



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

- กรมการข้าว. (2555). **ข้าวลิ้มผิวมรดกของแผ่นดิน**. กรุงเทพฯ : สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- _____. (2565). **องค์ความรู้เรื่องข้าว**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : www.library.ricethailand.go.th. 25 พฤษภาคม 2565.
- กรมวิชาการเกษตร. (2549). **ข้าวพันธุ์หอมด่ำสุโขทัย 2**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : www.doa.go.th/pvp/images/stories/indexpp2518/AnnoDOA_nameplant/t86.pdf. 26 พฤษภาคม 2561.
- _____. (2554). **ข้าวหอมแม่พญาทองคำ**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : www.doa.go.th/pvp/images/stories/indexpp2518/AnnoDOA_nameplant/t387. 26 พฤษภาคม 2561.
- _____. (2563). **เทคโนโลยีการผลิตข้าวเหลือง**. กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยพืชไร่และพืชพลังงาน ทดแทน.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2535). **ข.ข้าว กับ ค.คน ข้าวกล้อง โอชะของแผ่นดิน**. โครงการสมุนไพรเพื่อการพึ่งตนเอง. กรุงเทพฯ : เอดิสัน เพรส โปดักส์.
- จุฑามาศ ธีระสาโรช และเฉลิมพล ถนอมวงศ์. (2558). “การผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากข้าวหอมนิล,” *วารสารวิทยาศาสตร์ มข.* 43(3) : 395 - 402.
- เฉลิมชล ช่างถม. (2557). “ข้าวหอมแม่พญาทองคำ ข้าวโบราณของชาวช่อง เมืองจันทบูร,” *อุ้งข้าว*. 3(27) : 28 - 31.
- ชาญ มงคล. (2536). **ข้าว**. กรุงเทพฯ : ภาคพัฒนาตำราและเอกสารวิชาการ หน่วยศึกษานิเทศก์ กรมการฝึกหัดครู.
- ดวงกมล สิมจันทร์, วิษฐิดา จันทราพรชัย และวิชัย หฤทัยธนาสันต์. (2551). “การสกัดแอนโทไซยานินจากข้าวเหนียวดำ,” ใน *การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร*. กรุงเทพฯ.
- ทัตดาว ภาณีผล, นิลารรณ อินจันทร์ และสลิลทิพย์ สุขมาก. (2560). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมถั่วเหลืองผสมน้ำมะม่วงสเตอริไลซ์**. ใน *การประชุมวิชาการ “มหาวิทยาลัยมหาสารคามวิจัย” ครั้งที่ 13*.
- นवलพรรณ นงค์เยาว์ และคณะ. (2557). “การวิเคราะห์องค์ประกอบแอนโทไซยานินในรำข้าวสี,” *วารสารมหาวิทยาลัยมหาสารคาม*. ฉบับที่ : 649 - 658.

- นารีรัตน์ อนุธรรมเมธี. (2553). **Natural Blue Coloring นวัตกรรมสีจากธรรมชาติ**. (ออนไลน์).
แหล่งที่มา : <https://fic.nfi.or.th/upload/innovation/media/9319.pdf>. 21 พฤษภาคม 2563.
- นิรนาม. (2018). **การบริโภคอาหารของคนไทยในยุคปัจจุบัน**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา :
<https://www.honestdocs.co/food-consumption-in-thai>. 26 เมษายน 2564.
- ผาณิต รุจิรพิสิฐ, วิชชุดา สังข์แก้ว และเสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์. (2555). “คุณค่าทางโภชนาการของข้าว 9 สายพันธุ์,” **วารสารวิทยาศาสตร์การเกษตร**. 43(2 พิเศษ) : 173 - 176.
- พิชญานิน เพชรล้อมทอง และปทุมทริกา รัตนธวัชวงศ์. (2557). **น้ำตาลและสารให้ความหวานกับแนวทางการบริโภคในยุคปัจจุบัน**. **วารสารเกษตรพระจอมเกล้า**. 32(1) : 77 - 86.
- พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ และบุญยกฤต รัตนพันธุ์. (2558). **การพัฒนาข้าวกล้องงอกผสมน้ำผักพร้อมดื่ม**. ใน การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5.
- พิมพ์อร สิตคุณรัตน์. (2552). **ข้าวกล้องงอกกราхаแห่งข้าวสุดยอดอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม**. กรุงเทพฯ : ศูนย์สนเทศทางการเกษตรแห่งชาติ ศูนย์ประสานงานสารนิเทศ สาขาเกษตรศาสตร์.
- เพ็ญพิมพ์ มกะบุญโญ. (2553). **การพัฒนาเครื่องดื่มน้ำข้าวกล้องงอกจากข้าวกล้องหอมนิล**. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (คหกรรมศาสตร์). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ภคินี อัครเวสสะพงษ์ และคณะ. (5 - 7 มิถุนายน 2556). **ความสัมพันธ์ของฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระกับปริมาณ Tocopherol และ Gamma aminobutyric acid (GABA) ในข้าวกล้องและข้าวกล้องงอก**. ใน การประชุมวิชาการข้าวและธัญพืชเมืองหนาว ครั้งที่ 30. กรุงเทพฯ.
- มลศิริ วีโรทัย. (2546). **เทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ**. กรุงเทพฯ : พัฒนาคณูภาพ.
- ยุพาพร ผลาจรศักดิ์. (2547). **การสกัดและความคงตัวของแอนโทไซยานินส์ที่สกัดได้จากเปลือกมังคุด**. วิทยานิพนธ์ วท.ม. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. (เทคโนโลยีอาหาร). นครปฐม : มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- วันเพ็ญ สีหวงษ์. (2546). **ผลของมอลโตเดรกซ์ทรินต่อคุณภาพมะนาวผลผลิตโดยกระบวนการทำแห้งแบบระเหิด**. ใน เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 41 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ.
- สัมพันธ์ คัมภีรานนท์. (2546). “แอนโทไซยานินสีส้มเพื่อโลกสวย,” **UPDATE**. 18(186) : 53 - 56.
- สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย. (2560). **ถั่วเหลืองข้อมูลเพื่อการวางแผนสินค้าเกษตรจังหวัดสุโขทัย**. สุโขทัย : สำนักงานฯ.

- สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (2553). แอนโทไซยานิน. กรุงเทพฯ : กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
- สิริธร คุณสารสมบัติ และอิสริย์ อัครวรพิทักษ์. (2553). การหาปริมาณแอนโทไซยานินในข้าวกล้องงอก. นครปฐม : คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สุนัน ปานสาคร และจตุรงค์ ลังกาพินธุ์. (2556). ข้าวกล้องงอกทำง่าย ได้ประโยชน์สูง. ปทุมธานี : สถาบันวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- สุนันทา ทองทา. (2554). องค์ประกอบและคุณสมบัติของแป้งลูกเดือยเพื่อเป็นส่วนผสมอาหารเพื่อสุขภาพ. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://sutir.sut.ac.th:8080/sutir/handle/123456789/5048>. 26 เมษายน 2564.
- สุนันทา วงศ์ปิยชน และวัชรีย์ สุขวิวัฒน์. (2551). การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำข้าวกล้อง. กรุงเทพฯ : กรมการข้าว สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว.
- อดิศักดิ์ เอกโสวรรณ. (2538). “แป้งบุก : การผลิต สมบัติบางประการ และการนำไปใช้ประโยชน์,” อาหาร. 25(4) : 238 - 242.
- โสภา วัชรระคุปต์. (2550). สารต้านอนุมูลอิสระ. กรุงเทพฯ : นิเวศมิตรการพิมพ์.
- Andersen, O.M. and Markham, K.R., (2006). **Flavonoids Chemistry, Biochemistry and Applications**. Boca Raton, Fla. : CRC Press, Taylor and Francis.
- AOAC. (2000). **Official Method of Analysis**. 17th Edition. Washington, D.C. : The Association of Official Chemists.
- _____. (2005). **Official method of Analysis**. 18th Edition. Washington D.C. : Association of Officiating Analytical Chemists.
- Escribano-Bailon M.T. and Santos-Buelga C. (2003). **Polyphenols Extraction from Foods**. Cambridge : Royal Society of Chemistry.
- Kayahara, H., Tsukahara, K. (2000). **Flavor Health and Nutritional Quality of Pre-Germinated Brown Rice**. Flavor health and nutritional quality of pre-germinated brown rice. In 10th international flavor conference, Paros, Greece. July 2000.
- Lazze, M.C. and et al. (2004). “Anthocyanins Induce Cell Cycle Perturbations and Apoptosis in Different Human Celllines,” **Carcinogenesis**. 25(8) : 1427 - 1433.
- Mazza, G.J. (2007). “Anthocyanins and heart healthy,” **Ann Ist Super Sanita**. 43(4) : 369 - 374.
- Shoichi, I. (2004). **Marketing of Value-added Rice Product in Japan : Germinated Brown Rice and Bread**. In FAO Rice Conference. Rome Italy.

Vergara, B.S. and S. K. De Datta. (1996). *Oryza sativa* L. In Grubben, Plant Resources of South-East Asia No. 10 : Cereals . PROSEA Foundation, Indonesia.



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี