

บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- ขนิษฐา ชนะภัย .2538. การศึกษาความเหมาะสมในการเคลือบกลิ่นหอมบนเมล็ดข้าว.
ภาคนิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม.
- จารุณี ยาห้องกาศ .2543
.การผลิตรอบโฮตเรตฟิล์มที่รับประทานได้จากแป้งข้าวเจ้าและเพกติน.วิทยานิพนธ์หลักสูตร
ตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร
สถาบันเทคโนโลยีพระเจ้าเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- พงษ์ธร ลีละยุทธสุนทร. 2546.
ผลของอุณหภูมิและความดันในการหุงข้าวต่อคุณภาพของข้าวหอมมะลิสุก.
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- วีระ รัตนศิริโสภณ. 2546.
การใช้ถ่านกัมมันต์เคลือบด้วยไคโตแซนในการกำจัดสีและกลิ่นในน้ำธรรมชาติ.
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม คณะพลังงานและวัสดุ
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ลินดา พงศ์ผาสุก. 2537. การผลิตข้าวเคลือบกลิ่นหอม.วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์.
- สุกัญญา โพธิ์สูงเนิน. 2545.
การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพของฟิล์มไมโครโพลิเมอร์ผสมจากไคโตแซนและสตาร์ชตัดแ
ปรเพื่อประยุกต์ใช้ในระบบจำลองอาหาร. ภาคนิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม.
- สุกัญญา มหาชิรานนท์ .2540. การศึกษาสารให้ความหอมในเมล็ดข้าวพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105.
ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุชาดา เลาศิลป์สมจิตร. 2546.
การศึกษาสูตรการผสมระหว่างข้าวขาวดอกมะลิ105กับข้าวชัยนาท1

และสภาวะการหุงข้าวผสมให้ได้ข้าวหุงสุกที่มีคุณภาพเหมาะสมในการบริโภค.
วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

สมศักดิ์ ภักดีวารภรณ์ .2544. การผลิตฟิล์มที่รับประทานได้จากแป้งข้าวจ้าวและแป้งมันสำปะหลัง.
วิทยานิพนธ์หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร
สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง .

อรอนงค์ นัยกุล .2540. ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ .กรุงเทพฯ.

Ashok, K., Shrestha, J. and Arcot, J.L.P. 2003. Edible coating materials-their properties and use
in the fortification of rice with folic acid. Food Research International . 36: 921-928.

Buttery, R.G., Ling,B. and Juliano,O. 1982. 2-acetyl-1-pyrroline: An important aroma component
of cooked rice. Chem. Ind .(London) .19 : 958-959.

Buttery, R.G., Ling,B. and Juliano,O. 1983. Identification of rice aroma compound 2-acetyl-1-
pyrroline in pandan leaves. Chem. Ind .(London).20 : 478.

Chakraborty, M.K. and Patel, K.V. 1989. Volatile carbonyl content of rice leaf as a measure for
quantifying aroma. Inaian. J.Agr.Sci. 11: 697-699.

Dziezak, J.D. 1998. Microencapsulation and encapsulated ingredients. Food Technol .42: 136-
140, 142-143, 146-148, 151.

Gennadios, A. and Weller,C.L. 1990. Edible film and coating from wheat and corn proteins. Food
Technol. 44: 63-68.

Gujral, H.S and Kumar,V. 2003. Effect of Accelerate Aging on the Physicochemical and Textural
Properties of Brown and Milled Rice. J. of Food Engineering. 55: 117-121.

Lang, G. and Clausen, T. 1988. The use of chitosan in cosmetic, In S.B. Gudnund, T.
Andersan and P. Sandford (eds). Chitin and Chitosan : Sources, *Chemistry,*
Biochemistry,
Physical Properties and Applications. Elsevier Applied Science, London. pp. 139-147.

Jowitt, R. 1971. A Terminology of Food Texture. J. of Texture Studies. 5:351-358.

- Julino, B.O. 1982. An international survey of methods used for the cooking and eating qualities. IRRI Research Paper Series. 70:28.
- Okabe, M. 1979. Texture measurement of cooked rice and its relationship to the eating quality. J. Texture Studie.. 10: 131-152.
- Ortuno, J., Ros, G., Periago, M.J., Martinez, C. and Lopez, G. 1996. Cooking Water Uptake and Starch Digestible Value of selected Spanish Rice. J. of Food Quality. 19:79-89
- Shahidi, F., Arachchi, J. K. V. and Jeon, Y.J. 1999. Food applications of chitin and chitosans. Trends in Food science and Technology.10: 37-51.
- Shrestha, A.K., Arcot, J. and Paterson, J. 2000. Folate assay of foods by traditional and tri-enzyme treatments using cryoprotected Lactobacillus casei. Food Chemistry. 71:545-552.
- Sun, Y., Park, J, Burtrand, I.L., Soon, T. and Jung, H. 2001. Biopolymer composite Films based on K-carageenan and chitosan. Materials research Bulletin. 36(3-4):511-519.
- Yau, N.J.N. and Huang, J.J. 1996. Sensory analysis of cooked rice. Food quality and preference. 7(3/4): 263-270.