

## บรรณานุกรม

### บรรณานุกรมภาษาไทย

- กฤษณา สุทธะสาร สุภานี จงดี และรานี เคนเหลื่อม. (2554). *ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากข้าวกล้องงอกของข้าวพันธุ์ ขาวดอกมะลิ 105* ในเอกสารประกอบการประชุมวิชาการข้าว เนื่องในโอกาสวันข้าวและชาวนาแห่งชาติ ครั้งที่ 2.
- กัลยาณี โสมนัส. (2540). *การผลิตกล้วยหอมผงโดยการทำแห้งแบบโฟมและแบบพ่นฝอย*. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชัยรัตน์ พิงเพียร. (2552). *สมบัติและกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดหยาบจากชิงที่สกัดด้วยคาร์บอนไดออกไซด์เหนือวิกฤตและการประยุกต์ใช้สารสกัดในไอศกรีม*. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ดรุณี มูลโรจน์. (2550). “การพัฒนากระบวนการผลิตกล้วยน้ำว่าผงโดยวิธีทำแห้งแบบโฟม-แมท”. รายงานประชุมทางวิชาการ 29-30 พฤษภาคม. ศูนย์การศึกษาและฝึกอบรมนานาชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- ดวงจงกล สุทธิเนียม. (2550). *การพัฒนาเครื่องดื่มสุขภาพชนิดผงจากข้าวกล้องหอมมะลิ งอก สำหรับผู้บริโภคสูงอายุ*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2544). *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2553). *เคมีอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- เปรมฤทัย แยมบรรจง. (2542). *ผลของพันธุ์และระยะเวลาการเก็บเกี่ยวข้าวที่มีผลต่อผลิตภัณฑ์ข้าวเม่า*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พัชราภรณ์ รัตนธรรม และคณะ. (2556). *สารประกอบฟีนอลิก แอนโทไซยานิน และสารต้านอนุมูลอิสระของ ข้าวกล้องงอก*. ว.วิทย์. กษ. 44(2) (พิเศษ).
- ไพโรจน์ วิริยจारी. (2535). *เครื่องดื่ม*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัตนา อัดตปัญญา. (2547). “การทำแห้งแบบโฟมแมท”. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. เชียงใหม่ : TRIO Advertising & Media.

- วรรณิภา สมมุติ. (2557). *การผลิตและจลนพลศาสตร์การทำแห้งแบบโพรหมเมทของเครื่องดื่มน้ำข้าวกำลังสำเร็จรูป*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิเชียร วรพุทธพร. (2551). *รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าจากข้าวเม่า*. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร. คณะเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สมชาติ โสภณธณฤทธิ. (2550). *การพัฒนาพลังงานที่ยั่งยืนสำหรับประเทศไทย*. ปทุมธานี: สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. (2529). *การพัฒนากรรมวิธีการผลิต ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สำนักข่าวไทยพีบีเอส. (2557). *ข้าวปัญหาราคาข้าวไรซ์เบอร์รี่ราคาตกต่ำ*. (ออนไลน์) . สืบค้นจาก: <http://news.thaipbs.or.th> (18 พฤศจิกายน 2557)
- สุพัตรา เลิศวณิชย์วัฒนา. (2546). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากข้าววงอก*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อมรรัตน์ สีสุทอง. (2560). *รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากข้าวไรซ์เบอร์รี่วงอก*. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- อรทัย บุญทะวงศ์. (2547). *กรรมวิธีและลักษณะคุณภาพของผลิตภัณฑ์มะเกี๋ยง (Cleistocalyx nervosum var. paniala) ผงขงละลายที่ผลิตโดยวิธีเคลือบผิวน้ำตาล และวิธีอบแห้งแบบโพรหมเมท*. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- โอภา วัชระคุปต์, ปรีชา บุญจุง, จันทนา บุญยะรัตน์ และ มาลีรักษ์ อัดต์สินทอง. (2549). *สารต้านอนุมูลอิสระ*. พี.เอส.พรินท์, กรุงเทพฯ.

### บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- A.O.A.C. (2000). *Official Method of Analysis of Association of Official Analysis Chemists*. 17th ed. Virginia: The Association of Official Analytical Chemists, Inc.
- Abdel-Hameed, E. S. (2009). Total phenolic contents and free radical scavenging activity of certain Egyptian Ficus species leaf samples. *Food Chemistry*, 114(4), 1271-1277.
- Alfieri Michela and Redaelli. (2015). Oat phenolic content and total antioxidant capacity during grain development. *Journal of Cereal Science*. 65(2015) 39-42.

