

## เอกสารอ้างอิง

1. อรรถคุณิ ทิศน์สองชั้น. *เรื่องข้าว. ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตร,*  
2526.
2. ประพาส วีระแพทย์. *ความรู้เรื่องข้าว. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช, 2526.*
3. อุดม โกสัยสูง. *การปลูกพืชไร่ เล่ม 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์อักษรบัณฑิต, 2530.*
4. ศูนย์วิจัยข้าวพิษณุโลก. *การผลิตข้าวอย่างถูกต้องและเหมาะสม. สถาบันวิจัยข้าว. กรม*  
*วิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2542.*
5. เอกสารเศรษฐกิจการเกษตร. *แนวทางพัฒนาข้าวในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม*  
*แห่งชาติ ฉบับที่ 8 (พ.ศ. 2540-2544). สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร, สำนัก*  
*งานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2539.*
6. เอกสารวิชาการ ชุดพืชศาสตร์ (Crop Manual) ที่ 4. *เรื่องข้าว. กรมส่งเสริมการเกษตร*  
*กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2537.*
7. วรวิทย์ พาณิชพัฒน์. *ข้าวหอม ข้าวดอกมะลิ 105 บัสมาตี และอื่นๆ. พิมพ์ครั้งที่ 2.*  
*โครงการตำราชาวบ้าน. กรุงเทพฯ ฯ, 2530.*
8. Yajima, I., Yanai, T., Nakamura, M., Sakakibara, H. and habu, T. Volatile Flavor  
Components of Cooked Rice. *J. Agric. Biol. Chem.* 1987; 42 : 1229-  
1233.
9. Yajima, I., Yanai, T., Nakamura, M., Sakakibara, H. and Hayashi, K. Volatile  
Flavor Components of Cooked Kaorimai (Scented Rice , *O. sativa*  
*japonica* ). *J. Agric. Biol. Chem.* 1979; 43 : 2425-2429.
10. Buttery, R.G. and Ling L.C. 2-Acetyl-1-pyrroline : an important aroma component  
of cooked rice. *chemistry and industry.* 1982; 958-959.
11. Buttery, R.G., Turnbaugh, J.G. and Ling ,L.C. Contribution of volatiles to Rice  
Aroma *J. Agric. Food Chem.* 1988; 36 : 1006-1009.
12. ChemWeb.com Home, Copyright © 1999 Chapman & hall/CRC. From  
Combined Chemical Dictionary.

13. Buchi G. and Wuest H. Synthesis of 2-Acetyl-1,4,5,6-tetrahydropyridine, a Constituent of Bread Aroma. *J. Org. Chem.* 1971; **36** : 609-610.
14. Kimpe, N.G., Stevens, C.V. and Keppens, M.A. Synthesis of 2-Acetyl-1-pyrroline, the principal Rice Flavor Component. *J. Agric. Food Chem.*, 1993; **41** : 1458-1461.
15. Duby, P., T and Huynh-Ba T. Preparation of 2-acetyl-1-pyrroline. *United State Patent*, Patent number 5 : 446 : 171, 1995.
16. Romanczyk, L.J., Mcdeland, C.A., Post, L.S. and Aitken W.M. Formation of 2-Acetyl-1-pyrroline by Several *Bacillus Cereus* Strains Isolated from Cocoa Fermentation Boxes. *J. Agric. Food Chem.* 1995; **43** : 469-475.
17. Favino, T.F., Fronza, G., Fuganti, D., Grasselli, P. and Mele, A. Penicillin Acylase-Mediated Synthesis of 2-Acetyl-1-pyrroline and of 2-Propionyl-1-pyrroline, Key Roast-smelling Odorants in Food Inclusion Complexes with  $\beta$ -Cyclodextrin and their NMR and MS characterization. *J. Org. Chem.* 1996; **61** : 8975-8979.
18. Hofmann, T. and Schieberle, P. New and Convenient Syntheses of the Important Roasty, Popcorn-like Smelling Food Aroma Compounds 2-Acetyl-1-pyrroline and 2-Acetyl tetrahydropyridine from Their Corresponding Cyclic  $\alpha$ -Amino Acid. *J. Agric. Food Chem.* 1998; **46** : 616-619.
19. Hofmann, T. and Schieberle, P. 2-Oxopropanal, Hydroxy-2-propanone, and 1-Pyrroline-Important Intermediates in the Generation of the Roast-Smelling Food Flavor Compounds 2-Acetyl-1-pyrroline and 2-Acetyltetrahydropyridine. *J. Agric. Food chem.* 1998; **46** : 2270-2277.

