect damage, Moulds and aflatoxin contamination of maize in Mayuge district of Uganda. Journal of the Science of Food and Agriculture 85: 2595-2599.
- Kayimbi, M.T., J.J. Jonawiak, R. Mack and K. Hoover. 2007. Efficacy of radio frequency treatment and its potential for control of sapstain and wood decay fungi on red oak, poplar and southern yellow pine wood species. Journal of wood Science 53:258-263.
- Kenneth, B.R., I.F. Derothy and K.C.A. Peter. 1965. The Genus *Aspergillus*. The William and Wilkin company, Baltimore. P. 214-219.
- Kishore, N., A.K. Mishara and J.P. Chansouria. 1993. Fugitoxicity of essential oils against dermatophytes. Mycoses 36(5-6): 211-215.
- Klich, M.A. 2007. Pathogen profile *Aspergillus flavus*: the major producer of aflatoxin. Molecular Plant Pathology 8(6): 713-722.
- Lagunas-Solar, M.C., N.X. Zeng, T.K. Esserst, T.D. Truang and P.U. Cecilia. 2006. Radio frequency power disinfects and disinfests food, soil and wastewater. California agriculture 60(4): 192-196.
- Lozano, J.C., R.L. Laberry and A. Bermudez. 1986. Microwave treatment to eradicate seed-borne pathogens in cassava true seed. Journal of Phytopathology 117: 1-8.

- Magan N., R. Hope, V. Cairns and D. Aldred. 2003. Post-harvest fungal ecology: Impact of fungal growth and mycotoxin accumulation in stored grain. *European Journal of Plant Pathology* 109: 723-730.
- Manigat, C.C. and P.A. Seib. 1992. Starch: Occurrence, isolation and properties of starch granules. In AACC short Course "Starch: structure, properties and food uses" December 3-4, 1992. Chicago.
- Moreno-Martinez, E. and J. Raminéz. 1985. Protective effect of fungicides on corn seed stored with low and high moisture content. *Seed Science and Technology* 13: 285-290.
- Murray H. 1999. The drying and storage of grain and herbage seeds. Canterbury Agriculture and Science Centre, Gerald St, PO, Lincoln, New Zealand. 210p.
- Nijhuis, H.H., H.M. Topping, S. Muresan, D. Yuksel, C. Leguijt and W. Klock. 1998. Approaches to improving the quality of dried fruit and vegetables. *Trends in Food Science and Technology* 9: 13-20.
- Nelson, S. O. 1996. Review and assessment of radio-frequency and microwave energy for stored-grain insect control. *Transactions of the ASAE* 39: 1475-1484.
- Nelson, S.O., C.Y. Lu, L.R. Beuchat and M.A. Harrison. 2002. Radio-frequency heating of alfalfa seeds for reducing human pathogens. *Transactions of the ASAE* 45(6): 1937-1942.
- Nelson, S.O. and L.E. Stetson. 1972. Comparative effectiveness of 39 and 2450 MHz electric fields for control of rice weevils in wheat. *Journal of Economic Entomology* 67(5): 592-595.
- Newport Scientific Pty, Ltd. 1998. Operation Manual for the Series 4 Rapid Visco Analyzer. Australia. 93 p.
- Nguefack, J., V. Leth and P.H.A. Zollo. 2004. Evaluation of five essential oils from aromatic plant of cameroon for controlling food spoilage and mycotoxin producing fungi. *International Journal of Food Microbiology* 94:329-334.
- Oberndorfer, C. and W. Lücke. 1999. The effect of rapeseed treatment by microwave and radio-frequency application on oil extraction and oil quality. Part I: Influence on mechanical oil extraction. *Fett - Lipid* 101(5): 164 - 167.

- Ohlsson, T., N.E. Bengtsson and P.O. Risman. 1974. The frequency and temperature dependence of dielectric food data as determined by a cavity perturbation technique. *Journal of Microwave Power and Electromagnetic Energy* 9(2):129-145
- Orsat, V. 1999. Radio-frequency thermal treatments for agri-food products. Ph.D. thesis, Department of Agricultural and Biosystems Engineering, Macdonald Campus of McGill University, Canada.
- Orsat, V. and G.S.V. Raghavan. 2005. Radio-frequency processing. pp.445-464 In: D.W. Sun (Ed.), *Emerging Technologies for Food Processing*. Elsevier Academic Press.
- PathInfo Project . 2009. *Aspergillus flavus*. [Online]. Available: [http://ci.vbi.vt.edu/pathinfo/pathogens/Aspergillus\\_flavus\\_Info.shtml](http://ci.vbi.vt.edu/pathinfo/pathogens/Aspergillus_flavus_Info.shtml) (05 February 2009)
- Piyasena P., C. Dussault, T. Koutchma, H.S. Ramaswamy and G.B. Awuah. 2003. Radio frequency heating of foods: principles, applications and related properties – a review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 43(6): 587-606.
- Pitt, J.T. 1989. *Toxicogenic Aspergillus and Penicillium Species*. Department of Agriculture, Bangkok, Thailand.
- Platz, G.J., S.I. Meldrum and N.A. Webb. 2001. Chemical control of seed borne disease of barley. *Proceeding of the 10<sup>th</sup> Australian Barley Technical Symposium*, Canberra, ACT, Australia, 16-20 September 2001. [Online]. Available: [www.regional.au/au/abts](http://www.regional.au/au/abts) (23 July 2009).
- Pradubsri, D., P. Jitareerat, S. Photchanachaiand and A. Chinaphuti. 2004. A Survey on the *Aspergillus* group and Aflatoxin B contamination in brown rice in Bangkok, Thailand. *The Proceedings of APEC Symposium on Postharvest Handling Systems*, Bangkok, Thailand.
- Punidades P., C. Dussault, T. Koutchma, H.S. Ramaswamy and G.B. Awuah. 2003. Radio frequency heating of foods: Principles, applications and related properties-A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 43(6): 587-606.
- Rahman M.M.E., M.E. Ali, M.S. Ali, M.M. Rahman and M.N. Islam. 2008. Hot water thermal treatment for controlling seed-borne mycoflora of maize. *International Journal of Sustainable Crop Production* 3(5): 5-9.