- Anderson, R. A.; Conway, H. F.; Pfeifer, V. F. and Griffin Jr, E. L. (1969). Gelatinization of corn grits by roll- and extrusion-cooking. *Cereal Sci. Today*, 14: 4-7.
- Barbosa-Canovas, G.V., and Vega-Mercado, H. (1996). *Dehydration of foods*. New York : Chapman & Hall.
- Bellido, G.G.and Beta,T. (2009). Anthocyanin Composition and Oxygen Radical Scavenging Capacity (ORAC) of Milled and Pearled Purple, Black, and Common Barley. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* . 57:22-28.
- Beristain, C.I., Garcia, H.S. and Vazquez, A. (1993). Foam-mat dehydration of Jamaica (*Hisbiscus sabdariffa* L.) instant drink. *Drying Technology*. 11(1): 221-228.
- Dow Chemical Company. (2000). Methocel Premium, Food Gums in Baked Goods. Dow Chemical Company Midland, Michigan.
- Esteve, M,J., A. Zulueta and A. Frigola. (2009). ORAC and TEAC Assats Comparison to Measure the Antioxidant Capacity of Food Products. *Food Chemistry*. 114 : 310-316.
- Finocchiaro, F.,Ferrari, B. and Gianinetti,A. (2010). A Study of Biodiversity of Flavonoid Content in the Rice Caryopsis Evidencing Simultaneous Accumulation of Anthocyanins and Proanthocyanidins in a Black-grained Genotype. *Cereal Science*. .51 : 28-34.
- Goula, A. M. and Adamopoulos, K. G. (2005). Spray drying of tomato pulp in dehumidified air: II.The effect on powder properties. *Journal of Food Engineering*. 66 : 35-42.
- Hiemori, M.,Koh, E. and Mitchell, A.E. (2009). Influence of Cooking on Anthocyanins in Black Rice (*Oryzasativa* L. *japonica* var. SBR). *Journal of Agricultural and Food Chemistry* . 57: 1908-1914.
- Itsarasook, K., Triyasuk, N., Promsomboon, C., Meepeoch, J., Rakthong, L., Imsatian, N., Sriburin, N., Chantree, K., Narnok, P. (2017). Preparation of liposome entrapping *Pluchea indica* Less. leaf extract for application in cosmetic products. *SDU Research Journal Sciences and Technology*. 1 : 43-60.

- Ji Chen-Ming, Shin Jung-Ah, Cho Jin-Woong and Lee Ki-Teak. (2013). Nutritional Evaluation of Immature Grains in Two Korean Rice Cultivars during Maturation. *Food Sci.Biotechnol.* 22(4) : 903-908.
- 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.
- Karim, A. and Wai, C. (1999). Foam-mat drying of starfruit (*Averrhoa carambola* L.) puree. stability and air drying characteristics. *Journal of Food Chemistry.*, 64(3) : 337-343.
- Lin Pei-Yin and Lai His-Mei. 2011. Bioactive compounds in rice during grain development. *Food Chemistry.* 127 : 86-93.
- Maizura, M., Aminah, A. and Wan Aida, W. M. (2011). Total phenolic content and antioxidant activity of kesum (*Polygonum minus*), ginger (*Zingiber officinale*) and turmeric (*Curcuma longa*) extract. *International Food Research Journal.* 18 : 529-534.
- Meda, A., Lamien, C.E., Romito, M., Millogo, J., Nacoulma, O.G. (2005). Determination of the total phenolic, flavonoid and proline contents in Burkina Fasan honey, as well as their radical scavenging activity, *Food Chemistry*, 91, 571-577.
- Pérez-Jiménez, J. and Saura-Calixto, F. (2006). Effect of solvent and certain food constituents on different antioxidant capacity assays. *Food Res. Int.* 39: 791-800.
- Rahman Nurhanan Abdul and Wan Rosli,W.I. (2014). Nutritional composities and antioxidative capacity of the silk obtained from immature and mature corn. *Journal of King Saud University-Science* 26, 119-127.
- Shen, Y.,Jin, L., Xiao, P., Lu, Y.and Bao, Y. (2009). Total Phenolics, Flavonoids, Antioxidant Capacity in Rice Grain and Their Relations to Grain Color, Size and Weight. *Cereal Science.* 49: 106–111.
- Velioglu.Y.S., Mazza G, Gao L., Oomah B.D. (1998). Antioxidant Activity and Total Phenolics in Selected Fruits,Vegetables, and Grain products. *J.Agric. Food Chem.* 46 : 4113-4117.

Zhang Hongcheng, Shao Yafang, Bao Jinsong and Beta Trust. (2015). Phenolic compounds and antioxidant properties of breeding lines between the white and black rice. *Food Chemistry*. 172(1), 630–639.