20. Buttery, R.G., Ling, L.C., Juliano, B.O. and Turnbaugh, J.G. Cooked Rice Aroma and 2-Acetyl-1-pyrroline. *J. Agric. Food Chem.* 1983; 31 : 823-826.
21. Buttery, R.G., Ling, L.C., Juliano, B.O. and Mon, T.R. Quantitative Analysis of 2-Acetyl-1-pyrroline in Rice. *J. Agric. Food Chem.* 1986; 34 : 112-114.
22. Buttery, R.G., Juliano, B.O. and Ling, L.C. Identification of Rice Aroma Compound 2-acetyl-1-pyrroline in Pandan leaves. *Chemistry and Industry*, 1983 : 478.
23. Laksanalamai, V. and Ilangantileke, S. Comparison of Aroma Compound (2-Acetyl-1-pyrroline) in leaves from Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) and Thai Fragrant Rice (Khao Dawk Mali-105). *Cereal Chemistry*, 1993; 70 : 381-384.
24. Buttery, R.G., Xu, C. and Ling, L.C. Volatile Components of Wheat Leaves (and stems) : Possible Insect Attractants. *J. Agric. Food Chem.* 1985; 33 : 115-117.
25. Tanchoticle, U. and Hsieh, T. An Improved Method for Quantification of 2-Acetyl-1-pyrroline, a "Popcorn"-like Aroma, in Aromatic Rice by High-Resolution Gas Chromatography/Mass Spectrometer/Selected Ion Monitoring. *J. Agric. Food Chem.* 1991; 39 : 944-947.
26. Skoog, D.A. Principle of Instrumental Analysis. 3<sup>rd</sup> ed. Saunders college Publishing. Philadelphia, 1985.
27. Heftmann, E. Chromatography; Fundamentals and Techniques. Elsevier Scientific Publishing Company. Amsterdam, 1983.
28. แม้น อมรสิทธิ์ และอมร เพชรสม. *หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์เชิงเครื่องมือ*. กรุงเทพฯ ; โรงพิมพ์ชวนพิมพ์, 2535.

29. ภูษิต ปุกมณี. "การหาปริมาณแอลกอฮอล์ในเครื่องต้มน้ำอัดลมโดยวิธีแก๊สโครมาโทกราฟี", วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2537.
30. ณัฐฉิณี ชัยวรรณธรรม. "การหาตรวจวิเคราะห์ระดับของตัวทำละลายอินทรีย์สามัญในระบบแก๊สโครมาโทกราฟี", ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2537.
31. มงคล รายนนคร. แก๊สโครมาโทกราฟี-แมสสเปกโทรเมตรี. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2537.
32. Fetizon, M. and Golfier, M. Oxydation selective des alcools par le carbonate d'argent. *C.R. Acad. Sc. Paris*. 1968; 267 : 900-903.
33. สุกัญญา มหาธีรานนท์. รายงานการวิจัย พัฒนาและวิศวกรรม ฉบับสมบูรณ์. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
34. Mahatheeranont, S., Keawsa-ard, S. and Dumri, K. Quantification of Rice Aroma Compound, 2-Acetyl-1-pyrroline, in Uncooked Khao Dawk Mali 105 Brown Rice. Accepted for publication in *J. Agric. Food Chem.*