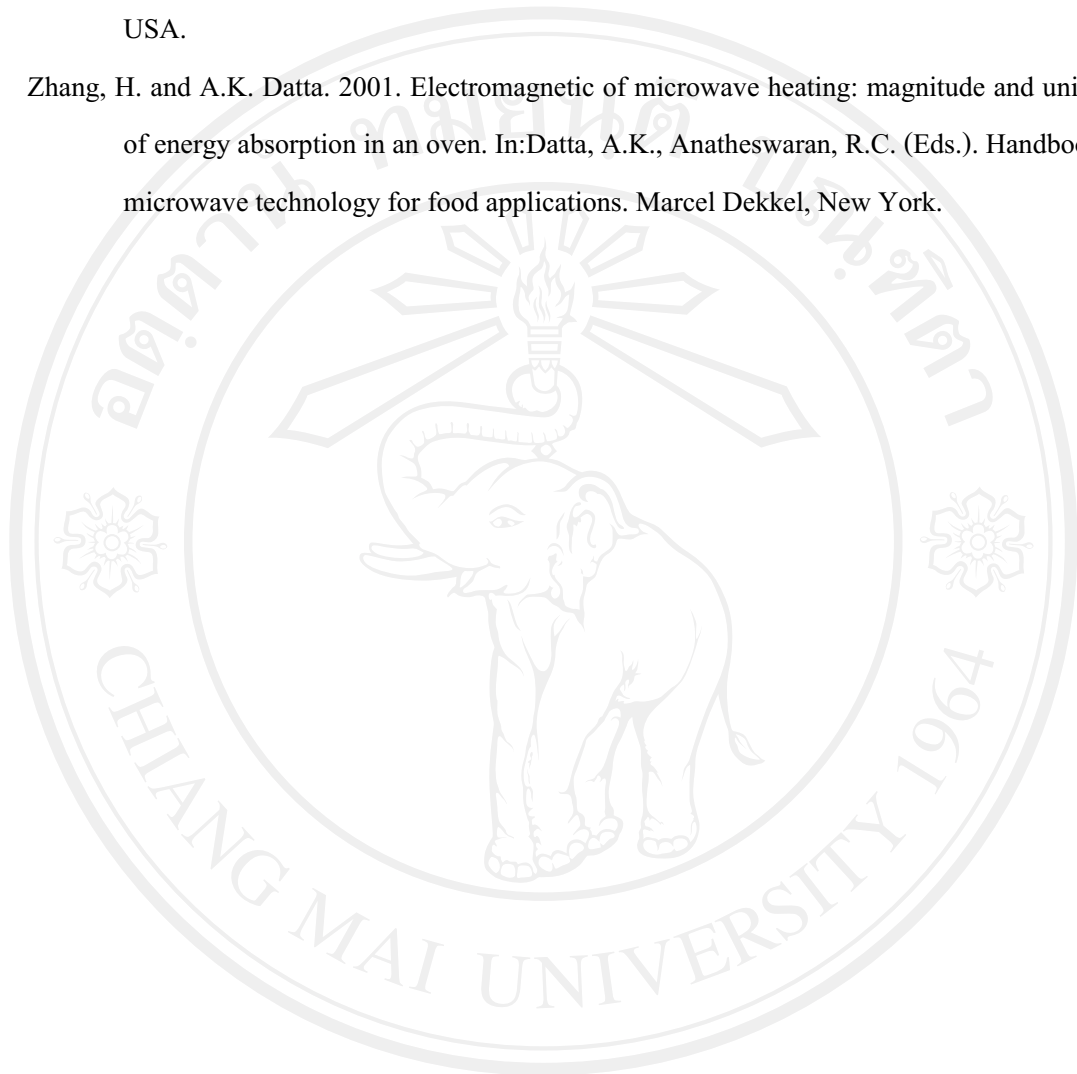


- Rooney L. W. and R. L. Pflugfelder. 1986. Factors affecting starch digestibility with special emphasis on sorghum and corn. *Journal of animal science* 63:1607.
- Ruiquian L., Y. Qian, D. Thanaboripat and P. Thansukon. 2004. Biocontrol of *Aspergillus flavus* and aflatoxin production. *KMITL Science and Technology Journal* 4(1): 238-246.
- Ryynänen, S. 1995. The Electromagnetic Properties of Food Materials: A Review of the Basic Principles. *Journal of Food Engineering* 26: 409-429.
- Sahai D. and D.S. Jackson. 1996. Structural and chemical properties of native corn starch granules. *Strach/Starke*. 48: 249-255.
- Saleemullah, A. Iqbal, I. A. Khalil and H. Shah. 2006. Aflatoxin contents of stored and artificially inoculated cereals and nuts. *Food Chemistry*. 98: 699–703
- Sauer D.B. and J. Tuite. 1987. Conditions that affect the growth of *Aspergillus flavus* and production of aflatoxin in stored maize. pp. 41–50. In: Zuber, M.S., Lillehoj, E.B., Renfro, B.L. (Eds.), *Aflatoxins in Maize: Proceedings of a Workshop*. CIMMYT, Mexico D.F.
- Scheidegger, K.A. and G.A. Payne. 2003. Unlocking the Secrets Behind Secondary Metabolism: A Review of *Aspergillus flavus* from Pathogenicity to Functional Genomics. *Journal of Toxicology*. 22(2 and 3): 423 – 459.
- Seaman, W.L. and V.R. Wallen. 1966. Effect of exposure to radio-frequency electric fields on seed borne microorganism. *Canadian Journal of Plant Science*. 47: 39-49.
- Shivhare, U., S.V. Ranhaven, R.G. Bosisio and A.S. Mujumdar. 1992. Microwave drying of corn II. Constant power intermittent operation. *Transactions of the American Society of Agriculture Engineers* 35:959-962.
- Shi X.-H. and J. N. BeMiller. 2002. Effects of food gums on viscosities of starch suspensions during pasting. *Carbohydrate Polymers* 50:7–18.
- Siriacha, P., K. Kawashima, S.M. KawasugiSaito and P. Tomboon-Ik. 1989. Post-harvest contamination of Thai corn with *Aspergillus flavus*. *Cereal Chemistry*. 66: 445-448.
- Tang J., J.N. Ikediala, S. Wang, J.D. Hansen and R.P. Cavalieri. 2000. High temperature-short-time thermal quarantine methods. *Postharvest Biology and Technology* 21: 129-145.
- Toole, E. H. 1950. Relation of seed processing and conditions during storage on seed germination. *Processing of the ISTA*. 16:27-214.

- USDA. 2010. USDA Feed Grain Baseline 2010-19. [Online]. Available: <http://www.ers.usda.gov/Briefing/Corn/2010baseline.html> (23 September 2010).
- Valerie, O. and G.S. Vijaya Raghavan. 2005. Radio frequency processing. Chapter 17. In: Emerging Technologies for Food Processing. Bioresource Engineering Department, McGill University, Ste-Anne de Bellevue, Quebec, Canada. pp. 445-468.
- Varavinit S., S. Shobsngob, W. Varanganond, P. Chinachoti and O. Naivikul. 2002. Freezing and thawing conditions affect the gel stability of different varieties of rice flour. *Starch/Stärke* 54: 31-36.
- Vassanacharoen, P., P. Janhang, N. Krittigamas, D. von Hörsten, W. Lücke and S. Veerasilp. 2006. Radio frequency heat treatment to eradicate *Fusarium semitectum* in corn grain (*Zea mays*). *Agricultural Science Journal* 37: 5(Suppl.): 180-182.
- Velu G., V.N. Kulkarni, K.N. Rai, V. Muralidharan, T. Longvah, K.L. Sahrawat and T.S. Raveendran. 2006. A rapid method for screening grain iron content in pearl millet. *International Sorghum and Millets Newsletter*. 47:158-161.
- Von Hörsten, D. and W. Lücke. 2001. Thermal treatment of seeds-comparison of different methods for eradicating seedborne fungi. Paper Presented at the 2001 ASAE/CSGR Annual International Meeting. July 30-August 1, 2001. Sacramento, California, USA. 4 pp.
- Walde S.G., K. Balaswamy, V. Velu and D.G. Rao. 2002. Microwave drying and grinding characteristics of wheat (*Triticum aestivum*). *Journal of food engineering* 55(3):271-276.
- 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.
- Wareing, P. 1999. The Application of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Approach to the Control of Mycotoxins Foods and Feeds. *Postharvest News and Information* 10(3):29.
- Wilson, J.P., Z. Jurjevic, W.W. Hanna, D.M. Wilson, T.L. Potter and A.E. Coy. 2006. Host-specific variation in infection by toxigenic fungi and contamination by mycotoxins in pearl millet and com. *Mycopathologia* 161:101-107.

Wogan, G.N. and W.F. Busby, Jr. 1980. Naturally occurring carcinogens. pp. 329-369. In: Toxic constituents of plant foodstuffs. 2<sup>nd</sup> Edition, I.E. Liener, ed., Academic Press, New York, USA.

Zhang, H. and A.K. Datta. 2001. Electromagnetic of microwave heating: magnitude and uniform of energy absorption in an oven. In:Datta, A.K., Anatheswaran, R.C. (Eds.). Handbook of microwave technology for food applications. Marcel Dekkel, New York.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved